



★
SEB TRAITEUR
—

www.seb-traiteur-pierredebresse.fr

03.85.76.22.75

seb.pernot@hotmail.com



Tarif 2025

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	0,50 € pce
Mini soufflée aux saumons	0,50 € pce
Mini gougère	0,50 € pce
Mini quiche	0,50 € pce
Mini pizza	0,50 € pce
Mini hamburger	1,50 € pce
Mini tartelettes crudités assorties	0,90 € pce
Mini croque-monsieur	1,50 € pce
Cake au jambon comté	1,00 € pce
Club jambon beurre	1,00 € pce
Club volaille (<i>pain de mie, volaille, sauce barbecue</i>)	1,00 € pce
Allumette au comté	1,00 € pce

Canapés variés

Rosette, jambon cru, tomates-oeuf	1,00 € pce
---	------------

asperges, saumon, gambas beurre d'aneth, rilette

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
Gambas carotte courgette	1,00 € pce

Miches (*environ pour 15 personnes*)

Miche charcuterie (<i>Jambon cru, pâté, rosette</i>)	34 € pce
Miche Printanière (<i>Tomate, thon, salade, jambon blanc</i>)	34 € pce
Miche au 2 poissons (<i>Saumon fumé, rillettes de thon</i>)	36 € pce

Verrines

Verrines 4 sortes	9,50 €
-------------------------	--------

Arlequin saumon marinée, tartare de tomates avocat, billes de melon jambon cru, perles des mers



Entrées

Entrées froides & assiettes

Assiette César	8,00 € pce
<i>(salade composée, magret de canard 4 tranches, verrine de saison, effilocheur de volailles)</i>	
Assiette :	10,00 € pce
<i>(Foie gras compter d'oignon et son crouton pain d'épice)</i>	
Assiette :	9,00 € pce
<i>(Terrine de foie gras filet caille et figue compoté d'oignon)</i>	
Assiette	8,00 € pce
<i>Trilogie (salade composée, terrine façon grand-mère, verrine avocat)</i>	
Assiette :	8,00 € pce
<i>Pêcheur (salade, mini médaillon de brochet, mini médaillon de saumon, verrine de perle des mers et crevettes.)</i>	
Assiette :	
<i>Baltique (Salade, saumon marinée, saumon et sa bourgeoise de légumes, verine d'arlequin et crevette)</i>	
Terrine de lapin aux noisettes	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

Entrées chaudes

Bouchée à la reine	8,10 € pce
Bouchée de la mer	8,60 € pce
Croûte aux morilles et champignons des bois	8,90 € pce
Cocotte d'escargots lutée	8,90€ pce
Coquilles Saint-Jacques	8,90 € pce
Feuilleter d'escargots et salade composer	8.50 € pce
Feuilleter de volailles et salade composer.....	8.50 € pce





Poissons

Poissons froids

Saumon et sa Bourgeoise de légumes	6,50 € pce
Médaille de brochet	6,80 € pce
Médaille de saumon	6,95 € pce
Médaille de sandre	7,50 € pce
Brochet Bellevue	6,80 € pers
<i>(reconstitué en entier, garni de crevette et macédoine)</i>	
Terrine brochet	6,10 € 1 tr
Terrine aux 3 poissons	6,80 € 1 tr
Terrine écrevisses	6,95 € 1 tr
Mini médaille de brochet (buffet)	3,50 € pce
Mini médaille de saumon (buffet)	3,50 € pce
Dôme de saumon	7,00€ pce

Suppléments

Crevette et mayonnaise	1,20 €
Macédoine crevettes et mayonnaise	2,20 €

Poissons chauds

Mousseline brochet	7,50 € pce
Mousseline saumon	7,50 € pce
Mousseline sandre	7,50 € pce
Filet de bar à la fondue de poireaux	8,90 € pce
Filet de sandre sauce Homard	8,90 € pce
Duo de saumon et églefin sauce Saint-Véran	8,90 € pce
Filet Saint-Pierre sauce vin Jaune	8,90 € pers
Paver de saumon sauce oseille	8,90 € pce

Inclus dans le prix
Sauce et fleuron

Digestifs

Trou Jurassien : Glace à la noix macvin	2.80 €
Trou antillais : Glace à la mangue rhum arrangé	2.80 €
Trou Bressan : Glace à la pomme calvados	2.80 €

Viandes

Viandes en sauce

Coq au vin blanc façon grand-mère	7,50 € pers
Cuisse de poulet.....	5,50 € pers
Cuisse de poulet sauce morilles	7,50 € pers
Cuisse de pintade	6,50 € pers
Poulet de Bresse	8,50 € pers
Caille farcie foie gras sauce porto.....	8,20 € pers
Jambon braisé	6,90 € pers
Noix de veau sauce forestières	9,50 € pers
Blanquette de veau	6,50 € pers
Boeuf Bourguignon	6,50 € pers
Mignon de Veau au jus de viande	8,50 € pers
Mignon de porc vin jaune et morilles	8,90 € pers
Pavé de boeuf sauce morilles.....	9,50 € pers
Tournedos de canard sauce cassis	8,90 € pers
Suprême de poulet sauce époisses	8,90 € pers
Suprême de pintade sauce morilles	8,90 € pers

Inclus dans le prix
Sauce et croûtons

Viandes froides et charcuterie

Crudité 4 sortes aux choix	4,00 € / pers
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	6,00 € pers
Avec supplément fromage	+1 € par pers
Chiffonnades de jambon cru.....	1,90 € /pers
Méli-mélo de saucisson	2,20 € /4Trs





Légumes

Gratin Dauphinois.....	3,00 € pce
Gratin Dauphinois aux giroles.....	3,00 € pce
Gratin de choux fleur.....	3,00 € pce
Gratin épinard.....	3,00 € pce
Champignon à la crème.....	3.50 € pce
Crèmeux de légumes de saison.....	3,00 € pce
Crèmeux forestier.....	3,00 € pce
Cube de risotto.....	3,00 € pce
Pomme dauphines.....	3,00 € /les 6

Brochette de légumes.....3,00 € pce
(Tomate, carotte, courgette, champignon)

Tatin de légumes..... 3,00 € pce
(pâte feuilletée garnis d'une ratatouille de saison)

Plats uniques

Cassoulet.....	9,50 €
Paëlla.....	9,10 €
Couscous.....	9,00 €
Choucroute 3 viandes.....	7,50 €
Choucroute 4 viandes.....	8,50 €
Joue de boeuf vigneronne est ses légumes vapeur.....	11.00 €
Baekofeen: Légumes + 3 viandes : boeuf, porc, agneau.....	9,00 €
<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.....	8,50 €
<i>(viande boeuf, bouillon et sauce d'accompagnement)</i>	
Tartiflette avec salade.....	8,50 €
Morbiflette avec salade.....	8,50 €
Cacouyade avec salade.....	8,50 €
<i>(Fromage cacouyard, lardons, crème, oignon et pommes de terre)</i>	
Croziflette avec salade.....	8,50 €
<i>(petite pâte carrées : crozets, lardons, fromage, crème, oignons)</i>	
Hachis Parmentier.....	8,00 €
Lasagnes à la Bolognaise.....	8,00 €
Pierrade.....	7,00 €
<i>(Boeuf, dinde, veau et tranches de lard fumé)</i>	
Soupe à l'oignons croûton et gruyère.....	2.00 € / pers
<i>(Bœuf, dinde, veau et tranches de lard fumé)</i>	

Fromages (à l'assiette)

2 sortes avec salade.....	3,50 € pers
<i>(noix, raisin, sauce)</i>	
3 sortes avec salade.....	4,50 € pers
<i>(noix, raisin, sauce)</i>	

En buffet

Fromage 3 sortes.....	4,50 € pers
-----------------------	-------------

Animation plein air ou en salle

Animation apéritive

Plancha poisson.....	8,50 €
<i>(Saint-Jacques, gambas et légumes)</i>	
Plancha viande.....	8,50 €
<i>(Boeuf, veau et légumes)</i>	

Animation apéritive

Brasero.....	19,40 €
<i>(cuisson sur place cube de boeuf, cube de volaille, merguez, chipolatas, nuggets, rosti, galette de pomme de terre, champignons, courgette snacker, cube de saumon)</i>	
Bréchets de poulet persillade et frites.....	12,00 €
Moules frites sauce Poulette.....	10,50 €
Méchoui de jambon avec pomme de terre aux romarin.....	12,50 €
<i>(cuisson sur place avec matériel)</i>	
Cuisses de grenouilles à la persillade frites.....	12,90 €
Repas cochon.....	12,40 €
<i>(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)</i>	

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
Club jambon beurre
Tartelette crudités
Mini croque-monsieur
Mini hamburger
Brochette Comté, Morteau
Brochette saumon, pomme
Canapés variés (jambon cru, tomates, oeuf, rosette)
Bâtonnets de Comté et pain au noix

15,50 €

Menu Jupiter

Assiette salade composer médaillon
de brochet est saumon en duo,
crevette et verrine de perle des mers et citron
Surprême de pintade sauce Morilles
Gratin dauphinois
ou
Assiette salade composée, magret de canard 4 tranches,
effiloché de volailles et verrine de saison,
Coq façon grand-mère,
Gratin dauphinois

20,00 €

Menu Venus

Filet de bar à la fondu de poireaux,
Caille farcie aux foie gras sauce porto
Crèmeux Forestier

23,50 €

Menus

Menu Mars

Croûte aux morilles et champignons des bois
Duo de saumons et églefin sauce saint -véran
Suprême de poulet sauce époisses
Brochette de légumes

30,00 €

Menu Saturne

Assiette de foie gras compoter d'oignon
et son croûton pain d'épice,
Filet de saint-Pierre sauce vin jaune, Cube de risotto
Tournedos de canard sauce cassis,
Gratin dauphinois aux girolles

33,80 €

Menu Kids

Pâté en croûte ou feuilleté jambon
Emincée de volaille
Pommes Dauphine

8,00 €

Dessert

Mignardises variées et macarons..... 1,40 € pce
Moelleux au chocolat crème anglaise...4,80 € pce
Tarte tatin boule de glace vanille.....4,80 € pce

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

Buffet Mercure

Crudités 4 sortes au choix,
Saumon et sa Bourgeoise de légumes
Terrine façon grand-mère,
Jambon à l'os reconstitué
Cascade de rosbief

16,50 €

Buffet Neptune

Crudités 4 sortes au choix,
Effeuille de saumon
à l'aneth et ses légumes,
Rôti de porc
Cascade de rosbief,
Perles de légumes,

22,00 €

Buffet Uranus

en 2 temps

Crudités 4 sortes au choix,
Saumon marinée
Escalopine de volaille aux herbes,
Méli mélo de saucisson

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

25,00 €

Buffet Le petit Machon

Italienne, Piémontaise, Taboulé,
Terrine maison,
Cake jambon olive,
Chiffonnade de jambon cru

Cube de jambon à l'os,
Saucisson panaché,
Rondelle de montbéliarde,
Verrine de jambon persiller,
Comté / cancoillotte, Pain

16,90 €





★

SEB TRAITEUR

www.seb-traiteur-pierredebresse.fr

03.85.76.22.75

seb.pernot@hotmail.com

★

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 - 12h00

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