



Traiteur Engagé



Pour chaque occasion: Cocktail, buffet, réunion de travail, plateaux repas...

Nous vous faisons découvrir la richesse des produits locaux et de saison pour faire de votre réception un événement unique et porteur de sens.



NOS ENGAGEMENTS

- Privilégier les producteurs locaux
- Limiter l'empreinte de carbone
- Produits de saison
- Insertion professionnelle



Sommaire

LES COCKTAILS 1

Cocktails apéritifs terroir	3
Cocktails apéritifs prestige	10
Cocktails apéritif végétarien	17
Cocktails déjeunatoires	18
Animations cocktail	24

LES BUFFETS 25

Le buffet du chef	26
Le buffet classique	27
Le buffet prestige	28
Les boîtes à chapeaux	30

LE MARIAGE 31

LES PAUSES, PETITS DÉJEUNERS ET PLATEAUX REPAS 33

Petits déjeuners	34
Pauses	35
Sacs pique nique	36
Plateaux repas	37
Brunch de Saison	38

MENU SÉMINAIRE 39

LES BOISSONS 41

Boissons alcoolisées	42
Boissons soft	44
Forfaits boissons	45

LA LOGISTIQUE 48

Livraison	49
Personnel	50
Matériel	51

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES 52

Le restaurant	53
Liste des allergènes	54
Conditions générales de vente	56
Contact: seson@seson.fr	

Les cocktails



Nos suggestions pour votre événement

DURÉE	1/2 heure	1 heure	1 heure et 1/2	2 heures
PIÈCES PAR PERSONNE	6 pièces cocktail	10 pièces cocktail	15 pièces cocktail	20 pièces cocktail

Selon le nombre de convives et le service souhaité,
le nombre de personne de service peut varier:

Buffet uniquement

1 serveur

pour 50 convives

En salle

1 serveur

pour 40 convives

Repas a l'assiette

1 serveur

pour 20 convives



COCKTAIL APÉRITIF TERROIR

Découvrez notre gamme de pièces cocktail terroir
et laissez-vous tenter par un:

- *6 pièces par personne*
- *8 pièces par personne*
- *10 pièces par personne*
- *12 pièces par personne*
- *15 pièces par personne*
- *19 pièces par personne*

Et vous découvrirez le vrai goût
des produits locaux .

Cocktail

6 pièces Terroir

4 pièces salées

- Assortiment de mini tortillas garnis (poulet, légumes, chèvre, jambon de pays, truite fumée)
- Bruschetta aux légumes
- Assortiment de mini bouchées délice
- Briochin de mousse de canard et salicornes



2 pièces sucrées

- Assortiment de mini muffins tulipe pâtissier
- Mini brownie au chocolat

tarif: 6.90€ HT- 7.59€ TTC

Cocktail

8 pièces Terroir

5 pièces salées

- Assortiment de mini tortillas garnis (poulet, légumes, chèvre, jambon de pays, truite fumée)
- Bruschetta aux légumes
- Assortiment de mini bouchées délice
- Briochin de mousse de canard et salicornes
- Mini samoussa assortis tomate/ chèvre/ fromage



3 pièces sucrées

- Assortiment de mini muffins tulipe pâtissier
- Mini brownie au chocolat
- Mini financiers assortis

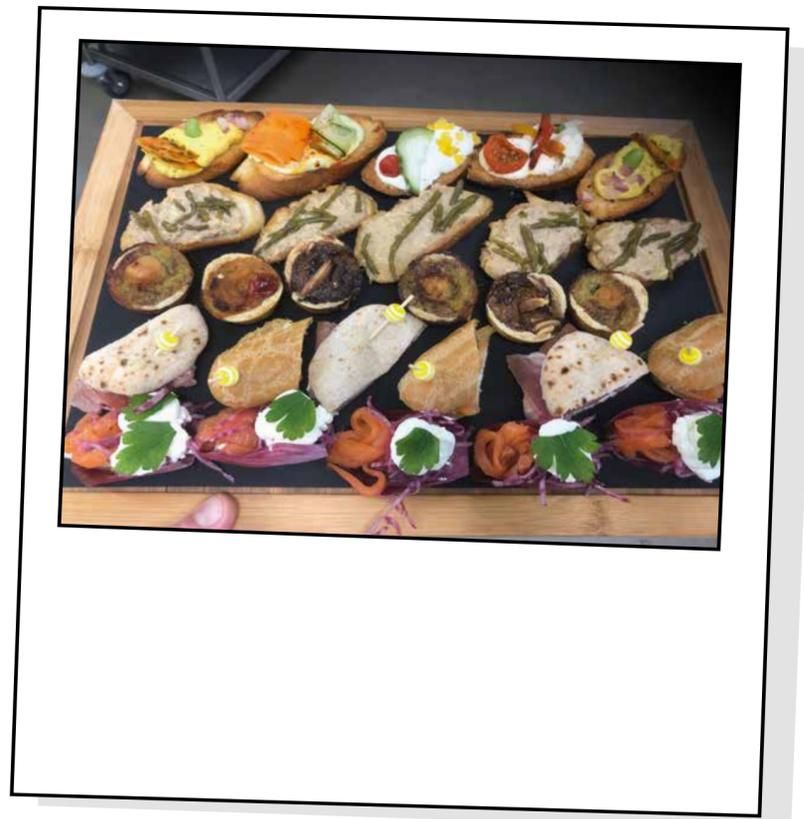
tarif: 9.20€ HT- 10.12€ TTC

Cocktail

10 pièces Terroir

6 pièces salées

- Assortiment de mini tortillas garnis (poulet, légumes, chèvre, jambon de pays, truite fumée)
- Bruschetta aux légumes
- Assortiment de mini bouchées délice
- Briochin de mousse de canard et salicornes
- Mini samoussa assortis tomate/ chèvre/ fromage
- Duo de plaisir en mini crêpes (crevettes, saumon)



4 pièces sucrées

- Assortiment de mini muffins tulipe pâtissier
- Mini brownie au chocolat
- Mini financiers assortis
- Mini tatin aux pommes

tarif: 11.50€ HT- 12.65€ TTC

Cocktail

12 pièces Terroir

8 pièces salées

- Assortiment de mini tortillas garnis (poulet, légumes, chèvre, jambon de pays, truite fumée)
- Bruschetta aux légumes
- Assortiment de mini bouchées délice
- Briochin de mousse de canard et salicornes
- Mini samoussa assortis tomate/ chèvre/ fromage
- Duo de plaisir en mini crêpes (crevettes, saumon)
- Demi-black navette de bœuf aux épices
- Mini chou garni au fromage



4 pièces sucrées

- Assortiment de mini muffins tulipe pâtissier
- Mini brownie au chocolat
- Mini financiers assorties
- Mini tatin aux pommes

tarif: 13.80€ HT- 15.18€ TTC

Cocktail

15 pièces Terroir

10 pièces salées

- Assortiment de mini tortillas garnis (poulet, légumes, chèvre, jambon de pays, truite fumée)
- Bruschetta aux légumes
- Assortiment de mini bouchées délice
- Briochin de mousse de canard et salicornes
- Mini samoussa assortis tomate/ chèvre/ fromage
- Duo de plaisir en mini crêpes (crevettes, saumon)
- Demi-black navette de bœuf aux épices
- Mini chou garni au fromage
- Toast grillé de rilette d'oie aux salicornes
- Demi-éclair à la truite fumée, roquette, ciboulette



5 pièces sucrées

- Assortiment de mini muffins tulipe pâtissier
- Mini brownie au chocolat
- Mini financiers assortis
- Mini tatin aux pommes
- Mini tropézienne

tarif: 17.25€ HT- 18.98€ TTC

Cocktail

19 pièces Terroir

14 pièces salées

- Assortiment de mini tortillas garnis (poulet, légumes, chèvre, jambon de pays, truite fumée)
- Bruschetta aux légumes
- Assortiment de mini bouchées délice
- Briochin de mousse de canard et salicornes
- Mini samoussa assortis tomate/ chèvre/ fromage
- Duo de plaisir en mini crêpes (crevettes, saumon)
- Demi-black navette de bœuf aux épices
- Mini chou garni au fromage
- Toast grillé de rilette d'oie aux salicornes
- Demi-éclair à la truite fumée, roquette, ciboulette
- Mini flamique au bleu de Picardie
- Mini tartelette au maroilles
- T'chiot chicon à la truite fumée, pomme, betterave râpée et sa crème citron
- Pita jambon cru et Philadelphia

5 pièces sucrées

- Assortiment de mini muffins tulipe pâtissier
- Mini brownie au chocolat
- Mini financiers assortis
- Mini tatin aux pommes
- Mini tropézienne

tarif:21.85€ HT-24.04€ TTC



COCKTAIL APÉRITIF PRESTIGE

Découvrez notre gamme de pièces cocktail prestige
et laissez-vous tenter par un:

- *6 pièces par personne*
- *8 pièces par personne*
- *10 pièces par personne*
- *12 pièces par personne*
- *15 pièces par personne*
- *19 pièces par personne*

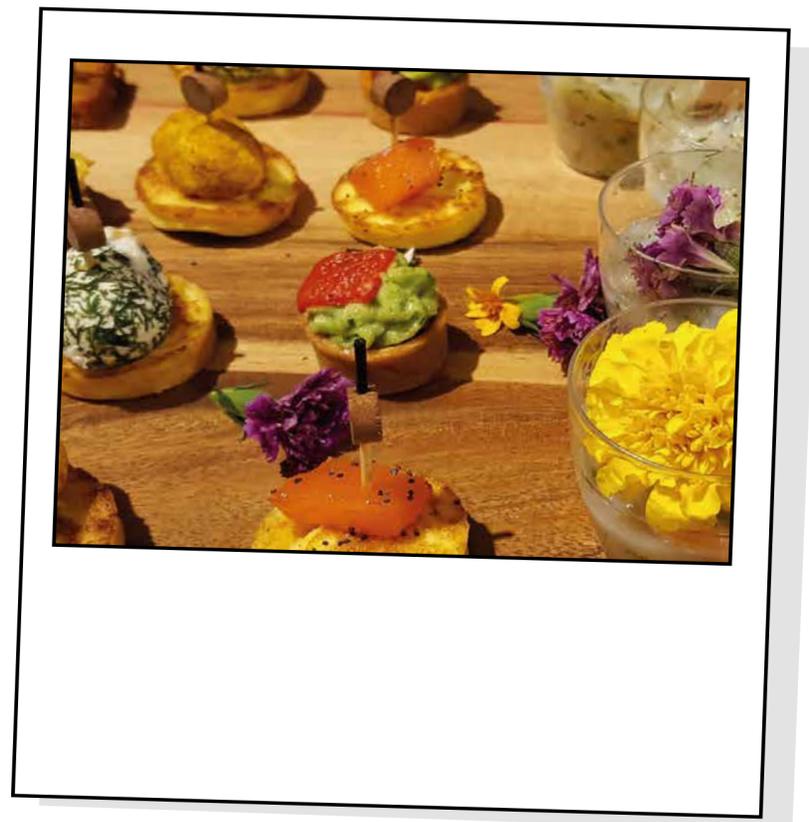
Et faite de votre événement un
moment inoubliable

Cocktail

6 pièces Prestige

4 pièces salées

- Briochin au foie gras et confit d'oignons
- Canapés moelleux assortis
- Cuillère de Pétoncle à la réglisse
- Canapé malicette de saumon et œuf de truite



2 pièces sucrées

- Mini crème brûlée à la vanille
- Chou pécan caramel au beurre salé

tarif:8.70€ HT-9.57€ TTC

Cocktail

8 pièces Prestige

5 pièces salées

- Briochin au foie gras et confit d'oignons
- Canapés moelleux assortis
- Cuillère de Pétoncle à la réglisse
- Canapé malicette de saumon et œuf de truite
- Mini bagel à la rilette de maquereaux aux pommes



3 pièces sucrées

- Mini crème brûlée à la vanille
- Chou pécan caramel au beurre salé
- Mini opéra

tarif: 11.60€ HT- 12.76€ TTC

Cocktail

10 pièces Prestige

6 pièces salées

- Briochin au foie gras et confit d'oignons
- Canapés moelleux assortis
- Cuillère de Pétoncle à la réglisse
- Canapé malicette de saumon et œuf de truite
- Mini bagel à la rilette de maquereaux aux pommes
-  : Mini salés apéritif Végétarien



4 pièces sucrées

- Mini crème brûlée à la vanille
- Chou pécan caramel au beurre salé
- Mini opéra
- Petit macaron d'artisan Made in Oise

tarif: 14.50€ HT- 15.95€ TTC

Cocktail

12 pièces Prestige

8 pièces salées

- Briochin au foie gras et confit d'oignons
- Canapés moelleux assortis
- Cuillère de Pétoncle à la réglisse
- Canapé malicette de saumon et œuf de truite
- Mini bagel à la rilette de maquereaux aux pommes
-  : Mini salés apéritif Végétarien
- Brioche escargot et son beurre ail, persil
- Mini salés apéritif Premium



4 pièces sucrées

- Mini crème brûlée à la vanille
- Chou pécan caramel au beurre salé
- Mini opéra
- Petit macaron d'artisan Made in Oise

tarif: 17.40€ HT-19.14€ TTC

Cocktail

15 pièces Prestige

10 pièces salées

- Briochin au foie gras et confit d'oignons
- Canapés moelleux assortis
- Cuillère de pétoncle à la réglisse
- Canapé malicette de saumon et œuf de truite
- Mini bagel à la rilette de maquereaux aux pommes
-  : Mini salés apéritif Végétarien
- Brioche escargot et son beurre ail, persil
- Mini salés apéritif Premium
- Demi black navette, tartarre de truite fumée, gingembre et citron vert
-  : Mini tatin de légumes assorties premium

5 pièces sucrées

- Mini crème brûlée à la vanille
- Chou pécan caramel au beurre salé
- Mini opéra
- Petit macaron d'artisan Made in Oise
- Mini verrine de tiramisu spéculoos



tarif:21.75€ HT-23.93€ TTC

Cocktail

19 pièces Prestige

14 pièces salées

- Briochin au foie gras et confit d'oignons
- Canapés moelleux assortis
- Cuillère de Pétoncle à la réglisse
- Canapé malicette de saumon et œuf de truite
- Mini bagel à la rilette de maquereaux aux pommes
-  : Mini salés apéritif Végétarien
- Brioches escargot et son beurre ail, persil
- Mini salés apéritif Premium
- Demi black navette, tartare de truite fumée, gingembre et citron vert
-  : Mini tatin de légumes assorties premium
- Fagot de magret Silly Tillard, foie gras tomme et Granny Smith
- Verrine à la crème aux légumes du moment et son cube de foie gras
- Cuillère de queues de crevettes Mariné
- Fagot de radis noir à la truite fumée

5 pièces sucrées

- Mini crème brûlée à la vanille
- Chou pécan caramel au beurre salé
- Mini opéra
- Petit macaron d'artisan Made in Oise
- Mini verrine de tiramisu spéculoos

tarif:27.55€ HT-30.30€ TTC

Nouveau Cocktail

6 pièces Végétarienne



6 pièces salées

- Mini salés apéritif végétarien
- Plaisir en mini crêpe (à la crème fromagère et graine de pavot)
- Canapé moelleux à la mousse de betterave et graine de pavot
- Mini ballotin fromage sauce aneth
- Mini tatin de légumes
- Plaisir en mini crêpe (aux légumes)



tarif:8.70€ HT- 9.57€ TTC



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

Nos cocktails déjeunatoires conviendront
parfaitement pour votre prestation
durant plus de 3 heures,
ou pour suppléer un repas

Le champêtre

Lunch chaud

Le gourmand

Cocktail champêtre

Tarif: 16.90€ HT- 18.59€ TTC par personne

Les pièces cocktail

5 pièces salées terroir par personne

- Assortiment de mini tortillas garnis (poulet, légumes chèvre, jambon de pasys , truite fumée)
- Bruschetta aux légumes
- Assortiment de mini bouchées délice
- Briochin de mousse de canard et salicornes
- Mini samoussa assortis tomate/chèvre/fromage

Planche mixte du bistro

Mixte de charcuterie en finger food, légumes de saison et fromages
de nos artisans des Hauts de France

Salades de saison

- Salade de chicon au crève coeur et noix
- Salade de pommes de terre et ciboulette
- Salade de perles de pâtes, oeufs, tomates et herbes fraîches
- Salade verte

Le coin gourmand

- Assortiment de mini muffins tulipe pâtissier
- Mini brownie au chocolat
- Mini financier assortis
- Mini tatin aux pommes

SUPPLÉMENT: Assortiment de pains tranchés

0.50€ HT- 0.55€ TTC par personne

Cocktail gourmand

Tarif: 19.00€ HT- 20.90€ TTC par personne

Les pièces cocktail

5 pièces salées prestige par personne

- Briochin au foie gras et confit d'oignons
- Canapés moelleux assortis
- Cuillère de Pétoncle à la réglisse
- Canapé malicette de saumon et oeuf de truite
- Mini bagel à la rilette de maquereaux aux pommes

Planche mixte du bistro

Mixte de charcuterie en finger food et légumes de saison

Salades de saison

- Salade de chicon au crève coeur et noix
- Salade de pommes de terre et ciboulette
- Salade de perles de pâtes, oeufs, tomate et herbes fraîches
- Salade verte

Planche de nos artisans

fromagers

100g de fromage par personne

Assortiment des meilleurs représentants des hauts de France:

- Bray au lin
- Maroilles de Thiérache
- Rollot
- Tomme au foin du Beauvaisis
- Fromage de chèvre frais ou sec de la famille Brouaye

Le coin gourmand

4 pièces sucrées par personne

- Mini crème brûlée à la vanille
- Chou pécan caramel au beurre salé
- Mini opéra
- Mini verrine de tiramisu spéculoos

SUPPLÉMENT: Assortiment de pains tranchés

0.50€ HT- 0.55€ TTC par personne

Lunch chaud

Tarif: 21.00€ HT - 23.10€ TTC par personne

Les pièces cocktail

5 pièces salées terroir par personne

- Assortiment de mini tortillas garnis (poulet, légumes chèvre, jambon de pasys , truite fumée)
- Bruschetta aux légumes
- Assortiment de mini bouchées délice
- Briochin de mousse de canard et salicornes
- Mini samoussa assortis tomate/chèvre/fromage

Les pièces à réchauffer

1 choix par personne

- Mini brochette de volaille
- Mini brochette de boeuf mariné
- Saucisse au Maroilles
- Mini brochette de poisson

Salades de saison

- Salade de chicon au crève coeur et noix
- Salade de pommes de terre et ciboulette
- Salade de perle de pâtes, oeufs, tomates et herbes fraîches
- Salade verte

Planche de nos artisans fromagers

100g de fromage par personne

Assortiment des meilleurs représentants des hauts de France:

- Bray au lin
- Maroilles de Thièrache
- Rollot
- Tomme au foin du Beauvaisis
- Fromage de chèvre frais ou sec de la famille Brouaye

Le coin gourmand

1 dessert par personne au choix

- Tarte tatin aux fruits de saison
- Flan artisanal du Beauvaisis
- Forêt noire

SUPPLÉMENT: Assortiment de pains tranchés 0.50€ HT- 0.55€ TTC par personne



LES ANIMATIONS COCKTAIL

Pour perfectionner votre prestation,
nous vous proposons
une sélection d'animations culinaires
salées et sucrées au gré de vos envies.

SALÉS

Bar à huîtres
Bar à tapas
Bar à hot-dog
Bar à soupes
Bar à patates
Bar à tartinades

SUCRÉS

Bar à smoothies
Bar à fruits
Bar à barbe à papa
Bar à gourmandises

Tarifs sur demande

Les buffets



Buffet du chef de Saison froid

**MINIMUM DE 20
PERSONNES**

Tarif: 14.00€ HT - 15.40€ TTC par personne

Bar à volaille

Rillettes de poulet grillées,
Filets de poulet marinés,
Grignotes et pilons,
Rôti de dinde

Bar à charcuterie

Jambon persillé,
Pâté en croûte,
Rillettes, saucissons,
Jambon fumé terroir de Picardie
Muché picarde

Assortiment de salades

2 choix à faire et salade verte

- Salade de chicon au crève coeur et noix
- Salade de pomme de terre et ciboulette
- Salade de perles de pâtes, oeufs, tomates et herbes fraîches

Le coin gourmand

- Tarte au chuc
- Tarte au fruits de saison
- Moelleux au chocolat

Supplément: Assortiment de pains tranchés

0.50€ HT- 0.55€ TTC par personne

Possible en version végétarienne !

Buffet classique froid

**MINIMUM DE 20
PERSONES**

Tarif: 16.00€ HT - 17.60€ TTC par personne

Assortiment de flamiques salées

3 choix à faire

- Flamique aux lardons
- Flamique au bleu de Picardie
- Flamique au chèvre et miel
- Flamique au chèvre et potiron
- Flamique au oignons

Assortiment de salades

2 choix à faire et salade verte

- Salade de chicon au crève coeur et noix
- Salade de pommes de terre et ciboulette
- Salade de perle de pâtes, oeufs, tomate et herbes fraîches

Le coin gourmand

- Tarte au chuc
- Tarte au fruits de saison
- Moelleux au chocolat

Supplément: Assortiment de pains tranchés

0.50€ HT- 0.55€ TTC par personne

Buffet prestige froid ou chaud

**MINIMUM DE 20
PERSONNES**

Tarif: 25.00€ HT - 27.50€ TTC par personne

Les pièces cocktail

3 pièces cocktail prestige par personnes

- Briochin au foie gras et confit d'oignons
- Canapés moelleux assortis
- Cuillère de Pétoncle à la réglisse

Entrée

1 choix à faire

- Tartare de truite
- Foie gras mi cuit

Plat

1 choix à faire

- Suprême de volaille à l'estragon
- Pavé de boeuf
- Filet de boeuf en croûte

Assortiment de salade

2 choix à faire et sa salade verte

- Salade de chicon bleu et noix
- Salade de pomme de terre, poissons fumée et ciboulette
- Salade de lentilles aux lardons et échalotte

Ardoise de nos artisans fromagers

Bray au lin «Hollande» des Hauts de France

Rollot coeur et Rollot rond

Boulette d'Avesnes

Le coin gourmand

1 part au choix par personne

- Entremet chocolat
- Entremet noisette
- Paris brest

Supplément: Assortiment de pains tranchés

0.50€ HT- 0.55€ TTC par personne

Boîtes à chapeaux

IDÉAL POUR 10 à 15 PERSONNES
BOÎTE DE 1 à 1.5KG

Boîte à snacking

29.00€ HT- 31.90€ TTC

Assortiment de « La Chips Française » nouvelle start up picarde de la patate et de biscuits au bleu, à la moutarde et au fromage « Les Deux Gourmands

Boîte apéro

69.00€ HT- 75.90€ TTC

Assortiment de légumes, navettes, pitas et wraps

Boîte à légumes

59.00€ HT- 64.90€ TTC

Assortiment de légumes et croûtons

Boîte à bistro

79.00€ HT- 86.90€ TTC

Mixte d'assortiment de légumes, charcuterie et fromage
des hautes de France

OPTION: Assortiment de cakes salés/ sucrés 24 pièces

19.90€ HT- 21.89€ TTC
par personne

Mariage

Le mariage c'est la volonté à deux de créer l'unique
F.Nietzsche

Séson s'occupe de tout pour vous laisser
apprécier ce moment inoubliable:

Vin d'honneur
Animations culinaires
Repas de mariage
Personnel de service
Matériel

Nous vous proposons plusieurs
formules dans un concept
unique.



Nos tarifs comprennent le vin d'honneur, les tables, le nappage
du buffet, le repas et le service

La Rôtisserie
59€ TTC PAR PERSONNE

Vin d'honneur 10 pièces cocktail par personne
Cochon de lait
Plateau de fromage des hauts de France
Part de dessert pâtisseries
Service compris en vacation de 10h

Le Classique
69€ TTC PAR PERSONNE

Vin d'honneur 10 pièces cocktail par personne
Amuse-bouche
Déclinaison de suprême de volaille à sélectionner
Plateau de fromages des hauts de France
Part de dessert pâtisseries
Service compris en vacation de 10h

Le Prestige
79€ TTC PAR PERSONNE

Vin d'honneur 12 pièces cocktail par personne
Entrée sur assiette
Déclinaison de médaillon de veau à sélectionner
Plateau de fromages des hauts de France
Farandole de desserts
Service compris en vacation de 12h

Le sur mesure
Le chef composera avec vous votre
repas selon vos envies
1 personnel de service pour 20 personnes

Pauses, Petits déjeuners et Plateaux repas



**MINIMUM DE
20 PERSONNES**

Petits déjeuners

Petit dej'

TARIF: 5.95€ HT - 6.54€ TTC PAR PERSONNE

Cafés et thés proposés en distributeurs thermos
Assortiment de mini croissants et pains au chocolat
2 mini viennoiseries par personne

Petit dej' des charmettes

TARIF: 7.50€ HT - 8.25€ TTC PAR PERSONNE

Cafés et thés proposés en distributeurs thermos
Assortiment de mini croissants et pains au chocolat, brioche bio et cakes
2 mini viennoiseries par personne
Jus de fruits bio et locaux
Eau regionale plate et gazeuse

Petit dej' gourmet

TARIF: 8.90€ HT - 9.79€ TTC PAR PERSONNE

Cafés et thés proposés en distributeurs thermos
Assortiment de mini croissants et pains au chocolat, brioches bio et cakes
2 mini viennoiseries par personne
Jus de fruits bio et locaux
Eau régionale plate et gazeuse

Pauses

Pause sucrée de l'après-midi

TARIF: 6.45€ HT - 7.09€ TTC PAR PERSONNE

Cafés et thés proposés en distributeurs thermos

Assortiments de 1 Mini financiers

1 Brownies

Par personne

Pause gourmande de l'après-midi

TARIF: 8.00€ HT - 8.80€ TTC PAR PERSONNE

Cafés et thés proposés en distributeurs thermos

Assortiments de 1 Mini financiers

1 Brownies

1 Mini madeleine

Par personne

Eau régionale Plate et Gazeuse



SUPPLÉMENT: Mini viennoiserie supplémentaire 0.90€ HT-0.99€ TTC
pièce

SI VOUS SOUHAITEZ RÉALISER CES
PRESTATIONS EN VAISSELLE DURE, MERCI DE NOUS CONSULTER

Sac pique-nique

**MINIMUM DE 15
PERSONNES**

Sac pique-nique Champêtre

Tarif: 11.00€ HT- 12.10€ TTC par personne

Sandwich poulet crudités et tomates confites

Sandwich colormix de chez nous (sandwich végétarien)

Salade

Fruits à croquer ou tarte aux fruits de saison

Sac pique-nique Chic

Tarif: 17.00€ HT- 18.70€ TTC par personne

Briochin de foie gras à la gelée d'argousier

Sandwich à la truite fumée

Bodega du potager

Grand Macaron

**CES SACS PIQUE-NIQUE VOUS SONT FOURNIS AVEC UN
KIT COUVERT ET UNE SERVIETTE À USAGE UNIQUE**

Plateaux repas



**MINIMUM DE 15
PERSONNES**

Plateau repas Bistronome

TARIF: 18.09€ HT- 19.90€ TTC

Entrée

Plat: Viande de nos producteurs

Fromages des hauts de France (2x20g)

Dessert

Plateau repas Prestige

TARIF: 23.18€ HT- 25.50€ TTC

Entrée avec petits fours

Plat gastronomique

Fromages des hauts de France (2x20g)

Dessert pâtissier

Petit chocolat et Macaron

Service de livraison ouvert toute la semaine de 8h à 14h.

Pour toute commande, merci de les commander au minimum 48h à l'avance.

Tous nos plateaux repas sont emballés en produits biodégradables et sont fournis avec le pain, un kit couvert et une serviette à usage unique.

Brunch de Saison

Profitez de notre offre brunch, composé de charcuterie, fromages, fruits, macarons, jus de fruits bio....

LE TOUT LOCAL !

Les plats

Scones et muffins

Oeufs brouillés et truite fumée

Charcuterie: bacon, jambon de nos terroirs

Les dessert

Yaourt fermier

Corbeille de fruit de saison

Fromage blanc au coulis de fruit rouge

Macarons

Ardoise de nos artisans fromager

Boissons

Thé et café servis en thermos

Eau plate et gazeuse

Jus de fruits bio de la ferme des charmettes

Tarif avec boissons

28.00€ HT- 30.80€ TTC

par personne

Tarif sans boissons

25.00€ HT- 27.50€ TTC

par personne



MENU SÉMINAIRE

Au sein de notre restaurant, nous disposons d'une salle de séminaire atypique entièrement équipée pour vous accueillir lors de vos réunions d'entreprise

Les boissons



Boissons alcoolisées

Les vins rouges bio

Tarifs (Bouteilles)

- | | |
|---|-----------------------|
| • Bordeaux Bio « La Borderie » | 17.50€ HT- 21.00€ TTC |
| • Saint- Emilion « Château Gaillard » | 20.00€ HT- 24.00€ TTC |
| • AOC Minervois « Domaine des pointes » | 19.00€ HT- 22.80€ TTC |
| • Chinon Cabernet « Marchesseau » | 16.50€ HT- 19.80€ TTC |
| • AOC du lubéron « Amountanage » | 16.50€ HT- 19.80 TTC |

Les vins blancs bio

- | | |
|--|-----------------------|
| • Muscadet « La perdrix de l'Année » | 16.66€ HT- 19.99€ TTC |
| • Alsace pinot blanc « L'esperluette » | 20.00€ HT- 24.00€ TTC |
| • Chablis « Jean Marc Brocard | 22.00€ HT- 26.40€ TTC |

Le vin rosé bio

- | | |
|---|-----------------------|
| • La cadenièrre Bio coteaux d'Aix en Provence | 20.00€ HT- 24.00€ TTC |
|---|-----------------------|

Le Champagne

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| • Champagne « Pannier » Brut | 24.00€ HT- 28.80€ TTC |
|------------------------------|-----------------------|

Les pétillants

- Vin pétillant « Royal Saint Charles »
- Volupté de rhubarbe
- Vin pétillant au safran de la Baie de Somme
- Perlé de fruits rouges

Tarifs (Bouteilles)

12.00€ HT- 14.40€ TTC
12.00€ HT- 14.40€ TTC
12.00€ HT- 14.40€ TTC
12.00€ HT- 14.40€ TTC

Le cidre de Picardie

- Cidre artisanal

6.00€ HT- 7.20€ TTC

Les bières artisanales de Picardie

- Bière artisanales blonde 75CL
- Bière artisanale brune 75CL
- Pompe à bière et fût de 20L
- Fût de bière de 20L

5.30€ HT- 6.36€ TTC
6.00€ HT- 7.20€ TTC
150.00€ HT- 180.00€ TTC
100.00€ HT- 120.00€ TTC

Boissons soft

Les jus de fruits locaux

Tarifs (Bouteilles)

- Jus de fruits de nos producteurs locaux

4.30€ HT- 4.73€ TTC

Les sodas

- Limonade artisanale « La Gosse » 75CL
- Le pétillant pomme-cassis

3.90€ HT- 4.29€ TTC

4.30€ HT- 4.73€ TTC

Les eaux régionales

- Eau de source de villers plate ou gazeuse 1L
- Eau minérale plate ou gazeuse PVC 1L
- Eau minérale plate ou gazeuse PVC 50CL

3.00€ HT- 3.30€ TTC

1.90€ HT- 2.09€ TTC

1.50€ HT- 1.65€ TTC



Forfait Boissons

Pour votre apéritif

Tarifs

Forfait boissons sans alcool comme boissons complémentaires de votre cocktail apéritif

1.50€ HT- 1.65€ TTC

Eau minérale plate (1b/16p) et gazeuse (1b/20p)
Jus de fruits de producteurs locaux (1b/10p)
Limonades et pétillants (1b/10p)

Forfait boissons sans alcool comme boissons principales de votre cocktail apéritif

1.70€ HT- 1.87€ TTC

Eau minérale plate (1b/12p) et gazeuse (1b/20p)
Jus de fruits de producteurs locaux (1b/6p)
Limonades et pétillants (1b/6p)

Kir vin blanc

4.00€ HT- 4.80€ TTC

Accompagné de Fleurs de sureau, de cassis, de mûre ou de violette

Forfait vin « pétillant Saint Charles » pour votre cocktail apéritif

1.90€ HT- 2.28€ TTC

1b/6p

Forfait vins pétillants régionaux

2.90€ HT- 3.48€ TTC

Rhubarbe ou safran de la baie de Somme

Tarifs

Forfait spécial mariage vin d'honneur

Vin pétillant « Royal St Charles » (1b/3p)

3.50€ HT- 4.20€ TTC

Forfait spécial mariage vin d'honneur

Champagne « Pannier » (1b/3p)

7.50€ HT- 9.00€ TTC

Forfait champagne pour votre cocktail apéritif

Champagne « Pannier » (1b/6p)

3.90€ HT- 4.68€ TTC

Forfait Boissons

Pour votre prestation

dînatoire

Tarifs

Forfait eaux pour votre repas

1.75€ HT- 1.92€ TTC

Eau minérale plate (1b/3p) et gazeuse (1b/4p)

Forfait Boissons sans alcool réception dînatoire

1.95€ HT- 2.15€ TTC

Eau minérale plate (1b/6p) et gazeuse (1b/12p)

Jus de fruits de producteurs locaux (1b/8p)

Limonades (1b/8p)

Forfait vins de votre réception dînatoire

3.50€ HT- 4.20€ TTC

Vin rouge BIO (1b/8p)

Vin blanc BIO (1b/8p)

Forfait vins pour votre repas

4.50€ HT- 5.40€ TTC

Vin rouge BIO (1b/6p)

Vin blanc BIO (1b/8p)

La logistique



Livraison

LIVRAISON SIMPLE

TARIFS

Livraison simple zone 1 Bassin creillois	25.00€ HT- 27.50€ TTC
Livraison simple zone 2 Oise	35.00€ HT - 38.50€ TTC
Livraison simple zone 3 Picardie	55.00€ HT - 60.50€ TTC
Livraison simple zone 4 Paris	75.00€ HT - 82.50€ TTC
Livraison simple zone 5 Autres régions	110.00€ HT - 121.00€ TTC

LIVRAISON TRAITEUR AVEC MATÉRIEL

Ces tarifs comprennent les frais de livraison et de reprise facturés par notre prestataire pour le matériel ainsi que les frais de manutentions

Frais de livraison: matériel zone Oise	185.00€ HT - 203.50€ TTC
Frais de livraison: matériel zone hors Oise	285.00€ HT - 313.50€ TTC

MISE À DISPOSITION D'UN VÉHICULE FRIGORIFIQUE DÉDIÉ À VOTRE ÉVÉNEMENT

Pour les lieux de prestation ne disposant pas de chambre froide.
Mise à disposition d'une camionnette frigorifique afin de conserver au frais les produits durant toute la durée de la prestation.

FORFAIT: 250.00€ HT - 275.00€ TTC

Personnel

IMPORTANT

La mise à disposition s'organise par vacation horaire et non en fonction du temps présumé de la prestation. Cette vacation horaire inclut un temps de transport et de préparation de la prestation, de pause, de rangement et de retour pour rangement du matériel chez le traiteur

POUR TOUTE PRESTATION COMPRENANT UN MAÎTRE D'HÔTEL

TARIFS

Personnel de service en vacation Minimum de 4H pour les petits déjeuners Vacation de 4 heures	128.00€ HT - 140.80€ TTC
Personnel de service en vacation Minimum de 6H pour les cocktails apéritifs Vacation de 6 heures	192.00€ HT - 211.20€ TTC
Personnel de service en vacation Minimum de 8H pour les prestations déjeunatoires ou dînatoires Vacation de 8 heures	256.00€ HT - 281.60€ TTC
Personnel de service en vacation Minimum de 10H pour les mariages Vacation de 10 heures Vacation montage salle et fin de mariage en supplément	320.00€ HT - 352.00€ TTC
Heures supplémentaire non prévue dans la vacation initiale au-delà de 1H du matin	35.00€ HT - 38.50€ TTC

Matériel

Afin de parfaire votre prestation, nous vous proposons une sélection de matériel, de nappage aux tables ou encore de matériel d'office.

N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes

IMPORTANT ! LA GESTION DES DÉCHETS EST DÉSORMAIS PAYANTE.

FORFAITS MATÉRIEL

MARIAGE EN TISSU

MATÉRIEL POUR VOTRE REPAS

MATÉRIEL D'OFFICE

MATÉRIEL DE SERVICE



TARIF SUR DEMANDE

Informations complémentaires



Le restaurant Sésou



LA SALLE DE SÉMINAIRE

Une situation parfaite

Idéalement située au rez- de- chaussées du centre d'affaires et d'innovation sociale du Sarcus. De plein pied, face au perc Hébert et des ruines du château de comte de Sarcus, qui est inscrit au monument historique

Un endroit atypique

Salle décorée de bois, lumineuse, élégante et calme, c'est l'endroit idéal pour vos séminaires d'entreprise. Animé par une équipe professionnelle et réactive, Sésou saura répondre à toutes vos attentes.

Nous vous proposons des formules modulables en fonction de vos besoins. D'une simple réunion de travail de quelques heures jusqu'à l'organisation d'un séminaire professionnel, Nous vous proposerons une gamme de prestations variées et accessibles.

Notre chef vous proposera des mets raffinés à base de produits locaux et de saison pour ravir vos collaborateurs et clients

Équipement technique

Salle de 50 m², jusqu'à 20 personnes en configuration séminaire, vidéo projecteur sonorisé, Wifi, équipement audio et paperboard

Nous vous engageons

Excellent rapport qualité- prix, restauration de grande qualité au sein de notre restaurant, formule à construire ensemble, interlocuteur pour vous assister dans la création de votre événement, flexibilité, créativité et respect de l'environnement sont nos marques de fabrique

VENEZ DEGUSTER DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON
AU SÉSON
POUR TOUTE RESERVATION AU RESTAURANT: restaurant@seson.fr

Liste des Allergènes

Pièces cocktails Terroir

Salé:

Assortiment de mini tortillas ganis (Poulet, légumes, chèvre, jambon de pays, truite fumée): **CÉRÉALES, POISSON, PRODUITS LAITIERS**

Bruschetta aux légumes: **CÉRÉALES, SOJA, PRODUITS LAITIERS**

Assortiment de mini bouchées délice: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS**

Brioche de mousse de canard et salicornes: **CÉRÉALES, PRODUITS**

LAITIERS, OEUF, SOJA

Mini samoussa assortis (tomate/ chèvre/ fromage): **PRODUITS LAITIERS,**

SOJA, CÉRÉALES

Duo de plaisir en mini crêpes (crevettes, saumons): **PRODUITS LAITIERS,**

OEUF, CÉRÉALES, POISSONS, CRUSTACÉS

Demi black navette de boeuf aux épices: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS,**

OEUF, GRAINE DE SÉSAME, SOJA

Mini choux garni au fromage: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF**

Toast grillé de rillettes d'oie aux salicornes: **CÉRÉALES, SOJA**

Éclair à la truite fumée, roquette, ciboulette: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS,**

OEUF, POISSONS

Mini flamme au bleu de Picardie: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF**

T'chiot chicon à la truite fumée, pomme, betterave râpée et sa crème citron:

POISSONS, PRODUITS LAITIERS

Pita jambon cru et Philadelphia: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS**

Sucré:

Assortiment de mini muffins tulipe pâtissier: **PRODUITS LAITIERS, OEUF, CÉRÉALES**

Mini brownie au chocolat: **CÉRÉALES, OEUF, PRODUITS LAITIERS,**

FRUITS A COQUE, SOJA, ARACHIDE

Mini financier assortis: **CÉRÉALES, OEUF, PRODUITS LAITIERS, FRUITS**

A COQUE, SOJA

Mini tropézienne: **CÉRÉALES, OEUF, PRODUITS LAITIERS, SOJA**

Pièces cocktails Prestige

Salé:

Brioche au foie gras et confits d'oignons: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS**

OEUF, GRAINE DE SÉSAME, SOJA

Canapés moelleux assortis: **CÉRÉALES**

Demi black navette, tartare de truite fumée, gingembre et citron vert: **CÉRÉALES,**

PRODUITS LAITIERS, OEUF, GRAINE DE SÉSAME, SOJA, POISSONS

Canapé malicette de saumon et oeuf de truite: **CÉRÉALES, POISSONS, SOJA**

Mini bagel à la rillettes de maquereaux aux pommes: **CÉRÉALES**

Végé 1: Mini salés apéritif végétarien: **CÉRÉALES**

Brioche d'escargot et son beurre ail, persil: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS**

Mini salés apéritifs premium: **CÉRÉALES**

Cuillère de pétoncles à la réglisse: **CRUSTACÉS, PRODUITS LAITIERS, OEUF**

Végé 2: Mini tatin de légumes assorties premium: **CÉRÉALES**

Fagot de magret Silly Tillard, foie gras tomme et Granny Smith: **PRODUITS**

LAITIERS, OEUF, MOUTARDE

Verrine au légumes du moment et son cube de foie gras: **PRODUITS LAITIERS**

Cuillère de queues de crevettes marinées: **CRUSTACÉS**

Fagot de radis noir à la truite fumée: **POISSONS**

Sucré:

Mini crème à la vanille: **PRODUITS LAITIERS, OEUF, FRUIT A COQUE**

Chou pécan caramel au beurre salé: **CÉRÉALES, OEUF, PRODUITS LAITIERS**

Mini Opéra: **PRODUITS LAITIERS, OEUF, FRUIT A COQUE**

Petit macaron d'artisans Made in Oise: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF**

FRUIT A COQUE

Mini verrine de tiramisu spéculoos: **PRODUITS LAITIERS, FRUIT A COQUE**

Pièces cocktails Végétarien

Végé 1: Mini salés apéritif végétarien: **CÉRÉALES**

Végé 2: Plaisir en mini crêpe (à la crème fromagère et graine de pavot): **CÉRÉALES,**

PRODUITS LAITIERS, OEUF, GRAINE DE PAVOT

Végé 3: Canapé moelleux à la mousse de bettrave et graine de pavot: **CÉRÉALES,**

PRODUITS LAITIERS, GRAINE DE PAVOT

Végé 4: Mini ballotin fromage sauce aneth: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS**

Végé 5: Mini tatin de légumes : **CÉRÉALES**

Végé 6: Plaisir en mini crêpe (aux légumes) : **PRODUITS LAITIERS, CÉRÉALES, OEUF**

Cocktail déjeunatoire champêtre

Pièces cocktail: **SE RÉFÉRER AUX PIÈCES COCKTAIL TERROIR SALÉES CI DESSUS**

Planche mixte du bistro: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF, MOUTARDE**

Salade de chicon au crève coeur et noix: **FRUITS A COQUE, PRODUITS LAITIERS**

Salade de pommes de terre, ciboulette: **POISSONS, MOUTARDE**

Salade de perle de pâtes, oeufs, tomates et aux herbes fraîches: **CÉRÉALES,**

MOUTARDE, OEUF

Salade verte: **MOUTARDE**

Pièces dessert: **SE RÉFÉRER AUX PIÈCES COCKTAIL TERROIR SUCRÉE CI DESSUS**

Pains tranchés: **CÉRÉALES, GRAINE DE SÉSAME, FRUITS A COQUE**

Cocktail déjeunatoire gourmand

Pièces cocktail: **SE RÉFÉRER AUX PIÈCES COCKTAIL PRESTIGE SALÉES CI DESSUS**

Planche mixte du bistro: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF, MOUTARDE**

Salade de chicon au crève coeur et noix: **FRUITS A COQUE, PRODUITS LAITIERS**

Salade de pommes de terre, ciboulette: **POISSONS, MOUTARDE**

Salade de perles de pâtes, oeufs, tomates et herbes fraîches: **CÉRÉALES, MOUTARDE,**

OEUF

Salade verte: **MOUTARDE**

Planche fromage: **PRODUITS LAITIERS, GRAINE DE SÉSAME, FRUITS A COQUE**

Pièces desserts: **SE RÉFÉRER AUX PIÈCES COCKTAIL PRESTIGE SUCRÉE CI DESSUS**

Pains tranchés: **CÉRÉALES, GRAINE DE SÉSAME, FRUITS A COQUE**

Cocktail déjeunatoire lunch chaud

Pièces cocktail: **SE RÉFÉRER AUX PIÈCES COCKTAIL TERROIR SALÉES CI DESSUS**

Pièces à réchauffer: **PRODUITS LAITIERS, POISSONS**

Salade de chicon au crève coeur et noix: **FRUITS A COQUE, PRODUITS LAITIERS**

Salade de pommes de terre et ciboulette: **MOUTARDE**

Salade de perles de pâtes, oeufs, tomates et herbes fraîches: **CÉRÉALES, MOUTARDE,**

OEUF

Salade verte: **MOUTARDE**

Planche de fromage: **PRODUITS LAITIERS, GRAINE DE SÉSAME, FRUITS A COQUE**

Pièces desserts: **SE RÉFÉRER AUX PIÈCES COCKTAIL TERROIR SUCRÉES CI DESSUS**

Pains tranchés: **CÉRÉALES, GRAINE DE SÉSAME, FRUITS A COQUE**

Buffet du chef froid

Bar à volaille: /

Bar à charcuterie: **CÉRÉALES, FRUITS A COQUE**

Salade de chicon au crève coeur et noix: **FRUITS A COQUE, PRODUITS LAITIERS**

Salade de pommes de terre, ciboulette: **MOUTARDE**

Salade de perle de pâtes, oeufs, tomates, herbes fraîches: **CÉRÉALES, MOUTARDE,**

OEUF

Salade verte: **MOUTARDE**

Tarte aux fruits: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF, FRUITS A COQUE**

Tarte aux chucs: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF**

Flan: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF**

Pains tranchés: **CÉRÉALES, GRAINE DE SÉSAME, FRUITS A COQUE**

Buffet classique

Flamme aux lardons: **OEUF, PRODUITS LAITIERS, CÉRÉALES**

Flamme au bleu de Picardie: **OEUF, PRODUITS LAITIERS, CÉRÉALES**

Flamme au chèvre et miel: **OEUF, PRODUITS LAITIERS, CÉRÉALES**

Flamme au poireaux: **OEUF, PRODUITS LAITIERS, CÉRÉALES**

Flamme au chèvre et potiron: **OEUF, PRODUITS LAITIERS, CÉRÉALES**

Flamme aux oignons: **OEUF, PRODUITS LAITIERS, CÉRÉALES**

Buffet prestige

Pièces cocktail: **SE RÉFÉRER AUX PIÈCES COCKTAIL PRESTIGE CI DESSUS**

Tartare de truite fumée: **OEUF, MOUTARDE, POISSONS**

Foie gras mi-cuit: /

Suprême de volaille à l'estragon: **PRODUITS LAITIERS**

Pavé de veau: /

Filet de boeuf en croûte: **CÉRÉALES**

Salade de pommes de terre, ciboulette: **MOUTARDE**

Salade perle de pâtes, oeufs, tomates et herbes fraîches: **CÉRÉALES, OEUF,**

MOUTARDE

Salade de chicon au crève coeur et noix: **FRUITS A COQUE, PRODUITS LAITIERS**

Salade verte: **MOUTARDE**

Ardoises de fromages: **PRODUITS LAITIERS, GRAINE DE SÉSAME**

Entremet chocolat: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF**

Entremet noisettes: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF, FRUITS A COQUE**

Paris Brest: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF, FRUITS A COQUE**

Boites a chapeaux

Boites à snacking: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF, MOUTARDE**

Boite apéro: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF, MOUTARDE**

FRUITS A COQUE, GRAINES DE SÉSAME, POISSON

Boite à bistro: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, FRUITS A COQUE**

Boite à légumes: **CÉRÉALES**

Cakes salés: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF**

Cakes sucrés: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF**

Formules mariage

Pièces cocktail: **SE RÉFÉRER AUX PIÈCES COCKTAIL PRESTIGES SALÉES CI DESSUS**

Entrée: **SELON LE CHOIX DU CLIENT**

Suprême de volaille: /

Médaille de veau: /

Sauces pour les viandes: /

Fromages: **PRODUITS LAITIERS, FRUITS A COQUE, GRAINE DE SÉSAME**

Dessert: **SELON CHOIX DU CLIENT**

Plateaux repas

Entrée, plat et dessert: **SELON LES CHOIX DU CHEF**

Fromage: **PRODUITS LAITIERS, GRAINES DE SÉSAME, FRUITS A COQUE**

Pauses et Petits déjeuners

Cafés et thés: /

Mini croissants et pains au chocolat: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF,**

FRUITS A COQUE, GRAINES DE SÉSAME, SOJA

Brioche bio: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF**

Cakes: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF**

Jus de fruits: /

Verrines de fruits: /

Madeleines: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF, FRUITS A COQUE, SOJA**

Financiers: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF, FRUITS A COQUE, SOJA**

Brownies: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF, FRUITS A COQUE, SOJA**

Macarons: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF, FRUITS A COQUE**

Sacs pique nique

Sandwich Poulet- crudités et tomate confites: **CÉRÉALES, OEUF, MOUTARDE**

Sandwich végétarien: **CÉRÉALES, OEUF, MOUTARDE**

Salade: **MOUTARDE**

Fruits: /

Tarte aux fruits: **CÉRÉALES, OEUF, PRODUITS LAITIERS**

Brioche de foie gras à la gelée d'argousier: **CÉRÉALES, OEUF, PRODUITS LAITIERS**

GRAINES DE SÉSAME, SOJA

Sandwich à la truite fumée: **CÉRÉALES, OEUF, MOUTARDE, POISSON**

Bodega du potager: /

Grand macaron: **CÉRÉALES, OEUF, PRODUITS LAITIERS, FRUITS A COQUE**

Brunch Saison

Muffins: **CÉRÉALES, OEUF, PRODUITS LAITIERS**

Oeufs brouillés: **OEUF**

Truite fumée: **POISSON**

Charcuterie: **CÉRÉALES, FRUITS A COQUE**

Yaourt: **PRODUITS LAITIERS**

Fruits: /

Fromage blanc au coulis de fruits rouges: **PRODUITS LAITIERS**

Macarons: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUF, FRUITS A COQUE**

Thés: /

Cafés: /

Jus de fruits: /

ARTICLE 8- MATÉRIEL

Pour toute prestation nous pouvons vous proposer le matériel nécessaire à son bon déroulement: nappage tissu des tables et des serviettes assorties, platerie, verrerie, couverts, assiettes, table de buffets, table de repas et chaises, étuve, chaffing dish, etc

Tout matériel restant au départ du personnel, devra nous être restitué sous 48h

Un chèque de caution de 300€ vous sera demandé pour le matériel à nous restituer ou de casse abusive

ARTICLE 9- LE PERSONNEL

Le personnel est prévu pour une prestation d'une durée établie au moment du devis trajet compris aller et retour.

Le nombre de personnel de service varie en fonction de la prestation, il est prévu comme suit:

Service au buffet: 1 personne pour 50 convives

Service en salle: 1 personne pour 40 convives

Service à l'assiette: 1 personne pour 20 convives

Pour l'année 2018-2019 toute heure supplémentaire effectuée sur la prestation ainsi qu'au delà de 1h du matin sera facturée à 33.17€ HT soit 36.49€ TTC

ARTICLE 10- TARIFS-OPTIONS-PRESTATION

Nos tarifs sont exprimés en Euro (€) et toutes taxes comprises.

Le tarif de nos devis est valable pendant trente (30) jours à compter de l'établissement de ce dernier.

Nos prestations sont facturées avec une TVA au taux de 10%, sauf pour les boissons alcoolisées qui sont soumises au taux de 20%.

En cas de modification sensible de données économiques, notamment des coûts de mains-d'oeuvre, des matières premières et produits ou des transports, de la législation en vigueur le jour de l'événement, Sésou se réserve le droit de réviser ces tarifs

Sauf souscription à nos options diverses (vaiselles, mobilier...) nos prix comprennent la conception dans notre laboratoire et à partir de 20 adultes uniquement, la fourniture indépendante du matériel de cuisine et de décoration des bars, ilots et buffet, la brigade et le matériel divers de service.

A la fin de notre prestation, nous mettons en place un « open-bar » avec des boissons soft (soit fournies par vos soins, soit par les nôtres) ainsi que des verres à usage unique.

Le débarrasage intégral de la vaisselle est impératif et réalisé par nos soins avant notre départ, ensuite, nous installons des nappes en non tissé et de la vaisselle jetable.

Pour toutes réceptions comprenant une formule vaisselle et/ou mobilier, notre prestataire effectuera la livraison la veille ou le jour même de l'événement (jour et horaire soumis à la condition de leur planning)

L'installation des tables et chaises, le dressage de la vaisselle du repas, du bar, des ilots et divers buffets ainsi que la décoration de ces derniers peuvent être entièrement mis en place par nos soins, à la demande du client.

L'horraire d'arrivée sera au préalable convenu par les deux parties et le client s'engage à ce que la salle ou le domaine de la réception soit ouvert à l'heure d'arrivée indiquée.

Le planning horaire de l'organisation de votre réception défini en amont, par les deux parties, tient compte des temps de production, du service et du nettoyage de la cuisine ou de l'office prévu sur le lieu de votre événement

Aucune boisson ni nourriture extérieure à nos prestations, ne sera servi sans accord préalable.

Enfin, toutes les photos de cette carte Traiteur 2018-2019 sont non-contractuelles

**PARTAGEZ AVEC SÉSON
UNE NOUVELLE AVENTURE
CULINAIRE, SOCIALE,
ET ENVIRONNEMENTALE.**

Conditions générales de vente

ARTICLE 1- APPLICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente sont adressées ou remises à chaque client à sa demande. Toute commande implique de la part du client l'adhésion entièrement et sans réserve aux dites conditions

ARTICLE 2- CONFIRMATION DE COMMANDE ET ANNULATION

Pour les prestations mariage, pour être ferme et définitive, la réservation sera effectuée par écrit et accompagnée d'un chèque d'acompte de 40% du devis, qui viendra en déduction de la facture ultérieure. Un second règlement s'élevant à 30% du montant de la prestation, le solde étant réglé un mois avant la prestation. Le nombre de repas commandés sera considéré comme base de la facturation. Pour les prestations corporate, pour être ferme et définitive, la réservation sera effectuée par écrit et accompagnée d'un chèque d'acompte de 40% du devis, qui viendra en déduction de la facture ultérieure. La totalité du règlement s'effectuera lors de la remise de la facture. Le nombre de repas commandés sera considéré comme base de la facturation

En cas d'annulation l'acompte ne sera pas rendu, le solde de la facture sera dû dans son intégralité en cas d'annulation 8 jours avant la prestation

Tout retard de paiement à l'échéance donnera lieu de plein droit à l'application de pénalités de retard dont le taux d'intérêt correspondra au taux de refinancement en vigueur de la BCE majoré de 10 points de pourcentage (ou majoré de 8 points de pourcentage pour les administrations publiques).

Tout retard de paiement donnera lieu également, de plein droit, au paiement d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40€.

Nos tarifs ont une durée de 1 mois, à partir du jour où le devis est envoyé.

ARTICLE 3- NOMBRE DE CONVIVES

Le devis est spécifiquement établi pour un nombre de personnes demandé par le client. Nous nous réservons la possibilité de modifier les prix de vente en fonction d'une baisse du nombre d'invités. Le nombre définitif nous sera donné sept jours calendaires, avant 12h00 par mail, courrier...

Avant la date de la réception. Ce nombre sera le nombre facturé même en cas de défections importantes. Aucune remise ne pourra être réclamée, tous nos frais ayant été engagés à cette date.

ARTICLE 4 - RETARD

Séson ne pourra être tenu responsable des éventuels retards dus à toute raison indépendante de sa volonté ou hors de contrôle, tels que, de façon non limitative: interdictions officielles, pannes, embouteillage, accidents, intempéries, retard dans les transports, fait d'autrui, forces majeurs, grèves, etc.

ARTICLE 5- LITIGE

Les présentes conditions générales de ventes ainsi que tous documents ou actes qui en découlent sont soumis à la loi française. Tout litige ou toute contestation auquel pourrait donner lieu les présentes conditions générales, tant par leur validité, leur interprétation ou leur exécution sera porté devant le tribunal de commerce dans le ressort duquel est situé SÉSON

ARTICLE 6- MARCHANDISE

Séson décline toute responsabilité concernant les produits apportés par le client et confectionnés par un autre prestataire ainsi que les produits restant après la prestation si le client désire les conserver .

ARTICLE 7- NAPPAGE

Le nappage en tissu de vos tables est en options, et toute détérioration fera l'objet d'une facturation supplémentaire (10€ par serviette et 60€ par nappe)

Sont concernées: nappes brûlées par cigarette ou autre, nappes brûlées par cerce magique (lors de l'entrée des mariés dans la salle par exemple), nappes tachées par des écritures indélébiles, décoration en papier crépon..., nappes tachées par des couleurs de bougie nécessitant un nettoyage particulier (bougie blanche ou bougie de couleur indélébile etc...)

Rappel: les décorations de table comportant des bougies chauffe plat doivent comprendre des contenants suffisamment larges. Lors de l'utilisation de chandeliers, une protection efficace pour la nappe est obligatoire, sans cela les chandeliers ne seront pas disposés sur les tables. Toutes les sortes de bougies sont concernées y compris les bougies qui ne coulent mais qui sont manipulées par les convives pour allumer une cigarette, ou tout simplement pour jouer. Le courant d'air peut également provoquer la coulure des bougies

**SUIVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ DE NOTRE
TRAITEUR ET NOTRE RESTAURANT SÉSON SUR NOS RÉSEAUX !**



SÉSON RESTAURANT TRAITEUR



SÉSON RESTAURANT

séson



RÉSEAU LA TABLE DE CANA

MAIL: CONTACT@SESON.FR

TEL: 03.44.29.48.41