

2027 MENU

SÉBASTIEN BERNE
Traiteur

Votre rendez-vous avec le goût !



Menu Orchidée

47€ 80
par personne

Entrée
« Comme un Cheesecake »
Truite Fumée, crème légère, aneth et citron vert
Muffin aux crevettes
Mesclun

Plat principal
Cuisse de canard confite par nos soins
Velours Cèpes
Gratinée de Gnocchis et petits légumes

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

Dessert
Le Buffet du Pâtissier
A composer selon vos envies...
(Café, pain, Vaisselle, Service compris)
« Formule avec 8h de service »

Forfait
Vin repas + Eaux
10€50

Vin blanc
d'Ardèche Viognier
Vin rouge
Côtes du Rhône
Eaux (Bouteille en verre)
plate & gazeuse



Menu Capucine

49€ 50
par personne



Mise en bouche

Saladette Fraîcheur en verrine
Chou kale, Haddock, Pommes Granny

Entrée

Ballotine de Pintade aux Morilles
Brioche tiède aux oignons frits
Salade du maraîcher

Plat principal

Carré de Porcelet confit au foin
Jus Madère
Croustillant Forestier

Fromage

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

Dessert

Le Buffet du Pâtissier
A composer selon vos envies...

(Café, pain, Vaisselle, Service compris)
« Formule avec 8h de service »

Forfait

Vin repas + Eaux
10€50

Vin blanc
d'Ardèche Viognier
Vin rouge
Côtes du Rhône
Eaux (Bouteille en verre)
plate & gazeuse



Menu

Drosera

Menu + Cocktail

63€50 par personne

Cocktail seul

21€10 par personne



Cocktail

6 pièces Froides
3 pièces Chaudes
4 pièces atelier Plancha
Atelier Terroir

Mise en bouche

« Autour de la Tomate »
Gaspacho, Tartelette tomate basilic,
Cake tiède aux tomates confites
Pousses de Roquettes

Plat principal

Pièce de carré de veau blanc
Sauce Bourguignonne aux Pleurotes et petits Lardons
Effeillé de pommes de terre

Fromage

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

Dessert

Le Buffet du Pâtissier
A composer selon vos envies...
(Café, pain, Vaisselle, Service compris)
« Formule avec 10h de service »

*Forfait boissons
cocktail : 7€00*

*Forfait boissons
cocktail + repas
17€50*

Cocktail :
Crémant de Bourgogne
et ses liqueurs
Punch Vanille
Jus de fruits Soda & Eaux
Repas :
Vin blanc
d'Ardèche Viognier
Vin rouge
Côtes du Rhône
Eaux (Bouteille en verre)
plate & gazeuse

Menu Bouquet de Roses

Menu + Cocktail

66€60 par personne

Cocktail seul

23€30 par personne



Cocktail

5 pièces Froides

3 pièces Chaudes

Atelier Crudités & Tapenades

+ 2 Ateliers aux choix

Mise en bouche

Opéra Foie Gras Abricot

Kumquat confit

Mesclun

Plat principal

Suprême de Pintade entrelardé

Bisque de langoustines

Crumble de patate douce

Fromage

Ardoise de fromages affinés

Pain aux noix et confiture d'abricots

Fromage frais fermier

et ses accompagnements

Dessert

Le Buffet du Pâtissier

A composer selon vos envies...

(Café, pain, Vaisselle, Service compris)

« Formule avec 10h de service »

*Forfait boissons
cocktail : 7€00*

*Forfait boissons
cocktail + repas
17€50*

Cocktail :
Crémant de Bourgogne
et ses liqueurs
Punch Vanille
Jus de fruits Soda & Eaux
Repas :
Vin blanc
d'Ardèche Viognier
Vin rouge
Côtes du Rhône
Eaux (Bouteille en verre)
plate & gazeuse



Les Cocktails



Cocktail Oillet **11€/pers**

12 pièces froides
Pain Surprise jambon cru et saumon fumé
Petits Feuilletés salés
Gougères à la fourme de Montbrison
Mini quiche / Mini pizza

Cocktail Iris **14€80/pers**

9 pièces froides au choix

Cocktail Jonquille **18€40/pers**

9 pièces froides au choix
3 pièces chaudes au choix
ou Atelier Plancha (4 pièces)

Cocktail Lilas **22€20/pers**

9 pièces froides au choix
3 pièces chaudes au choix
Atelier au choix

Cocktail dinatoire Coquelicot* **43€/pers**

5 pièces froides au choix
3 pièces chaudes au choix
4 Ateliers: Terroir / Crudités & Tapenades / Brasero / Saumon fumé & Crevettes
Pièces sucrées / Mignardises

**Cocktail dinatoire à partir de 70pers sur une durée de 6h de service inclus*



Nos petits plus

PAUSE FRAICHEUR **1€80/pers**

Limonade, Citronnade,
Petites bouteilles d'eau
Gobelets biodégradables

PAUSE GOÛTER **4€00/pers**

Boissons chaudes
Petites bouteilles d'eau
Gourmandises

LE RETOUR DU LENDEMAIN **12€50/pers**

Assortiment de salades composées
Plateau de charcuteries
Tarte aux pommes

MENU PRESTATAIRE **25€/pers**

Identique à celui de vos invités.

FORFAIT SOFT **2€50/pers**

Jus de Fruits artisanal, Soda
Eaux minérales (Bouteille en verre)
Plate & Gazeuse

FONTAINE À CHOCOLAT **2€20/pers**

Brochettes de bonbons ou
Brochettes de fruits frais

MENU ENFANT **12€50/pers**

Burger pur bœuf français ou Emincé
de volaille à la crème
Pommes dauphines maison
Moelleux chocolat, crème anglaise

LES TROUS NORMANDS **2€20/pers**

Boule de sorbet Maison arrosée d'alcool ou non
(Sorbet : Citron/Limoncello ; Passion/Passoa,
Poire / Eau de vie, Pomme/Calvados, Abricot/
Muscat, Framboise/Crément, Citron/Vodka...)

SOUPE À L'OIGNON **2€00/pers**

Soupe à l'oignon, croûtons et gruyère
Le tout déposé dans la cuisine à la fin de la prestation



NOS PIÈCES FROIDES

LES MINI CHOUX

Tomate/ Pesto, Saumon / Aneth

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

LES TARTARES

Saumon/Pomme Granny, Loup/Ciboulette, Carpaccio Bœuf/Câpres et Parmesan
Carpaccio de Thon façon Thaï

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/Petits Légumes,
Tiramisu Pesto/Jambon cru/Crumble noisette, Crèmeux de Carotte/Magret de canard fumé

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 TOASTS POLENTAS

Haddock crème Safranée, Truite fumée crème à l'aneth,
Magret de canard crèmeux aux herbes

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, Quenelle Lyonnaise aux écrevisses
Crème brûlée au foie gras, Mini raviolis à la crème de cèpes...

LES BURGERS

Foie Gras/Figues, 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 PRÉFOUS

Préfou Escargots ou Fromager ou Tomate Pesto



L'ATELIER PLANCHAS

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 €80 / personne



ATELIER DE LA MER

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

Tarif : 6 €00 / personne



ATELIER DU SUD OUEST

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

Tarif : 6 €00 / personne



ATELIER PLANCHA

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

Tarif : 5 €00 / personne



ATELIER SAUMON FUMÉ MAISON & CREVETTES

Saumon fumé maison découpé devant vous & Crevettes
Condiments, beurre demi sel et pain seigle/citron

Tarif : 4€60 / personne



ATELIER TAPENADE & LÉGUMES CROQUANTS

Tapenades Maison, croûtons, crudités, petites sauces.

Tarif : 2 €80 / 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 €70 / personne



ATELIER BRASERO

À définir selon vos goûts.

Tarif : 6€50 / personne

+ 200€ de forfait de mise en œuvre (déplacement, location, bois...)

Sous réserve de l'autorisation des propriétaires de vos lieux de réceptions.



ATELIER DU PIZZAIOLO

À définir 3 variétés selon vos goûts.

Tarif : 6€80 / 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.

Forfait de 30€ si les déchets ménagers sont évacués par nos soins.

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

180€

du vendredi
au dimanche soir.

WWW.SEBASTIEN-BERNE-TRAITEUR.COM

44 rue de la république 42360 Panissières

Plus de renseignements au :

tel : 09.86.28.05.93

Mail : bernesebastien5@bbox.fr

SÉBASTIEN BERNE
Traiteur

Votre rendez-vous avec le goût !

Bon
Appétit