TRAITEUR SebeO — Artisan —

Plateaux Repas

Menu de Noël 2026

Du 23 Novembre au 24 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 feuilles d'avocat & crevettes et sa sauce cocktail.

Les Plats livrés 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
Crème de marron & chocolat

Bûchette Fruits
Cœur Abricots & Crème d'amandes

Salade Florida
Suprêmes de Pamplemousse & Orange

Menu 30€ ht
Entrée, Plat, Dessert
1 Boule de Pain, serviette et couverts inox inclus
Option fromage 3€ ht