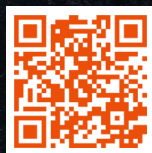




Mes Plats Uniques :

Paëlla	8 € 00/pers
Couscous	8 € 90/pers
Cassoulet	9 € 00/pers
Choucroute (en saison)	8 € 50/pers
Tartiflette / salade verte.....	6 € 00/pers
Chili Con Carne.....	5 € 50/pers
Lasagnes pur boeuf / salade verte.....	5 € 50/pers
Fourmiflette / Salade verte.....	6 € 00/pers
Gâteau de foies de volailles / Quenelles sauce tomate....	5 € 00/pers
Croziflette / Salade verte.....	7 € 00/pers
Cuisse de Grenouilles persillées.....	8 € 50/pers
Fidéua	8 € 00/pers

Et beaucoup d'autres plats sur simple demande...



www.sebastien-berne-traiteur.com

Tickets restaurants / Cartes bancaires / Chèques / Espèces acceptés



Sébastien Berne Traiteur
44, rue de la République 42360 Panissières
tel : 09.86.28.05.93 Mail : bernesebastien5@bbox.fr

SÉBASTIEN BERNE



2025 - 2026



Traiteur

www.sebastien-berne-traiteur.com

Votre rendez-vous avec le goût...

Mes Entrées

Coquilles Saint Jacques.....	5 € 90
Cassiolette Escargots / Morilles.....	6 € 10
Cassiolette Chair de Grenouilles.....	5 € 80
Saucisson Brioche (5-6pers).....	15 € 00
• Feuillete Jambon, Champignons.....	4 € 30/pers*
Feuillete Fruits de Mer.....	4 € 60/pers*
*Nos feuilletes sont disponible en 4 / 6 / 8 pers	
Terrine de poissons du moment.....	3 € 80
Salades composees.....	3 € 50
Assortiment de Charcuteries.....	3 € 90
Terrine de Foie gras Maison & Pain d'epices.....	11 € 00
Saumon fume maison.....	70 € 00/kg

Mes Poissons

Quenelle de Brochet *	4 € 90
Dos de Cabillaud *	6 € 40
Souffle de Poisson *	4 € 90
Pave de Saumon *	6 € 00
Filet de Saint Pierre *	8 € 70
Dos de Merlu *	4 € 90
Moules Marinières.....	4 € 00

* Sauce à définir : Oseille, Safrané, Crustacé, Champagne (sup 1€10)...etc.

Mes Viandes

Cuisse de Poulet Basquaise.....	6 € 00
Coq au Vin.....	5 € 80
Jambon fume au Madere.....	5 € 80
Saucisson Vigneron.....	5 € 20
Boeuf Bourguignon.....	7 € 00
Blanquette de Veau à l'Ancienne.....	7 € 80

Mes Viandes (sauce au choix)

Mignon de Porc *	5 € 50
Supreme de pintade *	7 € 00
Pave de Veau *	7 € 20
Supreme de Poulet *	6 € 00
Cuisse de Poulet rotie.....	4 € 10
Cuisse de Canard confite *	7 € 50
Magret de Canard *	7 € 50
Cuisse de Lapin *	7 € 50

* Sauce à définir : Moutarde, Forestiere, Poivre vert, Thym, Curry, Figues, Morilles (sup 1€90)...etc.

Accompagnements

Gratin de pommes de terre.....	2 € 90
Gratin de pommes de terre aux cèpes.....	3 € 20
Souffle de legumes (carottes, petits pois, choux fleurs).....	2 € 90
Risotto.....	2 € 90
Risotto aux tomates confites et courgettes.....	3 € 30
Risotto Morilles.....	4 € 10
Champignons de Paris à la creme.....	3 € 10
Champignons de Paris persillees.....	2 € 80
Pommes Dauphines.....	18€ 00 le Kg
Poelee de legumes de saisons.....	3 € 70
Lasagnes de legumes (forestieres, butternut, ratatouille).....	3 € 80
Ratatouille (en saison).....	2 € 10
Gratin d'Aubergines.....	3 € 10
Rapee de Pommes de Terre.....	2 € 90
Effeuille de Pommes de Terre.....	3 € 10
Tagliatelles fraiches, Pommes de Terre ou Riz Basmati.....	0 € 90

