



Cuisine Authentique et Artisanale



Le Coffret
by Sebe

En écrin individuel
À composer

à partir de 25,50€ ht

Plateaux Repas **chauds**
en entreprise

Entrée + plat +
Dessert

Les Entrées:

	Supplément
Velouté de Protimarron aux éclats de châtaignes confites (Plat signature), Servi Chaud (Végé)	Sans supp
Parfait de Bettraves et son coulis épicé (Végé)	Sans supp
Napolitaine et mozzarella fraîche (Petite roquette et chorizo doux & pignon de pin)	Sans supp
Saumon fumé maison et crevettes bouquets (Crèmeux de basilic et petit blini)	3,90€ HT

Les Plats Livrés Chauds:

	Supplément
Paupiette de veau braisée aux chanterelles (Riz Basmati & courgette rôtie)	Sans supp
Mousseline d'épinard cœur de chèvre (riz basmati) (Végé)	Sans supp
Risotto de Gambas flambées au Whisky (jus crustacés)	2,40€ HT
Parmentier de canard à la patate douce (Jus réduit)	2,30€ HT

Les Desserts:

	Supplément
Délice chocolat Noir & poire pochée (Servie avec son caramel de cacahuète)	Sans supp
Charlotte aux framboises et sa crème vanille	Sans supp
Mousse de cheesecake au citron vert, spéculoos (Servie avec sa marmelade d'agrumes)	Sans supp
Salade Florida (sans gluten, sans lactose) (Suprêmes de pamplemousses & Oranges)	Sans supp



*Toutes nos formules comprennent du pain
Avec ou sans couverts*

Participation frais de Livraison & Récupération :

Jusqu'à 10 Km: **12,00€ ht**

De 10 à 15 Km: **16,00€ ht**

Soir à partir de : **35,00€ ht**

Week end à partir de : **37,50€ ht**

Livraison au delà nous consulter

Pas de dépannage pour le jour même

Prise de commande en ligne:

Avant Minuit pour une livraison le lendemain midi!

Comme au Restaurant:

Vous choisissez du début jusqu'à la fin la composition de votre repas

100% compatible toutes plateformes de *dématérialisation*
(Chorus Pro, Cegedim, Sy, Basware, etc.).

Olivier: 06 59 12 25 44 / Amandine: 07 64 44 31 48

Sébastien: 06 99 95 04 99 / @ : traiteur@sebe.fr

*Découvrez également le **Quai Gourmand**
Pour un repas gourmand et rapide au **Restaurant***

