



SÉBASTIEN BERNE

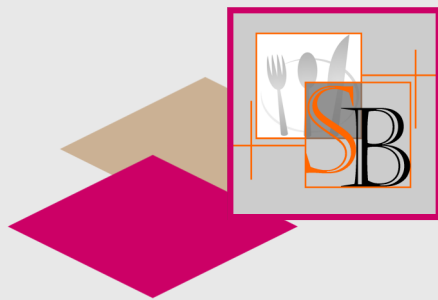


MENU
Saison
2026-2027



Troitor





Menu Orchidée

45€ 80 par personne

Entrée

Pâté en croûte Ris de veau pistachés, Chutney acidulé, Mesclun

Plat principal

Gigotelette de Pintade, Tombée de pleurotes et Velours de Paris
Millefeuille de pommes de terre

Fromage

Ardoise de fromages affinés,
Pain aux noix et confiture d'abricots
Fromage frais fermier et ses accompagnements
Ou

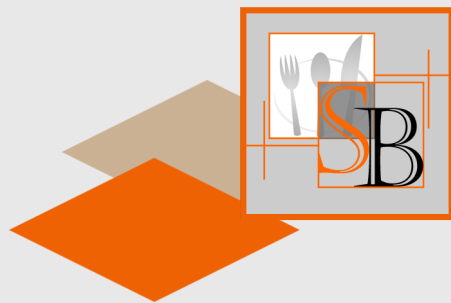
L'Assiette panachée
Fromage blanc battu et Coulis de fruits rouges en verrine
Fromages locaux affinés

Dessert

Le Buffet du pâtissier
À composer selon vos envies...

(Café, Pain, Vaisselle, Service compris)

« Formule avec 8h de service »



Menu Capucine

47 € 10 par personne

Mise en Bouche

Cappuccino de cèpes, Mignon de porc séché et légèrement fumé
Baguette toastée

Entrée

Dôme de saumon fumé, crème légère et citron vert,
Mesclun

Plat principal

Entrelardé de volaille senteur d'été, olive, basilic et tomate,
Risotto crémeux et carotte fane

Fromage

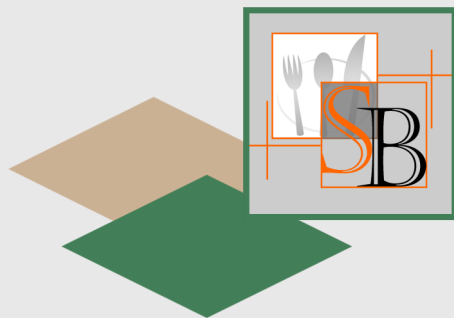
Ardoise de fromages affinés,
Pain aux noix et confiture d'abricots
Fromage frais fermier et ses accompagnements
Ou
L'Assiette panachée
Fromage blanc battu et Coulis de fruits rouges en verrine
Fromages locaux affinés

Dessert

Le Buffet du pâtissier
À composer selon vos envies...

(Café, Pain, Vaisselle, Service compris)

« Formule avec 8h de service »



Menu Drosera

Menu + Cocktail 60€80 par personne

Cocktail seul 20€10 par personne

Cocktail

6 pièces froides
3 pièces chaudes
4 pièces Atelier Plancha
Atelier Terroir

Mise en Bouche

Tartelette salée végétale, Tartare de tomates,
Crème légère mascarpone basilic,
Jeune pousse de salade

Plat principal

Filet de canette au caramel, Infusion abricot et romarin
Crumble de légumes

Fromage

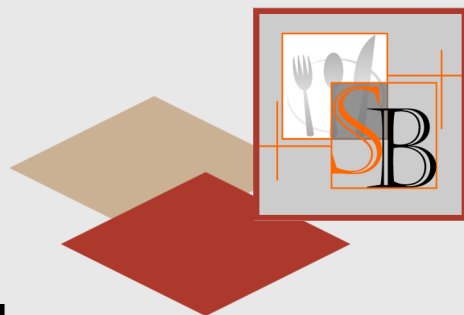
Ardoise de fromages affinés,
Pain aux noix et confiture d'abricots
Fromage frais fermier et ses accompagnements
Ou
L'Assiette panachée
Fromage blanc battu et Coulis de fruits rouges en verrine
Fromages locaux affinés

Dessert

Le Buffet du pâtissier
À composer selon vos envies...

(Café, Pain, Vaisselle, Service compris)

« Formule avec 10h de service »



MENU BOUQUET DE ROSES

63 € 50 par personne

22 € 20 cocktail seul

Cocktail

5 pièces froides + 3 pièces chaudes
Atelier crudités & tapenades
+ 2 ateliers aux choix

Mise en Bouche

Cannelloni de saumon fumé, Fromage frais et ciboulette
Mesclun

Plat principal

Brochette de Filets de Caille, Crème de morilles et vin jaune,
Julienne de légumes croquants et Fines crêpes de pommes de terre

Fromage

Ardoise de fromages affinés,
Pain aux noix et confiture d'abricots
Fromage frais fermier et ses accompagnements
Ou
L'Assiette panachée
Fromage blanc battu et Coulis de fruits rouges en verrine
Fromages locaux affinés

Dessert

Le Buffet du pâtissier
À composer selon vos envies...

(Café, Pain, Vaisselle, Service compris)

« Formule avec 10h de service »



LES COCKTAILS

COCKTAIL EILLET 10€50/PERS

12 pièces froides

Pain Surprise jambon cru et saumon fumé

Petits Feuilletés salés

Gougères à la fourme de Montbrison

Mini quiche / Mini pizza

Mini madeleines salées

COCKTAIL JONQUILLE 17€60/PERS

9 pièces froides au choix

3 pièces chaudes au choix

Ou Atelier Plancha (4 pièces)

COCKTAIL IRIS 14€10/PERS

9 pièces froides au choix

COCKTAIL LILAS 21€20/PERS

9 pièces froides au choix

3 pièces chaudes au choix

Atelier au choix

NOS PETITS PLUS

PAUSE FRAICHEUR 1€80/PERS

Limonade, Citronnade, Petites bouteilles d'eau

Gobelets biodégradables

MENU ENFANT 12€/PERS

Burger pur bœuf français ou Emincé de volaille à la crème

Pommes dauphines maison

Moelleux chocolat, crème anglaise

SOUPE À L'OIGNON 2€/PERS

Soupe à l'oignon, croûtons et gruyère

Le tout déposé dans la cuisine à la fin de la prestation

LES TROUS NORMANDS 2€10/PERS

Boule de sorbet Maison arrosée d'alcool ou non

(Sorbet : Citron/Limoncello ; Passion/Passoa, Poire / Eau de vie, Pomme/Calvados, Abricot/Muscato, Framboise/Crément, Citron/Vodka...)

LE RETOUR DU LENDEMAIN 12€50/PERS

Assortiment de salades composées

Plateau de charcuteries

Tarte aux pommes

FORFAIT BOISSONS 15€50/PERS

Vin d'honneur : Crémant de Bourgogne et ses liqueurs / Punch vanille

Jus de Pommes artisanal, Soda & Eau

Repas :

Vin blanc d'Ardèche Viognier

Vin rouge Côtes du Rhône



NOS PIÈCES FROIDES

LES MINI CHOUX

Tomate/ Pesto, Saumon / Aneth, Olive noire

LES TOASTS

Magret fumé/Abricot sec, Foie gras/Pain d'épices, Ecrevisses marinées/beurre de crevettes
Mozzarella/Pesto, Jambon cru/Tapenade, Légumes croquants

LES PINCES

Concombre/Fromage frais, Chorizo/Feta, Betterave Chioggia/mousse écrevisses

LES TARTARES

Saumon/Pomme Granny, Loup/Ciboulette, Carpaccio Bœuf/Câpres et Parmesan

LES GASPACHOS

Tomate/Basilic, Melon/Menthe fraîche

LES BRIOCHETTES

Haddock, Anchois, Foie Gras, Saumon fumé

LES VERRINES

Chutney Exotique/Chantilly Foie gras, Crevette/Guacamole,
Homardine/Crevette/Pomme granny, Caviar d'Aubergine/Gelée de poivrons,
Tiramisu Pesto/Jambon cru/Crumble noisette

LES MACARONS SALÉS

Fourme de Montbrison, Foie Gras, Saumon fumé

LES TOASTS CROUSTILLANTS

Cannelloni de saumon fumé, Foie gras/gelée d'Abricot, Mousse carotte/Cumin

LES MINIS WRAPS

Crudités, Saumon fumé/Fromage frais, Jambon cru/Crudités

LES MINIS CLUBS SANDWICHES

Jambon/Figue, Thon/Tomates confites, Poulet/Curry

LES MINIS BLINIS

Saumon fumé/Aneth, Foie gras, Tapenade

MINI DÔME SUR SABLÉ

Dôme de Foie gras/Gelée de Mûres, Dôme de Saumon fumé/crème légère,
Dôme Caviar d'Aubergine

« MES SPÉCIALITÉS »

Opéra foie gras gelée mangue, Millefeuille saumon fumé aneth mascarpone



NOS PIÈCES CHAUDES

LES CASSOLETTES

Cassiolette de pétoncles et sauce crustacé, Fondant de saumon à l'oseille,
Cassiolette de grenouilles désossées crème persillée, Cassiolette d'escargots,
Cassiolette crumble de légumes de saison,
Aiguillette de canard au caramel, Emincé de volaille à la crème de curry,
Crème brûlée au foie gras, Mini ravioles à la crème de cèpes....

LES BURGERS

Bœuf façon tex mex, Poulet à la moutarde à l'ancienne

LES SOUPES TIÈDES

Crème de courgettes, Velouté de butternut, Crème de carottes au cumin,
Velouté de cresson

LES MUFFINS

Saumon et aneth, Magret et Abricot, Petits légumes



L'ATELIER PLANCHA

MER

Crevettes Persillées, Saint Jacques au lait de coco, Encornets, Moules d'Espagne au curry

TERRE

Mignon de porc à la moutarde, Brochette de bœuf au paprika, Magret de canard au thym,
Brochette de poulet au curry

LÉGUME

Brochette de légumes croquants



NOS ANIMATIONS MARIAGES



ATELIER TERROIR

Fourme de Montbrison fondue
Jambon sec d'Auvergne découpé devant vous,
condiments et pain tradition

Tarif : 3 €60 / personne



ATELIER DE LA MER

Huitres, bulots et crevettes en buffet
Condiments, beurre demi sel et pain seigle au citron.

Tarif : 5 €80 / personne



ATELIER DU SUD OUEST

Dégustation du Foie gras Mi-Cuit maison,
diverses compotées maisons et pain d'épices.

Tarif : 5 €80 / personne



ATELIER PLANCHA

Viandes, poissons et coquillages cuisinés devant vous.
(à définir selon nos propositions)

Tarif : 4 €70 / personne



ATELIER SAUMON FUMÉ MAISON

Saumon fumé maison
découpé devant vous, pain de seigle, beurre demi-sel & citron.

Tarif : 90€ / saumon



ATELIER TAPENADE & LÉGUMES CROQUANTS

Tapenades Maison, croûtons, crudités, petites sauces.

Tarif : 2 €70 / personne



ATELIER WOK Plat à tendance Asiatique cuisiné devant vos convives

Crevettes/poivron/courgettes/sauce soja, Wok végétarien
Poulet/fèves/pousses de soja/sauce soja,
Bœuf/carottes/courgettes/graines de sésame/sauce soja

Tarif : 4 €50 / personne



ATELIER PANINI

Thon/tomate/roquette, jambon cru/mozzarella,
poulet/crudité, emmental

Tarif : 4 €80 / personne



ATELIER GAUFRE SALÉE

Tarif : 4€50 / personne



FONTAINE À CHOCOLAT

Brochettes de bonbons ou brochettes de fruits frais.

Tarif : 2€00 / personne

ORGANISATION & CONDITIONS DE VENTE



LES PRIX DES MENUS COMPRENNENT :

La vaisselle adaptée au menu choisi.

Le pain : 2 michons par personne (1 posé sur table, le reste en panier),
pain aux noix tranché pour le fromage affiné.

Le café, thé ou infusion.

Le service : 8 ou 10 heures de service inclus selon votre formule, puis 45€00 TTC de l'heure supplémentaire par serveur. Nous comptons 1 serveur pour environ 25/30 convives, 30/40 pour le cocktail.

Seaux et vasques à champagne si besoin.

Nous ne prenons aucun droit de bouchons,
possibilité de forfaits boissons sur devis personnalisé.

Les prix des menus sont TTC et par personne sous réserve de modification du taux de TVA.

Le tarif est établi à partir de 70 personnes, en dessous devis sur mesure.

Le nappage n'est pas inclus dans le prix de la prestation, on peut cependant vous le proposer sur simple devis.

Tarif évolutif selon le matériel disponible dans le lieu de réception
et selon la distance de ce dernier.

ORGANISATION

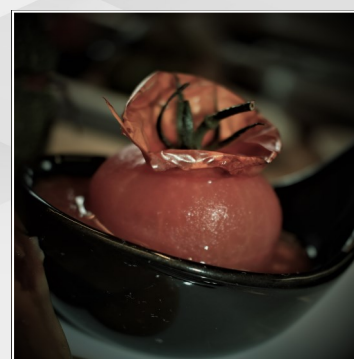
Livraison de la vaisselle la veille.

La table sera installée par vos soins.

(possibilité de l'installation par nos équipes sur devis personnalisé).

Nos équipes resteront jusqu'au débarrassage des assiettes à dessert et des tasses.

Le lendemain ou le lundi, nous venons récupérer la vaisselle sur le lieu de réception.





Traiteur
SÉBASTIEN BERNE

LOCATION Remorque frigorifique

Conçue pour vous apporter une solution frigorifique lors de tous vos rassemblements, elle vous garantira la fraîcheur de tous vos aliments et boissons.

La solution idéale pour vos cocktails dînatoires, barbecues entre amis, repas de famille, rassemblements associatifs, etc...

Froid positif



4M3

Location journalière / Forfait weekend / Forfait Semaine
Tarif sur demande

*Livraison offerte dans un rayon de 10km
autour de notre point de vente.*

Renseignements : 09.86.28.05.93

175€

du vendredi au dimanche soir.

WWW.SEBASTIEN-BERNE-TRAITEUR.COM



Traiteur

SÉBASTIEN BERNE

44 rue de la république 42360 Panissières

Plus de renseignements au :

tel : 09.86.28.05.93

Mail : bernesebastien5@bbox.fr



Bon
Appétit