

Septembre 2023

Votre Traiteur



Plateaux Repas chauds en entreprise & Cocktails

A SAINT-PIERRE ▶



Votre Restaurant



Traditionnel & Privatisation soir & Week-end

Carte Cocktails

en livraison ou à emporter

&

Privatisation

Restaurant soir et week-end



**Demandez votre devis
personnalisé**

Traiteur@sebeo.fr

Olivier : 06 59 12 25 44

Sébastien : 06 99 95 04 99

Amandine : 07 64 44 31 48

Laboratoire : 09 83 61 93 38

Restaurant : 04 78 90 92 05



Cocktail Signature

Le cocktail phare de **SebéO** !

Copieux et raffiné, ce thème saura mettre tout le monde d'accord.

Cerise sur le gâteau, sa mise en œuvre ne demande aucune logistique ni de matériel :

Livré chaud en conteneur, un **Cocktail haut de gamme** à la portée de tous.



Cocktail Signature (11 pc + Plat chaud version cocktail)	27,32 € HT / pers		
20 Personnes minimum	Prix pc	Pc	Total HT
Pain surprise façon SebeO (par Club sandwich)	1,40 €	30	42 €
Pièces cocktails & verrines salées froides	1,75 €	80	140 €
*Verrine de Compotée de tomates et légumes grillés, copeaux de parmesan (végé)			
*Mini cake au saumon frais mariné au basilic.			
*Canapé de Pain d'épices perdu, mousse de foie gras et cœur de figues			
*Canapé de chèvre frais et son coeur d'abricote et cerneaux de noix (végé)			
*Petit Blini de Saint Jacques sur crèmeux de paprika pimenton de la vera			
*Tartelette crèmeux de basilic et tomate confite (végé)			
Navettes	1,80 €	20	36 €
(Mousse de canard au porto / Mousse de Saumon fumé / fromage frais)			
Bouchée Saumon fumé maison & Crevette	2,30 €	20	46 €
Plat CHAUD! (Conditionné en pot & livré en conteneur)	7,80 €	20	156 €
Ou / et			
-Risotto crèmeux de gambas persillées			
-Risotto crèmeux de pintade & champignons des sous bois			
-Sauté de volaille aux cèpes et ses mini penne aux légumes			
-Meli melo de poissons et fruits de mer et ses mini penne aux légumes			
Assortiment de pièces cocktail sucrées	1,80 €	70	126 €
<i>Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option</i>			

Livraison

25,00 €

Une fin de repas sans **café**, une fausse note à éviter

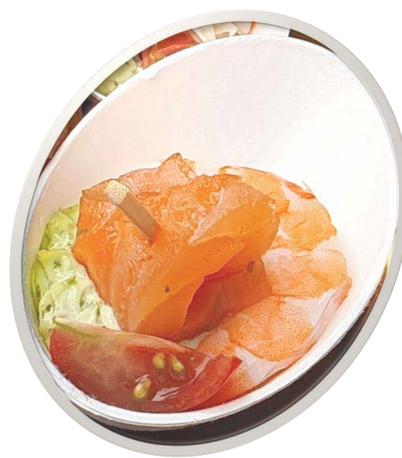
HT

Café thermos + sucre et tasse jetable

1,10 €

Capsule Nespresso (prêt de la machine) + sucre et tasse jetable

1,40 €



Pour les grands gourmands ou les événements en soirée, nous vous recommandons de lui associer quelques **burgers cocktail** ou/et un plateau de **fromages** (Voir carte) :

Memo :

Pour un cocktail type « repas debout » nos petits desserts individuels remplaceront à merveille les pièces cocktail sucrées.



Cocktail le Classique

Le cocktail sans surprise

Sympa et sans fausse notes, il s'adaptera à tous vos événements.

Sa mise en œuvre demande peu d'attention, mets froids et chauds un petit four ou un micro onde est un plus.

Des adaptations sont possibles pour des mets 100% froids.

Le Classique (14 Pièces)

25,22 € HT / pers

20 Personnes minimum

Pain surprise façon **SebeO** (par Club sandwich)

1,40 €

40

56 €

Pièces cocktails & verrines salées froides

1,75 €

80

140 €

*Verrine de Compotée de tomates et légumes grillés, copeaux de parmesan (végé)

*Mini cake au saumon frais mariné au basilic.

*Canapé de Pain d'épices perdu, mousse de foie gras et cœur de figues

*Canapé de chèvre frais et son cœur d'abricote et cerneaux de noix (végé)

*Petit Blini de Saint Jacques sur crèmeux de paprika pimenton de la vera

*Tartelette crèmeux de basilic et tomate confite (végé)

Navettes

1,80 €

30

54 €

(Mousse de canard au porto / Mousse de Saumon fumé / fromage frais)

Mix Petites quiches & pizzas

1,90 €

40

76 €

Burgers Cocktail

2,60 €

20

52 €

Assortiment de pièces cocktail sucrées

1,80 €

70

126 €

Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option



Livraison

25,00 €



Pour les grands gourmands ou les événements en soirée, nous vous recommandons de lui associer des **bouchées de Saumon fumé**, un plateau de fromages et un plateau de crudités (voir carte) :

Une fin de repas sans **café**, une fausse note à éviter

HT

Café thermos + sucre et tasse jetable

1,10 €

Capsule Nespresso (prêt de la machine) + sucre et tasse jetable

1,40 €



Cocktail le Gourmand

Le cocktail aux multi-saveurs!

Copieux et raffiné, ce thème en met plein la vue et les papilles.

Sa mise en œuvre demande un peu d'attention, mets froids et chauds **un petit four** et une personne dédiée est vivement conseillée.

Des adaptations sont possibles pour des mets 100% froids.

Déjeuner ou diner, il saura mettre en valeur vos événements

Le Gourmand (16 Pièces)		31,42 € HT / pers		
20 Personnes minimum		Prix pc	Pc	Total HT
Pain surprise façon SebeO (par Club sandwich)		1,40 €	30	42 €
Pièces cocktails & verrines salées froides		1,75 €	80	140 €
*Verrine de Compotée de tomates et légumes grillés, copeaux de parmesan (végé)				
*Mini cake au saumon frais mariné au basilic.				
*Canapé de Pain d'épices perdu, mousse de foie gras et cœur de figues				
*Canapé de chèvre frais et son cœur d'abricote et cerneaux de noix (végé)				
*Petit Blini de Saint Jacques sur crémeux de paprika pimenton de la vera				
*Tartelette crémeux de basilic et tomate confite (végé)				
Navettes		1,80 €	20	36 €
(Mousse de canard au porto / Mousse de Saumon fumé / fromage frais)				
Mix Petites quiches & pizzas		1,90 €	40	76 €
Burgers Cocktail		2,60 €	20	52 €
Petites Brochettes & ses sauces		2,60 €	60	156 €
(Poissons et crevettes / Poulet mariné / Canard aigre doux)				
Assortiment de pièces cocktail sucrées		1,80 €	70	126 €
<i>Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option</i>				



Livraison

25,00 €



Option & Location

	Prix pc
Livraison Cocktail & petit Déjeuner	25 €
Livraison Cocktail & petit Déjeuner Soir & Week-end	45 €
Installation	39 €
Café thermos + sucre et tasse jetable	1,10 €
Location grande Table 180 x 76	10 €
Location grande nappes 140x300	10 €
Location mange debout + housse noire	18 €
Location Four (alimentation 220V)	40 €
Location grand Barbecue à gaz (1,80m)	200 €
Location de verre unitaire	0,50 €
Service (1 personne Livraison / Installation / <u>Service</u> /	195 €
Privatisation Restaurant Soir & Week end	Nous consulter



Une fin de repas sans *café*, une fausse note à éviter

Buffet Tradition

Buffet campagnard pour un moment convivial.
Copieux à base de produits de qualité.
Sa mise en œuvre ne demande pas d'attention.
Mets froids et à température ambiante.



Buffet Tradition		27,86 € HT / pers	
20 Personnes minimum		Prix pc	Pc
			Total HT
Plateau de Charcuterie: (Jambon blanc & cru, Rosette, Chorizo, terrine de campagne)		4,50 €	20
Plateau de Viandes froides: (Rôti de Bœuf, veau, pilon de poulet, porc)		5,00 €	20
Plateau de Crudités et ses sauces: (choux fleur, radis, concombre, carotte, tomate cerise, courgette)		3,00 €	10
Assortiment de Salades (200gr/pers) <i>Ou /et (minimum 1,5Kg par variétés)</i> -Salade de penne & poulet -Salade de riz aux deux saumons -Taboulé -Salade poivrons feta -Coleslaw		18,30 €	4
Pizza plaque découpée (60x40cm) soit 48 parts de 7,5cm x 6,5 cm		38,00 €	1
Quiche plaque découpée (53x32cm) soit 32 parts de 6,5cm x 4 cr.		38,00 €	1
Plateau de Fromages: (Brie, tomme, comté, chèvre)		4,50 €	20
Petit pain aux céréales		0,40 €	30
Tarte 8 parts: (Pomme alsacienne, poire bourdalou)		16,00 €	3
Pain baguette		0,70 €	20
Serviette, assiette & couverts. (éco-responsable) à usage unique		1,20 €	20
<i>Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option</i>			
Livraison		25,00 €	1
			25 €



Une fin de repas sans café, une fausse note à éviter		HT
Capsule Nespresso (prêt de la machine) + sucre et tasse jetable		1,40 €
Café thermos + sucre et tasse jetable		1,10 €

Tous nos prix s'entendent hors Taxe

Apéritif l'Essentiel

Le cocktail idéal pour les petites collations et petits budgets.

Sympa et raffiné, comme son nom l'indique l'essentiel est là !

Sa mise en œuvre ne demande pas d'attention.

Mets froids et à température ambiante.

Parfait pour un « **pot de départ** » ou « **une remise de médaille** »

Pour un déjeuner complet il faudra lui associer des mets sucrés.



Apéritif : L'Essentiel (11 Pièces)		18,97 € HT / pers	
20 Personnes minimum		Prix pc	Pc Total HT
Pain surprise façon SebeO (par Club sandwich)		1,40 €	40 56 €
Pièces cocktails & verrines salées froides		1,75 €	100 175 €
*Verrine de Compotée de tomates et légumes grillés, copeaux de parmesan (végé)			
*Mini cake au saumon frais mariné au basilic.			
*Canapé de Pain d'épices perdu, mousse de foie gras et cœur de figues			
*Canapé de chèvre frais et son coeur d'abricote et cerneaux de noix (végé)			
*Petit Blini de Saint Jacques sur crèmeux de paprika pimenton de la vera			
*Tartelette crèmeux de basilic et tomate confite (végé)			
Navettes		1,80 €	40 72 €
(Mousse de canard au porto / Mousse de Saumon fumé / fromage frais)			
Mix Petites quiches & pizzas		1,90 €	40 76 €
<i>Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option</i>			
Livraison		25,00 €	



Cocktail Sur Mesure !!!

Nos thèmes cocktail sont élaborés pour plaire au plus grand nombre et répondre à un besoin clef en mains.

Ils sont pensés afin d'harmoniser les saveurs tout en soignant l'esthétique de vos tables.

Mais ils peuvent aussi être une aide à la réflexion pour confectionner votre propre cocktail.

En ajoutant ou supprimant des éléments grâce à notre *carte cocktail, vous pouvez créer le cocktail qui répondra idéalement à votre événement.

SebeO met toute son expérience pour vous confectionner votre cocktail parfait.

N'hésitez pas à nous solliciter pour découvrir d'autres thèmes tels que « **le porcelaine** » ou le « **Barbecue Tradition** » et vous faire accompagner dans la réalisation de vos événements.

Carte Cocktail

Quelles Quantités pour votre cocktail !

Pour une durée de :

- 0h30 à 1h00 --> 8 à 10 pièces par personne
- 1h15 à 1h30 --> 10 à 14 pièces par personne
- 1h30 à 2h00 --> 14 à 18 pièces par personne
- 2h00 à --> 17 à 20 pièces par personne

Composez ou modifiez votre cocktail ou buffet

Pieces Salées

Pain surprise façon **SebeO** (par Club sandwich) (40 minimum) 1,40 €

Club sandwich (40 minimum) 1,10 €

Assortiment de pièces cocktails & verrines salées froides 1,75 €

(14 minimum par variétés)

*Verrine de Compotée de tomates et légumes grillés, copeaux de parmesan (végé)

*Mini cake au saumon frais mariné au basilic.

*Canapé de Pain d'épices perdu, mousse de foie gras et cœur de figues

*Canapé de chèvre frais et son cœur d'abricote et cerneaux de noix (végé)

*Petit Blini de Saint Jacques sur crèmeux de paprika pimenton de la vera

*Tartelette crèmeux de basilic et tomate confite (végé)

Bouchée **Saumon fumé** maison & **Crevette** (10 minimum) 2,30 €

Navettes (10 minimum par type) 1,80 €

(Mousse de canard au porto / Mousse de Saumon fumé / Fromage frais)

Petites quiches & pizzas (10 minimum) 1,90 €

Burger Cocktail (10 minimum) 2,60 €

Burger Rossini (10 minimum) 3,10 €

Petites Brochettes & ses sauces (10 minimum par type) 2,60 €

Poissons & crevettes / Poulet mariné / Canard aigre doux)

Cassolettes: Nécessite un four (10 minimum par type) 3,50 €

*Gratiné de saint Jacques sur lit de poireaux

*Petites ravioles aux écrevisses

*Risotto de chapon aux cèpes

*Crème brûlée de foie gras

Feuilleté apéritif pc (Olive, saucisse, fromage etc...) 0,40 €

(30 minimum)



Les Plateaux: (10 personnes minimum)

Plateau de Charcuterie: (10 minimum) 4,50 €

(Jambon blanc & cru, Rosette, Chorizo, terrine de campagne)

Plateau de Viandes froides: (10 minimum) 5,00 €

(Rôti de Bœuf, veau, porc, pilon de poulet)

Plateau de Crudités et ses sauces: (10 minimum) 3,00 €

(choux fleur, radis, concombre, carotte, tomate cerise, courgette)

Plateau de Fromages: (10 minimum) 4,50 €

(Brie, tome, comté, chèvre)



Les Salades (1Kg minimum)

	Prix pc
Salade de penne & poulet (prix au kilo)	18,30 €
Salade de riz aux deux saumons (prix au kilo)	19,30 €
Taboulé (prix au kilo)	17,30 €
Salade poivrons feta (prix au kilo)	18,30 €
Salade Coleslaw (prix au kilo)	18,30 €
Salade haricots verts et oignons rouges (prix au kilo)	18,30 €
Petite salade individuelle (70gr) (10 minimum)	2,60 €

Plaques

	Prix pc
Pizza plaque découpée (60x40cm) soit 48 parts de 7,5cm x 6,5 cm	38,00 €
Quiche plaque découpée (53x32cm) soit 32 parts de 6,5cm x 4 cm	38,00 €

Pain:

	Prix pc
Petit pain boule individuel 70 gr	0,90 €
Petit pain aux céréales	0,40 €
Pain Baguette (prix pers)	0,70 €



Idée Plateaux

Assortiment de pièces cocktails & verrines salées froides

90 pieces

- *Verrine de Compotée de tomates et légumes grillés, copeaux de parmesan (végé)
- *Mini cake au saumon frais mariné au basilic.
- *Canapé de Pain d'épices perdu, mousse de foie gras et cœur de figues
- *Canapé de chèvre frais et son cœur d'abricote et cerneaux de noix (végé)
- *Petit Blini de Saint Jacques sur crèmeux de paprika pimenton de la vera
- *Tartelette crèmeux de basilic et tomate confite (végé)

157,91 €

Plat Chaud "Version Cocktail" (Conditionné en pot & livré en conteneur isotherme) 7,80€

Ou / et

- Risotto crèmeux de gambas persillées
- Risotto crèmeux de pintade & champignons des sous bois
- Sauté de volaille aux cèpes et ses mini penne aux légumes
- Meli melo de poissons et fruits de mer et ses mini penne aux légumes



Forfait Barbecue (panaché de 3 pc par personne)

14,50€

(20 personne minimum)

- *Une Brochette de volaille Marinée
- *Une Brochette de Bœuf
- *Merguez
- *Brochette de la mer (cabillaud/saumon/crevette)

Exemples de plats Chauds

12,40 €

location de chafing dish offert à partir de 40 portions

Suprême de Pintade forestière & sa garniture

Blanquette de veau à l'ancienne & sa garniture

Paella (fruits de mer, gambas, poisson, poulet)

Couscous façon Sebe

Mousseline de Saumon et son cœur homardine & sa garniture

Blanquette de la mer & sa garniture



Les Desserts: Prix pc HT

Assortiment de pièces cocktail sucrées (80 pieces minimum) 1,80 €

Entremet Croustillant Chocolat (minimum 20 pers) 3,70 €

*(Génoise, croustillant praliné, mousse au chocolat légère.)

Entremet aux fruits (minimum 20 pers) 3,70 €

*(2 couches de Génoise, croustillant praliné, mousse de fruits)

Assortiment de Petits desserts indiv (10 minimum) 2,80 €

Assortiment de desserts individuels (10 minimum) 5,00 €

Tarte 8 parts: (Pomme alsacienne, poire bourdalou) 16,00 €

Fromage blanc crème 4,00 €

Plateaux de fruits à piquer façon Sebe **1 px** (saison uniquement) 5,00 €

*Brochettes / *Fruits à piquer / * Verrine Florida (15 pers minimum)

Saison Uniquement !

Petit Déjeuner:

Assortiment de 3 Petites Viennoiseries 2,80 €

Assortiment de Petits Muffins 1,70 €

Café Thermos (Gobelt/Sucre/Touillette Inclus) 1,10 €

Capsule Nespresso (prêt de la machine) + sucre et tasse jetable 1,40 €

Thé (6 sachets) Thermos eau chaude 8,00 €

Chocolat lait chaud Thermos 1 l 11,00 €



Option & Location

Livraison Cocktail & petit Déjeuner 25 €

Livraison Cocktail & petit Déjeuner Soir & Week-end 45 €

Installation 39 €

Café thermos + sucre et tasse jetable 1,10 €

Location grande Table 180 x 76 10 €

Location grande nappes 140x300 10 €

Location mange debout + housse noire 18 €

Location Four (alimentation 220V) 40 €

Location grand Barbecue à gaz (1,80m) 200 €

Location de verre unitaire 0,50 €

Service (1 personne Livraison / Installation / Service / 195 €

Privatisation Restaurant Soir & Week end Nous consulter

Tous nos prix s'entendent hors Taxe

Packs Boissons

Pack Eaux minerales

20 Personnes

1,60 € HT/ personnes

Les prix sont indicatifs et varient selon le nombre de convives .

	Prix pc	Pc	Total HT
Eau Minerale pet plat 1l	2,90 €	6	17,40 €
Eau Minerale pet gazeuse 1l	2,90 €	5	14,50 €
Gobelets carton compris / Installation et nappage en option			31,90 € HT

55 cl eau par personne

Pack Eaux + Soda & Jus

20 Personnes

1,71 € HT/ personnes

Les prix sont indicatifs et varient selon le nombre de convives .

	Prix pc	Pc	Total HT
Eau Minerale pet plat 1l	2,90 €	2	5,80 €
Eau Minerale pet gazeuse 1l	2,90 €	2	5,80 €
Jus de fruits 1l	4,50 €	3	13,50 €
Soda (pepsi, orangina, ice tea, Oasis)	4,50 €	2	9,00 €
Gobelets carton compris / Installation et nappage en option			34,10 € HT

20 cl eau par personne

30 cl jus & soda par personne

Pack Eaux + Soda & Jus + Vin

20 Personnes

3,54 € HT/ personnes

Les prix sont indicatifs et varient selon le nombre de convives .

	Prix pc	Pc	Total HT
Eau Minerale pet plat 1l	2,84 €	2	5,69 €
Eau Minerale pet gazeuse 1l	2,84 €	2	5,69 €
Jus de fruits 1l	4,50 €	2	9,00 €
Soda (pepsi, orangina, ice tea, Oasis)	4,50 €	1	4,50 €
Vin Sélection Quai Gourmand 75 cl (verre en supp)	11,50 €	4	46,00 €
Gobelets carton compris / Installation et nappage en option			70,87 € HT

20 cl eau par personne

20 cl jus & soda par personne

15 cl Vin par personne

Pack Eaux + Soda & Jus + Punch

20 Personnes

4,24 € HT/ personnes

Les prix sont indicatifs et varient selon le nombre de convives .

	Prix pc	Pc	Total HT
Eau Minerale pet plat 1l	2,84 €	2	5,69 €
Eau Minerale pet gazeuse 1l	2,84 €	2	5,69 €
Jus de fruits 1l	4,50 €	2	9,00 €
Soda (pepsi, orangina, ice tea, Oasis)	4,50 €	1	4,50 €
Punch 1l	15,00 €	4	60,00 €
Gobelets carton compris / Installation et nappage en option			84,87 € HT

20 cl eau par personne

20 cl jus & soda par personne

15 cl Punch par personne

Option & Location

Prix pc

Café thermos + sucre et tasse jetable	1,10 €
Cocktail sans Alcool	12,00 €

Carte des Vins sur notre site

Location de verre unitaire 0,50 €

Service (1 personne: Installation / Service / Rangement) 195 €

Privatisation Restaurant Soir & Week end **Nous consulter**

Tradition

Viennoiserie, Café & Jus

20 Personnes

4,75 € HT/ pers

Les prix sont indicatifs et varient selon le nombre de convives.

	Prix pc	Pc	Total HT
Assortiment de 3 Petites Viennoiseries	2,80 €	20	56,00 €
Café Thermos (Gobelt/Sucre/Touillette Inclus)	1,10 €	20	22,00 €
Thermos eau chaude 1l + 6 sachets de thé	8,00 €	1	8,00 €
Jus de fruits pet 1l	4,50 €	2	9,00 €

Serviette cocktail & gobelet compris / **Installation et nappage en option**
95,00 € HT

Accueil Viennoiserie

Viennoiserie + Petit Muffin

20 Personnes

4,50 € HT/ pers

	Prix pc	Pc	Total HT
Assortiment de 3 Petites Viennoiseries	2,80 €	20	56,00 €
Assortiment de Petits Muffins	1,70 €	20	34,00 €

Serviette cocktail comprise / **Installation et nappage en option**
90,00 € HT

Gourmand

Viennoiserie + Muffin, Café & Jus

20 Personnes

6,45 € HT/ pers

Les prix sont indicatifs et varient selon le nombre de convives.

	Prix pc	Pc	Total HT
Assortiment de 3 Petites Viennoiseries	2,80 €	20	56,00 €
Assortiment de Petits Muffins	1,70 €	20	34,00 €
Café Thermos (Gobelt/Sucre/Touillette Inclus)	1,10 €	20	22,00 €
Thermos eau chaude 1l + 6 sachets de thé	8,00 €	1	8,00 €
Jus de fruits pet 1l	4,50 €	2	9,00 €

Serviette cocktail & gobelet compris / **Installation et nappage en option**
129,00 € HT

Capsule Nespresso (prêt de la machine inclus) + sucre et tasse	1,45 €
Livraison de 6h00 à 10h00	25 €

Ils nous font déjà confiance:





Votre Restaurant

LE QUAI GOURMAND

Traditionnel & Privatisation soir & Week-end

Soirée Privée sur Mesure

A partir de 40 convives et 40€ par personne

Ou

Cocktail **SebeO** + option privatisation

Olivier vous reçoit sur rendez-vous afin de vous proposer une prestation à la mesure de vos événements.

Tel: 06 59 12 25 44

