Au restaurant , Menu de Groupe sur Réservation

TRAITEUR SebeO Artisan

Menu de Noël 2026

A partir du 1er décembre

Les Entrées

Terrine de Foie Gras aux 3 Alcools
Compotée de Figues & petit pain aux céréales

***

Velouté de Potimarron & Eclats de châtaignes*
Servi chaud (avec son feuilleté aux graines)

Saumon Gravlax maison
crémeux d'aneth, tartare de crevettes mini blini.

***

Mille-feuille d'avocat & crevettes
et sa sauce cocktail

Les Plats chauds

Sauté de Chapon aux marrons braisés
Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et fricassée de champignons

***

Pavé de Sandre et sa crème d'écrevisses
Tombée de poireaux, patate douce rôtie au paprika fumé

Risotto de Gambas flambées au Whisky
Pointes d'asperge et sésame torréfié

***

Suprême de Pintade à la crème de Thym frais
Muffin de pommes de terre & tombée de poireaux

Risotto d'Asperges et sésame torréfié*
Fricassée de Champignons
(girolles, Cèpes, Trompettes, Paris)

Les Bûches d'Enzo

Bûchette Ardéchoise
Créme de marron
& chocolat

Bûchette Fruits
Cœur Abricots
& Crème d'amandes

Salade Florida
Suprêmes de Pamplemousse & Orange

Menu 37€ TTC
Entrée, Plat, Dessert (fromage en supplément 5€)
Hors boissons & café