

Mes Plats Uniques :

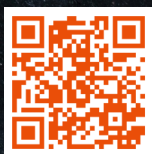
Paëlla	7 € 80/pers
Couscous	8 € 50/pers
Cassoulet	8 € 80/pers
Choucroute (en saison)	8 € 30/pers
Tartiflette / salade verte.....	5 € 50/pers
Boeuf Bourguignon / Tagliatelles	7 € 00/pers
Blanquette de veau à l'ancienne et riz	7 € 80/pers
Chili Con Carne.....	5 € 50/pers
Lasagnes pur boeuf / salade verte.....	5 € 50/pers
Cuisse de poulet basquaise / riz basmati.....	5 € 80/pers
Coq au vin / Pommes de terre.....	5 € 60/pers
Gâteau de foies de volailles / Quenelles sauce tomate....	4 € 90/pers
Jambon fumé au Madère / P.d.T poêlées.....	5 € 80/pers
Saucisson vigneron / Pommes de terre.....	5 € 20/pers

Et toujours :

Nos salades composées 3 € 20/pers

Nos plateaux de charcuteries 3 € 50/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



www.sebastien-berne-traiteur.com

Traiteur

Saison 2023-2024

Votre rendez-vous avec le

Pour L'apéritif

Petits feuilletés salés	32 € 50/kg
Pain Surprise (environ 50 pièces)	27 € 00
(jambon cru ou saumon fumé)	
Plaque de quiche / pizza (env.80 morceaux)	27 € 50
Mini Burger Boeuf ou Poulet	1 € 30
Macaron salé (saumon fumé, fourme, foie gras)	1 € 20
Plateau cocktail 15pièces	16 € 60
(5 pinces chorizo, 5 verrines crevettes/guacamole, 5 Briochettes saumon)	
Planche de Charcuteries en portion réduite (env20pers)	30 € 00
(rosette / saucisson cuit / pâté de campagne / mortadelle)	

Mes Entrées

Terrine de poissons et crevettes à l'estragon	3 € 00
Pâté en croute de volaille et éclats de noisettes	3 € 20
Terrine de canard aux fruits secs	3 € 00
Foie gras de Canard maison	10 € 00
Accompagné d'une compotée de figues et pain d'épices	
Saumon fumé maison	65 € 00/kg

Mes petits plus...

Coquille Saint Jacques	5 € 40
Escargots (la douzaine)	6 € 80
Cassiolette escargots / morilles	5 € 80
Saucisson brioché (5-6pers)	14 € 00

Mes feuilletés 4/6/8 personnes

Jambon Champignons	4 € 00/pers
Fruits de Mer	4 € 40/pers

Mes Poissons

Quenelle de Brochet à la ciboulette	4 € 50
Dos de cabillaud en croute de chorizo	6 € 00
Soufflé de poisson, jus aux herbes	4 € 50
Pavé de saumon à l'oseille	5 € 70

Mes Viandes

Mignon de Porc aux figues	5 € 50
Suprême de pintade au thym	6 € 00
Pavé de quasi de veau aux morilles	8 € 80
Suprême de poulet Colombo	5 € 60
Cuisse de poulet rôtie	3 € 90
Cuisse de Canard confite au poivre vert	6 € 50

Accompagnements

Gratin de pommes de terre	2 € 60
Soufflé de légumes	2 € 60
Risotto aux tomates confites et courgettes croquantes	3 € 20
Champignons de Paris à la crème persillée	3 € 40
Pommes dauphines	15 € 60 le Kg
Poêlée de légumes de saisons	3 € 40
Lasagnes de légumes	3 € 40
Ratatouille (en saison)	3 € 00

LES BUFFETS (à partir de 15pers)

Buffet N°1	6 € 50
(Salade composée au choix / Assortiments de charcuteries : Jambon cru, pâté de campagne maison et saucisson cuit)	
Buffet N°2	8 € 80
(Salade composée au choix / Assortiments de charcuteries : Jambon cru, pâté de campagne maison et saucisson cuit / Terrine de poissons)	
Buffet N°3	10 € 50
(Salade composée au choix / Assortiments de charcuteries : Jambon cru, pâté de campagne maison et saucisson cuit / Terrine de poissons et crevettes / Viande froide : rôti de porc et Rosbeef)	

