

# SEB TRAITEUR



## Pâque 2026 Suggestions du Chef

### Entrée Froide :

- Terrine de lapin aux noisettes et pistache **5.00 € /Pce**
- Pater Croûte de pâque (œufs, viandes, pistache morille) **6.90 € /pce**

### Entrée chaude :

- Cassolette lutée de St-jacques et gambas **9.50 € /pce**
- Bouchée à la reine **8.10 € /pce**
- Coquilles Saint-Jacques **9.10 € /pce**
- Boudin Blanc aux trompettes **17.95 € /kg**

### Autour de la Mer :

- Terrine aux 3 poissons (œufs, saumon, flétan et crevette) **7.50 € /pce**
- Médaille de sandre **7.50 € /pce**
- Duo brochet saumon **6.95 € /pce**



### Poissons Chaud :

- Filet de sandre sauce viré Clessé **8.95 € /pce**
- Filet de bar sauce écrevisses **8.90 € /pce**
- Médaille de lotte sauce crustacés **12.50 € /pce**

### Viandes en Sauce :

- Suprême de pintade sauce morilles **8.90 € /pce**
- Mignon de porc sauce foie gras **8.95 € /pce**
- Caille désossés farcie foie gras porto **8.50 € /pce**

### Légumes :

- Cube de risotto **3.00 € /pce**
- Gratin dauphinois **3.00 € /pce**
- Tatin de légumes **3.00 € /pce**

### Plat Unique :

- Fondue chinoise (bouillon, viandes et sauce d'accompagnement) **8.50 € /pce**
- Paella **9.10 € /pce**



- Pierrade **7.00 € /pers**