



SAISONS

TRAITEUR

SAISONS  
TRAITEUR

## QUI SOMMES-NOUS ?

- UN TRAITEUR ENGAGÉ ET DÉCHAINÉ -



EVA & FRANCK, AMOUREUX ET AMOUREUX DE CUISINE.

NOUS AVONS LANCÉ CE TRAITEUR EN 2016.

NOUS TRAVAILLONS AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX RESPECTUEUX D'UNE AGRICULTURE DURABLE.

NOS INSPIRATIONS ÉMANENT DE LA CUISINE FAMILIALE, DE LA STREET FOOD ET DES VOYAGES.

SAISONS, C'EST UNE CUISINE CRÉATIVE ET GOURMANDE QUI S'ADAPTE À TOUTES VOS ENVIES.





# PIÈCES COCKTAILS

22 PIÈCES





# 22 PIÈCES

39€ HT PAR PERS.

## 16 PIÈCES SALÉES

- **MINI BUNS** NOIR À L'ENCRE DE SEICHE, SAUMON FUMÉ, CREAM CHEESE, ZESTE DE CITRON - *ÉQUIVALENT 2 PIÈCES / PERS.*
- **MINI TACOS** CREVETTE SNACKÉE, SAUCE SALSA
- **NAVETTE ÉCREVISSE**, MAYO AUX AGRUMES- *ÉQUIVALENT 2 PIÈCES / PERS*
- **PIC DE BOEUF** À LA FLAMME - *ÉQUIVALENT 2 PIÈCES / PERS.*
- **BUNS PASTRAMI**, YELLOW MUSTARD, PICKLES -*ÉQUIVALENT 2 PIÈCES / PERS*
- **PIC D'ANTIPASTI** (TOMATE, MOZZA BILLE, COEUR D'ARTICHAUT CONFIT, OLIVE) - *ÉQUIVALENT 2 PIÈCES / PERS.*
- **TARTELETTE** POIVRON CONFIT, TOMATE SÉCHÉE
- **CLUB VÉGÉTARIEN**, CHÈVRE FRAIS, LÉGUMES CONFITS, THYM-CITRON
- **TOUT CAROTTE** (CAROTTE ROULÉE EN PICKLES ET TAPENADE CAROTTE-CUMIN)
- **QUICHE COURGETTE** GRILLÉE, PARMESAN
- **PIC DE POULET** CURRY, POIS GOURMAND
- **EMPANADAS** THON, POIVRON - *ÉQUIVALENT 2 PIÈCES / PERS.*

## 4 PIÈCES SUCRÉES

- **BROCHETTES DE FRUITS** DE SAISON (4 FRUITS) - *ÉQUIVALENT 2 PIÈCES / PERS.*
- **CHEESECAKE** VANILLE
- **MINIATURE CHOCOLAT** AUX ÉPICES

SAISONS  
TRAITEUR





# PIÈCES COCKTAILS



12 PIÈCES



# 12 PIÈCES

20€ HT PAR PERS.

- **MINI BUN NOIR** À L'ENCRE DE SEICHE, SAUMON FUMÉ, CREAM CHEESE, ZESTE DE CITRON - ÉQUIVALENT 2 PIÈCES / PERSONNE
- **MINI TACOS** CREVETTE SNACKÉE, SAUCE SALSA
- **NAVETTE ÉCREVISSE**, MAYO AUX AGRUMES-ÉQUIVALENT 2 PIÈCES / PERS.
- **CLUB VÉGÉTARIEN**, CHÈVRE FRAIS, LÉGUMES CONFITS, THYM-CITRON
- **TARTELETTE** CRÈME DE POIVRONS CONFITS, TOMATES CONFITES, PIGNONS DE PIN
- **PIC D'ANTIPASTI**: TOMATE ET ARTICHAUT CONFIT, MOZZA BILLE, OLIVE - ÉQUIVALENT 2 PIÈCES / PERS.
- **QUICHE** COURGETTE GRILLÉE, PARMESAN
- **EMPANADAS** THON, POIVRON-ÉQUIVALENT 2 PIÈCES / PERS.

SAISONS  
TRAITEUR





# PLANCHES

FROMAGES  
CHARCUTERIES  
CRUDITÉS





# PLANCHES

*-PRÉSENTÉES EN BOÎTE EN BOIS JOLIMENT DÉCORÉES  
(OU EN JOLIES PLANCHES SI MAÎTRE D'HÔTEL SUR PLACE)*

**Charcuterie ou fromage = Équivalent 4 pièces par personne (ou 8€ HT par pers.)**

**Crudités = Équivalent 2 pièces par personne (ou 4€ HT par pers.)**

**Formule avec les 3 (charcuterie, fromage, crudités) = 15 € Équivalent 8 pièces par personne**

## **PLANCHES DE CHARCUTERIE CORSE ET ITALIENNE AOP**

*COPPA, JAMBON SERRANO, BRESAOLA, LONZO, SAUCISSON ARTISANAL  
ACCOMPAGNÉES DE DIFFÉRENTS PAINS, RAISINS, FRUITS SECS, NOIX, CORNICHONS,  
RADIS, BEURRE*

## **PLANCHES DE CHARCUTERIE VERSION SANS PORC**

*BRESAOLA, VIANDE DES GRISONS, PASTRAMI FUMÉ, SAUCISSON DE BOEUF  
ACCOMPAGNÉES DE DIFFÉRENTS PAINS, RAISIN, FRUITS SECS, NOIX, CORNICHONS,  
BEURRE, TAPENADE*

## **PLANCHES DE FROMAGES**

*PECORINO TRUFFÉ, SCARMOZA FUMÉE, COMTÉ 36 MOIS, GOUDA AU CUMIN,  
TOME DE BREBIS  
ACCOMPAGNÉES DE DIFFÉRENTS PAINS, RAISINS, FRUITS SECS, NOIX, CONFITURE DE  
CERISE NOIRE*

## **PANIER DE CRUDITÉS À DIPPER**

*CAROTTE ET CONCOMBRE EN BÂTONNET, RADIS, CHOU-FLEUR, SAUCE AUX HERBES  
FRAÎCHES*

SAISONS  
TRAITEUR





# DÎNER ASSIS

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE

DESSERT





# DÎNER ASSIS

39 € HT PAR PERS.

VARIÉ EN FONCTION DES SAISONS ET DE LA DEMANDE DU CLIENT ( OPTION VEGETARIENNE ...)

## ENTRÉES

**GRAVLAX DE SAUMON & ESPUMA D'ÉCREVISSSES**

**LÉGUMES CROQUANTS (CAROTTE, FENOUIL) & POMMES ALLUMETTES**

**OIGNONS EN ESCABÈCHE DE BIÈRE**

**JEUNES POUSSSES DE MOUTARDE, GRAINES DE LIN GRILLÉES, ÉCLATS DE POMMES DE TERRE**  
OU

**CARPACCIO D'ARTICHAUTS MARINÉS À L'HUILE D'OLIVE, CITRON**

**MOZZARELLA DI BUFFALA À LA TRUFFE, TOMATES CONFITES, TOMATES CERISES, ROQUETTE, BASILIC**  
FRAIS

**TOMATES CERISES, ROQUETTE, BASILIC FRAIS**

**BRESAOLA CROQUANTE, CRÈME BALSAMIQUE, PIGNONS DE PIN**

## PLATS

**VEAU RÔTI AU MIEL**

**MINI AUBERGINES GRILLÉES ET PURÉE D'AUBERGINES AU SAFRAN**

**MINI TIAN DE COURGETTE VERTE ET JAUNE GRILLÉE, TOMATES CERISES RÔTIES EN GRAPPES**

**CRUMBLE AU PARMESAN ET AUX HERBES FRAÎCHES**

OU

**CABILLAUD RÔTI AU THYM-CITRON**

**COURGETTES ET CAROTTES RÔTIES, HARICOTS ET OIGNONS NOUVEAUX**

**PIPERADE MAISON, SAUCE VIERGE AUX HERBES FRAÎCHES**

**FROMAGES (BUFFET OU SERVICE À L'ASSIETTE)**

## DESSERTS:

**MIGNARDISE DE SAISON**

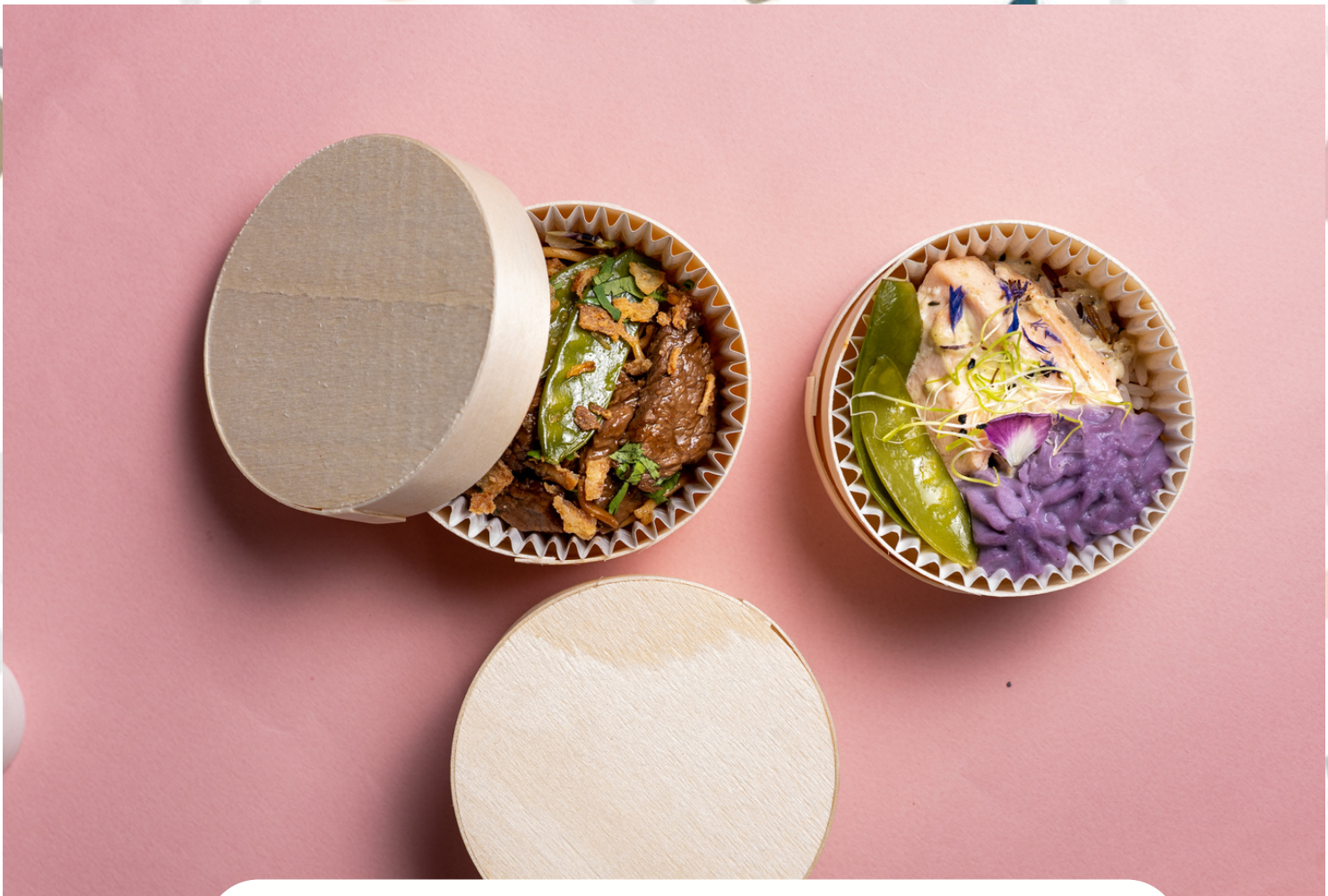
**TARTELETTE CITRON MERINGUÉE**

**DIAMANT CHOCO**

SAISONS

TRAITEUR





# WOODINETTES





# WOODINETTES

PETITES BOX EN BOIS 8€ HT PAR PERS.

## **PLAT CHAUD - ÉQUIVALENT 4 PIÈCES / PERS.**

- **SAUMON SNACKÉ**, RIZ SAUVAGE, PURÉE DE VITELLOTTE, POIS GOURMAND, ÉMULSION THYM-CITRON
- **POULET THAÏ**, NOUILLES ET LÉGUMES SAUTÉS, SAUCE SOJA-CITRONNELLE, CORIANDRE, CACAHUËTES (CHAMPIGNONS, POIS GOURMAND, POTIRON)

## **VERSION FROIDE - ÉQUIVALENT 4 PIÈCES / PERS.**

- **POKE BOWL SAUMON**, RIZ, EDAMAME, CAROTTE MARINÉE, CHOUX ROUGE, SAUCE SOJA

## **VERSION VÉGÉTARIENNE - ÉQUIVALENT 4 PIÈCES / PERS.**

- **FALAFEL**, HOUMOUS, POIS GOURMAND, CAROTTE À LA MAROCAINE, SAUCE BLANCHE AUX HERBES

SAISONS  
TRAITEUR





# LUNCHBOX





# LUNCHBOX

29€ HT PAR PERS.

COMMANDE MINIMUM DE 10

## EXEMPLE DE MENU

### ENTRÉE

**POIREAUX SNACKÉS, OEUF MOLLET, BRESAOLA CROUSTILLANTE**

### PLAT

#### VEGGIE & VEGAN :

**FALAFEL, SAUCE TAHINA, HOUMOUS DE BETTERAVE, CAROTTES EN PICKLES, CHOUX ROUGE, BLUE RADIS**

#### OMNIVORE :

**POULET CITRON À LA LIBANAISE, TZAZIKI, CAROTTES EN PICKLES, CHOUX ROUGE, BLUE RADIS, POIS GOURMAND, ÉMULSION THYM-CITRON**

#### DESSERTS :

**POIRE, GANACHE CHOCO, CRUMBLE, AMANDES TORRÉFIÉES  
OU  
COOKIES**

**BOISSON: 1 EAU DE 33CL / PERSONNE + PAIN**

SAISONS  
TRAITEUR





**BUFFET À**

**PARTAGER**





# BUFFET À PARTAGER

29€ HT PAR PERS.

**3 salades gourmandes**, vitaminées et de saison:

**Fregola sarda et légumes du soleil**

**Penne, pesto, antipasti et parmesan**

Légumes grillés de saison et sauce blanche aux herbes fraîches

**Saumon fumé**, blinis, crème d'Isigny, ciboulette (90g par personne)

**Rôti de boeuf** ou Rôti de veau (180g par personne)

ou

**Brochette de poulet** citron et thym façon libanaise (180g par personne)

**Brochette de fruits**

**Cake marbré à partager**

SAISONS

TRAITEUR





# PETIT DÉJEUNER





# FORMULE PETIT DEJEUNER

*9€ HT PERS.*

-CAFÉ ET THÉ À DISCRÉTION

-MINI-VIENNOISERIES (PAIN AU CHOCOLAT,  
CROISSANT) 2/PERS.

-BROCHETTES DE FRUITS

-CHOUQUETTES (3/PERS)

SAISONS  
TRAITEUR





# BRUNCH





# FORMULE BRUNCH

35€ HT PERS.

-CAFÉ ET THÉ À DISCRÉTION

**-BROCHETTES DE FRUITS**

PANCAKES, SIROP D'ÉRABLE, FRAMBOISE

- **MINI-VIENNOISERIES** (PAIN AU CHOCOLAT, CROISSANT) - 2 / PERSONNE

- **AVOCADO TOAST** (AVOCAT TRANCHÉ, GRENADE)

- **MINI TACOS** CREVETTE SNACKÉE, SAUCE SALSA

- **ROULÉ DE SAUMON FUMÉ**, OEUFS DE SAUMON, CRÈME D'ISIGNY, ZESTE DE CITRON VERT SUR  
BLINI TOASTÉ

- **NAVETTE ÉCREVISSE**, MAYO AUX AGRUMES

- **TARTELETTE COLORÉE**, CAVIAR D'AUBERGINE, LÉGUMES DE SAISON RÔTIS

**PANIER DE CRUDITÉS À DIPPER** (RADIS, CAROTTES, CONCOMBRE, CHOU-FLEUR), SAUCE AUX  
HERBES FRAÎCHES

**PLANCHES DE CHARCUTERIE ET FROMAGES - 2 PIÈCES PAR PERSONNE**

**- CHARCUTERIE**

COPPA, JAMBON SERRANO, VIANDE DES GRISONS, MORTADELLE, LONZO, SAUCISSON  
ARTISANAL

DIFFÉRENTS PAINS, GRESSINS, RAISINS, FRUITS SECS, NOIX, CORNICHONS, RADIS, BEURRE

**- FROMAGES**

COMTÉ 36 MOIS, ST NECTAIRE, MORBIER, OSSAU IRATY, PECCORINO TRUFFÉ, CHÈVRE CENDRÉ  
SAINT-MAURE DE TOURAINE

DIFFÉRENTS PAINS, GRESSINS, RAISINS, FRUITS SECS, NOIX, CONFITURE CERISE NOIRE

SAISONS  
TRAITEUR





# ANIMATIONS





# ANIMATIONS

+ 30 PERSONNES (EN FONCTION DES ANIMATIONS)

**NECESSITE 1 MAÎTRE D'HÔTEL+ 1 BUFFET**

## RISOTTO DANS LA MEULE

*5€ HT PAR PERS.*

## DIM SUM

*3 PAR PERS 6€ HT*

## TACOS MEXICAIN

*3 PAR PERS 8€ HT*

## DÉCOUPE DE PATA NEGRA

*800€ HT*

## BURGER

(NÉCESSITE UNE EXTRATION)

*MOYENNE TAILLE 8€ HT*

*GRAND FORMAT 12€ HT*

## ATELIER CEVICHE

*6€ HT PERS.*

## GAMBAS FLAMBÉ À LA MIRABELLE

*5€ HT PERS.*

## SAUMON GRAVLAX

*4€ HT PAR PERS.*

## MINI CRÊPES SUCRÉES (TOPPING)

*6€ HT PAR PERS.*

SAISONS

TRAITEUR





# SOFTS CHAMPAGNE



# VINS BIÈRES





# BOISSONS

## **SOFTS** (3€ HT/PERS.)

-EAU PLATE ET GAZEUSE

-JUS ARTISANAUX (BISSARDON)

-FONTAINES D'EAU AROMATISÉES

CONCOMBRE GINGEMBRE CITRON / MENTHE CITRON GINGEMBRE

## **BIÈRES** (3,50€ HT/PERS.)

- BIÈRES BRASSÉES À PARIS (L.B.F)

## **VINS** (18€ HT/BOUTEILLE)

- ROSÉ, BLANC ET ROUGE

NOS VINS SONT NATURES ET SANS SOUFRE, DOMAINE LES TÊTES

## **CHAMPAGNE** (32€ HT/BOUTEILLE)

NATURE, NON DOSÉ (HUGUES DE LA BOURDONNAYE)

SAISONS

TRAITEUR



# NOUS CONTACTER



CONTACT@SAISONS-TRAITEUR.COM



@SAISONS\_TRAITEUR



MARIE SCHWARZ  
CHEFFE DE PROJETS EVENEMENTIELS

06 37 00 83 66

SAISONS  
TRAITEUR