



Plateaux Repas *chauds* & Cocktails en
Entreprise



A SAINT-PIERRE

JS-Restaurations
groupe



Restaurant
Traditionnel
Du Lundi au Vendredi midi
Privatisation
Soirs & Week-ends

Nov 2025

Carte Cocktails

En Livraison ou à emporter
&
Privatisation
Restaurant soirs et
Week-Ends



MINGAT
LOUEUR DE VÉHICULES

Route d'Heyrieux

Rue Galilée

Sortie 12
Saint-Priest
centre

Rocade Est - A46

Route d'Heyrieux



Demandez votre devis personnalisé
Traiteur@sebeo.fr

Olivier : 06 59 12 25 44

Amandine : 07 64 44 31 48

Sebastien: 06 99 95 04 99

Restaurant : 04 78 90 92 05

Cocktail Signature



Le cocktail phare de SebeO !

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

De plus, sa mise en œuvre ne demande aucune logistique ni matériel !!

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

Cocktail Signature (Plat chaud version cocktail)	27,85 €	HT / pers	
20 Personnes minimum	Prix pc	Pc	Total HT
Pain surprise façon SebeO (par Club sandwich)	1,50 €	30	45,0 €
Assortiment de Pièces cocktails salées froides	1,80 €	80	144,0 €
Exemple d'assortiment :			
*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 crémeux de tapenade et anchois mariné			
*Tartelette crémeux de basilic et tomate confite (végé)			
Navette Mousse de canard au porto et/ou Mousse de Saumon fumé	1,80 €	20	36,0 €
Bouchée Saumon fumé maison & Crevette	2,40 €	20	48,0 €
Plat CHAUD! "Pot version Cocktail" !	7,90 €	20	158,0 €
(Conditionné en pot en verre & livré en conteneur isotherme)			
Exemple d'assortiment:			
*Risotto de pintade aux champignons frais			
*Sauté de volaille aux cèpes et ses mini penne aux légumes			
+1€ *Chapon rôti, marrons braisés et cubes de patate douce (Noel)			

*Fricassée de moules safranées et son riz jaune			
*Risotto de gambas persillées			
+1€ *Cabillaud rôti sauce crustacés, écrasé de pommes de terre à la truffe (Noel)			
*Plat version Végétarien *			
Assortiment de pièces cocktail sucrées	1,80 €	70	126,0 €



Une fin de repas sans café une fausse note à éviter !

Serviette cocktail comprise / Livraison, installation & nappage en option

Café thermos (sucre et tasse à usage unique compris) 1.10€ ht

Café Lavazza (prêt de machine + sucre et tasse à usage unique) 1.40€ ht

Notre conseil:

Pour les Grands gourmands ou les événements en soirée, nous vous recommandons de lui associer quelques burgers cocktail ou/et un plateau de fromage (voir carte):

Memo:

Pour un anniversaire, un entremet remplacera à merveille les assortiments de pièces cocktail sucrées

Cocktail le Gourmand

Le cocktail aux multi-saveurs !

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

Déjeuner ou dîner, il saura mettre en valeur vos événements important.

Sa mise en œuvre demande peu d'attention, mets froids et chauds, dans sa vaisselle en verre.

Un repas haut de gamme en version buffet

Des adaptations sont possibles pour des mets 100% froids.

Le Gourmand		33,80 € HT / pers		
20 Personnes minimum		Prix pc	Pc	Total HT
Pain surprise façon SebeO (par Club sandwich)		1,50 €	40	60,0 €
Bouchée saumon fumé maison & crevette		2,40 €	40	96,0 €
Assortiment de petit Hors d'œuvre (3 pieces par pers)		3,60 €	60	216,0 €
(en bocaux en "verre" froid) Exemple d'assortiment:				
*Saumon gravlax, crémeux à l'aneth, tartare de crevettes et mini blini				
*Mousse de basilic, méli-mélo de tomate, feta, olive noire				
*Parfait de betterave et son coulis épicé				
Plat CHAUD! "Pot version Cocktail" !		7,90 €	20	158,0 €
(en bocaux en "verre" & livré en conteneur isotherme) Exemple d'assortiment:				
*Risotto de pintade aux champignons frais				
*Sauté de volaille aux cèpes et ses mini penne aux légumes				
+1€ *Chapon rôti, marrons braisés et cubes de patate douce (Noel)				
*Fricassée de moules safranées et son riz jaune				
*Risotto de gambas persillées				
+1€ *Cabillaud rôti sauce crustacés, écrasé de pommes de terre à la truffe (Noel)				
*Plat version Végétarien *				
Plateau de Fromages:		5,00 €	10	50,0 €
Petit pain aux céréales				
Assortiment de 3 Mini desserts sucrés (2pc par pers)		2,40 €	40	96,0 €
Petite tropézienne / Financier pistache framboise / Mousse chocolat				
Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option				

Notre conseil:

Une fin de repas sans café une fausse note à éviter !

Memo:

*Tous nos cocktails sont personnalisables
pour s'adapter parfaitement à vos événements !*



Cocktail le Classique



Le cocktail sans surprise

Sympa et sans fausse notes, il s'adapte 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. (n'hésitez pas à demander une mise à disposition gracieuse si besoin)

Des adaptations sont possibles pour des mets 100% froids.

Le Classique	25,80 € HT / pers		
20 Personnes minimum	Prix pc	Pc	Total HT
Pain surprise façon SebeO (par Club sandwich)	1,50 €	40	60,0 €
Navette Mousse de canard au porto et/ou Mousse de Saumon fumé	1,80 €	30	54,0 €
Assortiment de Pièces cocktails salées froides	1,80 €	80	144,0 €
Exemple d'assortiment :			
*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 crèmeux de tapenade et anchois mariné			
*Tartelette crèmeux de basilic et tomate confite (végé)			
Mix Petites quiches & pizzas	1,95 €	40	78,0 €
Burgers Cocktail	2,70 €	20	54,0 €
Assortiment de pièces cocktail sucrées	1,80 €	70	126,0 €
Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option			



Une fin de repas sans café une fausse note à éviter !

Café thermos (sucre et tasse à usage unique compris) 1.10€ ht

Café Lavazza (prêt de machine + sucre et tasse à usage unique) 1.40€ ht

Notre conseil:

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

Memo:

Tous nos cocktails sont personnalisables pour s'adapter parfaitement à vos événements !

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.

Apéritif : L'Essentiel	19,50 € HT / pers		
20 Personnes minimum	Prix pc	Pc	Total HT
Pain surprise façon SebeO (par Club sandwich)	1,50 €	40	60,0 €
Navette Mousse de canard au porto et/ou Mousse de Saumon fumé	1,80 €	40	72,0 €
Assortiment de Pièces cocktails salées froides	1,80 €	100	180,0 €
Exemple d'assortiment :			
*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 crémeux de tapenade et anchois mariné			
*Tartelette crémeux de basilic et tomate confite (végé)			
Mix Petites quiches & pizzas	1,95 €	40	78,0 €
Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option			



Parfait

pour

"les pots de départs" et "les remises de médailles" !!

Notre conseil:

Pour un déjeuner complet, il faudra lui associer des mets sucrés, tel que des mignardises ou des tartes pour les budgets restreints.

Memo:

Notre Restaurant le Quai Gourmand privatise son établissement pour tous vos événements les soirs et les week-ends (Bar, vidéoprojecteur, musique, parking et service)



Buffet Tradition

Un Buffet Campagnard pour un moment convivial !

Copieux à base de produits frais de qualité.

Déjeuner ou dîner, il saura mettre en valeur vos événements

Sa mise en œuvre ne demande pas d'attention.

Mets froids et à température ambiante.

Buffet Tradition

30,78 € HT / pers

20 Personnes minimum

	Prix pc	Pc	Total HT
Plateau de Charcuterie:	5,50 €	20	110,0 €
(Jambon blanc & cru, Rosette, Chorizo, terrine de campagne)			
Pavé de Saumon froid en croute d'herbes :	6,50 €	20	130,0 €
(Mayonnaise maison & Mayonnaise aux herbes)			
Plateau de Crudités et ses sauces:	3,10 €	10	31,0 €
(choux fleur, radis, concombre, carotte, tomate cerise, courgette)			
Assortiment de Salades (minimum 1,5Kg par variétés)	19,00 €	4	76,0 €
Exemple d'assortiment :			
-Salade de mini penne & légumes grillés (végé)			
-Salade de riz aux deux saumons			
-Taboulé (végé)			
-Salade poivrons feta (végé)			
-Coleslaw (végé)			
-Salade de pomme de terre et oignon rouge (végé)			
Pizza plaque découpée (60x40cm) soit 48 parts de 7,5cm x 6,5 cr.	39,50 €	1	39,5 €
Quiche plaque découpée (53x32cm) soit 48 parts de 6,5cm x 5 cr	39,50 €	1	39,5 €
Plateau de Fromages:	5,00 €	20	100,0 €
(Brie, tomme, comté, chèvre)			
Petit pain aux céréales		20	
Tarte 8 parts: (Pomme alsacienne, poire bourdalou, chocolat)	17,20 €	3	51,6 €
Pain baguette	0,70 €	20	14,0 €
Serviette, assiette & couverts.(éco-responsable) à usage unique	1,20 €	20	24,0 €
Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option			

Une fin de repas sans café une fausse note à éviter !

Café thermos (sucre et tasse à usage unique compris)

1.10€ ht

Café Lavazza (prêt de machine + sucre et tasse à usage unique)

1.40€ ht

Notre conseil:

Pour les grands gourmands ou les gourmets, le saumon belle vue sublime ce buffet traditionnel et pour vos anniversaires, nos entremets avec plaque personnalisée et bougies participeront pleinement à la réussite de votre soirée festive.

Même:

Notre Restaurant le Quai Gourmand privatise son établissement pour tous vos événements, les soirs et les week-end (Bar, vidéoprojecteur, musique, parking et service)



Coctail 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 « Barbecue Tradition » ou « le Buffet Chaud » et vous faire accompagner dans la réalisation de vos événements.



Soirée Privée

Pot de Départ ou Repas à partir de 40 personnes

Cocktail SebeO ou Repas sur mesure

+ 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



Carte Cocktail sur Mesure

Composez ou modifiez votre cocktail ou buffet !

Pieces Salées

Pain surprise façon **SebeO** (par Club sandwich) (40 minimum) 1,50 €

Club sandwich (40 minimum) 1,20 €

Assortiment de pièces cocktails froides (14 mini par 1,80 €

*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 crémeux de tapenade et anchois mariné

*Tartelette crémeux de basilic et tomate confite (végé)

Bouchée **Saumon fumé** maison & **Crevette** (10 minimum) 2,40 €

Navettes (10 minimum par type) 1,80 €

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

Petites quiches & pizzas (10 minimum) 1,95 €

Burger Cocktail (10 minimum) 2,70 €

Burger Rossini (10 minimum) 3,20 €

Feuilleté apéritif pc (Olive, saucisse, fromage etc...) (30 mini) 0,40 €

Assortiment de petit Hors d'œuvre (14 mini par variétés) 3,60 €

(en bocaux en "verre" froid) Exemple d'assortiment:

*Saumon gravlax, crémeux à l'aneth, tartare de crevettes et mini blini

*Mousse de basilic, méli-méli de tomate, feta, olive noire

*Parfait de betterave et son coulis épicé

Les Plateaux: (10 personnes minimum)

Plateau de Charcuterie: (10 minimum) 5,50 €

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

Plateau de Viandes froides: (10 minimum) 5,50 €

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

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

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

Plateau de Fromages: (10 minimum) 5,00 €

(Brie, tomme, comté, chèvre)

Les Salades (1Kg minimum)

Salade de penne & poulet (prix au kilo) 19,00 €

Salade de riz aux deux saumons (prix au kilo) 19,00 €

Taboulé (prix au kilo) 19,00 €

Salade poivrons feta (prix au kilo) 19,00 €

Salade Coleslaw (prix au kilo) 19,00 €

Salade haricots verts et oignons rouges (prix au kilo) 19,00 €

Petite salade individuelle (70gr) (10 minimum) 2,80 €

Petite salade individuelle (100gr) (10 minimum) 3,60 €

Plaques

Pizza plaque découpée (60x40cm) soit 48 parts de 7,5cm x 6,5 cm 39,50 €

Quiche plaque découpée (53x32cm) soit 32 parts de 6,5cm x 4 cm 39,50 €





Plat CHAUD! "Pot version Cocktail" ! (10 mini par variétés)

7,90 €

(en bocaux en "verre" & livré en conteneur isotherme)

*Risotto de pintade aux champignons frais

*Sauté de volaille aux cèpes et ses mini penne aux légumes

+1€ *Chapon rôti, marrons braisés et cubes de patate douce (Noël)

*Fricassée de moules safranées et son riz jaune

*Risotto de gambas persillées

+1€ *Cabillaud rôti sauce crustacés, écrasé de pommes de terre à la truffe (Noël)

*Plat version Végétarien *

Forfait Barbecue (panaché de 3 pc par personne)

15,00 €

(20 personne minimum)

*Une Brochette de volaille Marinée

*Une Brochette de Bœuf

*Merguez

*Brochette de la mer (cabillaud/saumon/crevette)

Exemples de plats Chauds

13,00 €

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 SebeO

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 pièces minimum)

1,80 €

Mini desserts en assortiments de 3 pièces (10 mini par variétés)

2,40 €

Petite tropézienne / Financier pistache framboise / Mousse chocolat

Assortiment de 4 douceurs sucrées (5 mini par variétés)

8,00 €

(beignet, tropézienne, muffin & donut)

Desserts individuels

5,50 €

Tarte 8 parts: (Pomme alsacienne, poire bourdalou, chocolat etc...)

17,20 €

Brownie aux deux chocolats (20 parts)

66,00 €

Fromage blanc crème

4,00 €

Plateaux de fruits à piquer façon SebeO 1 px

5,50 €

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

Entremet Croustillant Chocolat (minimum 20 pers)

4,00 €

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

Entremet aux fruits (minimum 20 pers)

4,00 €

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



Option & Location

HT

Location grande Table 180 x 74	10,00 €
Location grande nappes 140x300	10,00 €
Forfait Nappage papier	à définir
Location mange debout + housse noire	18,00 €
Location Four (alimentation 220V)	40,00 €
Location chafing dish + Gel	25,00 €
Location grand Barbecue à gaz (1,80m)	200,00 €
Location Tireuse à bière	
Location de verre unitaire	0,50 €
Location de flûte Champagne unitaire	0,50 €
Assiette 26 cm	0,50 €
Assiette 21 cm	0,50 €
Pack Couteau, fourchette, cuillère (inox)	1,40 €
Service (1 personnes)	195,00 €
Privatisation Restaurant Soir & Week end " <u>hors service</u> "	320,00 €
Livraison Cocktail & petit Déjeuner	25,00 €
Livraison Cocktail Soir & Week-end	45,00 €



Petit Déjeuner

Petit déjeuner tout compris ou sur mesure.

Livable de 6h00 à 10h00 du lundi au vendredi, de 20 à 500 personnes

Tradition

Viennoiseries, Café & Jus

20 Personnes

5,75 € HT/ pers

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

		Pc	Total HT
Assortiment de 3 Petites Viennoiseries (2 pieces par pers)	1,00 €	40	40,00 €
Assortiment de Petits Muffins	1,80 €	20	36,00 €
Café Thermos (Gobelet/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**

115,00 € HT



Accueil Gourmand

Petits gateaux + Café & Jus

20 Personnes

9,95 € HT/ pers

Assortiment de 4 douceurs sucrées (3 pc par pers)
(beignet, tropézienne, muffin & donut)

Café Thermos (Gobelet/Sucre/Touillette Inclus)

Thermos eau chaude 1l + 6 sachets de thé

Jus de fruits pet 1l

Serviette cocktail comprise / **Installation et nappage en option**

Prix pc	Pc	Total HT
8,00 €	20	160,00 €
1,10 €	20	22,00 €
8,00 €	1	8,00 €
4,50 €	2	9,00 €

199,00 € HT



Livraison de 6h00 à 10h00

Café Lavazza

(prêt de machine + sucre et tasse à usage unique)

Thermos 1litre de chocolat

(sucre et tasse à usage unique compris)

25.00€ ht

1.40€ ht

11.00€ ht

Pack & Carte Boissons

Pack clef en mains ou à composer !

Avec ou sans alcool, le cocktail maison fait toujours son effet (punch, sangria, virgin...)

Notre conseil:

La dégustation de boissons dans des vrais verres loués, une solution pas si onéreuse et qui donne de l'envergure à votre cocktail.

Pack Eaux + Soda & Jus + Punch ou Virgin

20 Personnes

4,27 € HT/ personnes

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

	Prix pc	Pc	Total HT
Eau Minérale pet plat 1l	2,99 €	2	5,98 €
Eau Minérale pet gazeuse 1l	2,99 €	2	5,98 €
Jus de fruits 1l	4,50 €	2	9,00 €
Soda (pepsi, orangina, ice tea, Oasis)	4,50 €	1	4,50 €
Cocktail Maison (Punch, Sangria, Virgin etc... 1l	15,00 €	4	60,00 €

Gobelets carton compris / **Installation et nappage en option**

85,46 € HT

Quantité par pers
20 cl eau
20 cl jus & soda
15 cl Cocktail

Quantité par pers
20 cl eau
30 cl jus & soda

Pack Eaux + Soda & Jus

20 Personnes

1,72 € HT/ personnes

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

	Prix pc	Pc	Total HT
Eau Minérale pet plat 1l	2,99 €	2	5,98 €
Eau Minérale pet gazeuse 1l	2,99 €	2	5,98 €
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**

34,46 € HT

Pack Eaux + Soda & Jus + Vin

20 Personnes

3,57 € HT/ personnes

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

	Prix pc	Pc	Total HT
Eau Minérale pet plat 1l	2,99 €	2	5,98 €
Eau Minérale pet gazeuse 1l	2,99 €	2	5,98 €
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**

71,46 € HT

Quantité par pers
20 cl eau
20 cl jus & soda
15 cl Vin

Carte des vins disponible sur demande

Location:

Verre unitaire (pied, flute, tube) 0.50€ ht/pc



A SAINT-PRIEST ►

*Plateaux Repas
Chauds
en Entreprise*

Site: www.SebeO.fr

Commande en ligne

Avant minuit pour le lendemain midi

100% compatible toutes plateformes de *dématérialisation*

(Chorus Pro, Cegedim, Sy, Basware, etc...)

Pas de Plateaux déjà établis !

Comme au Restaurant:

*Vous choisissez du début jusqu'à la fin la composition de votre
repas parmi + de 10 Entrées, 10 Plats et 10 Desserts*

Un carte "comme au restaurant" vous choisissez
votre menu du début à la fin ! —→ sebeo.fr

Le Plateau By SebeO



Il est Généreux et varié
avec des
formules pour toutes les faims !
*à partir de 17.10€ ht

Le Coffret Individuel

En bocaux en verre !
Il est Gourmand et élégant.
Le plateau
qui soigne les apparences.
*à partir de 25.50€ ht



Découvrez notre Restaurant
à deux pas de vos bureaux

Cuisine Traditionnelle

Du Lundi au Vendredi

Parking Privé



Tel : 04-78-90-92-05



Privatisation
Soirs
et
Week Ends



7 Rue Galilée 69800 Saint Priest



Ils nous font déjà confiance :



Pourquoi pas vous ?