



SÉBASTIEN BERNE



MENU
Saison
2025/2026



Traitour





MENU ORCHIDÉE

43€ 20 par personne

Entrée

Tartelette salée aux petits légumes et mousse légère mascarpone au basilic, gaspacho Andalou, petites pousses végétales

Ou

Millefeuille de rouget au citron confit, petite soupe froide de courgettes, mesclun

Plat principal

Fondant de veau en vol au vent, jus forestier

Risotto aux légumes croquants

Ou

Cabillaud en croûte d'herbes, Risotto d'épeautre

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

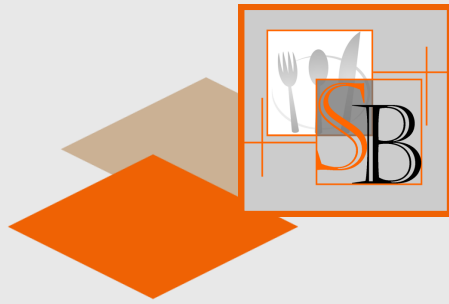
Fromages locaux affinés

Dessert

Le Buffet du pâtissier

(Café, Pain, Vaisselle, Service compris)

« Formule avec 8h de service »



MENU CAPUCINE

44 € 50 par personne

Mise en Bouche

Panacotta de mozzarella,
Tartare de tomates et allumettes de jambon Serrano
Ou

Cheesecakes aux herbes fraîches et saumon fumé sur son biscuit sablé

Entrée

Terrine de saumon et noix de st jacques,
Muffin aux crevettes, mesclun
Ou

Ballotine de volaille aux morilles et éclats de noisettes, petit velouté aux cèpes

Plat principal

Paleron de bœuf braisé 12h au Côte du Forez
Tagliatelles de légumes, effeuillé de pommes de terre
Ou

Dos de loup sauce champagne
Tagliatelles de légumes, effeuillé de pommes de terre

Fromage

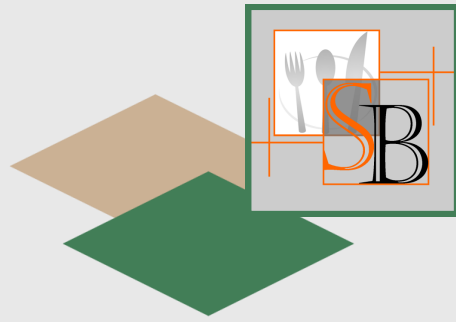
Ardoise de fromages affinés,
Pain aux noix et confiture d'abricots
Fromage frais fermier et ses accompagnements
Ou

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

Dessert

Le Buffet du pâtissier
(Café, Pain, Vaisselle, Service compris)

« Formule avec 8h de service »



MENU DROSERA

Menu + Cocktail 57 € 40 par personne

Cocktail seul 19 € 00 par personne

Cocktail

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

Mise en Bouche

Tartare de saumon, pomme Granny et noix, tuile aux sésames et jeunes pousses

Ou

Tataki de thon, sésame et roquette, gressins aux graines

Plat principal

Filet de canette, jus aromatique
Lasagnes de légumes en papillote

Fromage

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

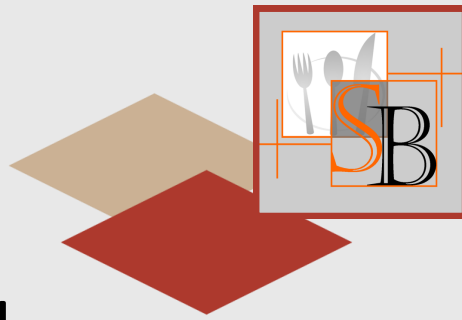
Ou

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

Dessert

Le Buffet du pâtissier
(Café, Pain, Vaisselle, Service compris)

« Formule avec 10h de service »



MENU BOUQUET DE ROSES

59 € 80 par personne

21 € 00 cocktail seul

73 € 30 par personne avec forfait boisson

Cocktail

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

Mise en Bouche

Opéra foie gras, biscuit pain d'épices, gelée abricot, pousse du jardin

Ou

Crème brûlée au foie gras sur une compotée de figes, allumette de brioche toastée

Plat principal

Suprême de pintadeau aux écrevisses,
Purée de patate douce, tuile aux noisettes

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
(Café, Pain, Vaisselle, Service compris)

« Formule avec 10h de service »

Forfait boissons / 13€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
Eau plate & gazeuse (bouteille en verre)



LES COCKTAILS

COCKTAIL ÉILLET 9€90/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 16€80/PERS

9 pièces froides au choix

3 pièces chaudes au choix

Ou Atelier Plancha (4 pièces)

COCKTAIL IRIS 13€40/PERS

9 pièces froides au choix

COCKTAIL LILAS 20€50/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 10€/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, croutons 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/Muscat, Framboise/Crément, Citron/Vodka...)

LE RETOUR DU LENDEMAIN 11€50/PERS

Assortiment de salades composées

Plateau de charcuteries

Tarte aux pommes

LOCATION DE REMORQUE FRIGORIFIQUE

Location de remorque frigorifique pour le weekend



NOS PIÈCES FROIDES

LES MINI CHOUX

Tomate/ Pesto, Carotte/ Cumin, Saumon / Aneth, Olive noire

LES TOASTS

Magret fumé/Abricot sec, Foie gras/Pain d'épices,
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

LES GASPACHOS

Tomate/Basilic, Melon/Menthe fraîche

LES BRIOCHETTES

Haddock, Anchois, Foie Gras, Saumon fumé

LES VERRINES

Chutney Exotique/Chantilly Foie gras, Crevette/Guacamole,
Crèmeux de chou fleur et petits légumes croquants, Thon/Tomate Balsamique,
Panna Cotta Parmesan/Tartare de tomate

LES MACARONS SALÉS

Fourme de Montbrison, Foie Gras, Saumon fumé

LES SALADETTES

Marine, Végétale (Boulgour, Concombre, Poivron), Tomates/Mozzarella/Basilic,
Lentilles beluga/Saumon fumé

LES MINIS WRAPS

Saumon fumé/Fromage frais, Jambon cru/Crudité

LES MINIS CLUBS SANDWICHES

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

LES MINIS BLINIS

Saumon fumé/Aneth, Foie gras, Tapenade

« MES SPÉCIALITÉS »

Opéra foie gras gelée mangue, Millefeuille saumon fumé aneth mascarpone



NOS PIÈCES CHAUDES

LES CASSOLETTES

Cassolette de pétoncles et sauce crustacé, Fondant de saumon à l'oseille,
Cassolette de grenouilles désossées crème persillée, Cassolette d'escargots,
Cassolette 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 carotte 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 €40 / personne



ATELIER DE LA MER

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

Tarif : 5 €40 / personne



ATELIER DU SUD OUEST

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

Tarif : 5 €40 / personne



ATELIER PLANCHA

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

Tarif : 4 €50 / 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



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

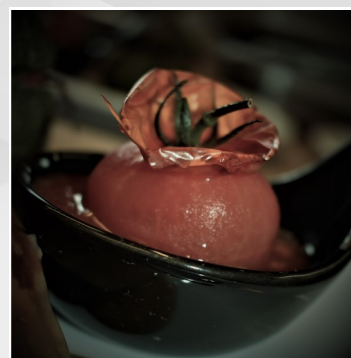
Livraison de la vaisselle la veille.

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.



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