




Tarif 2023

9 Grande Rue - 71270 Pierre-de-Bresse
Tél. 03 85 76 22 75 - seb.pernot@hotmail.com
www.seb-traiteur-pierredebresse.fr

Cocktail



Feuilletés apéritif assortis	0,40 € pce
Mini gougère	0,40 € pce
Mini quiche	0,40 € pce
Mini pizza	0,40 € pce
Mini hamburger	1,50 € pce
Mini tartelettes crudités assorties	0,80 € pce
Mini croque-monsieur	1,50 € pce
Club jambon cru	1,00 € pce
<i>(pain de mie, jambon cru, beurre, comté)</i>	
Club volaille	1,00 € pce
<i>(pain de mie, volaille, sauce barbecue)</i>	

Canapés variés

Rosette, jambon cru, tomates-œuf,	1,00 € pce
<i>asperges, saumon, gambas beurre d'aneth</i>	

Mini Brochettes

Comté-Morteau	1,50 € pce
Saumon-pomme	1,50 € pce
Comté-Jambon cru	1,50 € pce
Raisin-Jambon cru <i>(en saison)</i>	1,50 € pce
Melon-pastèque-menthe-mozzarella <i>(en saison)</i>	1,50 € pce

Miches *(environ pour 15 personnes)*

Miche charcuterie	33 € pce
<i>(Jambon cru, pâté, rosette)</i>	
Miche Printanière	33 € pce
<i>(Tomate, thon, salade, jambon blanc)</i>	
Miche au 2 poissons	35 € pce
<i>(Saumon fumé, rillettes de thon)</i>	

Verrines

Jambon persillé	2,00 € pce
Wrap thon <i>(Galette, thon, salade, tomates)</i>	2,00 € pce
Wrap jambon <i>(Galette, Jambon blanc, salade, tomates)</i>	2,00 € pce
Verrines 5 sortes	8,00 € pce
<i>Arlequin, fraîcheur, avocat, billes de melon, perles des mers</i>	

Entrées

Entrées froides & assiettes

Assiette César	7,50 € pce
<i>(salade composée, chaud-froid de volailles, verrine de saison)</i>	
Assiette trilogie.....	7,50 € pce
<i>(salade composée, terrine façon grand-mère, verrine avocat)</i>	
Assiette du pêcheur	7,50 € pce
<i>(salade, mini médaillon de brochet, mini médaillon de saumon, verrine de perles des mers et crevettes)</i>	
Assiette Baltique	7,50 € pce
<i>(salade, saumon mariné, saumon et sa bourgeoise de légumes, verrine arlequin et crevettes)</i>	
Terrine de lapin aux noisettes	2,50 € 1 tr
Terrine de canard au poivre vert	2,50 € 1 tr
Terrine de pintade aux amandes.....	2,50 € 1 tr
Ballotine de volaille aux herbes.....	2,50 € 1 tr
Terrine de pintade au vin jaune et morilles	6,00 € 1 tr
Terrine façon grand-mère	3,00 € 1 tr
Chiffonnade de jambon cru	1,90 € pers
Méli mélo de saucisson	2,20 € 4 trs
Crudités 4 sortes <i>(au choix)</i>	4,00 € pers
Cascade de melon.....	3,00 € pers
Panier tomate-macédoine, aspic œuf et mayonnaise	5,00 € pers

Entrées chaudes

Bouchée à la reine	7,50 € pce
Bouchée de la mer	8,00 € pce
Croûte aux morilles	8,50 € pce
Cocotte d'escargots lutée	8,50 € pce
Tourte Vigneronne à la viande.....	6,50 € pce
Coquilles Saint-Jacques	8,50 € pce



Poissons

Poissons froids

Opéra de gambas et ses petits légumes	7,50 € pers
sur pain de mie noir	
Saumon et sa Bourgeoise de légumes	6,50 € pce
Médaillon de brochet	6,50 € pce
Médaillon de saumon	6,80 € pce
Médaillon de sandre	7,50 € pce
Brochet Bellevue garni de crevettes	6,80 € pers
Terrine brochet	5,90 € 1 tr
Terrine aux 3 poissons	6,50 € 1 tr
Terrine écrevisses	6,90 € 1 tr
Mini médaillon de brochet	3,50 € pce
Mini médaillon de saumon	3,50 € pce
Dôme de saumon	7,00€ pce
<i>(Saumon fumé, saumon cuit, ciboulette et son biscuit)</i>	

Suppléments

Crevette et mayonnaise	0,90 €
Macédoine crevettes et mayonnaise	1,90 €

Poissons chauds

Mousseline brochet	7,00 € pce
Mousseline saumon	7,00 € pce
Mousseline sandre	7,00 € pce
Filet de bar sauce homard	8,90 € pce
Filet de bar sauce côte 39 Sandre	8,90 € pce
Paupiette de saumon au coeur de sandre sauce riesling	8,90 € pce
Médaillon de lotte sauce américaine	11,00 € pers
Pôchouse	10,50 € pce

Inclus dans le prix
Sauce et fleuron



Viandes

Viandes en sauce

Coq au vin	6,95 € pers
Cuisse de poulet.....	5,50 € pers
Cuisse de poulet aux morilles.....	7,50 € pers
Cuisse de pintade	6,50 € pers
Poulet de Bresse	8,50 € pers
Caille farcie aux champignons	7,90 € pers
Jambon braisé	6,50 € pers
Noix de veau aux chanterelles	11,50 € pers
Blanquette de veau	6,50 € pers
Bœuf Bourguignon.....	6,50 € pers
Morillade sauce morilles (rôti).....	9,50 € pers
Mignon de Veau au jus de viande	8,50 € pers
Mignon de porc vin jaune et morilles	8,90 € pers
Pavé de bœuf	8,90 € pers
Sauté de veau morilles	10,00 € pers
Suprême de pintade sauce pleurotes	8,20 € pers
Suprême de pintade sauce morilles	8,90 € pers

Inclus dans le prix
Sauce et croûtons

Viandes froides et charcuterie

Rôti porc cuit.....	2,45 € pers
Cascade de rosbief	3,80 € pers
Cascade de gigot d'agneau	4,45 € pers
Jambon à l'os reconstitué	4,35 € pers
Escalopine de poulet aux herbes	2,65 € pers
Poulet rôti.....	2,50 € pers
Chaud froid de volailles (<i>Volaille mousse de foie</i>)	4,40 € pers
Planche de charcuterie :	5,00 € pers
<i>(jambon persillé, jambon cru, jambon blanc, rosette et saucisson cuit)</i>	
Avec supplément fromage	+1 € par pers





Légumes

Gratin choux fleur	3,00 € pers
Gratin épinard	3,00 € pers
Riz pilaf	2,50 € pers
Pomme Dauphine	2,50 € les 6
Champignons à la crème.....	3,50 € pers

Les individuels

Gratin Dauphinois.....	3,00 € pers
Crèmeux de légumes de saison.....	3,00 € pers
Crèmeux forestier	3,00 € pers
Cube de risotto	3,00 € pers
Brochette de légumes.....	3,00 € pce

(Tomate, carotte, courgette, champignon)

Plats uniques

Cassoulet	8,95 €
Paëlla.....	8,95 €
Couscous.....	8,85 €
Choucroute 3 viandes	7,20 €
Choucroute 4 viandes.....	8,40
Baekofeen: Légumes + 3 viandes : bœuf, porc, agneau	8,00 €
<i>(Minimum de 10 personnes)</i>	
Tête de veau & ses légumes sauce Gribiche	9,50 €
Potée 4 viandes et ses légumes	9,50 €
Fondue chinoise.....	8,00 €
<i>(viande boeuf, bouillon et sauce d'accompagnement)</i>	
Tartiflette avec salade.....	8,00 €
Morbiflette avec salade	8,00 €
Cacouyade avec salade.....	8,50 €
<i>(Fromage cacouyard, lardons, crème, oignon et pommes de terre)</i>	
Croziflette avec salade	8,00 €
<i>(petite pâte carrées : crozets, lardons, fromage, crème, oignons)</i>	
Hachis Parmentier	8,00 €
Lasagnes à la Bolognaise.....	8,00 €
Pierrade	7,00 €
<i>(Bœuf, dinde, veau et tranches de lard fumé)</i>	

Fromages *(à l'assiette)*

- 2 sortes avec salades 3,50 € pers
(noix, raisin, sauce)
- 3 sortes avec salade 4,50 € pers
(noix, raisin, sauce)

En buffet

- Fromage 3 sortes 4,50 € pers
- Soupe à l'oignon croûton et gruyère 1,80 € pers

Animation plein air ou en salle

Animation apéritive

- Plancha poisson 8,50 € pers

(Saint-Jacques, gambas et légumes)

Plancha viande

(Boeuf, veau et légumes)

- Bréchets de poulet persillade et frites 10,00 € pers

- Moules frites sauce Poulette 9,50 € pers

- Méchoui de jambon et frites 8,50 € pers

- Cuisses de grenouilles à la persillade frites 12,00 € pers

- Repas cochon à l'ancienne 12,00 € pers

(Soupe avec pâtes vermicelles, viande de soupe et ses légumes, fromage de tête, pâté de Campagne, boulette sauce tomates, boudin compote de pommes, rôti de porc cuit avec salade)

Retrouvez également en animation : Tartiflette, morbiflette, cacouyarde, paëlla et barbecue sur demande.



Cuisinier : 150,00 € H.T pour la soirée

Service : 27,00 € H.T de l'heure (1 serveuse pour 20/30 personnes)

Nous consulter pour la livraison

TVA en vigueur 5,5% (passe à 10% si service)

Cocktails Dinatoire

Gougère : 2 pce
Verrine arlequin
Wraps thon ou jambon
Tartelette crudités
Mini croque-monsieur
Mini hamburger
Brochette Comté, Morteau
Brochette saumon, pomme
Canapés variés (*jambon cru, tomates, œuf, rosette*)
Bâtonnets de Comté et pain au noix

15,00 €

Menu Pêché

Cocotte d'escargots lutée
Surpême de pintade sauce Morilles
Gratin dauphinois

20,00 €

Menu Envie

Filet de bar à la sauce homard
Tomate provençale
Mignon de porc vin jaune et morilles
Crèmeux Forestier

23,50 €

Menus

Menu Gourmandise

Assiette trilogie
Paupiette de saumon au coeur de sandre sauce au riesling
cube de risotto
caille farcie aux champignons
brochette de légumes

30,00 €

Menu Luxure

Opéra de gambas et ses petits légumes sur pain de mie noir

Filet de sandre sauce côte 39

Crèmeux de légumes de saison

Noix de veau aux champignons

cube de risotto

33,00 €

Menu Kids

Pâté en croûte ou melon en saison

Poulet à la crème

Pommes Dauphine

6,00 €

Nous restons à votre disposition
pour l'élaboration de vos menus et buffets.
N'hésitez à nous contacter.

Buffet vertu

Crudités 4 sortes au choix
Saumon et sa Bourgeoise de légumes
Terrine de pintade aux amandes
Jambon à l'os reconstitué
Cascade de rosbief

15,00 €

Buffet espérance en 2 temps

Crudités 4 sortes au choix
Mini médaillon de brochet
Méli mélo de saucisson

Chaud froid de volaille
Cascade de rosbief
Perles de légumes

21,00 €

Buffet tempérance en 2 temps

Crudités 4 sortes au choix
Mini médaillon de saumon
Chaud froid de volaille
Méli mélo de saucisson

Jambon cru
Cascade de melon en saison
Jambon à l'os reconstitué
Cascade de rosbief
Perles de légumes

24,00 €





Nous sommes à disposition pour la composition de vos menus et buffets.
Prix indicatifs sous réserve des cours du jour.

Horaires

Lundi	8h00 - 12h30	Vendredi	8h00 - 12h30 et 15h00 - 19h00
Mercredi	8h00 - 12h30 et 15h00 - 19h00	Samedi	8h00 - 12h30 et 15h00 - 19h00
Jeudi	8h00 - 12h30 et 15h00 - 19h00	Dimanche	8h00 - 12h30

Fermé le Mardi

9 Grande Rue - 71270 Pierre-de-Bresse
Tél. 03 85 76 22 75 - seb.pernot@hotmail.com
www.seb-traiteur-pierredebresse.fr