



SEB TRAITEUR

PIERRE-DE-BRESSE

MENU DE FÊTES

2025

Cocktails :

NEW Plateau découverte :7,00 €
(Bonbon d'escargot, gougère, soufflé au saumon, mini burger, croustillant Saint-Jacques)

Canapés variés : 7,00 € les 5 pcs
(Saumon fumé, jambon cru, foie gras, Saint-Jacques et gambas)

NEW Plateaux de 6 verrines 2 sortes :10,95 €
(Verrine Saint-Jacques et petits légumes) & (verrine de foie gras aux pommes)

Miche charcuterie :34,00 €
(Jambon cru, rosette et pâté)

Miche 2 poissons :36,00 €

Pâté en croûte miniature :9,90 €
(Environ 12 tranches)

Boudin blanc aux trompettes :17,95 € /Kg

Entrées froides :

NEW Finger de foie gras sur pain d'épice et pipette de macvin :8,90 €

Pâté croûte richelieu, foie gras et pistaches :9,00 € /Tr

Foie gras de canard maison :9,00 € /Tr

Terrine de pintade aux morilles et Vin Jaune :5,50 € /Tr

Terrine de foie gras joues de porc et figues :7,50 € /Tr

NEW Terrine de lapin aux noisettes et pistaches :5,00 € /Tr

Terrine de sanglier aux champignons de la forêt :5,00 € /Tr

Suprême de biche aux foie gras et pistaches :6,00 € /Tr

Autour de la mer :

Saumon fumé : 7,90 €

L'INCONTOURNABLE Dôme de saumon : 7,00 €
(Saumon fumé, saumon cuit, ciboulette sur son pain)

Demi-queue de langouste Bellevue : 25,00 €

Saumon et sa bourgeoise de légumes : 6,50 €
(Saumon cuit, insert de macédoine de légumes)

Médaille de brochet : 6,80 €

Médaille de saumon : 6,95 €

Médaille de sandre : 7,50 €

Médaille en Duo brochet & saumon : 6,95 €

Terrine de brochet : 6,10 €

Terrine d'écrevisses : 6,95 €

Terrine de saumon et Saint-Jacques : 6,95 €

Brochet Bellevue : 7,00 €
(reconstitué en entier) (Garni de crevette et mayonnaise)

Mayonnaise + crevette : 1,30 € par personne

Entrées chaudes :

NEW Tourtière de ris de veau et foie gras sauce brune : 6,00 €

Cassolette lutée de Saint-Jacques et gambas : 9,50 €

Coquille Saint-Jacques (3 noix) : 9,10 €

Bouchée à la reine : 8,10 €

Escargots de Bourgogne (la douzaine) : 9,30 €

Cocotte d'escargots lutée : 8,90 €

Croûte aux morilles et Champignons des bois : 8,90 €

Poissons chauds :

- NEW** Pavé de saumon sauce oseille : 8,95 €
Demi-queue de langouste à l'américaine : 25,00 €
NEW Filet de Dorade royale sauce vin jaune : 8,95 €
Mousseline de sandre sauce champagne : 7,00 €
NEW Filet de sandre sauce Sauternes : 8,95 €
Mousseline de saumon sauce champagne : 7,00 €
NEW Duo de sandre et truite sauce st-Véran : 8,95 €
NEW Filet de Bar sauce écrevisse : 8,95 €
NEW Médaillon de lotte sauce crustacés : 12,50 €

Légumes :

- Pommes duchesse : 3,00 € les 6
Champignons à la crème : 3,50 €
Marrons cuisinés : 3,50 €

Les Individuels :

- NEW** Cube de polenta aux tomates séchées : 3,00 €
Gratin dauphinois : 3,00 €
Cube risotto : 3,00 €
Fagot de haricot vert et tomate cocktail provençale : 3,00 €
NEW Gratin dauphinois aux cèpes : 3,00 €
NEW Tatin de légumes d'hiver : 3,00 €
(Sur pâte feuilletée carotte, panais, potiron et oignon)

Viandes en sauce :

- NEW** Filet de poularde sauce morilles : 8,95 €
Coq au vin blanc Façon grand-mère : 7,50 €
Coq morilles et champignons : 11,00 €
NEW Mignon de porc sauce au foie gras : 8,95 €
Cuissot de biche sauce grand veneur : 9,50 €
Caille désossée farcie aux foie gras sauce porto : 8,50 €
NEW Ballotin de volaille farcie aux marrons sauce morilles : ... 8,95 €
Suprême de pintade sauce morilles : 8,90 €
NEW ½ filet de canard sauce poivre vert : 8,95 €
Noix de veau sauce forestière : 9,50 €
NEW Lièvre à la royale : 10,50 €
(Cuisse désossée roulée au foie gras et truffes)

Plats à partager :

- Paëlla : 9,10 €
Couscous : 9,00 €
Fondue chinoise : 9,00 €
Pierrade : 7,50 €
(Bœuf, veau, dinde, tranche de lard fumé, Soit 200 g par personne)

PENSEZ À RÉSERVER À L'AVANCE VOS VIANDES :

Rosbeef, Filet de bœuf, Rôti de veau, Volaille

NOS MENUS

LE ROI



Filet de Sandre sauce Sauternes
Mignon de porc sauce au foie gras
Gratin dauphinois aux cèpes

21.00 €

L'EXCUSE

Duo de Sandre et truite sauce Saint-Véran
Filet de Poularde sauce morilles
Cube de Polenta aux tomates séchées

21.00 €



LE 21

Finger de foie gras sur pain d'épices et pipette de macvin
Filet de dorade sauce vin jaune
Ballotin de volaille farcie aux marrons sauce morilles
Tatin de légumes d'hiver

30.00 €



LE PETIT
(Menu enfant)

Feuilletés Jambon Fromages
Émincé de volaille à la crème
Pommes duchesse
+ Surprise
8,00 €



**1 Bouteille OFFERTE
POUR 4 MENUS ACHETÉS
(Le Roi, l'Excuse et le 21)**

OUVERTURE

Mardi 23 décembre ouverture toute la journée
Mercredi 24 décembre ouverture non-stop jusqu'à 15h00
Le Jeudi 25 décembre ouverture jusqu'à 11h30

&

Mardi 30 décembre ouverture toute la journée
Mercredi 31 décembre ouverture non-stop jusqu'à 15h00

&

FERMETURE

Jeudi 1^{er} Janvier 2026
Dimanche 4 janvier 2026
Lundi 5 - Mardi 6
Réouverture le mercredi 7 janvier 2026

Sébastien, Eric, Baptiste, Valentin,
Victorien et Élodie.

Vous souhaitez de joyeuses
fêtes de fin d'année



Association des Amateurs de la Bresse

SÉB TRAITEUR
9 Grande Rue
71270 Pierre-de-Bresse
Tél : 03.85.76.22.75