

Traiteur

SÉBASTIEN BERNE



MENU

2023/2024





MENU ORCHIDÉE

41€ 10 par personne

Entrée

Verrine de Pana Cotta façon Homardine
Tartare de Crevettes à la coriandre
Pommes acidulées
Mesclun à l'huile de noisettes

Plat principal

Cuisse de canard confite
Sauce velouté cèpes
Effeillé de pommes de terre

Fromage

Ardoise de fromages affinés
Pain aux noix et confiture d'abricots
Fromage frais fermier et ses accompagnements

Dessert

Le Buffet du pâtissier
(Café, Pain, Vaisselle, Service compris)



MENU CAPUCINE

42€ 30 par personne

Mise en Bouche

« Comme un Tiramisu »
Tartare de tomates
Mousse Mascarpone au Basilic
Crumble Noisette

Entrée

Pâté en croûte Maison
Volaille / Magret Fumé / Pistaches / Morilles
Pousse du jardin et Briochette tiède aux oignons frits

Plat principal

Dôme de poisson et grenouilles désossées
Coquillages et jus aux herbes aromatiques
Croustillant de julienne de légumes

Fromage

Ardoise de fromages affinés
Pain aux noix et confiture d'abricots
Fromage frais fermier et ses accompagnements

Dessert

Le Buffet du pâtissier
(Café, Pain, Vaisselle, Service compris)



MENU COQUELICOT

46 € 60 par personne

Entrée

« *Autour de la Tomate* »

Gaspacho Andalou, Tartelette parmesan et tomates d'antan, Sorbet tomate basilic

2eme entrée

Trilogie de Poissons en cocotte
Julienne de légumes
Jus crustacés safranés

Plat principal

Mignon de Porc à la Bière de l'Agarithe
Tatin de légumes d'été

Fromage

Ardoise de fromages affinés
Pain aux noix et confiture d'abricots
Fromage frais fermier et ses accompagnements

Dessert

Le Buffet du pâtissier
(Café, Pain, Vaisselle, Service compris)



MENU DROSERA

52 € 60 par personne

Cocktail

6 pièces froides
3 pièces chaudes
Atelier Plancha
Atelier terroir

Mise en Bouche

Cannelloni de saumon fumé maison et fromage frais
Salade d'Herbes Aromatiques

Plat principal

Pavé de quasi de veau confit au serpolet
Risotto Crémeux aux brisures de morilles

Fromage

Ardoise de fromages affinés
Pain aux noix et confiture d'abricots
Fromage frais fermier et ses accompagnements

Dessert

Le Buffet du pâtissier
(Café, Pain, Vaisselle, Service compris)

Supplément de 2€/pers pour une formule avec 10h de service



MENU BOUQUET DE ROSES

55 € 00 par personne

67 € 50 par personne avec forfait boisson

Cocktail

5 pièces froides
3 pièces chaudes
Atelier tapenade
+ 2 Ateliers aux choix

Mise en Bouche

« Comme une Ile Flottante »
Crème velours aux Petits Pois
Nuage au safran

Plat principal

Ballotine de Volaille au chorizo
Churros de pommes de terre
Et compotée de tomates à l'estragon

Fromage

Ardoise de fromages affinés
Pain aux noix et confiture d'abricots
Fromage frais fermier et ses accompagnements

Dessert

Le Buffet du pâtissier
(Café, Pain, Vaisselle, Service compris)

Supplément de 2€/pers pour une formule avec 10h de service

Forfait boissons / 12€50/pers

Vin d'honneur : Crémant de Bourgogne et ses liqueurs / Punch vanille
Jus de Pommes artisanal, Soda & Eau

Repas : Vin blanc d'Ardèche Viognier « Les Acanthes »
Vin rouge Bordeaux Château Charrier
Eau plate & gazeuse (bouteille en verre)



LES COCKTAILS

COCKTAIL ÉILLET 9€50/PERS

12 pièces froides

Pain Surprise jambon cru et saumon fumé

Petits Feuilletés salés

Gougères à la fourme de Montbrison

Mini quiche / Mini pizza

Mini madeleines salées

COCKTAIL JONQUILLE 16€/PERS

9 pièces froides au choix

3 pièces chaudes au choix

Ou Atelier Plancha (4 pièces)

COCKTAIL IRIS 12€80/PERS

9 pièces froides au choix

COCKTAIL LILAS 19€50/PERS

9 pièces froides au choix

3 pièces chaudes au choix

Atelier au choix

NOS PETITS PLUS

MENU ENFANT 9€50/PERS

Burger pur bœuf français

Pommes dauphines maison

Moelleux chocolat, crème anglaise

SOUPE À L'OIGNON 2€/PERS

Soupe à l'oignon, croûton et gruyère

Le tout déposé dans la cuisine à la fin de la prestation

LES TROUS NORMANDS 2€10/PERS

Boule de sorbet Maison arrosée d'alcool ou non

(Sorbet : Citron/Limoncello ; Passion/Passoa, Poire / Eau de vie, Pomme/Calvados, Abricot/Muscat, Framboise/Crément, Citron/Vodka...)

LE RETOUR DU LENDEMAIN 10€/PERS

Assortiment de salades composées

Plateau de charcuteries

Tarte aux pommes

LOCATION DE REMORQUE FRIGORIFIQUE

Location de remorque frigorifique pour le weekend

TARIF SUR DEMANDE



NOS PIÈCES FROIDES

LES MINI CHOUX

Tomate/ Pesto, Carotte/ Cumin, Saumon / Aneth, Olive noire

LES TOASTS

Magret fumé/Abricot sec, Foie gras/Pain d'épices,
Mozzarella/Pesto, Jambon cru/Tapenade, Légumes croquants

LES PINCES

Concombre/Fromage frais, Chorizo/Feta

LES TARTARES

Saumon/Pomme Granny, Loup/Ciboulette, Carpaccio Bœuf/Câpres et Parmesan

LES GASPACHOS

Tomate/Basilic, Melon/Menthe fraîche

LES BRIOCHETTES

Haddock, Anchois, Foie Gras, Saumon fumé

LES VERRINES

Chutney Exotique/Chantilly Foie gras, Crevette/Guacamole,
Crèmeux de chou fleur et petits légumes croquants, Thon/Tomate Balsamique,
Panna Cotta Parmesan/Tartare de tomate

LES MACARONS SALÉS

Fourme de Montbrison, Foie Gras, Saumon fumé

LES SALADETTES

Marine, Végétale (Boulgour, Concombre, Poivron), Tomates/Mozzarella/Basilic,
Lentilles beluga/Saumon fumé

LES MINIS WRAPS

Saumon fumé/Fromage frais, Jambon cru/Crudité

LES MINIS CLUBS SANDWICHES

Jambon/Figue, Thon/Tomates confites, Poulet/Curry

LES MINIS BLINIS

Saumon fumé/Aneth, Foie gras, Tapenade



NOS PIÈCES CHAUDES

LES CASSOLETTES

Cassolette de pétoncles et sauce crustacé, Fondant de saumon à l'oseille,
Cassolette de grenouilles désossées crème persillée, Cassolette d'escargots,
Aiguillette de canard au caramel, Emincé de volaille à la crème de curry,
Crème brûlée au foie gras, Mini ravioles à la crème de cèpes....

LES BURGERS

Bœuf façon tex mex, Poulet à la moutarde à l'ancienne

LES SOUPES TIÈDES

Crème de courgettes, Velouté de butternut, Crème de carotte au cumin,
Velouté de cresson

LES PANÉS

Beignet de crevettes, Cube de saumon aux sésames



L'ATELIER PLANCHA

MER

Crevettes Persillées, Saint Jacques au lait de coco, Encornets, Moules d'Espagne au curry

TERRE

Mignon de porc à la moutarde, Brochette de bœuf au paprika, Magret de canard au thym,
Brochette de poulet au curry



NOS ANIMATIONS MARIAGES



ATELIER TERROIR

Fourme de Montbrison fondue
Jambon sec d'Auvergne découpé devant vous,
condiments et pain tradition

Tarif : 3€ 20 / personne



ATELIER DE LA MER

Huitres, bulots et crevettes en buffet
Condiments, beurre demi sel et pain seigle au citron.

Tarif : 5 €10 / personne

ATELIER DU SUD OUEST

Dégustation du Foie gras Mi-Cuit maison,
diverses compotées maisons et pains d'épices.

Tarif : 5 €10 / personne



ATELIER PLANCHA

Viandes, poissons et coquillages cuisinés devant vous.
(à définir selon nos propositions)

Tarif : 4 €20 / personne



ATELIER SAUMON FUMÉ MAISON

Saumon fumé maison
découpé devant vous, pain de seigle, beurre demi-sel & citron.

Tarif : 85€ / saumon



ATELIER TAPENADE & LÉGUMES CROQUANTS

Tapenades Maison, croûtons, crudités, petites sauces.

Tarif : 2 €50/ personne



ATELIER WOK Plat à tendance Asiatique cuisiné devant vos convives

Crevettes/poivron/courgettes/sauce soja,
Poulet/fèves/pousses de soja/sauce soja,
Bœuf/carottes/courgettes/graines de sésame/sauce soja

Tarif : 4 €20 / personne



ATELIER PANINI

Thon/tomate/roquette, jambon cru/mozzarella,
poulet/crudité, emmental

Tarif : 4 €50 / personne



FONTAINE À CHOCOLAT

Brochettes de bonbons ou brochettes de fruits frais.

Tarif : 1€90 / personne

ORGANISATION & CONDITIONS DE VENTE



LES PRIX DES MENUS COMPRENNENT :

La vaisselle adaptée au menu choisi.

Le pain : 2 michons par personne (1 posé sur table, le reste en panier),
pain aux noix tranché pour le fromage affiné.

Le café, thé ou infusion.

Le service : 8 heures de service inclus, puis 45€00 TTC de l'heure supplémentaire par personnel présent.

Nous comptons 1 serveur pour environs 25/30 convives, 30/40 pour le cocktail.

Seaux et vasques à champagne si besoin.

Nous ne prenons aucun droit de bouchons,
possibilité de forfaits boissons sur devis personnalisé.

Les prix des menus sont TTC et par personne sous réserve de modification du taux de TVA.

Le tarif est établi à partir de 70 personnes, en dessous devis sur mesure.

Le nappage n'est pas inclus dans le prix de la prestation, on peut cependant vous le proposer sur simple devis.

Tarif évolutif selon le matériel disponible dans le lieu de réception
et selon la distance de ce dernier.

ORGANISATION

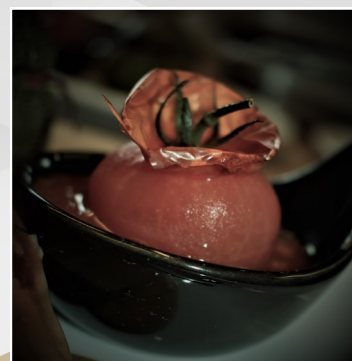
Livraison de la vaisselle la veille.

La table sera installée par vos soins.

(possibilité de l'installation par nos équipes sur devis personnalisé).

Nos équipes resteront jusqu'au débarrassage des assiettes à dessert et des tasses.

Le lendemain ou le lundi, nous venons récupérer la vaisselle sur le lieu de réception.



WWW.SEBASTIEN-BERNE-TRAITEUR.COM



Traiteur

SÉBASTIEN BERNE

44 rue de la république 42360 Panissières

Plus de renseignements au :

tel : 09.86.28.05.93

Mail : bernesebastien5@bbox.fr



Bon
Appétit