

Pour une commande le jour même
CHOIX RESTREINT !
 Appelez-nous pour connaître le menu
 *Commande majorée de 10 %



🛒 Commande en ligne simplifiée / 🚚 Livraison chaude entreprise
 Commande et Annulation sans frais jusqu'à la veille de la livraison

A partir de :

La Fraicheur 17,50€ ht	L'Essentielle 18,50€ ht	La Traditionnelle 22,90€ ht	La Gourmande 24,90€ ht
Grosse Salade + Dessert	Entrée ou Dessert + Plat	Entrée + Plat + Dessert	Entrée + Plat Fromage + Dessert

Pour nous joindre :

☎ Amandine: 07 64 44 31 48
 ☎ Olivier: 06 59 12 25 44
 ☎ Sébastien: 06 99 95 04 99
 ✉ traiteur@sebeo.fr

Les Entrées :

- Entrée du moment
(Quantité limitée)
- Panna cotta au basilic et coulis tomate. (Végé)
- Parfait de Betteraves et son coulis épicé. (Végé)
(Petite salade verte)
- Burratina, pesto & crumble de parmesan (Végé)
(Sur lit de salade verte et antipasti)
- Quiche Thon et feta au curcuma
(Petite salade verte)
- Terrine de Poissons aux écrevisses. (Sans gluten)
(Petite salade verte & sa mayonnaise de persil)
- Salade de Poulet aux saveurs d'Asie
(Salade verte, œuf, tomate, maïs, croûtons, poulet mariné)
- Salade de Chèvre rôti au miel. (Végé)
(Salade verte, Toast de chèvre, œuf, croûtons, maïs, tomates)
- Saumon gravlax maison et tartare de crevettes **Suppl. 3.90€ ht**
(Crèmeux d'aneth et petit blini)
- Terrine de foie gras maison aux 3 Alcools **Suppl. 4.40€ ht**
(Compotée de figues, petit pain aux céréales)

Les Fromages :

- Comté ou Tomme de Tarentaise
- Fromage blanc nature ou crème
- Demi Saint Marcellin **Suppl. 2.00€ ht**

Les Desserts :

- Dessert du moment
(Quantité limitée)
- Crème dessert Lyonnaise à la praline rose
- Mi cuit au chocolat (& sa crème anglaise)
- Duo de mousse Chocolat / Noisettes
(Servie avec son caramel beurre salé)
- Tarte aux Myrtilles et son coulis
- Charlotte aux framboises (& son coulis de framboise)
- Tarte Alsacienne aux pommes
(Servie avec sa sauce caramel)
- Salade Florida (sans gluten, sans lactose)
(Suprêmes de pamplemousses & Oranges)
- Fondant au spéculoos
(& crème anglaise à la vanille de bourbon)
- Tiramisu Oréo & son nappage chocolat **Suppl. 1.10€ ht**

Les Plats Livrés Chauds :

- Plat du moment
(Quantité limitée)
- Sauté de volaille aux écrevisses
(Riz basmati et légumes du moment)
- Boulettes de Bœuf, sauce poivre vert
(Linguine & Tomate rôtie aux herbes)
- Pavé de Saumon rôti (crème infusée à l'anis étoilé)
(Riz basmati et légumes du moment)
- Dos de Merlu rôti aux crevettes
(Riz basmati & Mousse de légumes).
- Boulettes de sarrasin et lentilles (sauce tomate au basilic)
(Linguine & Tomate rôtie aux herbes) (Végé)
- Mousseline d'épinard cœur de chèvre
(Légumes grillés et riz basmati) (Végé)
- Pavé de Sandre et sa crème d'écrevisses **Suppl. 2.20€ ht**
(& tombée de poireaux, patate douce rôtie au paprika fumé)
- Risotto de Gambas flambées au Whisky **Suppl. 2.40€ ht**
(& légumes du moment)
- Risotto de pintade aux cèpes **Suppl. 2.40€ ht**
(& légumes du moment)
- Risotto d'Asperges et Champignons frais **Suppl. 1.80€ ht**
(Légumes du moment) (Végé)
- Parmentier de canard à la patate douce **Suppl. 2.30€ ht**
(Jus réduit et légumes grillés)
- Plat sans gluten selon Viande ou Poisson **Suppl. 1.50€ ht**
(+ 1 boule de pain sans gluten)

Les Salades XL : (Formule fraîcheur)

- La Poulet mariné aux saveurs d'Asie XL
(Salade verte, œuf, tomate, maïs, croûtons, poulet mariné)
- L'Italienne XL (Végé)
(Burratina, Antipasti, Crumble de Parmesan, pesto, œuf, tomates, maïs)
- La Chèvre XL (Végé)
(Salade verte, Toast de chèvre, œuf, croûtons, maïs, tomates)
- La Nordique XL **Suppl. 2.00€ ht**
(Saumon fumé maison, Crevettes, œuf, tomates, maïs, croûtons)

Toutes nos formules comprennent du pain
 Avec ou sans couverts

- ✓ Jusqu'à 10 Km : **12,00€ ht**
- ✓ De 10 à 15 Km : **16,00€ ht**
- ✓ Soir à partir de : **35,00€ ht**
- ✓ Week end à partir de : **37,50€ ht**

Livraison au delà nous consulter



🛒 Commande en ligne simplifiée / 🚚 Livraison chaude entreprise
Commande et Annulation sans frais jusqu'à la veille de la livraison

En écrin individuel À composer

Plateaux repas chauds en entreprise



Pour nous joindre :

☎ Amandine: 07 64 44 31 48

☎ Olivier: 06 59 12 25 44

☎ Sébastien: 06 99 95 04 99

✉ traiteur@sebeo.fr

Les Entrées :

-Burratina, pesto & crumble de parmesan
(sur lit de salade verte et antipasti) (Végé)

-Parfait de Betteraves et son coulis épicé (Végé)

-Œuf Mayonnaise aux herbes fraîches
(Chiffonnade de lard, Tartare de Tomates)

-Saumon gravlax maison et tartare de crevettes
(Crèmeux d'aneth et petit blini)

Suppl. 3.90€ ht

Les Plats Livrés Chauds :

-Boulettes de Bœuf, sauce poivre vert
(Riz Basmati & courgette rôtie)

-Mousseline d'épinard cœur de chèvre
(riz basmati) (Végé)

-Risotto de Gambas flambées au Whisky
(jus crustacés)

Suppl. 2.30€ ht

-Parmentier de canard à la patate douce
(Jus réduit)

Suppl. 2.40€ ht

-Plat sans gluten selon Viande ou Poisson
(+ 1 boule de pain **sans gluten**)

Suppl. 0.91€ ht



Les Desserts :

-Mousse chocolat noisettes
(Servie avec son caramel beurre salé)

-Entremet aux framboises et sa crème vanille

-Tiramisu Oréo & son nappage chocolat

-Fondant au spéculoos
(& crème anglaise à la vanille de bourbon)

-Salade Florida (sans gluten, sans lactose)
(Suprêmes de pamplemousses & Oranges)

Toutes nos formules comprennent du pain
Avec ou sans couverts

- ✓ Jusqu'à 10 Km: 12,00€ ht
- ✓ De 10 à 15 Km: 16,00€ ht
- ✓ Soir à partir de : 35,00€ ht
- ✓ Week end à partir de : 37,50€ ht

Livraison au delà nous consulter