



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

CARTE TRAITEUR

AUTOMNE - HIVER 2021/2022

WWW.SESON.FR CONTACT@SESON.FR 03.44.29.48.41



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 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 de Nogent et Chantilly	53
Liste des allergènes	54
Conditions générales de vente	56
Contact: contact@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 personnes de service peut varier:

Buffet uniquement

1 serveur

pour 50 convives

En salle

1 serveur

pour 40 convives

Repas à 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*

Cocktail

6 pièces Terroir

4 pièces salées

- Assortiment de mini tortilla garni (poulet, légumes, chèvre, jambon de pays, truite fumée)
- Bruschetta aux légumes
- Assortiment de mini bouchée délice
- Briochin de mousse de canard et salicornes



2 pièces sucrées

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

tarif: 6.90€ HT- 7.59€ TTC

Cocktail

8 pièces Terroir

5 pièces salées

- Assortiment de mini tortilla garni (poulet, légumes, chèvre, jambon de pays, truite fumée)
- Bruschetta aux légumes
- Assortiment de mini bouchée délice
- Briochin de mousse de canard et salicornes
- Mini samoussa assorti tomate/ chèvre/ fromage



3 pièces sucrées

- Assortiment de mini muffin tulipe pâtissier
- Mini brownie au chocolat
- Mini financier assorti

tarif: 9.20€ HT- 10.12€ TTC

Cocktail

10 pièces Terroir

6 pièces salées

- Assortiment de mini tortilla garni (poulet, légumes, chèvre, jambon de pays, truite fumée)
- Bruschetta aux légumes
- Assortiment de mini bouchée délice
- Briochin de mousse de canard et salicornes
- Mini samoussa assorti tomate/ chèvre/ fromage
- Duo de plaisir en mini crêpe (crevettes, saumon)



4 pièces sucrées

- Assortiment de mini muffin tulipe pâtissier
- Mini brownie au chocolat
- Mini financier assorti
- Mini tatin aux pommes

tarif: 13.80€ HT- 15.18€ TTC

Cocktail

10 pièces Terroir

6 pièces salées

- Assortiment de mini tortilla garni (poulet, légumes, chèvre, jambon de pays, truite fumée)
- Bruschetta aux légumes
- Assortiment de mini bouchée délice
- Briochin de mousse de canard et salicornes
- Mini samoussa assorti tomate/ chèvre/ fromage
- Duo de plaisir en mini crêpe (crevettes, saumon)



4 pièces sucrées

- Assortiment de mini muffin tulipe pâtissier
- Mini brownie au chocolat
- Mini financier assorti
- Mini tatin aux pommes

tarif: 13.80€ HT- 15.18€ TTC

Cocktail

15 pièces Terroir

10 pièces salées

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



5 pièces sucrées

- Assortiment de mini muffin tulipe pâtissier
- Mini brownie au chocolat
- Mini financier assorti
- Mini tatin aux pommes
- Mini tropézienne

tarif: 17.25€ HT- 18.98€ TTC

Cocktail

19 pièces Terroir

14 pièces salées

- Assortiment de mini tortilla garni (poulet, légumes, chèvre, jambon de pays, truite fumée)
- Bruschetta aux légumes
- Assortiment de mini bouchée délice
- Briochin de mousse de canard et salicornes
- Mini samoussa assorti tomate/ chèvre/ fromage
- Duo de plaisir en mini crêpe (crevettes, saumon)
- Demi-black navette de bœuf aux épices
- Mini chou garni au fromage
- Toast grillé de rillettes d'oie au 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 muffin tulipe pâtissier
- Mini brownie au chocolat
- Mini financier assorti
- 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 assorti
- Cuillère de Pétoncle à la réglisse
- Canapé malicette de saumon et œufs de truite



2 pièces sucrées

- Mini crème 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 assorti
- Cuillère de Pétoncle à la réglisse
- Canapé malicette de saumon et œufs de truite
- Mini bagel à la rillette de maquereaux aux pommes



3 pièces sucrées

- Mini crème 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 assorti
- Cuillère de Pétoncle à la réglisse
- Canapé malicette de saumon et œufs de truite
- Mini bagel à la rillette de maquereaux aux pommes
-  : Mini salé apéritif Végétarien



4 pièces sucrées

- Mini crème 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 assorti
- Cuillère de Pétoncle à la réglisse
- Canapé malicette de saumon et œufs de truite
- Mini bagel à la rillette de maquereaux aux pommes
-  : Mini salé apéritif Végétarien
- Brioches escargot et son beurre ail, persil
- Mini salés apéritif Premium



4 pièces sucrées

- Mini crème 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 assorti
- Cuillère de pétoncle à la réglisse
- Canapé malicette de saumon et œufs de truite
- Mini bagel à la rillette de maquereaux aux pommes
-  : Mini salé 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 assorti premium

5 pièces sucrées

- Mini crème 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 assorti
- Cuillère de Pétoncle à la réglisse
- Canapé malicette de saumon et œufs de truite
- Mini bagel à la rilette de maquereaux aux pommes
-  : Mini salé 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 assorti 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 Marinées
- Fagot de radis noir à la truite fumée

5 pièces sucrées

- Mini crème 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 Végétariennes



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

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 tortilla garni (poulet, légumes chèvre, jambon de pays , truite fumée)
- Bruschetta aux légumes
- Assortiment de mini bouchée délice
- Briochin de mousse de canard et salicornes
- Mini samoussa assorti 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 crêve 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 muffin tulipe pâtissier
- Mini brownie au chocolat
- Mini financier assorti
- 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 assorti
- 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 crêve coeur et noix
- Salade de pommes de terre et ciboulette
- Salade de perles 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 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 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 tortilla garni (poulet, légumes chèvre, jambon de pays , truite fumée)
- Bruschetta aux légumes
- Assortiment de mini bouchée délice
- Briochin de mousse de canard et salicornes
- Mini samoussa assorti 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 crêve 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 Thiérache
- 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 aux fruits de saison
- Tarte au chuc
- Moelleux au chocolat

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 grillés,
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 crêve coeur et noix
- Salade de pommes 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 flammiques salées

3 choix à faire

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

Assortiment de salades

2 choix à faire et salade verte

- Salade de chicon au crêve coeur et noix
- Salade de pommes de terre et ciboulette
- Salade de perle 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

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 personne

- Briochin au foie gras et confit d'oignons
- Canapés moelleux assorti
- 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 veau
- Filet de boeuf en croûte

Assortiment de salades

2 choix à faire et sa salade verte

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

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

Assortiment de légumes, charcuterie et fromages
des Hauts 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 cocktail du 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 fromages des Hauts de France
Part de dessert pâtissier
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
Plateau de fromages des Hauts de France
Part de dessert pâtissier
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
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

Nos tarifs ne comprennent pas les boissons, la vaisselle et le matériel d'office

Petits déjeuners, Pauses et Plateaux repas



**MINIMUM DE
20 PERSONNES**

Petits déjeuners

Petit dej'

TARIF: 5.95€ HT - 6.54€ TTC PAR PERSONNE

Café et thé 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

Café et thé 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 régionale plate et gazeuse

Petit dej' gourmet

TARIF: 8.90€ HT - 9.79€ TTC PAR PERSONNE

Café et thé proposés en distributeurs thermos
Assortiment de mini croissants et pains au chocolat, brioche bio et cakes
2 mini viennoiseries par personne
Verrine de fruits bio
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

Café et thé proposés en distributeurs thermos

Assortiment de 1 Mini financier

1 Brownie

Par personne

Pause gourmande de l'après-midi

TARIF: 8.00€ HT - 8.80€ TTC PAR PERSONNE

Café et thé proposés en distributeurs thermos

Assortiment de 1 Mini financier

1 Brownie

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 Bistronomique

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....

Les plats

Scones et muffins
Oeufs brouillés et truite fumée
Charcuterie: bacon, jambon du terroir

Les dessert

Yaourt fermier
Corbeille de fruit de saison
Fromage blanc au coulis de fruits rouges
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 sans boisson
25.00€ HT- 27.50€ TTC
par personne

Tarif avec boissons
28.00€ HT- 30.80€ 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

Tarifs de nos menus séminaire

ENTRÉE
PLAT
DESSERT

TARIFS: 25.00€ HT - 27.50€ TTC

ENTRÉE
PLAT
FROMAGE
DESSERT

TARIFS: 29.00€ HT - 31.90€ TTC

Menu Séminaire

Entrée de saison

Service à table / 1 choix à faire

Plat de saison

Service à table / 1 choix à faire

Ardoise de nos artisans fromagers

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

Dessert de saison

Service à table / 1 choix à faire

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

Demander la liste de nos suggestions sur contact@seson.fr

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 3 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

Tarifs (Bouteilles)

- | | |
|---|-----------------------|
| • Vin pétillant « Royal Saint Charles » | 12.00€ HT- 14.40€ TTC |
| • Volupté de rhubarbe | 12.00€ HT- 14.40€ TTC |
| • Vin pétillant au safran de la Baie de Somme | 12.00€ HT- 14.40€ TTC |
| • Perlé de fruits rouges | 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 | 5.30€ HT- 6.36€ TTC |
| • Bière artisanale brune 75CL | 6.00€ HT- 7.20€ TTC |
| • Pompe à bière et fût de 20L | 150.00€ HT- 180.00€ TTC |
| • Fût de bière de 20L | 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 régionaux

- 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

3.50€ HT- 4.20€ TTC

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

Forfait spécial mariage vin d'honneur

7.50€ HT- 9.00€ TTC

Champagne « Pannier » (1b/3p)

Forfait champagne pour votre cocktail apéritif

3.90€ HT- 4.68€ TTC

Champagne « Pannier » (1b/6p)

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 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

Heure 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 des 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.

FORFAIT MATÉRIEL

NAPPAGE EN TISSU

MATÉRIEL POUR VOTRE REPAS

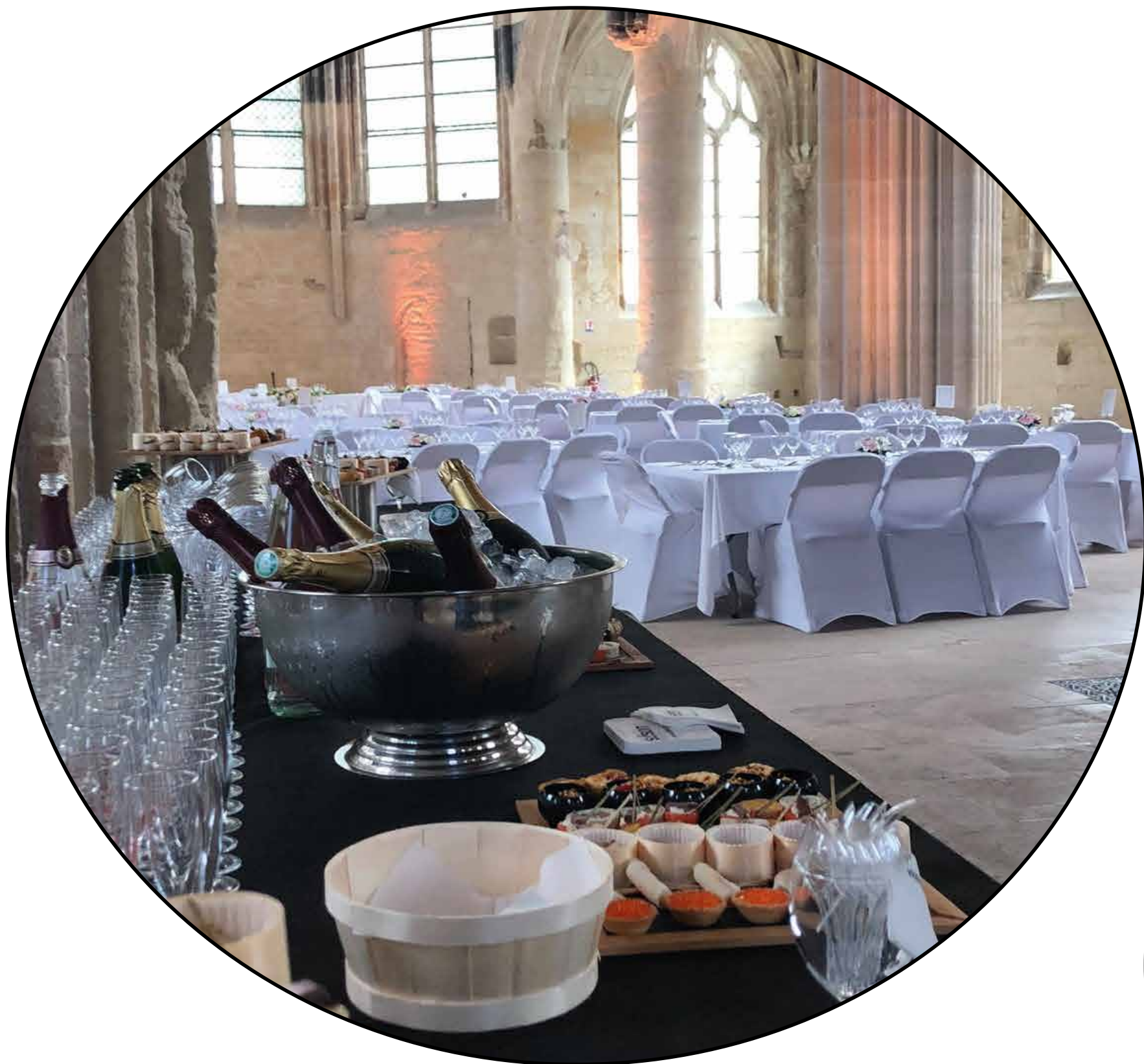
MATÉRIEL D'OFFICE

MATÉRIEL DE SERVICE



TARIFS SUR DEMANDE

Informations complémentaires



Le restaurant Sésou



LA SALLE DE SÉMINAIRE

Une situation parfaite

Idéalement situé au rez- de- chaussée du centre d'affaires et d'innovation sociale du Sarcus.

Inscrit au monument historique et De plein pied, face au parc Hébert et des ruines du château du comte de Sarcus,

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 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

**ENEZ DEGUSTER DES PRODUITS DE SAISON
AU SÉSON**

POUR TOUTE RESERVATION AU RESTAURANT: restaurant@seson.fr

Liste des Allergènes

Pièces cocktails Terroir

Salé:
Assortiment de mini tortilla gani (Poulet, légumes, chèvre, jambon de pays, truite fumée): **CÉRÉALES, POISSON, PRODUITS LAITIERS**
Bruschetta aux légumes: **CÉRÉALES, SOJA, PRODUITS LAITIERS**
Assortiment de mini bouchée délice: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS**
Briochin de mousse de canard et salicornes: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, SOJA**
Mini samoussa assorti (tomate/ chèvre/ fromage): **PRODUITS LAITIERS, SOJA, CÉRÉALES**
Duo de plaisir en mini crêpe (crevettes, saumons): **PRODUITS LAITIERS, OEUFs, CÉRÉALES, POISSONS, CRUSTACÉS**
Demi black navette de boeuf aux épices: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, GRAINE DE SÉSAME, SOJA**
Mini choux garni au fromage: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs**
Toast grillé de rillette d'oie aux salicorne: **CÉRÉALES, SOJA**
Éclair à la truite fumée, roquette, ciboulette: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, POISSONS**
Mini flamique au bleu de Picardie: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs**
T'chiot chicon à la truite fumée, pomme, bettterave râpée et sa crème citron: **POISSONS, PRODUITS LAITIERS**
Pita jambon cru et Philadelphia: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS**

Sucré:
Assortiment de mini muffin tulipe pâtissier: **PRODUITS LAITIERS, OEUFs, CÉRÉALES**
Mini brownie au chocolat: **CÉRÉALES, OEUFs, PRODUITS LAITIERS, FRUITS A COQUE, SOJA, ARACHIDE**
Mini financier assorti: **CÉRÉALES, OEUFs, PRODUITS LAITIERS, FRUITS A COQUE, SOJA**
Mini tatin au pommes: **CEREALES, PRODUITS LAITIERS**
Mini tropézienne: **CÉRÉALES, OEUFs, PRODUITS LAITIERS, SOJA**

Pièces cocktails Prestige

Salé:
Briochin au foie gras et confit d'oignons: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, GRAINES DE SÉSAME, SOJA**
Canapés moelleux assorti: **CÉRÉALES**
Demi black navette, tartare de truite fumée, gingembre et citron vert: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, GRAINE DE SÉSAME, SOJA, POISSONS**
Canapé malicette de saumon et oeufs de truite: **CÉRÉALES, POISSONS, SOJA**
Mini bagel à la rillettes de maquereaux aux pommes: **CÉRÉALES**
Végé1: Mini salé apéritif végétarien: **CÉRÉALES**
Brioche d'escargot et son beurre ail, persil: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS**
Mini salés apéritifs premium: **CÉRÉALES**
Cuillère de pétoncle à la réglisse: **CRUSTACÉS, PRODUITS LAITIERS, OEUFs**
Végé 2: Mini tatin de légumes assorti premium: **CÉRÉALES**
Fagot de magret Silly Tillard, foie gras tomme et Granny Smith: **PRODUITS LAITIERS, OEUFs, 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, OEUFs, FRUIT A COQUE**
Chou pécan caramel au beurre salé: **CÉRÉALES, OEUFs, PRODUITS LAITIERS**
Mini Opéra: **PRODUITS LAITIERS, OEUFs, FRUIT A COQUE**
Petit macaron d'artisan Made in Oise: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, FRUIT A COQUE**
Mini verrine de tiramisu spéculoos: **PRODUITS LAITIERS, FRUIT A COQUE**

Pièces cocktails Végétarien

Végé 1: Mini salé apéritif végétarien: **CÉRÉALES**
Végé 2 : Plaisir en mini crêpe (à la crème fromagère et graine de pavot): **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIER, OEUFs, 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 LAITIER**
Végé 5 : Mini tatin de légumes : **CÉRÉALES**
Végé 6 : Plaisir en mini crêpe (aux legumes) : **PRODUITS LAITIER, CÉRÉALES, OEUFs**

Cocktail déjeuneratoire champêtre

Pièces cocktail: **SE RÉFÉRER AUX PIECES COCKTAIL TERROIR SALÉES CI DESSUS**
Planche mixte du bistro: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, 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, OEUFs**
Salade verte: **MOUTARDE**
Pièces dessert: **SE RÉFÉRER AUX PIECES COCKTAIL TERROIR SUCRÉE CI DESSUS**
Pains tranchés: **CÉRÉALES, GRAINES DE SÉSAME, FRUITS A COQUE**

Cocktail déjeuneratoire gourmand

Pièces cocktail: **SE RÉFÉRER AUX PIECES COCKTAIL PRESTIGE SALÉES CI DESSUS**
Planche mixte du bistro: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, 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, OEUFs**
Salade verte: **MOUTARDE**
Planche fromage: **PRODUITS LAITIERS, GRAINE DE SÉSAME, FRUITS A COQUE**
Pièces desserts: **SE RÉFÉRER AUX PIECES COCKTAIL PRESTIGE SUCRÉE CI DESSUS**
Pains tranchés: **CÉRÉALES, GRAINES DE SÉSAME, FRUITS A COQUE**

Cocktail déjeuneratoire lunch chaud

Pièces cocktail: **SE RÉFÉRER AUX PIECES 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, OEUFs**
Salade verte: **MOUTARDE**
Planche de fromage: **PRODUITS LAITIERS, GRAINE DE SÉSAME, FRUITS A COQUE**
Pièces desserts: **SE RÉFÉRER AUX PIECES COCKTAIL TERROIR SUCRÉES CI DESSUS**
Pains tranchés: **CÉRÉALES, GRAINES DE SÉSAME, FRUITS A COQUE**

Buffet du chef froid

Bar a 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 lperle de pâtes, oeufs, tomates, herbes fraîches: **CÉRÉALES, MOUTARDE, OEUFs**
Salade verte: **MOUTARDE**
Tarte au fruits: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, FRUITS A COQUE**
Tarte aux chuc: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs**
Flan: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs**
Pains tranchés: **CÉRÉALES, GRAINES DE SÉSAME, FRUITS A COQUE**

Buffet classique

Flamique aux lardons: **OEUFs, PRODUITS LAITIERS, CÉRÉALES**
Flamique au bleu de Picardie: **OEUFs, PRODUITS LAITIERS, CÉRÉALES**
Flamique au chèvre et miel: **OEUFs, PRODUITS LAITIERS, CÉRÉALES**
Flamique au poireaux: **OEUFs, PRODUITS LAITIERS, CÉRÉALES**
Flamique au chèvre et potiron: **OEUFs, PRODUITS LAITIERS, CÉRÉALES**
Flamique aux oignons: **OEUFs, PRODUITS LAITIERS, CÉRÉALES**

Buffet prestige

Pièces cocktail: **SE RÉFÉRER AUX PIÈCES COCKTAIL PRESTIGE CI DESSUS**
Tartare de truite fumé: **OEUFs, MOUTARDE, POISSONS**
Foie gras mi-cuit: /
Suprême de volail à l'estragon: **PRODUITS LAITIERS**
Pavé de veau: /
Filet de boeuf en croûte: **CÉRÉALES**
Salade de pommes de terre, ciboulette: **MOUTARDE**
Salade perle de pates, oeufs, tomates et herbes fraîches: **CÉRÉALES, OEUFs, MOUTARDE**
Salade de chicon au crève coeur et noix: **FRUITS A COQUE, PRODUITS LAITIERS**
Salade verte: **MOUTARDE**
Ardoises de fromages: **PRODUITS LAITIERS, GRAINES DE SÉSAME**
Entremet chocolat: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs**
Entremet noisettes: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, FRUITS A COQUE**
Paris Brest: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, FRUITS A COQUE**

Boites a chapeaux

Boite à snacking: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, MOUTARDE**
Boite apéro: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, MOUTARDE FRUITS A COQUE, GRAINES DE SÉSAME, POISSON**
Boite à bistro: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, FRUITS A COQUE**
Boite à légumes: **CÉRÉALES**
Cake salé: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs**
Cake sucré: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs**

Formules mariage

Pièces cocktail: **SE RÉFÉRER AUX PIÈCES COCKTAIL PRESTIGES SALÉES CI DESSUS**
Entrée: **SELON LE CHOIX DU CLIENT**
Suprême de volaille: /
Médailillon 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

Café et thé: /
Mini croissants et pains au chocolat: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, FRUITS A COQUE, GRAINES DE SÉSAME, SOJA**
Brioche bio: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs**
Cake: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs**
Jus de fruits: /
Verrines de fruits: /
Madeleine: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, FRUITS A COQUE, SOJA**
Financier: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, FRUITS A COQUE, SOJA**
Brownie: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, FRUITS A COQUE, SOJA**
Macaron: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, FRUITS A COQUE**

Sacs pique nique

Sandwich Poulet- crudités et tomate confites: **CÉRÉALES, OEUFs, MOUTARDE**
Sandwich végétarien: **CÉRÉALES, OEUFs, MOUTARDE**
Salade: **MOUTARDE**
Fruits: /
Tarte aux fruits: **CÉRÉALES, OEUFs, PRODUITS LAITIERS**
Briochin de foie gras à la gelée d’argousier: **CÉRÉALES, OEUFs, PRODUITS LAITIERS GRAINES DE SÉSAME, SOJA**
Sandwich à la truite fumée: **CÉRÉALES, OEUFs, MOUTARDE, POISSON**
Bodega du potager: /
Grand macaron: **CÉRÉALES, OEUFs, PRODUITS LAITIERS, FRUITS A COQUE**

Brunch Sésou

Muffin: **CÉRÉALES, OEUFs, PRODUITS LAITIERS**
Oeufs brouillés: **OEUFs**
Truite fumée: **POISSON**
Charcuterie: **CÉRÉALES, FRUITS A COQUE**
Yaourt: **PRODUITS LAITIERS**
Fruits: /
Fromage blanc au coulis de fruits rouges: **PRODUITS LAITIERS**
Macaron: **CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS, OEUFs, FRUITS A COQUE**
Thé: /
Café: /
Jus de fruits: /

Menu séminaire

Entrée, plat et dessert de saison: **SELON LES CHOIX DU CHEF**
Fromages: **PRODUITS LAITIERS, GRAINES DE SÉSAME, FRUITS A COQUE**

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

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, Saison 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 débarrassage 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'horraire d'arrivée indiqué.

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 vente 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 option, 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 pas 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



MAIL: CONTACT@SESON.FR

TEL: 03.44.29.48.41