



Séba
TRAITEUR

CARTE GÉNÉRALE
2026



CARTE

Charcuterie	3
Apéritifs	3
Formules apéritives	5
Entrées froides	6
Entrées chaudes	6
Poissons	7
Volailles	7
Viandes	7
Accompagnements	7
Plats uniques	8
Fromages	8
Desserts	8
Menus	9
Buffets froids	10
Salades	11
Crudités	11
Brunchs	12
Barbecue Méchoui	13
Entreprises	14
Plateaux-repas	14



Aiguisez vos papilles.



Aperitifs

En vrac

Pain surprise
Gougères [prix au kilo]
Feuilletés [prix au kilo]
Mini quiche [lardons, légumes, saumon, tartiflette — prix au kilo]
Mini pizza [mozzarella, bœuf, poulet, thon, légumes — prix au kilo]
Assiette de croque saladé

Retrait atelier	Livraison
45,40 € ^{TTC}	47,30 € ^{TTC}
31,65 € ^{TTC}	33,00 € ^{TTC}
33,80 € ^{TTC}	35,20 € ^{TTC}
42,20 € ^{TTC}	44,00 € ^{TTC}
42,20 € ^{TTC}	44,00 € ^{TTC}
14,77 € ^{TTC}	15,40 € ^{TTC}

Pièces salées à réchauffer

Mini samoussa crevette
Mini samoussa brebis épinard
Aumônière de poulet au saté
Rouleau de bœuf asiatique aux petits légumes

1,30 € ^{TTC}	1,35 € ^{TTC}
1,30 € ^{TTC}	1,35 € ^{TTC}
1,30 € ^{TTC}	1,35 € ^{TTC}
1,30 € ^{TTC}	1,35 € ^{TTC}

Pièces salées froides

Mini brochette de tomate mozzarella
Mini brochette de tagliatelles de légumes, marinées
Mini brochette melon jambon de Parme
Toast jambon de Parme
Toast rillettes de thon
Toast rouget tapenade
Toast tartare d'artichaut et œuf
Blini saumon et crème à l'aneth
Blini crevette et crème curry
Mini brochette charolais cornichon
Mini brochette magret de canard et foie gras
Mini brochette de volaille au curry
Mini brochette de crevette au curry
Mini brochette d'omelette au poivron et chorizo

1,05 € ^{TTC}	1,10 € ^{TTC}
1,30 € ^{TTC}	1,35 € ^{TTC}
1,30 € ^{TTC}	1,35 € ^{TTC}
1,05 € ^{TTC}	1,10 € ^{TTC}
1,05 € ^{TTC}	1,10 € ^{TTC}
1,35 € ^{TTC}	1,40 € ^{TTC}
1,35 € ^{TTC}	1,40 € ^{TTC}
1,35 € ^{TTC}	1,40 € ^{TTC}
1,35 € ^{TTC}	1,40 € ^{TTC}
1,35 € ^{TTC}	1,40 € ^{TTC}
1,35 € ^{TTC}	1,38 € ^{TTC}
1,70 € ^{TTC}	1,80 € ^{TTC}
1,35 € ^{TTC}	1,40 € ^{TTC}
1,35 € ^{TTC}	1,40 € ^{TTC}
1,35 € ^{TTC}	1,40 € ^{TTC}

Mini wraps

Mini wrap mousse de saumon fumé maison et salade
Mini wrap jambon moutarde et cornichons
Mini wrap mousse de dinde aux herbes et concombre
Mini wrap Saint Céols et noix

1,35 € ^{TTC}	1,40 € ^{TTC}
1,35 € ^{TTC}	1,40 € ^{TTC}
1,35 € ^{TTC}	1,40 € ^{TTC}
1,35 € ^{TTC}	1,40 € ^{TTC}



Apéritifs

Navettes

Navette saumon fumé et boursin
Navette pesto, jambon de Parme, tomate confite
Navette poulet au curry
Navette rillettes de thon
Navette rosette et beurre
Navette rosbif beurre moutardé
Navette crudités

Retrait
atelier

Livraison

1,35 €^{TTC} 1,40 €^{TTC}
1,35 €^{TTC} 1,40 €^{TTC}
1,35 €^{TTC} 1,40 €^{TTC}
1,35 €^{TTC} 1,40 €^{TTC}
1,35 €^{TTC} 1,40 €^{TTC}
1,35 €^{TTC} 1,40 €^{TTC}
1,25 €^{TTC} 1,30 €^{TTC}

Verrines

Verrine de tartare de concombres à la menthe
Verrine avocat surimi et pamplemousse
Verrine de concassé de tomates marinées et fromage frais aux herbes
Verrine de velouté de poivrons rouges, feta et pignons de pin
Verrine de purée de carottes au cumin et jambon cru
Verrine de panna cotta, pesto et tomate confites
Verrine de crème de chou fleur et saumon fumé
Verrine de guacamole et saumon fumé
Verrine de crème fouettée et bisque de homard
Verrine de mousse de Saint Céols, canard fumé et figue
Verrine de panna cotta de foie gras

1,95 €^{TTC} 2,05 €^{TTC}
2,15 €^{TTC} 2,20 €^{TTC}
2,15 €^{TTC} 2,20 €^{TTC}
2,15 €^{TTC} 2,20 €^{TTC}
2,15 €^{TTC} 2,20 €^{TTC}
2,15 €^{TTC} 2,20 €^{TTC}
2,30 €^{TTC} 2,40 €^{TTC}
2,30 €^{TTC} 2,40 €^{TTC}
2,30 €^{TTC} 2,40 €^{TTC}
2,55 €^{TTC} 2,65 €^{TTC}
3,20 €^{TTC} 3,30 €^{TTC}

Pièces fromagères

Mini brochette Comté olive
Mille-feuille pain d'épices Epoisses
Gougère farcie au Saint Céols
Mini brochette cheddar et oignon confit
Toast tapenade olive, chèvre et oignon confit, miel

0,95 €^{TTC} 1,00 €^{TTC}
1,35 €^{TTC} 1,40 €^{TTC}
1,35 €^{TTC} 1,40 €^{TTC}
1,40 €^{TTC} 1,45 €^{TTC}
1,45 €^{TTC} 1,50 €^{TTC}

Pièces sucrées

Verrine tiramisu fruits de saison
Verrine salade de fruits
Verrine mousse au chocolat
Verrine panna cotta fruits rouges
Verrine de poire pochée à la liqueur de cassis
Mignardise
Macaron

2,55 €^{TTC} 2,65 €^{TTC}
2,55 €^{TTC} 2,65 €^{TTC}
2,55 €^{TTC} 2,65 €^{TTC}
2,55 €^{TTC} 2,65 €^{TTC}
3,20 €^{TTC} 3,30 €^{TTC}
1,40 €^{TTC} 1,45 €^{TTC}
1,45 €^{TTC} 1,50 €^{TTC}



Formules apéritives

Formule Campagne [env. 12 pièces/pers.]

Pain surprise
Croque salade
Gougères [prix au kilo]
Mini quiches, mini pizza
Feuilletés
Jambon persillé

Formule Bourguignonne [12 pièces/pers.]

Gougères
Jambon persillé
Mille feuille pain d'épices Epoisses
Croquette d'escargot
Mini wrap jambon moutarde et cornichons
Navette rosette et beurre
Verrine de mousse de Saint Céols, canard fumé et figue
Mini brochette Comté olive

Plateau de 40 bouchées végétariennes

Cake panais potimarron
Guacamole et fève de soja
Millefeuille betterave fromage de chèvre
Biscuit fromage aux légumes du soleil et mozzarella
Clafoutis lentilles corail, carotte et gingembre

Plateau de 54 canapés assortis [9 saveurs]

Tomate confite-magret de canard fumé,
Bloc de foie gras de canard-figue
Filet de poisson blanc-œufs de truite
Tortilla-aioli,
Tomate confite-fromage frais au chèvre,
Reblochon fondu-poitrine fumée grillée
Crevette aux épices-compotée de mangue,
Mozzarella-pastrami
Involtini-tomate.

Retrait
atelier

8,45 €^{TTC}

Livraison

8,80 €^{TTC}

11,60 €^{TTC}

12,10 €^{TTC}

38,00 €^{TTC}

39,60 €^{TTC}

63,30 €^{TTC}

66,00 €^{TTC}



Formules apéritives

Plateau de 40 bouchées Plaisir [5 saveurs]

Sablé carotte cumin
Cône lonzo crème au poivre
Biscuit Comté chorizo
Sablé quinoa menthe
Moelleux noir cabillaud et yuzu

Retrait atelier Livraison

68,60 €^{TTC} 71,50 €^{TTC}

Plateau de 40 bouchées Prestige [8 saveurs]

Toast crevette citron
Sablé au foie gras
Tortilla poulet tikka
Toast oeuf de caille
Comté grison et paprika
Sablé tomate pesto
Toast poivron fromage
Mini blini saumon fumé

73,85 €^{TTC} 77,00 €^{TTC}

Entrées froides

Assortiment de crudités
Assortiment de salades composées
Jambon persillé Maison
Assortiment de charcuteries
Pannacotta de petits pois, chiffonade de jambon et crumble d'œuf
Asperges vertes et gambas en sauce safranée
Dariole de saumon et mousseline de chou-fleur
Terrine du pêcheur
Persillé de saumon
Trilogie de saumon aux graines
Médaille de foie gras maison

4,65 € ^{TTC}	4,84 € ^{TTC}
6,25 € ^{TTC}	6,49 € ^{TTC}
7,10 € ^{TTC}	7,37 € ^{TTC}
7,28 € ^{TTC}	7,59 € ^{TTC}
8,05 € ^{TTC}	8,40 € ^{TTC}
9,50 € ^{TTC}	9,90 € ^{TTC}
9,65 € ^{TTC}	10,07 € ^{TTC}
9,80 € ^{TTC}	10,18 € ^{TTC}
10,05 € ^{TTC}	10,45 € ^{TTC}
10,85 € ^{TTC}	11,28 € ^{TTC}
14,00 € ^{TTC}	19,80 € ^{TTC}

Entrées chaudes

Croûte aux champignons
Bouchée à la reine (quenelles de veau et champignon)
Œufs en meurette ou sauce Époisses
Feuilleté d'escargots au fromage de Langres
Feuilleté de Saint-Jacques et son étuvée de légumes
Coquille Saint-Jacques sauce normande
Noix de Saint-Jacques rôties, escalope de foie-gras poêlée et son crémeux de cèpes

7,00 € ^{TTC}	7,26 € ^{TTC}
8,30 € ^{TTC}	8,65 € ^{TTC}
8,30 € ^{TTC}	8,65 € ^{TTC}
8,85 € ^{TTC}	9,20 € ^{TTC}
9,45 € ^{TTC}	9,85 € ^{TTC}
10,05 € ^{TTC}	10,45 € ^{TTC}
14,80 € ^{TTC}	15,40 € ^{TTC}



Poissons

Cocotte de poisson blanc à la crème de légumes
 Duo de sole et rouge à la bisque de langoustines
 Quenelles de brochet sauce Nantua
 Sandre en croûte de pain d'épices et crème au Comté

Volailles

Bourguignon de volaille [poule ou pintade]
 Poulet Gaston Gérard
 Poularde à la crème de foie gras
 Suprême de volaille fermière au vin jaune et éclats de Morille
 Suprême de pintade aux girolles

Viandes

Jambon braisé, sauce bourguignonne
 Rôti de veau aux petits oignons confits
 Mignon de porc à la moutarde ancienne
 Faux filet de bœuf, mariné aux poivres
 Grenadin de veau à la moutarde et au Comté

Accompagnements

Gratin de pommes de terre
 Gratin de pommes de terre et poireaux à l'Epoisses
 Gratin de pommes de terre provençal
 Pommes de terre confites au thym
 Jardinière de légumes de saison
 Poêlée de champignons sauvages
 Flan de légumes
 Tajine de légumes
 Purée de panais et pommes de terre
 Purée de patate douce
 Pomme au four au Comté et Morteau
 Tonnelet de courgette provençal
 Spätzle aux champignons
 Duo de d'accompagnements
 Trilogie d'accompagnements

Retrait atelier	Livraison
--------------------	-----------

9,50 € ^{TTC}	9,90 € ^{TTC}
10,39 € ^{TTC}	10,84 € ^{TTC}
10,55 € ^{TTC}	11,00 € ^{TTC}
14,80 € ^{TTC}	15,40 € ^{TTC}

9,00 € ^{TTC}	9,35 € ^{TTC}
9,50 € ^{TTC}	9,90 € ^{TTC}
10,05 € ^{TTC}	10,45 € ^{TTC}
12,95 € ^{TTC}	13,48 € ^{TTC}
13,20 € ^{TTC}	13,75 € ^{TTC}

9,50 € ^{TTC}	9,90 € ^{TTC}
10,92 € ^{TTC}	11,39 € ^{TTC}
11,61 € ^{TTC}	12,10 € ^{TTC}
13,72 € ^{TTC}	14,30 € ^{TTC}
14,98 € ^{TTC}	15,62 € ^{TTC}

3,55 € ^{TTC}	3,70 € ^{TTC}
3,55 € ^{TTC}	3,70 € ^{TTC}
3,55 € ^{TTC}	3,70 € ^{TTC}
3,55 € ^{TTC}	3,70 € ^{TTC}
3,55 € ^{TTC}	3,70 € ^{TTC}
3,55 € ^{TTC}	3,70 € ^{TTC}
3,55 € ^{TTC}	3,70 € ^{TTC}
3,55 € ^{TTC}	3,70 € ^{TTC}
3,55 € ^{TTC}	3,70 € ^{TTC}
3,55 € ^{TTC}	3,70 € ^{TTC}
3,55 € ^{TTC}	3,70 € ^{TTC}
3,55 € ^{TTC}	3,70 € ^{TTC}
3,55 € ^{TTC}	3,70 € ^{TTC}
5,30 € ^{TTC}	5,50 € ^{TTC}
7,95 € ^{TTC}	8,25 € ^{TTC}



Plats uniques

Lasagnes et salade verte
 Moriblette, Tartiflette et salade verte
 Epoissade et salade verte
 Gratin francomtois et salade verte
 Coq au vin et pommes vapeur
 Bœuf bourguignon et gratin
 Tajine de poulet avec semoule
 Colombo de poulet, légumes et riz
 Parmentier de confit de canard et salade verte
 Choucroute
 Tajine d'agneau et boulettes de bœuf orientales
 Choucroute de la mer
 Paëlla
 Couscous royal [bœuf, merguez, agneau, poulet]

Retrait
 atelier

Livraison

8,80 €TTC	9,15 €TTC
8,80 €TTC	9,15 €TTC
9,50 €TTC	9,90 €TTC
9,50 €TTC	9,90 €TTC
9,50 €TTC	9,90 €TTC
9,50 €TTC	9,90 €TTC
11,10 €TTC	11,55 €TTC
11,10 €TTC	11,55 €TTC
11,65 €TTC	12,10 €TTC
13,10 €TTC	13,65 €TTC
13,72 €TTC	14,30 €TTC
14,35 €TTC	15,00 €TTC
15,05 €TTC	15,70 €TTC
15,05 €TTC	15,70 €TTC

Fromages

Plateau du Terroir

Brillat Savarin, Époisses, Comté affiné 14 mois, Crottin cendré de Haute-Marne

4,95 €TTC 6,50 €TTC

Plateau Équilibre

Camembert, Soumaintrain fermier, Tomme de savoie, Fourme d'Ambert, Chabichou du Poitou

5,85 €TTC 7,30 €TTC

Plateau Découverte

Brie de Meaux à la moutarde, Moelleux du Revard, Tomme de Brebis, Bleu Montbrillac, Langres blanc aux herbes

6,35 €TTC 7,75 €TTC

Desserts

Crème brûlée
 Mousse au chocolat
 Pannacotta fruits rouges
 Poires au vin de cassis et pain d'épices
 Tarte aux fruits de saison
 Entremets [Forêt noire, 3 chocolats, Craquant chocolat, Exotique, Fruits rouges, Poire chocolat, Fraisier, Framboisier]
 Mignardise
 Macaron
 Pièce montée 3 choux

3,90 €TTC	4,10 €TTC
3,90 €TTC	4,10 €TTC
3,90 €TTC	4,10 €TTC
4,50 €TTC	4,40 €TTC
4,00 €TTC	4,20 €TTC
4,70 €TTC	4,90 €TTC
1,40 €TTC	1,45 €TTC
1,45 €TTC	1,50 €TTC
8,25 €TTC	8,60 €TTC



Menus

Bourguignon

Cœufs en meurette
Poulet Gaston Gérard
Plateau de fromages du Terroir
Verrine de poires pochées à la liqueur de cassis

Retrait
atelier

Livraison

30,25 €^{TTC}

30,25 €^{TTC}

Tradition

Asperges vertes et gambas en sauce safranée
Suprême de volaille fermière au vin jaune et éclats de Morille
Plateau de fromages du Terroir
Assortiment de 4 mignardises

36,15 €^{TTC}

37,70 €^{TTC}

Plaisir

Mille-feuille de filet de canard et foie gras
Brochette de Saint-Jacques rôties et sa crème flambée au Cognac
Suprême de pintade aux girolles
Plateau de fromages du Terroir
Buffet de desserts [1/2 entremets, 2 mignardises, salade de fruits, verrine gourmande]

56,45 €^{TTC}

58,85 €^{TTC}

Prestige

Pannacotta de petits pois, chiffonade de jambon et crumble d'œuf
Noix de Saint-Jacques rôties, escalope de foie gras poêlée et son crémeux de cèpes
Grenadin de veau au Sauternes
Plateau de fromages du Terroir
Buffet de desserts [1/2 entremets, 2 mignardises, salade de fruits, verrine gourmande]
Pièce montée 3 choux

66,50 €^{TTC}

69,30 €^{TTC}



Buffets froids

Casse-croûte

Assortiment de crudités
Rôti de porc
Poulet rôti
Plateau de fromages [Comté, Époisses, Brie]
Tarte aux pommes
Pain [1 baguette/3 pers.]

Retrait
atelier

Livraison

18,00 €^{TTC} 20,00 €^{TTC}

Tradition

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 ou entremets

28,50 €^{TTC} 29,70 €^{TTC}

Plaisir

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, 2 mignardises, salade de fruits, verrine gourmande]

46,45 €^{TTC} 48,50 €^{TTC}

Création

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 [1/2 entremets, 2 mignardises, salade de fruits, verrine gourmande]
Pièce montée [3 choux]

58,00 €^{TTC} 60,50 €^{TTC}



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)



- Pain surprise
- Gougères
- Feuilletés
- Mini quiche (lardons, légumes, saumon, tartiflette)
- Mini pizza (mozzarella, bœuf, poulet, thon, légumes)
- Assiette de croque salade
- Mini samoussa crevette
- Mini samoussa brebis épinard
- Aumônière de poulet au saté
- Rouleau de bœuf asiatique aux petits légumes
- Mini brochette de tomate mozzarella
- Mini brochette de tagliatelles de légumes, marinées
- Mini brochette melon jambon de Parme
- Toast jambon de Parme
- Toast rillettes de thon
- Toast rouget tapenade
- Toast tartare d'artichaut et œuf
- Blini saumon et crème à l'aneth
- Blini crevette et crème curry
- Mini brochette charolais cornichon
- Mini brochette magret de canard et foie gras
- Mini brochette de volaille au curry
- Mini brochette de crevette au curry
- Mini brochette d'omelette au poivron et chorizo
- Mini wrap mousse de saumon fumé maison et salade
- Mini wrap jambon moutarde et cornichons
- Mini wrap mousse de dinde aux herbes et concombre
- Mini wrap Saint Céols et noix
- Navette saumon fumé et boursin
- Navette pesto, jambon de Parme, tomate confite
- Navette poulet au curry
- Navette rillettes de thon
- Navette rosette et beurre
- Navette rosbif beurre moutardé
- Navette crudités
- Verrine de tartare de concombres à la menthe
- Verrine avocat surimi et pamplemousse
- Verrine de concassé de tomates marinées et fromage frais aux herbes
- Verrine de velouté de poivrons rouges, feta et pignons de pin
- Verrine de purée de carottes au cumin et jambon cru
- Verrine de panna cotta, pesto et tomate confites
- Verrine de crème de chou fleur et saumon fumé
- Verrine de guacamole et saumon fumé
- Verrine de crème fouettée et bisque de homard
- Verrine de mousse de Saint Céols, canard fumé et figue
- Verrine de panna cotta de foie gras
- Mini brochette Comté olive
- Mille feuille pain d'épices Epouses
- Gougère farcie au Saint Céols
- Mini brochette cheddar et oignon confit
- Toast tapenade olive, chèvre et oignon confit
- Verrine tiramisu fruits de saison
- Verrine salade de fruits
- Verrine mousse au chocolat
- Verrine panna cotta fruits rouges
- Verrine de poire pochée à la liqueur de cassis
- Mignardise
- Macaron
- Formule Campagne
- Formule Bourguignonne
- Plateau de 40 bouchées végétariennes
- Plateau de 54 canapés assortis
- Plateau de 40 bouchées Plaisir
- Plateau de 40 bouchées Prestige
- Assortiment de crudités
- Assortiment de salades composées
- Jambon persillé Maçon
- Assortiment de Charcuteries
- Pannacotta de petits pois, chiffonade de jambon et crumble d'œuf
- Asperges vertes et gambas en sauce safranée

[illegible]



Dariole de saumon et mousseline de chou-fleur
 Terrine du pêcheur
 Persillé de saumon
 Trilogie de saumon aux graines
 Médaillon de foie gras maison
 Croûte aux champignons
 Bouchée à la reine (quenelles de veau et champignon)
 Œufs en meurette ou sauce Epoisses
 Feuilleté d'escargots au fromage de Langres
 Feuilleté de Saint Jacques et son étuvée de légumes
 Coquille Saint-Jacques sauce normande
 Noix de St-Jacques rôties, escalope de foie gras poêlée et son crémeux de cèpes
 Cocotte de poisson blanc à la crème de légumes
 Duo de sole et rouge à la bisque de langoustines
 Quenelles de brochet sauce Nantua
 Sandre en croûte de pain d'épices et crème au Comté
 Bourguignon de volaille (poule ou pintade)
 Poulet Gaston Gérard
 Poularde à la crème de foie gras
 Suprême de volaille fermière au vin jaune et éclats de Morille
 Suprême de pintade aux girolles
 Jambon braisé, sauce bourguignonne
 Rôti de veau aux petits oignons confits
 Mignon de porc à la moutarde ancienne
 Faux filet de bœuf, mariné aux poivres
 Grenadin de veau à la moutarde et au Comté
 Gratin de pommes de terre
 Gratin de pommes de terre et poireaux à l'Epoisses
 Gratin de pommes de terre provençal
 Pommes de terre confites au thym
 Jardinière de légumes de saison
 Poêlée de champignons sauvages
 Flan de légumes
 Tajine de légumes
 Purée de panais et pommes de terre
 Purée de patate douce
 Pomme au four au Comté et Morveau
 Tonnetet de courgette provençal
 Spätzle aux champignons
 Duo de d'accompagnements
 Trilogie d'accompagnements
 Lasagnes et salade verte
 Morbillette, Tartiflette et salade verte
 Epoissade et salade verte
 Gratin francomtois et salade verte
 Coq au vin et pommes vapeur
 Bœuf bourguignon et gratin
 Tajine de poulet avec semoule
 Colombo de poulet, légumes et riz
 Parmentier de confit de canard et salade verte
 Choucroute
 Tajine d'agneau et boulettes de bœuf orientales
 Choucroute de la mer
 Paëlla
 Couscous royal (bœuf, merguez, agneau, poulet)
 Plateau du Terroir
 Crème brûlée
 Mousse au chocolat
 Pannacotta fruits rouges
 Poires au vin de cassis et pain d'épices
 Tarte aux fruits de saison
 Entremets
 Mignardise
 Macaron
 Pièce montée 3 choux
 Menu Bourguignon
 Menu Tradition
 Menu Plaisir
 Menu Prestige
 Buffet froid Tradition
 Buffet froid Plaisir
 Buffet froid Création

[illegible]



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.



Aiguisez vos papilles.

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

