Séba TRAITEUR

CARTE GÉNÉRALE 2024

CARTE

Charcuterie	3
Apéritifs	3
Formules apéritives	6
Entrées froides	8
Entrées chaudes	8
Poissons	8
Volailles	8
Viandes	9
Accompagnements	9
Plats uniques	9
Fromages	10
Desserts	10
Menus	11
Buffets froids	12
Salades	13
Crudités	13
Brunchs	14
Barbecue | Méchoui	15
Entreprises	16

Aiguisez vos papilles.

Charcuterie

Jambon persillé — 20.05 €/kg
Saucisson sec - 22.25 €/kg
Terrines (Saveurs diverses) — 15.60 €/kg
Rillettes de porc — 14.45 €/kg
Boudin noir (seulement en hiver) — 14.45 €/kg
Saucisse de Morteau — 16.70 €/kg
Jambon blanc — 18.95 €/kg
Merguez — 14.45 €/kg
Saucisses (nature ou aux herbes) — 14.45 €/kg
Saucisses de veau — 14.45 €/kg
Filet de poulet mariné — 17.80 €/kg
Côtes de porc marinées — 17.80 €/kg
Lard mariné — 17.80 €/kg

Apéritifs

Boissons

Kir (Blanc aligoté, cassis, mûre ou framboise) — 3.85 €
Kir Royal (Crémant, cassis, mûre ou framboise) — 4.15 €
Rosé pamplemousse — 3.95 €
Sangria blanche (vin blanc, pêche, figue, orange, citron) — 4.05 €
Marquisette (Crémant, Cointreau, sucre de canne, jus de citron) — 4.30 €
Punch (Rhum blanc, sucre de canne, ananas, mangue, abricot, orange) — 4.40 €
Punch non alcoolisé (Sucre de canne, ananas, mangue, abricot, orange) — 3.85 €

Pains, feuilletés et gougères

Pain surprise (120 canapés aux saveurs assorties : charcuterie, saumon fumé, fromage, …) — 42.30 €
Gougères (au kilo) — 28.40 €
Feuilletés — 30.00 €
Sucette feuilletée tomate, herbes de Provence et fromage — 1.00 €

Samoussa

Samoussa volaille et poivron au curry — 1.20 €
Samoussa légumes — 1.20 €
Samoussa bœuf épicé — 1.20 €
Samoussa épinard et chèvre — 1.20 €

Mini quiches et mini pizzas

Mini pizza tomate mozzarella — 0.65 €
Mini quiche (lardons, légumes, épinards, saumon, fromage, tartiflette) — 0.65 €
Mini chausson oignon confits et foie gras — 2.20 €
Mini chausson oignons confits, jambon et fromage — 1.20 €
Mini chausson saumon, oseille — 1.20 €

Crudités

Assiette de croque salade (bâtonnets de légumes et sauce) — 13.90 €
Tomate cerise farcie au St-Céols — 1.00 €
Tomate cerise farcie au chèvre et aux herbes de Provence — 1.00 €
Verrine individuelle de croque salade — 1.30 €
Mini brochette tomate mozarella — 1.00 €

Toasts et blinis

Jambon de Parme — 0.95 €
Rillettes de thon — 0.95 €
Rouget tapenade — 1.25 €
Tomate et œufs — 0.85 €
Tartare d'artichaut et œuf — 1.20 €
Blini saumon et crème aromatisée à l'aneth — 1.25 €
Blini gambas et crème curry — 1.25 €

Bouchées

Sucette de foie gras en robe fruitée — 2.00 €
Jambon persillé en cube (3 pièces) — 0.85 €
Filet de canard, foie gras et pomme caramélisée — 2.00 €
Mini aspic d'œuf de caille et gambas — 1.80 €
Mini aspic de légumes confits et jambon de parme — 1.80 €
Croquille d'escargot — 1.25 €
Mini cheesecake au chèvre et tomates confites — 1.35 €

Mini brochettes

Mini brochette charolais cornichon — 1.25 €
Mini brochette de magret de canard et foie gras — 1.60 €
Mini brochette volaille au curry — 1.25 €
Mini brochette de crevettes au curry — 1.25 €
Mini brochette de boeuf mariné — 1.25 €
Mini brochette d'omelette au poivron et chorizo — 1.25 €

Mini cassolettes

Crème brûlée au foie gras — 4.50 €
Escargots à la parisienne — 3.00 €
Œufs brouillés et chorizo — 2.50 €
Gambas au curry — 3.00 €
Volaille au lait de coco — 3.00 €

Mini wraps

Mousse de saumon fumé maison et salade — 1.25 €
Jambon moutarde et cornichons — 1.25 €
Mousse de dinde aux herbes et concombre — 1.25 €
St-Céols et noix — 1.25 €

Navettes

Saumon fumé et Boursin — 1.25 €
Pesto, jambon de Parme, tomate confite — 1.25 €
Poulet au curry — 1.25 €
Rillettes de thon — 1.25 €
Rosette et beurre — 1.25 €
Légumes grillés et feta — 1.25 €
Rosbif, beurre moutardé — 1.25 €
Crudités — 1.15 €

Verrines salées

Avocat, surimi et pamplemousse — 2.00 €
Concassé de tomates et chèvre aux herbes — 2.00 €
Velouté de poivrons rouges, feta pignons de pin — 2.00 €
Crème de chou-fleur et saumon fumé — 2.15 €
Purée de carotte au cumin et jambon cru — 2.00 €
Mousse de St-Céols, canard fumé et figue — 2.40 €
Guacamole saumon fumé - 2.15 €
Crème fouettée, bisque de homard - 2.15 €
Panna cotta, pesto et tomate confites - 2.00 €
Panna cotta de foie gras - 3.00 €

Fromages

Mini brochettes piquées sur pain campagnard - min.10 pers.
Mini brochette Comté olive - 0.90 €
Mini brochette fromage basque et griotte - 0.90 €
Mini brochette tomate mozzarella - 0.90 €
Gougère farcie au St Céols - 0.90 €

Mini verrines sucrées

Tiramisu fruits de saison - 2.40 €
Salade de fruits - 2.40 €
Mousse au chocolat - 2.40 €
Panna Cotta fruits rouges - 2.40 €
Pommes caramélisées au beurre salé, crème vanillée et crumble de spéculoos - 2.40 €

Mignardises

Plateaux de 28 mignardises - 29.50 €
Plateau de 56 mignardises - 57.00 €
Mignardise à la pièce - 1.10 €
Macaron - 1.35 €

Formules Apéritives [minimum 10 personnes]

Formule Campagne — 7.90 €

Une formule simple, mais copieuse • 15 pièces par personne
Pain surprise | Croque salade | Gougères | Mini quiches | Mini feuilletés | Cocktail d'olives

Formule Bourguignonne — 10.30 €

Une formule honorant notre terroir • 12 pièces par personne
Jambon persillé | Gougères | Pain d'épices et Epoisses | Croquille d'escargot
Mini wrap jambon moutarde | Navette Rosette et beurre
Verrine de mousse de St-Céols, canard fumé et figue | Mini brochette Comté olive

Formule Équilibre — 14.25 €

Une formule qui fait la part belle aux légumes • 12 pièces par personne
Samoussa de légumes | Mini chausson au saumon et à l'oseille
Aspic de légumes confits et jambon de Parme | Toast de crème d'artichaut et œuf
Wrap de mousse de dinde aux herbes et concombre
Mini cheese cake de fromage frais et tomates confites | Mini brochette de crevette au curry
Navette crudités | Verrine avocat surimi et pamplemousse
Verrine de concassé de tomate et mousse de fromage aux herbes
Mini brochette de fromage basque et griotte | Mini brochette Comté olive

Formule Équilibre plus — 19.50 €

Une formule qui fait la part belle aux légumes, le sucré en plus • 18 pièces par personne
Samoussa de légumes | Mini chausson au saumon et à l'oseille
Aspic de légumes confits et jambon de Parme | Toast de crème d'artichaut et oeuf
Wrap de mousse de dinde aux herbes et concombre | Mini cheese cake de fromage frais et tomates confites
Mini brochette de crevette au curry | Navette crudités | Verrine avocat surimi et pamplemousse
Verrine de concassé de tomate et mousse de fromage aux herbes
Mini brochette de fromage basque et griotte | Mini brochette Comté olive | Assortiment de 5 mignardises

Formule Découverte — 20.60 €

Une formule qui fait danser les papilles • 16 pièces par personne
Samoussa volaille et poivron au curry | Mini chausson oignons confits, jambon, fromage
Blini gambas et crème curry | Toast au jambon de Parme
Bouchée de filet de canard, foie gras et pomme caramélisée | Croquille d'escargot
Mini aspic de légumes confits et jambon de Parme | Mini cheese cake de fromage frais et tomates confites
Mini brochette d'omelette au poivron et chorizo | Navette de saumon fumé et Boursin
Navette pesto, jambon de Parme et tomate confite | Verrine de velouté de poivron rouge avec feta et pignons
Verrine de panna cotta au foie gras | Verrine de purée de carotte au cumin et jambon cru
Mini brochette Comté olive | Mini brochette tomate mozzarella

Formules Apéritives [minimum 10 personnes]

Formule Découverte plus — 27.00 €

Une formule qui fait danser les papilles, et le sucré en plus • 22 pièces par personne
Samoussa volaille et poivron au curry | Mini chausson oignons confits, jambon, fromage
Blini gambas et crème curry | Toast au jambon de Parme
Bouchée de filet de canard, foie gras et pomme caramélisée | Croquille d'escargot
Mini aspic de légumes confits et jambon de Parme | Mini cheese cake de fromage frais et tomates confites
Mini brochette d'omelette au poivron et chorizo | Navette de saumon fumé et Boursin
Navette pesto, jambon de Parme et tomate confite | Verrine de velouté de poivron rouge avec feta et pignons
Verrine de panna cotta au foie gras | Verrine de purée de carotte au cumin et jambon cru
Mini brochette Comté olive | Mini brochette tomate mozzarella | 4 mignardises | 2 macarons

Formule Spéciale Séba Traiteur — 30.00 €

Une formule gourmande pour le plaisir des yeux et du palais • 20 pièces par personne
Mini chausson oignons confits et foie gras | Blini saumon fumé maison et crème aromatisée à l'aneth
Toast rouget tapenade | Mini brochette de magret de canard fumé et foie gras
Mini brochette de gambas au curry | Mini brochette de boeuf mariné et légume confit
Gougère farcie à l'escargot | Navette pesto, jambon de Parme et tomate confite
Navette de mousse de foie au Porto | Navette saumon fumé et Boursin
Mini aspic d'oeuf de caille et gambas | Cromesquis de volaille au curry
Verrine de concassé de tomates et mousse de St-Céols aux herbes
Verrine de purée de carotte au cumin et jambon cru
Verrine de panna cotta au foie gras | Verrine de guacamole et saumon fumé
Mini brochette Comté olive | Mini brochette fromage basque et griotte
Mini brochette Roquefort Poire | Mini brochette tomate mozzarella

Formule Spéciale Séba Traiteur plus — 40.00 €

Une formule gourmande pour le plaisir des yeux et du palais, le sucré en plus • 30 pièces par personne
Mini chausson oignons confits et foie gras | Blini saumon fumé maison et crème aromatisée à l'aneth
Toast rouget tapenade | Mini brochette de magret de canard fumé et foie gras
Mini brochette de gambas au curry | Mini brochette de boeuf mariné et légumes confits
Gougère farcie à l'escargot | Navette pesto, jambon de Parme et tomate confite
Navette de mousse de foie au Porto | Navette saumon fumé et Boursin
Mini aspic d'oeuf de caille et gambas | Cromesquis de volaille au curry
Verrine de concassé de tomates et mousse de St Céols aux herbes
Verrine de purée de carotte au cumin et jambon cru | Verrine de panna cotta au foie gras
Verrine de guacamole et saumon fumé | Mini brochette Comté olive
Mini brochette fromage basque et griotte | Mini brochette Roquefort Poire
Mini brochette tomate mozzarella | 2 verrines sucrées | 4 mignardises | 2 macarons

Entrées Froides

Assortiment de crudités — 4.45 €
Jambon persillé maison — 6.70 €
Assortiment de charcuterie — 7.00 €
Cheesecake de fromage frais (ou chèvre frais) et tomates confites — 7.15 €
Melon et jambon cru (en saison) — 7.25 €
Panna cotta de petits pois, chiffonnade de jambon et son crumble d'oeuf dur — 7.60 €
Asperges vertes et gambas en sauce safranée (en saison) — 8.90 €
Ballotine de saumon fumé au fromage frais et fines herbes — 9.15 €
Terrine du pêcheur — 9.25 €
Mille feuilles de filet de canard et foie gras — 14.00 €
Saumon ou brochet en bellevue — 9.70 €
Foie gras de canard maison — 18.00 €
Langouste à la parisienne — 35.00 €

Entrées Chaudes

Trio de mousses de légumes et crumble de graines grillées — 6.70
Œufs en meurette ou sauce Époisses — 7.35 €
Escargots à la bourguignonne (douzaine) — 8.35 €
Feuilleté d'escargots au fromage de Langres — 8.35 €
Feuilleté de St Jacques et son étuvée de légumes — 8.90 €
Cassolette de St Jacques et queues de gambas au Noilly Prat — 9.55 €
Fricassée de ris de veau et crème de champignons — 10.00 €
Spirale de sole farcie aux crustacés — 11.00 €

Poissons

Cocotte de poisson blanc à la crème de légumes — 9.00 €
Dos de cabillaud sauce moutarde citronnée — 9.00 €
Pavé de saumon et sa sauce thym citron — 9.50 €
Duo de sole et rouget à la bisque de langoustine — 9.85 €
Blanquette de lotte aux câpres et poivre vert — 12.80 €
Sandre grillé aux amandes — 13.00 €

Volailles

Émincé de volaille au curry et lait de coco — 8.35 €
Poulet Gaston Gérard — 8.75 €
Cuisse de canette, sauce tomates confites et vinaigre balsamique* — 8.90 €
Poularde à la crème de foie gras — 9.45 €
Suprême de volaille fermière au vin jaune et éclats de morilles* — 12.25 €
Suprême de pintade aux girolles * — 12.50 €
Magret de canard rôti, sauce aux cèpes — 13.50 €

** Possibilité de changer la sauce selon votre goût*

Viandes

Jambon braisé, sauce moutarde — 8.95 €
Rôti de veau à la crème d'estragon — 10.30 €
Mignon de porc, sauce bacon grillé — 10.60 €
Faux filet de boeuf et sa fondue d'oignons à la bière* — 12.75 €
Faux filet de boeuf rôti en croûte — 13.00 €
Grenadin de veau au Sauternes — 14.00 €
Filet de boeuf Rossini — 27.00 €
Assortiment de viandes froides :
Porc, poulet, rosbif (150 g) — 7.90 €
Gigot, filet de canard, rosbif (150 g) — 8.75 €

**Possibilité de changer la sauce selon votre goût*

Accompagnements

Pommes à l'ancienne — 3.40 €
Gratin dauphinois — 3.40 €
Gratin de pommes de terre et poireaux à l'Époisses — 3.40 €
Pomme de terre confite au thym — 3.40 €
Tomate provençale — 3.40 €
Tonnelet de courgette provençal — 3.40 €
Flan de chou-fleur, carotte et petits pois — 3.40 €
Tajine de légumes — 3.40 €
Purée de patates douces — 3.40 €
Poêlée de champignons sauvages — 3.40 €
Jardinière de légumes de saison — 3.40 €
Clafoutis de légumes du soleil — 3.40 €
Trilogie de légumes — 5.75 €
Trois légumes à choisir parmi les accompagnements

Plats uniques

Tartiflette et salade verte — 8.00 €
Lasagnes et salade verte — 8.25 €
Coq au vin et pommes vapeur — 8.90 €
Tajine de poulet (avec semoule, supplément 1.15€) — 8.90 €
Bœuf bourguignon et gratin — 8.90 €
Colombo de poulet, légumes et riz — 10.30 €
Poule au pot, légumes et riz — 10.30 €
Parmentier de canard confit et salade verte — 10.75 €
Choucroute (choux, pommes de terre, épaule, lard, Morteau, knacks — 12.30 €
Tajine d'agneau et/ou boulettes bœuf orientales (avec semoule, supplément 1.15) — 12.30 €
Choucroute de la mer — 13.50 €
Paëlla — 14.00 €
Couscous royal (bœuf, merguez, agneau, poulet) — 14.00 €

Fromages

Plateau du Terroir — 4.50 €
[Brillat Savarin, Epoisses, Comté affiné 14 mois, Crottin cendré de H.M]
Plateau Équilibre — 5.30 €
[Camembert, Soumaintrain fermier, Tomme de savoie, Fourme d'Ambert, Chabichou du Poitou]
Plateau Découverte — 5.75 €
[Brie de Meaux à la moutarde, Mœlleux du Revard, Tomme de Brebis, Bleu Montbrillac, Langres blanc aux herbes]

Desserts

Crème brûlée — 3.75 €
Mousse au chocolat — 3.75 €
Tarte ou tartelette *[fruits de saison]* — 3.90 €
Tiramisu, Paris Brest — 4.10 €
Forêt noire, framboisier, fraisier — 4.35 €
Entremets — 4.50 €
[3 chocolats, Poire Nougatine, Caraïbes, Croquant Écureuil, Dijonnais, Symphonie]
Mignardise — 1.10 €
Macaron — 1.35 €

Menus

Bourguignon — 33.00 €/pers.

Feuilleté d'escargots au fromage de Langres
Poulet Gaston Gérard
Plateau de fromages du Terroir
Buffet de dessert ou pièce montée

Tradition — 38.00 €/pers.

Asperges vertes et langoustines en sauce safranée *[en saison : d'avril à juillet]*
Suprême de pintade aux girolles
Plateau de fromages
Salade de fruits maison
Buffet de desserts ou pièce montée

Plaisir — 47.00 €/pers.

Panna cotta de petits pois, chiffonnade de jambon cru et œuf en crumble
Feuilleté de St Jacques et son étuvée de légumes
Volaille de Bresse au vin jaune et éclats de morilles
Plateau de fromages et son mesclun de salades
Buffet de desserts ou pièce montée

Prestige — 72.00 €/pers.

Médaillon de foie gras de canard maison
Spirale de sole farcie aux crustacés
Pavé de veau en grenadin, échalotes confites, sauce Sauternes
Plateau de fromages et son mesclun de salades
Buffet de desserts
Pièce montée

Buffets froids

Tradition — 27.00 € (à emporter) — 29.70€ (livré)

Assortiment de crudités et ou salades composées
Jambon persillé
Rosette
Terrine du chef
Rôti de porc
Poulet rôti
Plateau de fromages du terroir
Tarte aux fruits de saison

Plaisir — 44.00 € (à emporter) — 48.50€ (livré)

Assortiment de salades composées
Terrine du Chef
Jambon persillé
Rosette
Darnes de saumon
Terrines de poisson du jour
Crevettes bouquet
Rosbif
Rôti de porc
Poulet rôti
Plateau de fromages du Terroir
Buffet de desserts : 1/2 Entremets, 1/2 tarte aux fruits, salade de fruits, mignardises, verrines assorties

Création — 55.00 € (à emporter) — 58.00€ (livré)

Assortiment de crudités et/ou salades composées (selon votre choix)
Tourte bourguignonne
Terrine du Chef
Jambon persillé
Jambon sec
Saumon en Bellevue
Colin en Bellevue
Crevettes bouquet
Gigot
Rosbif
Rôti de porc
Filet de canard (si possible)
Rôti de dinde
Plateau de fromages de Chalancey
Buffet de desserts : Entremets, tarte aux fruits, salade de fruits, mignardises, mousse au chocolat
Pièce montée

Salades — 5.80 €/pers.

Salade auvergnate (chou, carotte, noix, pomme « grany », vinaigrette au roquefort)
Salade chinoise [germe de soja, dinde, cacahuète, sauce au nuoc-mâm]
Salade de fruits de mer [calamars, crevettes, moules, oignons, poivrons, courgettes]
Salade grecque [concombre, tomate, oignon, olive noire, feta, huile d'olive, jus de citron, origan]
Salade landaise [haricot vert, gésier confit, jambon sec, tomate, vinaigrette aux noix]
Salade milanaise [tortillas, dinde, tomate, oignon, vinaigrette]
Salade méditerranéenne [pois chiche grillés au ras el hanout, boulghour, poivrons, tomates séchées, oignon rouge, huile d'olive, jus de citron]
Salade orientale [lentilles, tomates, échalotes, menthe, cumin, huile d'olive, jus de citron]
Salade du pêcheur [pâtes, surimi, crevettes, ciboulette, sauce cocktail]
Salade pesto [Pâtes, olives noires, thon, lard grillé, noix de cajou, pesto]
Salade piémontaise [pomme de terre, tomate, œuf, cornichon, mayonnaise, estragon, vinaigre de framboise]
Salade de riz niçois [riz, maïs, olive noire, thon, vinaigrette]
Salade strasbourgeoise [pomme de terre, knack, ou cervelas, cornichon, tomate, œuf, persil, vinaigrette]
Taboulé [semoule, concombre, tomate, maïs, poivron rouge et vert, oignon et menthe]
Salade tahitienne [céleri, carotte, raisin sec, mayonnaise au curry]

Crudités — 4.45 €/pers.

Salade de champignons à la grecque
Tomates mozzarella
Concombre à la menthe
Céleri, choux, betteraves, carottes râpées…

Brunchs à partir de 10 pers.

Tradition — 17.00 €/pers.

Café, chocolat, thé, tisanes Jus de fruits *[pomme, orange, raisin]*
Mini viennoiseries *[2/pers]* Beurre, confitures
Charcuteries *[jambon blanc, cru, rosette]*
Fromage *[Comté, faisselle]*
Cake aux fruits et/ou quiche légumes *[1 part de l'un ou de l'autre ou ½ part de chaque]*
Corbeille de fruits
Pain

Plaisir — 24.00 €/pers.

Café, chocolat, thé, tisanes Jus de fruits *[pomme, orange, raisin]*
Mini viennoiseries *[2/pers]*
Beurre, confitures
Œufs brouillés
Saumon fumé et ses blinis
Pommes de terre confites
Fromage *[Comté, faisselle]*
Crumble aux fruits ou Quiche légumes *[1 part au choix ou ½ part de chaque]*
Corbeille de fruits
Pain

Prestige — 28.50 €/pers. **+ PRESTATION CHEF** — 220.00 € *[à partir de 30 pers.]*

Café, chocolat, thé, tisanes Jus de fruits *[pomme, orange, raisin]*
Mini viennoiseries *[2/pers]*
Beurre, confitures
Buffet de charcuteries et/ou fromages *[1 part de l'un ou de l'autre ou ½ part de chaque]*
Légumes de saison en salade ou en velouté
Galette de sarrasin *[œuf, jambon, fromage]*
Crêpes ou gaufres sucrées
Corbeille de fruits de saison
Pain

Barbecue / Méchoui

Assortiment de viandes pour barbecue

1 filet de poulet mariné, 1 côte de porc mariné, 1 saucisse de porc, 1 merguez — 9.00 €
1 filet de poulet mariné, 1 kefta, 1 saucisse de veau, 1 merguez — 11.25 €

Cuisson à la broche

Cochon de lait — 12.90 €
Agneau — 15.60 €
Tranche de bœuf — 15.60 €
Prestation cuisson et découpe — 300.00 € (à partir de 30 pers.)
Fourniture bois — 50.00 €

Entreprises

Petits-déjeuners

FORMULE CLASSIQUE — 7.30 €
Café, thé, tisanes
Mini dosette de lait
Jus d'orange
Mini viennoiseries (3/pers)
Bouteille d'eau (33 cl)

FORMULE PLUS — 9.45 €
Café, chocolat, thé, tisanes
Mini dosettes de lait
Jus de fruits (pomme, orange, raisin)
Mini viennoiseries (4/pers)
Corbeille de fruits
Bouteille d'eau (33 cl)

Plateaux-repas

MENU N°1 — 18.00 €
Crudités du jour • Terrine de Chef • Rôti de porc
Salade de pommes de terre • Fromage • Tarte aux fruits
Pain • Bouteille d'eau (50 cl)

MENU N°2 — 21.00 €
Crudités du jour • Terrine de poissons et sa sauce verte • Poulet
Salade de pâtes • Fromage • 4 mignardises
Pain • Bouteille d'eau (50 cl)

MENU N°3 — 26.00 €
Cheesecake au fromage frais et aux tomates confites • Rosbif et mâche
Salade strasbourgeoise • Fromage • 4 mignardises
Pain • Bouteille d'eau (50 cl)

MENU N°4 — 28.00 €
Tiramisu de saumon fumé et crème d'avocat • Darne de saumon mayonnaise
Salade piémontaise • Fromage • 4 mignardises
Pain • Bouteille d'eau (50 cl)

MENU N°5 — 38.00 €
Pressé de confit de canard et foie gras • Darne de saumon mayonnaise
Rosbif et mâche • Salade milanaise • Fromage • 4 mignardises
Pain • Bouteille d'eau (50 cl)

Tous vos événements traiteur méritent une réception de qualité !

C'est en avril 2011 que Sébastien DESESQUELLES crée Séba Traiteur à Selongey (21), fort de 20 ans d'expériences culinaires en France, en Angleterre, en Espagne…

Rigoureux et volontaire, Sébastien ne ménage jamais ses efforts pour satisfaire sa clientèle. Sa "marque de fabrique" : une cuisine traditionnelle maîtrisée, des produits de grande qualité approvisionnés auprès de producteurs régionaux, des portions généreuses et gourmandes !

Soucieux de transmettre son savoir-faire, Séba Traiteur forme régulièrement des apprentis et stagiaires, avec exigence et bienveillance.

Séba Traiteur met un point d'honneur à proposer des solutions de restauration adaptées à tous les budgets, avec le même souci de qualité, le même enthousiasme.

Séba
TRAITEUR

Aiguisez vos papilles.

3 ROUTE DE LA GARE • 21260 SELONGEY
03 80 95 12 89 • 06 67 40 05 44
www.seba-traiteur.fr

TRAIT DE CARACTERE.FR 2024