

# 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	Prix pc HT
Pain surprise façon <b>Sebe</b> (par Club sandwich) (40 minimum)	1,50 €
Club sandwich (40 minimum)	1,20 €
<b>Assortiment de pièces cocktails froides</b> (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 crèmeux de tapenade et anchois mariné	
*Tartelette crèmeux de basilic et tomate confite (végé)	
<b>Bouchée Saumon fumé maison &amp; Crevette</b> (10 minimum)	2,40 €
<b>Navettes</b> (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 €
<b>Petites Brochettes &amp; ses sauces</b> (10 minimum par type)	2,60 €
Poissons & crevettes / Poulet mariné / Canard aigre doux)	
<b>Cassolettes: Nécessite un four</b> (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	
<b>Feuilleté apéritif pc</b> (Olive, saucisse, fromage etc...) (30 mini)	0,40 €
<b>Assortiment de petit Hors d'œuvre</b> en bocaux en verre (froid)	3,60 €
(3pc)	
*Parfait de Bettraves et son coulis épice	
*Méli mélo de tomates et mozarella, coulis arabiata, julienne de chorizo & focaccia	
*Tataké de thon, & salade thai	



Les Plateaux: (10 personnes minimum)	Prix pc
<b>Plateau de Charcuterie:</b> (10 minimum)	5,00 €
(Jambon blanc & cru, Rosette, Chorizo, terrine de campagne)	
<b>Plateau de Viandes froides:</b> (10 minimum)	5,50 €
(Rôti de Bœuf, veau, porc, pilon de poulet)	
<b>Plateau de Crudités et ses sauces:</b> (10 minimum)	3,10 €
(choux fleur, radis, concombre, carotte, tomate cerise, courgette)	
<b>Plateau de Fromages:</b> (10 minimum)	5,00 €
(Brie, tomme, comté, chèvre)	



Les Salades (1Kg minimum)	Prix pc
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 €
<b>Petite salade individuelle</b> (70gr) (10 minimum)	2,80 €
<b>Petite salade individuelle</b> (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 "Version Cocktail"** (Conditionné en pot & livré en conteneur isotherme) 7,90 €

**Ou / et**

- Risotto crémeux de gambas persillées
- Risotto crémeux 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
- Plats Végé

**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 pieces minimum) 1,80 €

**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)

Assortiment de Mini desserts sucrés (2pc par pers) 2,40 €

Petite tropézienne / Financier pistache framboise / Mousse chocolat

**Tarte 8 parts:** (Pomme alsacienne, poire bourdalou) 17,20 €

Brownie aux deux chocolats (20 parts) 66,00 €

Fromage blanc crème 4,00 €

**Plateaux de fruits à piquer façon SebeO 1 px** (saison) 5,50 €

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

