



CARTE AUTOMNE / HIVER OCTOBRE 2016 – MARS 2017



Donner du sens à votre événement

Séson traiteur & restaurateur, premier concept Locavore de France sélectionne pour vous des produits locaux et de saison afin de vous offrir une qualité gustative unique tout en préservant la planète. La maîtrise s'exprime par la fraîcheur des produits, l'exigence de saveurs authentiques, la qualité des mets ; l'inspiration, par la liberté d'imaginer, de créer et de réinventer pour réjouir les convives. Nous possédons un savoir-faire culinaire locavore reconnu et unique.

L'équipe Séson

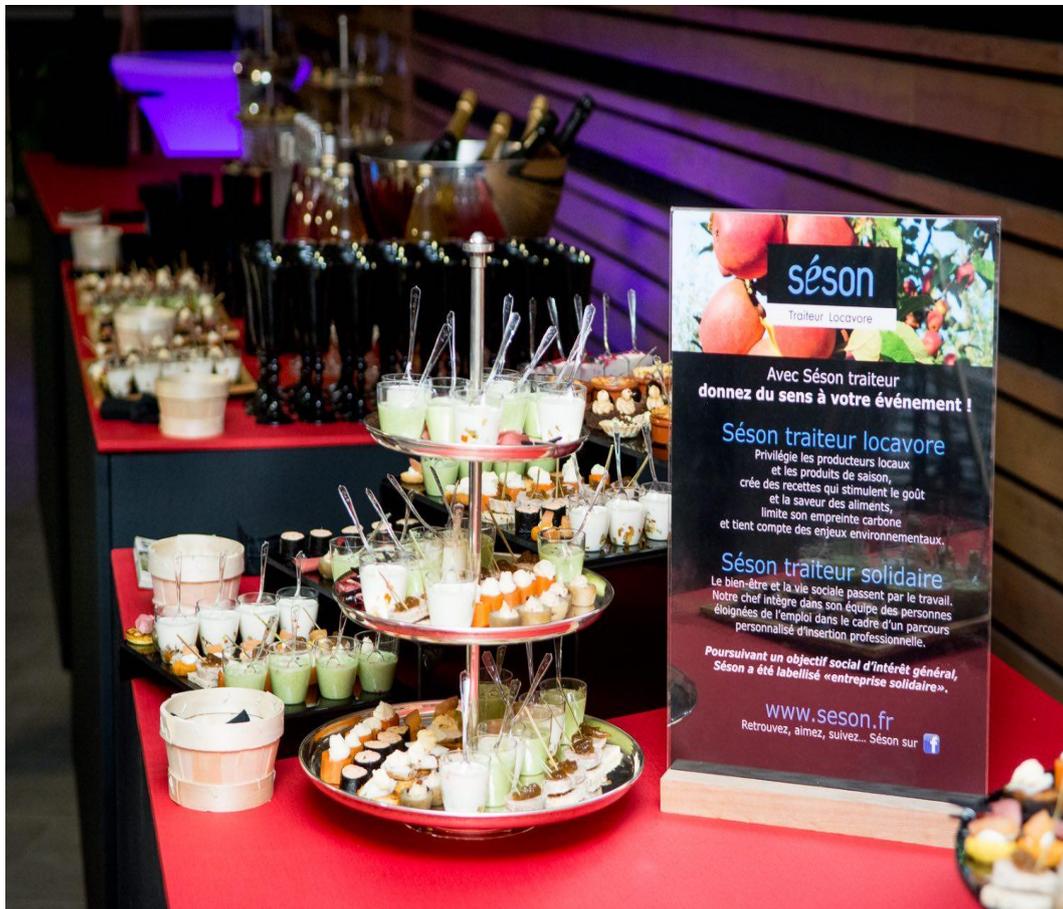


SOMMAIRE

LES COCKTAILS	3
COCKTAIL APERITIF DU TERROIR.....	4
COCKTAIL DINATOIRE DU TERROIR	6
COCKTAIL APERITIF PRESTIGE	7
LES PIECES COCKTAIL A RECHAUFFER.....	12
ANIMATION COCKTAIL PRESTIGE.....	19
COLLECTION COCKTAILS PREMIUM.....	20
LES BUFFETS	21
BUFFETS FROIDS	22
BUFFET CHAUD	27
LE BUFFET DE FROMAGES	29
MENU SEMINAIRE D'ENTREPRISE.....	31
EVENEMENTS PRIVÉS	32
PAUSES ET PETIT DEJEUNER	33
SAC PIQUE-NIQUE ET PLATEAUX REPAS.....	34
BOISSONS	36
NOS FORFAITS BOISSONS	39
COMPOSITIONS FLORALES	41
LIVRAISON	42
MATERIEL	43
MISE A DISPOSITION DU PERSONNEL.....	48
NOUVEAU !	49
NOTRE PARTENAIRE	50
NOS REFERENCES	51
LE RESTAURANT	52
NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE	53

LES COCKTAILS

Avec Sésion « Donner du sens à votre événement ! »



Selon la durée de votre Cocktail nous vous suggérons :

20 minutes	6 pièces cocktail
1 heure	10 pièces cocktail
1 heure 30	15 pièces cocktail
2 heures	20 pièces cocktail

COCKTAIL APERITIF DU TERROIR

COCKTAIL APERITIF TERROIR 6 PIECES PAR PERSONNE

Tarif : **5.10 € HT** par convive soit **5.61 € TTC**

4 pièces salées par personne

Pic fleur du Nord (Cheddar, tomme au cidre et jambon de Picardie)

Club sandwich aux petits légumes

Lasagne de légumes à la tomme au foin

Pain céréales, fromage frais, mignon de porc fumé et tomate confite

2 pièces sucrées par personne

Assortiment de petits gâteaux au beurre

Mini gâteau au chocolat aux noix

COCKTAIL APERITIF TERROIR 8 PIECES PAR PERSONNE

Tarif : **6.80 € HT** par convive soit **7.48 € TTC**

5 pièces salées par personne

Pic fleur du Nord (Cheddar, tomme au cidre et jambon de Picardie)

Club sandwich soleil aux petits légumes

Lasagne de légumes à la tomme au foin

Pain céréales, fromage frais, mignon de porc fumé et tomate confite

Canapé d'andouillette de la maison Grisel, confit d'oignons

3 pièces sucrées par personne

Assortiment de petits gâteaux au beurre

Mini gâteau au chocolat aux noix

Assortiment de mini moelleux



COCKTAIL APERITIF TERROIR 10 PIECES PAR PERSONNE

Tarif : **8,50 € HT** par convive soit **9,35 € TTC**

6 pièces salées par personne

Pic fleur du Nord (Cheddar, tomme au cidre et jambon de Picardie)
Club sandwich soleil aux petits légumes
Lasagne de légumes à la tomme au foin
Pain céréales, fromage frais, mignon de porc fumé et tomate confite
Canapé d'andouillette de la maison Grisel, confit d'oignons
Flamique aux poireaux

4 pièces sucrées par personne

Assortiment de petits gâteaux au beurre
Mini gâteau au chocolat aux noix
Assortiment de mini moelleux
Mini chou du chef pâtissier

COCKTAIL TERROIR 12 PIECES PAR PERSONNE

Tarif : **10,20 € HT** par convive soit **11,22 € TTC**

8 pièces salées par personne

Pic fleur du Nord (Cheddar, tomme au cidre et jambon de Picardie)
Club sandwich soleil aux petits légumes
Lasagne de légumes à la tomme au foin
Pain céréales, fromage frais, mignon de porc fumé et tomate confite
Canapé d'andouillette de la maison Grisel, confit d'oignons
Flamique aux poireaux
Mini brochette chèvre / tomates confite / jambon des Ardennes
Canapé de charcuterie

4 pièces sucrées par personne

Assortiment de petits gâteaux au beurre
Mini gâteau au chocolat aux noix
Assortiment de mini moelleux
Mini chou du chef pâtissier

COCKTAIL DINATOIRE DU TERROIR

COCKTAIL DINATOIRE TERROIR 19 PIÈCES PAR PERSONNE

Tarif : **16,15 € HT** par convive soit **17,76 € TTC**

14 pièces salées par personne

Pic fleur du Nord (Cheddar, tomme au cidre et jambon de Picardie)
Club sandwich soleil aux petits légumes
Lasagne de légumes à la tomme au foin
Pain céréales, fromage frais, mignon de porc fumé et tomate confite
Canapé d'andouillette de la maison Grisel, confit d'oignons
Flamique aux poireaux
Mini brochette chèvre / tomates confite / jambon des Ardennes
Canapé de charcuterie
Croustillant au fromage
Pic poulet grillé aux légumes d'hiver
Croustade de champignons
Flamique à la tomme au foin et lardons
Petite navette variée
Pâté en croute Axonais

Variante

Petit panier de Duxelles de quinoa de l'Oise et ses croutons
--

Les Options à réchauffer sur place :

- Mini croque-monsieur*
- Pâté en croûte*
- Flamique à la tomme au foin et lardons*
- Croustillant de fromage*
- Croustade de champignons*
- Cake pomme, tomme et Maroilles*
- Cake truite à l'aneth*

5 pièces sucrées par personne

Assortiment de petits gâteaux au beurre
Mini gâteau au chocolat aux noix
Assortiment de mini moelleux
Assortiment de financier
Mini chou du chef pâtissier

Supplément par pièce terroir : **0,85 € HT** soit **0,94 € TTC**

COCKTAIL APERITIF PRESTIGE



COCKTAIL APERITIF PRESTIGE 6 PIECES PAR PERSONNE

Tarif : **7,20 € HT** par convive soit **7,92 € TTC**

4 pièces salées par personne

Fagot de magret de canard au foie gras, tomme au foin et Granny Smith

Club à l'Ésaü, foie gras et confit d'Argousier

Pince de betterave jaune ou Chioggia, mousse de chèvre cendré du Mesnil Saint-Firmin

St Jacques caramélisée aux agrumes de l'hiver

2 pièces sucrées par personne

Assortiment de petits fours pâtisseries

Assortiment de Macarons d'Amiens et Thiers sur Thève

COCKTAIL APERITIF PRESTIGE 8 PIECES PAR PERSONNE

Tarif : **9,60 € HT** par convive soit **10,56 € TTC**

5 pièces salées par personne

Fagot de magret de canard au foie gras, tomme au foin et Granny Smith

Club à l'Ésaü, foie gras et confit d'Argousier

Pince de betterave jaune ou Chioggia, mousse de chèvre cendré du Mesnil Saint-Firmin

St Jacques caramélisée aux agrumes de l'hiver

Verrine de petits légumes aux crevettes grises et herbes fraîches

3 pièces sucrées par personne

Assortiment de petits fours pâtisseries

Assortiment de Macarons d'Amiens et Thiers sur Thève

Opéra Café chocolat

COCKTAIL APERITIF PRESTIGE 10 PIECES PAR PERSONNE

Tarif : **12 € HT** par convive soit **13,20€ TTC**

6 pièces salées par personne

Fagot de magret de canard au foie gras, tomme au foin et Granny Smith

Club à l'Ésaü, foie gras et confit d'Argousier

Pince de betterave jaune ou Chioggia, mousse de chèvre cendré du Mesnil Saint-Firmin

St Jacques caramélisée aux agrumes de l'hiver

Verrine de petits légumes aux crevettes grises et herbes fraîches

Brioche à la crème d'Artichaut truffée à l'huile de cameline bio

4 pièces sucrées par personne

Assortiment de petits fours pâtisseries

Assortiment de Macarons d'Amiens et Thiers sur Thève

Opéra Café chocolat

CH'tiramisu cannelle & chicorée

COCKTAIL APERITIF PRESTIGE 12 PIECES PAR PERSONNE

Tarif : **14,40 € HT** par convive soit **15,84 € TTC**

8 pièces salées par personne

Fagot de magret de canard au foie gras, tomme au foin et Granny Smith

Club à l'Ésaü, foie gras et confit d'Argousier

Pince de betterave jaune ou Chioggia, mousse de chèvre cendré du Mesnil Saint-Firmin

St Jacques caramélisée aux agrumes de l'hiver

Verrine de petits légumes aux crevettes grises et herbes fraîches

Briochin à la crème d'Artichaut truffée à l'huile de cameline bio

Pic de magret de canard fumé de Silly-Tillard à la poire, pain d'épices au poivre

Navette mousse de Rollot aux noix

4 pièces sucrées par personne

Assortiment de petits fours pâtissiers

Assortiment de Macarons d'Amiens et Thiers sur Thève

Opéra Café chocolat

CH'tiramisu cannelle & chicorée



COCKTAIL APERITIF PRESTIGE 15 PIÈCES PAR PERSONNE

Tarif : **18 € HT** par convive soit **19,80 € TTC**

10 pièces salées par personne

Fagot de magret de canard au foie gras, tomme au foin et Granny Smith

Club à l'Ésaü, foie gras et confit d'Argousier

Pince de betterave jaune ou Chioggia, mousse de chèvre cendré du Mesnil Saint-Firmin

St Jacques caramélisée aux agrumes de l'hiver

Verrine de petits légumes aux crevettes grises et herbes fraîches

Briochin à la crème d'Artichaut truffée à l'huile de cameline bio

Pic de magret de canard fumé de Silly-Tillard à la poire, pain d'épice au poivre

Navette mousse de Rollot aux noix

Sphère de la Baie aux crevettes grises marinées, concassée de tomates confites et crème fouettée de M. Vatel

Foie gras sur pain d'épices à la gelée de safran de la baie de Somme

5 pièces sucrées par personne

Assortiment de petits fours pâtisseries

Assortiment de Macarons d'Amiens et Thiers sur Thève

Opéra Café chocolat

CH'tiramisu cannelle & chicorée

Assortiment de roses des sables chocolat & speculoos



COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE PRESTIGE

COCKTAIL PRESTIGE A PARTIR DE 19 PIECES PAR PERSONNE

Tarif : **22,80 € HT** par convive soit **25,08 € TTC**

14 pièces salées par personne

Fagot de magret de canard au foie gras, tomme au foin et Granny Smith
Club à l'Ésaü, foie gras et confit d'Argousier
Pince de betterave jaune ou Chioggia, mousse de chèvre cendré du Mesnil Saint-Firmin
St Jacques caramélisée aux agrumes de l'hiver
Verrine de petits légumes aux crevettes grises et herbes fraîches
Briochin à la crème d'Artichaut truffée à l'huile de cameline bio
Pic de magret de canard fumé de Silly-Tillard à la poire, pain d'épice au poivre
Navette mousse de Rollot aux noix
Sphère de la Baie aux crevettes grises marinées, concassée de tomates confites et crème fouettée de M. Vatel
Foie gras sur pain d'épices à la gelée de safran de la baie de Somme
Pic filet mignon de porc fumé sur tomme au cidre et tomate confite
Moelleux de légumes à la mousse de magret de canard, citron ...
Assortiment de mille-feuilles salé-sucré
Mini éclair au foie gras

Variante

Verrine de potiron et dés de saucisson de bœuf aux épices de chorizo grillé de Picardie
Feuille à feuille de foie gras, pomme granny et betterave jaune

5 pièces sucrées par personne

Assortiment de petits fours pâtisseries
Assortiment de Macarons d'Amiens et Thiers sur Thève
Opéra Café chocolat
CH'tiramisu cannelle & chicorée
Assortiment de roses des sables chocolat & speculoos

Variante

Mini coupelle chocolat à la crème, cerise Amarena

Supplément par pièce prestige : 1,20 € HT soit 1,32 € TTC

LES PIÈCES COCKTAIL A RECHAUFFER



Le conseil d'Sésion
Ces pièces cocktail à réchauffer nécessitent :
un four ou une étuve sur place et du personnel
pour une bonne remise en température des pièces

Tarif : **1,25€ HT** par pièce soit **1,38€ TTC**

Pièces cocktail Prestige à réchauffer

Cassolette de Parmentier de panais au canard
Cassolette de ficelle picarde à la tomme au foin et jambon
Bouchée à l'escargot de la Somme
Assortiment de mini flamiques
Mini pâté en croûte Axonais
Délice en croûte aux légumes
Délice en croûte au confit de canard et foie gras truffé
Délice en croûte à la volaille et champignons
Mini Welch à la bière
Assortiment de mini cakes

Nous consulter pour plus de pièces chaudes

MIXTE COCKTAIL DEJEUNATOIRE DES HAUTS DE FRANCE

CHARCUTERIE & LEGUMES

Tarif : **15.90€ HT** par convive soit **17.50 € TTC**

Pièces Cocktail pour l'apéro !

5 pièces salées prestige par personne

Fagot de magret de canard au foie gras, tomme au foin et Granny Smith
Club à l'Ésaü, foie gras et confit d'Argousier
Pince de betterave jaune ou Chioggia, mousse de chèvre cendré
du Mesnil Saint-Firmin
St Jacques caramélisée aux agrumes de l'hiver
Verrine de petits légumes aux crevettes grises et herbes fraîches
Navette à la crème d'Artichaut truffée à l'huile de cameline bio

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Vannerie de pièces de charcuterie prédécoupées

(120 g par convive)
(Terrine de lapin, saucissons, pic de volaille
Pâté en croute Picard ...)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Légumes à la croque

(chicons, petits choux fleur et champignons de Laigneville)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Panier d'assortiment de duxelles de légumes

A tartiner sur petits pains grillés
(Champignons de Laigneville, Haricots de Soissons,
Quinoa du Valois, Lentilles BIO de l'Oise à l'huile de cameline ...)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Les gourmandises : 5 pièces cocktail en assortiment

Petits gâteaux au beurre
Mini moelleux
Rose des sables au chocolat & chicorée
Assortiment de petits fours pâtisseries
Opéra Café chocolat



MIXTE COCKTAIL DEJEUNATOIRE DU PLATEAU PICARD

CHARCUTERIE & FROMAGES

Tarif : **18€ HT** par convive soit **19.80€ TTC**

Pièces Cocktail pour l'apéro !

5 pièces salées prestige par personne

Fagot de magret de canard au foie gras, tomme au foin et Granny Smith

Club à l'Ésaü, foie gras et confit d'Argousier

Pince de betterave jaune ou Chioggia, mousse de chèvre cendré
du Mesnil Saint-Firmin

St Jacques caramélisée aux agrumes de l'hiver

Verrine de petits légumes aux crevettes grises et herbes fraîches

Navette à la crème d'Artichaut truffée à l'huile de cameline bio

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Vannerie de pièces de charcuterie prédécoupées

(120 g par convive)

(Terrine de lapin, saucisson, Muché Picard,

Pâté en croute Picard ...)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Légumes à la croque

(chicons, petits choux fleur et champignons de Laigneville)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Plateau de fromages prédécoupés des Hauts de France

(100 g par convive)

Assortiment en fonction des artisans fromagers :

Bray au lin, Cloitre fumé, tricorné, Maroilles de Thiérache, Rollot,

Tomme au foin du Beauvaisis, Fromage de chèvre frais ou sec

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Les gourmandises : 5 pièces cocktail en assortiment

Petits gâteaux au beurre

Mini moelleux

Rose des sables au chocolat & chicorée

Assortiment de petits fours pâtisseries

Opéra Café chocolat



LES COCKTAILS LUNCH

COCKTAIL LUNCH TERROIR

Tarif : **18,55€ HT** par convive soit **20,40€ TTC**

Environ 19 / 20 pièces par convive

Mini éclair au foie gras
Navette à la crème d'Artichaut truffée à l'huile de cameline bio
Club à l'Ésaü, foie gras et confit d'Argousier
Assortiment d'Œufs de la ferme brouillés en coque

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Panier d'assortiment de duxelles de légumes
A tartiner sur petits pains grillés
Champignons de Laigneville, Haricots de Soissons,
Quinoa du Valois, Lentilles BIO de l'Oise à l'huile de cameline ...

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Assortiment de flamiques (1 part par convive)
(Tomates confites **ou** chèvre **ou** tomme au foin **ou** cresson à la truite...)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Vannerie de charcuterie (120 g par convive)
(Terrine de lapin, saucisson, Muché Picard,
Pâté en croûte Picard, jambon de pays...)*

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Légumes à la croque
(chicons, petits choux fleur et champignons de Laigneville)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Plateau de fromages prédécoupés des Hauts de France
(50 g par convive)

Assortiment en fonction des artisans fromagers :
Bray au lin, Cloître fumé, tricorne, Maroilles de Thiérache, Rollot,
Tomme au foin du Beauvaisis, Fromage de chèvre frais ou sec

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Le coin sucré (1 part par convive)
Tartes régionales et de saison suivant la sélection de notre pâtissier
(Pomme et noix **ou** Fruits de saison **ou** Fromage blanc au citron...)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

** La vannerie de charcuterie peut être remplacée par une vannerie de volaille (Émincé de poulet aux herbes, rôti de dinde... 120 g par convive)*



COCKTAIL LUNCH TERROIR CHAUD

(Personnel de service nécessaire)

Tarif : **19,55€ HT** par convive soit **21,50€ TTC**

Environ 19 / 20 pièces par convive

Pain hérisson avec service
Assortiment d'Œufs de la ferme brouillés en coque
☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Panier d'assortiment de duxelles de légumes
A tartiner sur petits pains grillés
Haricots de Soissons, Champignons de Laigneville
Et Lentilles de l'Oise...

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Assortiment de 2 mini brochettes de volaille à réchauffer

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Assortiment de flamiques à réchauffer (1 part par convive)
(Tomates confites **ou** chèvre **ou** tomme au foin **ou** épinard à la truite...)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Vannerie de charcuterie (100 g par convive)
(Terrine de lapin, saucisson, Muché Picard,
Pâté en croute Picard, jambon des Ardennes ...)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Légumes à la croque

(chicons, petits choux fleur et champignons de Laigneville)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Plateau de fromages prédécoupés des Hauts de France

(50 g par convive)

Assortiment en fonction des artisans fromagers :
Bray au lin, Cloître fumé, tricorné, Maroilles de Thiérache, Rollot,
Tomme au foin du Beauvaisis, Fromage de chèvre frais ou sec

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Le coin sucré (1 part par convive)

Tartes régionales et de saison suivant la sélection de notre pâtissier
(Pomme et noix **ou** Fruits de saison **ou** Fromage blanc au citron...)



COCKTAIL LUNCH FRAICHEUR

Tarif : **20,55€ HT** par convive soit **22,60€ TTC**

Environ 19 / 20 pièces par convive

Mini éclair au foie gras
Navette à la crème d'Artichaut truffée à l'huile de cameline bio
Club à l'Ésaü, foie gras et confit d'Argousier Ou pain hérisson avec service
Assortiment d'Œufs de la ferme brouillés en coque

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Panier d'assortiment de rillettes de poisson
(Truite fumée de Silly Tillard, maquereau, hareng ...)
A tartiner sur petits pains grillés

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Assortiment de flamiques (1 part par convive)
(Truite fumée et cresson **ou** tomates confites et chèvre)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Vannerie de poissons fumés (100 g par convive)
(Truite de Noailles, hareng saur, anguille fumée, maquereau aux épices ou
au poivre, rollmops...)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Légumes à la croque
(chicons, petits choux fleur et champignons de Laigneville)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Plateau de fromages prédécoupés des Hauts de France
(50 g par convive)

Assortiment en fonction des artisans fromagers :
Bray au lin, Cloître fumé, Tricorne, Maroilles de Thiérache, Rollot,
Tomme au foin du Beauvaisis, Fromage de chèvre frais ou sec

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Le coin sucré (1 part par convive)
Tartes régionales et de saison suivant la sélection de notre pâtissier
(Pomme et noix **ou** Fruits de saison **ou** Fromage blanc au citron...)



COCKTAIL LUNCH PRESTIGE

Tarif : **21,55€ HT** par convive soit **23,70€ TTC**

Environ 20 pièces par convive

5 pièces salées prestige par personne

Fagot de magret de canard au foie gras, tomme au foin et Granny Smith

Club à l'Ésaü, foie gras et confit d'Argousier

Pince de betterave jaune ou Chioggia, mousse de chèvre cendré
du Mesnil Saint-Firmin

St Jacques caramélisée aux agrumes de l'hiver

Verrine de petits légumes aux crevettes grises et herbes fraîches

Navette à la crème d'Artichaut truffée à l'huile de cameline bio

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Panier d'assortiment de duxelles de légumes

A tartiner sur des petits pains grillés

Champignons de Laigneville, Haricots de Soissons,

Quinoa du Valois, Lentilles BIO de l'Oise à l'huile de cameline ...

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Assortiment de foies gras mi-cuit variés (50 g par convive)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Vannerie de charcuterie (120 g par convive)

(Terrine de Lapin, Saucisson, Muché Picard,

Pâté en croute Picard, jambon de pays ...)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Légumes à la croque

(chicons, petits choux fleur et champignons de Laigneville)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Plateau de fromages prédécoupés des Hauts de France

(50 g par convive)

Assortiment en fonction des artisans fromagers :

Bray au lin, Cloitre fumé, tricorne, Maroilles de Thiérache, Rollot,

Tomme au foin du Beauvaisis, Fromage de chèvre frais ou sec...

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Les gourmandises

Dessert pâtissier (1 part par personne)

En fonction du chef pâtissier (Poirier, Cheesecake, entremets speculoos,

Opéra café/chocolat...)



ANIMATION COCKTAIL PRESTIGE



Notre chef vous propose :

- ✓ **Nouveau !** Une animation avec une farandole d'œufs BIO brouillés en coque comme à la ferme !
- ✓ **Nouveau !** Une animation de brochette canard !
- ✓ **Nouveau !** Une animation de mini brochette de sot-l'y-laisse !
- ✓ Une animation autour du foie gras de canard de Picardie avec des foies gras poêlés (en fonction de votre local), mi-cuit et accompagnés d'une farandole de confits salés/sucrés.
- ✓ Une animation autour de noix de Saint-Jacques poêlées aux herbes et au safran de la ferme de Romiotte.
- ✓ Une animation autour de la truite fumée, découpée sous vos yeux par notre chef.
- ✓ Une animation mini burger, au bœuf et foie gras, bœuf aux herbes, volaille ...
- ✓ Une animation soupe aux potirons
- ✓ Une animation vin chaud
- ✓ Une animation fromages avec un maître fromager
- ✓ Une animation crêpes sucrées, servies avec : vergeoise, confiture de lait, crème de marrons, speculoos et confitures locales...
- ✓ Une animation macarons : parfums variés

Tarif par personne (personnel de service et matériel inclus) :

- De 0 à 50 convives : 9.63 € HT
- De 51 à 100 convives : 6.31 € HT
- De 101 à 150 convives : 5.21 € HT
- De 151 à 200 convives : 4.66 € HT

Plus nous consulter

Ces animations ne peuvent être commandées qu'en complément d'une prestation.

Durée de l'animation : maximum 1 heure

COLLECTION COCKTAILS PREMIUM

Notre équipe peut vous proposer une présentation Premium.

Proposition gastronomique, décoration premium, décoration florale, service avec Maîtres d'hôtel de grandes maisons ...

Nous consulter



LES BUFFETS



Nos buffets sont
proposés
pour un **minimum de
20 personnes.**

Le pain est fourni.



BUFFETS FROIDS

BUFFET TERROIR DE FRANCE

Tarif : **11.50€ HT** soit **12,65€ TTC**

Minimum de commande : 20 personnes

Plateau mixte de volaille / rôti de porc / rosbif et salicornes

ou

Plateau d'assortiment de volailles (filet nature, marinée, grignotes ...)

ou

Vannerie de charcuterie

(Terrine de lapin, saucisson, muché Picard, pâté en croûte axonais, jambon des Ardennes ...)



Salade de rémoulade de céleri et chou rouge aux dés de pommes et noisettes

et

Salade de penne Lustucru Made in Oise à l'échalote, aux dés de truite de Silly-Tillard et dés de carottes de l'hiver

et

Salade de saison en fonction de nos producteurs

Au choix (chicon ou verte ou lentilles BIO)



Le coin sucré (1 part par convive)

Tartes régionales et de saison suivant la sélection de notre pâtissier (Pomme et noix **ou** Fruits de saison **ou** Fromage blanc au citron...)

BUFFET TERRE DU NORD

Tarif : **12,50 € HT** soit **13,75 € TTC**

Minimum de commande : 20 personnes

Panier d'assortiment de duxelles de légumes à tartiner sur des petits pains grillés (Champignons de Laigneville, Haricots de Soissons, Quinoa du Valois, Lentilles BIO de l'Oise à l'huile de cameline ...)



Plateau mixte de volaille / rôti de porc / rosbif et salicornes

ou

Plateau d'assortiment de volailles (filet nature, marinée, grignotes ...)

ou

Vannerie de charcuterie (Terrine de lapin, saucisson, muché Picard, pâté en croûte axonais, jambon de pays ...)



Salade de pomme de terre aux oignons, tomme au foin, lardons avec sa vinaigrette à la chicorée

et

Salade de penne Lustucru Made in Oise à l'échalote, aux dés de truite de Silly-Tillard et dés de carottes de l'hiver

et

Salade de rémoulade de céleri et chou rouge aux dés pommes et noisettes



Fromage régional : Tomme au foin du Beauvaisis



Le coin sucré (1 part par convive)

Tartes régionales et de saison suivant la sélection de notre pâtissier (Pomme et noix **ou** Fruits de saison **ou** Fromage blanc au citron...)

BUFFET CLASSIQUE

Tarif : **15 € HT** soit **16.50 € TTC**

Minimum de commande : 20 personnes

Entrée gourmande (2 choix à faire)

Cake aux légumes du chef
Terrine de chèvre aux légumes
Terrine de lapin « *de la grand-mère Paulette* »
Terrine de poissons
Pâté de canard d'Amiens la spécialité d'Amiens !



Plats (2 choix à faire)

Filet de cabillaud farci au chèvre frais
Filet de poisson à l'aïoli
Rôti de porc à la moutarde de Ribécourt
Rôti de bœuf sauce tartare aux herbes
Assortiment de volailles sauce mayonnaise à la betterave
Plateau mixte de volaille / rôti de porc / rosbif et salicornes



Accompagnements (2 choix à faire)

Salade de haricots de Soissons aux tomates confites
Salade de penne Lustucru Made in Oise à la truite et petits légumes à la crème (carottes et poireaux)
Taboulé de Quinoa local aux herbes et petits légumes
Salade de rémoulade de céleri et chou rouge aux dés pommes et noisettes
Salade chicons aux dés de betterave cuite et cru, tomme au foin, pomme et noix
Salade de pomme de terre aux oignons et lardons à la chicorée



Salade de saison en fonction de nos producteurs et sa vinaigrette



Plateau de fromages des Hauts de France (50 g par convive)

Assortiment en fonction des artisans fromagers
Bray au lin, Cloitre fumé, tricorne, Maroilles de Thiérache, Rollot, Tomme au foin du Beauvaisis, Fromage de chèvre frais ou sec...



Le coin sucré (1 part par convive)

Tartes régionales et de saison suivant la sélection de notre pâtissier
(Pomme et noix **ou** Fruits de saison **ou** Fromage blanc au citron...)

MIXTE BUFFET DEJEUNATOIRE DES FLANDRES

SPECIAL FLAMIQUE

Tarif : **16,50 € HT** par convive soit **18,15 € TTC**

Pièces Cocktail pour l'apéro ! 5 pièces Terroir salées par personne

Club soleil aux petits légumes

Pic fleur du Nord (Cheddar, tomme au cidre et jambon de Picardie)

Navette fromage frais, mignon de porc fumé et tomate confite

Mini lasagne de légumes à la tomme au foin

Cake carotte à la tomme au cidre



Assortiment de flamiques froides ou à réchauffer (2 parts par personne) :

Flamique tomme au foin et lard ou Chèvre tomates confites ou poireaux et maroilles...



Salade de saison en fonction de nos producteurs
(chicon ou mâche ou cresson)



Plateau de fromages des Hauts de France (50 g par convive) :

Assortiment en fonction des artisans fromagers :

Bray au lin, Cloitre fumé, tricorne, Maroilles de Thiérache, Rollot,

Tomme au foin du Beauvaisis, Fromage de chèvre frais ou sec...



Le coin sucré (1 part par convive) :

Tartes régionales et de saison suivant la sélection de notre pâtissier
(Pomme et noix ou Fruits de saison ou Fromage blanc au citron...)

BUFFET PRESTIGE FROID

Tarif : **25€ HT** soit **27.50€ TTC** (*Minimum de 20 personnes*)

Assortiment de 3 pièces cocktail prestige par personne

Fagot de magret de canard au foie gras, tomme au foin et Granny Smith Club à l'Ésaü, foie gras et confit d'Argousier
Pince de betterave jaune ou Chioggia, mousse de chèvre cendré du Mesnil Saint-Firmin

Entrée gourmande (*1 choix à faire*)

Salade de noix de Saint-Jacques safranées au safran de la Ferme de Romiotte
Foie gras de canard maison et son confit du moment
Éventail de poissons fumés (truite fumée, anguille, haddock, rollmops)
Terrine de veau bardé de poitrine fumée au thym et laurier

Plat (*150 g par personne, assortiment possible*)

Le filet mignon de porc rôti, sauce à la moutarde à l'ancienne de Ribécourt
Le traditionnel rosbif aux 5 baies, sauce béarnaise
Filet de truite, sauce yaourt au citron et aneth
Brochette de magret de canard
Émincé de volaille rôti aux épices
Dos de Cabillaud au citron vert et gingembre

Accompagnement (*2 choix à faire*)

Salade de haricots de Soissons aux tomates confites
Salade de penne Lustucru Made in Oise aux copeaux de truite et petits légumes à la crème (carottes et poireaux)
Taboulé de Quinoa du Valois aux herbes et petits légumes
Salade de rémoulade de céleri et chou rouge aux dés pommes et noisettes
Salade chicons aux dés de betterave cuite et cru, tomme au foin, pomme et noix
Salade de pomme de terre aux oignons et lardons à la chicorée
Salade verte en fonction de nos producteurs et sa vinaigrette

Plateau de fromages des Hauts de France (*50 g par convive*)

Assortiment en fonction des artisans fromagers : Bray au lin, Cloitre fumé, tricorne, Maroilles de Thiérache, Rollot, Tomme au foin du Beauvaisis, Fromage de chèvre frais ou sec...

Les Gourmandises

Dessert pâtissier (1 part par personne) : en fonction du chef pâtissier (Poirier, entremets speculoos, Opéra café- chocolat...)

1 Petit macaron d'Amiens ou de Thiers-sur-Thève pour votre café



BUFFET CHAUD

2 FORMULES (*Minimum de 20 personnes*)

SANS FROMAGE : Tarif : **17,50 € HT** soit **19,25 € TTC**

AVEC FROMAGE : Tarif : **20,50 € HT** soit **22,55 € TTC**

Ce tarif ne comprend pas le matériel de réchauffe

Salade bar en entrée (*3 choix à faire*)

Salade de haricots de Soissons aux tomates confites

Salade de penne Lustucru Made in Oise aux copeaux de truite et petits légumes à la crème (carottes et poireaux)

Taboulé de Quinoa du Valois aux herbes et petits légumes

Salade de céleri rémoulade et chou rouge aux dés de pommes et noisettes

Salade de chicons aux dés de betterave cuite et cru, tomate au foin, pomme et noix

Salade de pommes de terre aux oignons et lardons à la chicorée

Salade verte en fonction de nos producteurs et sa vinaigrette

Plat chaud complet (*1 choix à faire*)

Les viandes :

Navarin d'agneau avec ses légumes de saison

Suprême de volaille poêlé, sauce au Maroilles et poêlée de légumes d'hiver

Suprême de pintade rôti, sauce foie gras et fine purée de panais

Filet mignon de porc au miel, écrasé de vitelotte

Filet de canette aux épices et au miel de Picardie

Eventail de Magret de canard, écrasé de vitelotte

Carbonnade flamande mitonnée à la bière et au pain d'épice

Les poissons :

Dos de Cabillaud sauce bellovaque, pâtes Lustucru Made in Oise aux herbes et citron

Waterzooï de cabillaud

Les gratins :

Parmentier de bœuf traditionnel

Parmentier de panais au confit de canard

Gratin de légumes de saison à la viande hachée

Le gratin de Picardie, fondue de chicons au pain d'épices, lamelles de patates, poitrine fumée et le tout gratiné au Maroilles

Le véritable Soissoulet, *suivant la recette de la confrérie des compagnons du Haricot de Soissons*

La fameuse « Ficelle picarde » et sa salade verte

Plateau de fromages des Hauts de France (50 g par convive)

Assortiment en fonction des artisans fromagers : Bray au lin, Cloitre fumé, tricorne, Maroilles de Thiérache, Rollot, Tomme au foin du Beauvaisis, Fromage de chèvre frais ou sec...

Les Gourmandises

Dessert pâtissier (1 part par personne) : en fonction du chef pâtissier (Poirier, cheesecake, entremets speculoos, Opéra café / chocolat...)

LE BUFFET DE FROMAGES

Un buffet de Fromages des Hauts-de-France

15 fromages d'artisans (Bray, Rollot, Maroilles, tomme au foin, boulette d'Avesnes, vieux Lille, tricorne, cloître fumé ...)

Et

Une touche sucrée avec un cheese-cake pour le dessert

Tarif : **23€ HT** soit **25,30€ TTC** (*Minimum de 25 personnes*)



LE DINER CONFÉRENCE DE FROMAGES

Animation avec un Maître fromager

Avec l'histoire de chaque fromage, le mode de fabrication, la découverte des arômes et des senteurs du fromage, vos convives se régaleront et découvriront l'Histoire de France à travers une conférence animée par Philippe ou Romain Olivier.

Nous consulter pour plus d'informations

LES PAINS SURPRISES



Pain surprise traditionnel ou polaire (2 pièces par personne)

Tarif par personne : **1,68 € HT soit 1,85 € TTC**



Nouveau !

Pain surprise hérisson préparé au Maroilles ou Maroilles lardons
(2 pièces par personne)

Ce produit nécessite du matériel de réchauffe
et du personnel de service

Tarif par personne : **1,68 € HT soit 1,85 € TTC**

MENU SEMINAIRE D'ENTREPRISE

2 FORMULES (*Minimum de 20 personnes*)

SANS FROMAGE : Tarif : **22€ HT** soit **24,20€ TTC**

AVEC FROMAGE : Tarif : **25€ HT** soit **27,50€ TTC**

Ce tarif ne comprend pas le matériel ni le service

Mise en bouche (*Servi à table, 1 choix à faire*)

Timbaline de chèvre aux artichauts et tomates confites
Petit croustillant de chèvre de Mesnil St Firmin au miel
Terrine de Quinoa du Valois, et lit roquette
Eclair à la truite de Silly-Tillard

Plat chaud servi à table (*1 choix à faire*)

Les viandes :

Navarin d'agneau avec ses légumes de saison
Suprême de volaille poêlé, sauce au Maroilles et poêlée de légumes d'hiver
Suprême de pintade rôti, sauce foie gras et fine purée de panais
Filet mignon de porc au miel, écrasé de vitelotte
Filet de canette aux épices et au miel de Picardie
Eventail de Magret de canard, écrasé de vitelotte
Carbonnade flamande mitonnée à la bière et au pain d'épice

Les poissons :

Dos de Cabillaud sauce bellovaque, pâtes Lustucru Made in Oise aux herbes et citron
Waterzooï de cabillaud

Les gratins :

Parmentier de bœuf traditionnel
Parmentier de panais au confit de canard
Gratin de légumes de saison à la viande hachée
Le gratin de Picardie, fondue de chicons au pain d'épices, lamelles de patates, poitrine fumée et le tout gratiné au Maroilles
Le véritable Soissoulet, *suivant la recette de la confrérie des compagnons du Haricot de Soissons*
La fameuse « Ficelle picarde » et sa salade verte

Plateau de fromages des Hauts de France (*50 g par convive*)

Assortiment en fonction des artisans fromagers : Bray au lin, Cloitre fumé, tricorne, Maroilles de Thiérache, Rollot, Tomme au foin du Beauvaisis, Fromage de chèvre frais ou sec...

Dessert (*1 part par personne, 1 choix à faire*)

Cheesecake aux speculoos
Tarte au chocolat au poivre
Crème brûlée à la chicorée
Café Gourmand

EVENEMENTS PRIVÉS

MARIAGE ANNIVERSAIRE DINER PRIVE

L'engagement de tous les corps de métiers nécessaires à la réussite de votre événement sont réunis au sein de Sésou : du comité des menus à la production, en passant par la logistique, la scénographie, les équipes Sésou sont présentes sur votre événement. Grâce à la parfaite maîtrise de nos équipes et à la flexibilité de notre structure, nous savons vous apporter une réponse sur mesure et avons la capacité de nous réinventer à chaque événement.

Avec Sésou « donnez du sens à votre événement ! »



Mariage Sésou au Château de Chantilly

Nous mettons à votre service notre savoir-faire :

contact@seson.fr



PAUSES ET PETIT DEJEUNER

Prestation réalisée pour un minimum de 20 convives
Forfait livraison avec reprise en fonction de votre localisation
En vaisselle en dur nous consulter
Option : Tarif de la mini viennoiserie supplémentaire 0.90€HT

LE CAFE SIMPLE DU MATIN

Tarif : **3.50€ HT** soit **3,85€ TTC**

Café et thés : proposés en distributeurs thermos
Mini viennoiseries (2 par personne) : Assortiment de mini croissants et mini pains au chocolat

LE CAFE DES CHARMETTES

Tarif : **4.95€ HT** soit **5.44€ TTC**

Café et thés : proposés en distributeurs thermos
Mini viennoiseries (2 par personne) : Assortiment de mini croissants et de mini pains au chocolat

Jus de fruits de producteurs locaux & Bio, eaux plate et gazeuse régionale

LE CAFE VITAMINE

Tarif : **5.50€ HT** soit **6.05€ TTC**

Café et thés : proposés en distributeurs thermos
Mini viennoiseries (2 par personne) : mini croissants et mini pains au chocolat
Jus de fruits et eaux minérales : jus de fruits de producteurs locaux & Bio, eaux plate et gazeuse régionale

Panier de Fruits de saison de Picardie

PAUSE SUCREE DE L'APRES-MIDI

Tarif : **3.50€ HT** soit **3.85€ TTC**

Café et thés : proposés en distributeurs thermos
(Assortiment de mini madeleine, financier et brownie)

SAC PIQUE-NIQUE ET PLATEAUX REPAS

Service de livraison ouvert du lundi au vendredi de 8H à 14H.

Tous nos plateaux sont élaborés pour être consommés froids.

Pour toute commande de réunions avec plus de 20 plateaux repas, merci de nous commander au minimum 48H à l'avance.

Tous nos plateaux-repas sont emballés en produits biodégradables.

Pour vos séminaires récurrents consultez-nous

NOTRE SAC PIQUE-NIQUE AUSSI

Tarif : **10,85€ HT** soit **11,94€ TTC**

Il est composé de :

Un sandwich de votre choix (*une demi-baguette*) :

Argoules : Salade, poulet, tomates confites, œufs, mayonnaise et herbes

ou

Le Wast : Truite fumée et huile d'olive à l'aneth

ou

Cires-lès-Mello : Salade, chèvre et noix et son filet d'huile d'olive

Une **salade** sélectionnée par notre Chef

Une **tarte aux pommes** ou un **fruit de saison**

Une petite **bouteille d'eau plate** ou **gazeuse**

Fourni avec un kit couvert et une serviette à usage unique

Paniers pique-nique prestige : nous consulter

PLATEAU REPAS FAMILISTERE

Minimum de commande : 20 plateaux

Tarif : **10,95€ HT** soit **12,05€ TTC**

Ce plateau repas spécial association est réalisé par le chef avec le meilleur rapport qualité prix de la saison.

Une entrée simple de Saison

Un plat froid avec ses légumes

Un morceau de fromage

La tarte du moment

PLATEAU REPAS VALOIS

Minimum de commande : 20 plateaux

Tarif : **17€ HT** soit **18,70€ TTC**

LE VALOIS : « LE PLATEAU DU JOUR »

Composé en fonction des humeurs du chef et de la sélection de nos producteurs !

Une entrée traiteur

Un plat froid élaboré par le chef avec ses légumes

Une assiette de 2 fromages d'artisans de la région

Dessert pâtissier

BOISSONS

TARIF : La bouteille

LES PETILLANTS :



Champagne PANNIER Brut : 24€ HT soit 28,80€ TTC

* La Maison PANNIER

La maison Pannier est la moins connue parmi le classement des meilleures maisons de champagne !

Ce qui est encore moins connu, c'est que la maison Pannier est la seule des grandes maisons à être une coopérative de Picardie : elle est située à Château-Thierry, dans l'Aisne avec des caves datant du 17^{ème} siècle !

Vin Pétillant ROYAL Saint Charles brut ou rosé

Tarif : **9€ HT soit 10,80€ TTC**

Volupté de Rhubarbe : Encore un produit de Picardie à faire découvrir à vos convives

Tarif : **12€ HT soit 14,40€ TTC**

LES VINS 100% BIO:



Rouge

Bordeaux BIO Château Malfard

Tarif : **15€ HT** soit **18€ TTC**

Puisseguin-Saint-Emilion BIO Château Guibeauc

Tarif : **20.83€ HT** soit **25€ TTC**

Côte du Rhône BIO La Bête à Bon Dieu

Tarif : **12,50€ HT** soit **15€ TTC**

Crozes-Hermitage BIO Les Meysonniers

Tarif : **20.83€ HT** soit **25€ TTC**

Blanc

Val de Loire BIO Domaine les Haures Noëlles

Tarif : **14.16€ HT** soit **17€ TTC**

Bourgogne Aligoté BIO de Jean-Claude Boisset

Tarif : **15.83€ HT** soit **19€ TTC**

Crozes-Hermitage blanc et BIO Les Meysonniers

Tarif : **20.83€ HT** soit **25€ TTC**

Les cidres de Picardie

Cidre artisanal de Picardie

Tarif : **6€ HT** soit **7,20€ TTC**

Bières

Bière artisanale de Picardie blonde 75cl

Tarif : **5,30€ HT** soit **6,36€ TTC**

Bière artisanale de Picardie brune 75cl

Tarif : **6,00€ HT** soit **7,20€ TTC**

LES JUS DE FRUITS LOCAUX ET BIO :

Jus de fruits BIO de «La Ferme des Charmettes» de Marie-Pierre et Serge Maclart

Tarif : **4,30€ HT** soit **4,73€ TTC**

Plusieurs parfums comme le jus de pomme Colapuy, le jus de poire, le jus de pomme-rhubarbe, le jus de pomme-betterave et bien d'autres



Pétillants à la pomme / cassis : Pour les enfants et les grands !

Tarif : **4,30€ HT** soit **4,73€ TTC**

Les Eaux régionales

Pour vos prestations avec service :

Eau de source de Villers plate ou gazeuse (1L)

Tarif : **3€ HT** soit **3,30€ TTC**

Pour vos plateaux repas :

Eau minérale plate ou gazeuse PVC (1,5L)

Tarif : **1,90€ HT** soit **2,09€ TTC**

Petite bouteille d'eau Minérale plate ou gazeuse PVC (0,50L)

Tarif : **1,20€ HT** soit **1,32€ TTC**

Les Sodas

**Limonade artisanale La Gosse (75cl)
(violette, mûre, coquelicot, baie de sureaux ...)**

Tarif : **3,50€ HT** soit **3,85€ TTC**



NOS FORFAITS BOISSONS

Pour des prestations en entreprise d'un minimum de 25 convives

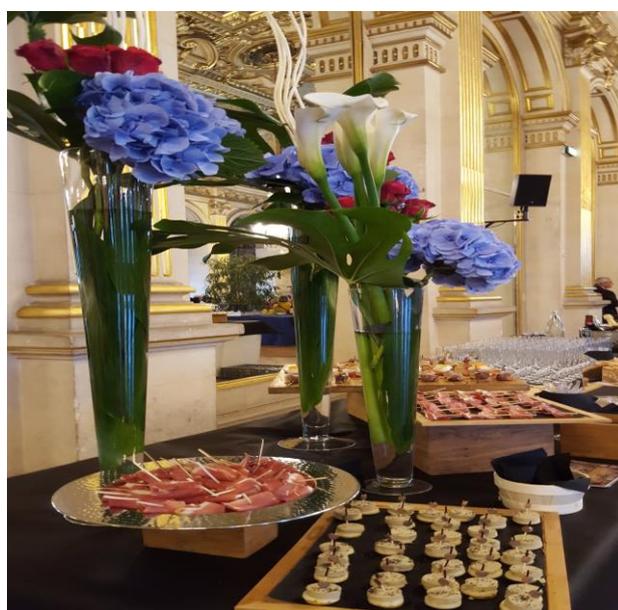
FORFAITS BOISSONS POUR VOTRE APERITIF

Libellé	Prix HT par personne	Prix TTC par personne
<p>Forfait boissons sans alcool comme boisson principale de votre cocktail apéritif</p> <p>Eaux minérales plates (1b/12p) et gazeuses (1b/20p) Jus de fruits de producteurs locaux (1b/6p) et limonades & pétillants (1b/6p)</p>	1,70€	1,87€
<p>Forfait boissons sans alcool comme boisson complémentaire de votre cocktail apéritif</p> <p>Eaux minérales plates (1b/16p) et gazeuses (1b/20p) Jus de fruits de producteurs locaux (1b/10p) et limonades & pétillants (1b/10p)</p>	1,50€	1.65€
<p>Kir vin blanc accompagné de cassis ou mûre ou violette</p>	1,85€	2,22€
<p>Forfait Champagne PANNIER pour votre cocktail apéritif (1 bouteille pour 6 personnes)</p>	3.90€	4.68€
<p>Forfait vin Pétillant Royal St Charles pour votre cocktail apéritif (1 bouteille pour 6 personnes)</p>	1.90€	2.28€
<p>Forfait spécial Mariage vin d'honneur au Champagne PANNIER (1 bouteille pour 3 personnes)</p>	7.50€	9.00€
<p>Forfait spécial Mariage vin d'honneur au vin pétillant Royal St Charles (1 bouteille pour 3 personnes)</p>	3.50€	4.20€

FORFAITS BOISSONS POUR VOTRE PRESTATION DINATOIRE

Libellé	Prix HT par personne	Prix TTC par personne
Forfait boissons sans alcool réception dinatoire Eaux minérales plates (1b/6p) et gazeuses (1b/12p) Jus de fruits de producteurs locaux (1b/8p) et limonades & pétillants (1b/8p)	1,95€	2.15€
Forfait vins de votre réception dinatoire Vin rouge BIO (1 bouteille pour 8 personnes) Vin blanc BIO (1 bouteille pour 8 personnes)	3,50€	5,05€
Forfait eaux pour votre repas Eaux minérales plates (1b/3p) et gazeuses (1b/4p)	1,75€	1.92€
Forfait vins pour votre repas Vin rouge BIO (1 bouteille pour 6 personnes) Vin blanc BIO (1 bouteille pour 8 personnes)	4,50€	6€

COMPOSITIONS FLORALES



Composition florale pour buffet (+/- 50 cm)

Tarif : **50€ HT** soit **55€ TTC**

Centre de table florale

Tarif : **15€ HT** soit **16.50€ TTC**

Décoration florale pour votre prestation ou mariage

Tarif : Nous consulter

LIVRAISON

LIVRAISON SIMPLE

Libellé	Prix HT unitaire	Prix TTC unitaire
Livraison simple Zone 1	25€	27,50€
Livraison simple Zone 2	35€	38,50€
Livraison simple Zone 3	55€	60,50€
Livraison simple Zone 4	75€	82,50€
Livraison simple Zone 5	110€	121,00€

LIVRAISON TRAITEUR + MATERIEL

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

Libellé	Prix HT unitaire	Prix TTC unitaire
Frais de livraison + matériel Zone Oise	185 €	203,50 €
Frais de livraison + matériel Zone Hors Oise	285 €	313,50 €

NOS ZONES DE LIVRAISON

Zone 1	Bassin Creillois
Zone 2	Oise
Zone 3	Picardie
Zone 4	Pour aller à la Capitale
Zone 5	Autres Régions...

MISE A DISPOSITION D'UN VEHICULE FRIGORIFIQUE DEDIE A VOTRE EVENEMENT

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 de **250 € HT** soit **275 TTC**



MATERIEL

FORFAITS MATERIEL

Libellé	Prix HT par personne
Forfait matériel Prestige Plateaux, hauteurs, vasques, nappage en non-tissé, serviettes cocktail... Tarif forfaitaire de 0 à 50 pers	100 € HT



Libellé	Prix HT par personne
Forfait matériel Prestige Plateaux en chêne, hauteurs, vasques Inox, nappage en non-tissé, serviettes cocktail... Tarif forfaitaire de 0 à 100 pers	185 € HT



Libellé	Prix HT par personne
Forfait matériel Premium Buffet coffre design sans nappage, hauteurs premium, vasques Inox, serviteur muet, serviettes, Tarif forfaitaire de 0 à 100 pers	Sur Devis



NAPPAGE EN TISSU

Libellé	Prix unitaire HT
Nappe blanche en coton 210 x 210 cm <i>Pour table ronde Ø 150</i>	13,33€
Nappe blanche en coton 240 x 240 cm <i>Pour table ronde Ø 180</i>	15,42€
Nappe blanche en coton 140 x 300 cm <i>Pour table rectangulaire 200 x 80 cm</i>	18,10€
Nappe blanche en coton 220 x 400 cm <i>Pour table buffet 200 x 90 cm - h 90 cm</i>	25€
Serviette de table blanche en coton	1,05€



MATERIEL POUR VOTRE REPAS

Forfaits vaisselle et verrerie	Tarif HT par personne
Forfait vaisselle et verres à usage unique biodégradables 2 assiettes par personne, 2 gobelets et 1 kit couverts bambou avec sel/poivre, serviette	1,95€ HT
Forfait simple vaisselle en porcelaine et verrerie 3 assiettes par personne, 1 grand kit couvert, 1 couteau à fromage et 1 cuillère à dessert, 1 verre à pied et au choix 1 verre à eau ou 1 Flûte	3.73€ HT
Forfait complet vaisselle en porcelaine et verrerie 4 Assiettes, 4 kits couverts, 2 verres à pied et 1 flûte	4.81€ HT
Forfait verrerie pour votre cocktail apéritif 1 verre et 1 flûte par personne	0.83€ HT
Forfait verrerie pour votre réception dînatoire 1.5 verre et 1.5 flutes par personne	1.32€ HT
Forfait gobelets à usage unique Bio	0.30€ HT

Ces tarifs sont HORS FRAIS DE LIVRAISON de notre fournisseur.

Les tarifs de livraison du matériel varient en fonction du lieu, de son accès et du nombre d'étages

MOBILIER

Libellé	Prix Unitaire HT
Table buffet en bois 200 x 90 cm - h 90 cm	12,43€
Table rectangulaire en bois 200 x 80 cm pour 8 pers.	11,87€
Table ronde en bois Ø 150 pour 8 à 10 pers.	12,34€
Table ronde en bois Ø 180 pour 10 à 12 pers.	21,18€
Chaise empilable en résine blanche	2,24€
Chaise pliante grise/velours rouge, noir ou vert	3,87€
Chaise Napoléon or/assise blanche, noire ou grise	7,67€
Portant de vestiaire avec tickets + 50 cintres	32,23€
Mange debout classique Ø 80 cm - h 110 cm	30,26€
House lycra extensible pour mange debout Couleur au choix : blanc, noir ou bordeaux	13,24€
Mange debout Design CARAT Ø 70 cm - h 110 cm Sobre et élégant, plateau blanc et pied inox	45€
Mange debout lumineux Ø 80 cm - h 112 cm Couleur au choix : bleu, rouge, vert, rose, jaune, variable	97,60€
Paravent coton écru 3 panneaux L 50 cm - h 175 cm Longueur une fois déplié = 1,30 m	33,22€

MATERIEL DE SERVICE

Libellé	Prix unitaire HT
Grande vasque inox Ø 43	15,35€
Animation Carboglace 5 kgs de glace en Neige Carbonique pour vasques	50€



MATERIEL D'OFFICE

Libellé	Prix unitaire HT
Grande étuve électrique ventilée 10 grilles 60x80 3,6 kW	168,31€
Petite étuve électrique ventilée 10 grilles 60x40 200° 3kw	118,07€
Four électrique Pour la remise en température en prestation	34,50€
Four micro-ondes Pour la remise en température en prestation	34,50€
Bec à gaz Pour la remise en température en prestation	34,50€
Chafing dish Classique Pour le maintien au chaud des plats sur tables buffet	34,50€
Chafing dish Prestige Roll Top à gel Pour le maintien au chaud des plats sur tables buffet	69,50€
Percolateur électrique à café 100 tasses	61,80€

MISE A DISPOSITION DU PERSONNEL

Important !

La mise à disposition s'organise chez Sésou par vacation horaire et non en fonction du temps présumé de la prestation ; Cette vacation horaire permet au personnel de service de pouvoir vivre de leur métier et inclut un temps de transport, de préparation de la prestation, de pause, de rangement et le temps de retour pour rangement du matériel chez le traiteur.

Pour toute prestation comprenant un maître d'hôtel

Personnel de service en vacation minimum de 4H pour les petits déjeuners

Vacation de 4 heures	120.96 € HT soit 133.05 € TTC
----------------------	--------------------------------------

Personnel de service en vacation minimum de 6H pour les cocktails apéritifs

Vacation de 6 heures	181,44 € HT soit 199,58 € TTC
----------------------	--------------------------------------

Personnel de service en vacation minimum de 8H pour les prestations déjeuner ou dîner

Vacation de 8 heures	241.92 € HT soit 266.11 € TTC
----------------------	--------------------------------------

Personnel de service en vacation minimum de 10H pour les Mariages

(Cette vacation ne comprend pas le montage de la salle et le dressage des tables)

Vacation de 10 heures	302.40 € HT soit 332.64 € TTC
-----------------------	--------------------------------------

Heure supplémentaire non prévue dans la vacation initiale ou au-delà de 1h du matin

33,17€ HT soit 36,49€ TTC

Selon le nombre de vos convives et le service souhaité le nombre de personnel de service peut varier

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

NOUVEAU !

Pour vos Prestations Premium

Nous vous proposons désormais des équipes uniquement composées de Maîtres d'Hôtel et de Chefs de cuisine de grandes maisons

Consulter Natasha au 07 61 50 31 21



NOTRE PARTENAIRE



NOS REFERENCES

ENTREPRISES, ASSOCIATIONS ET ADMINISTRATIONS

AUDI France – Saison traiteur référent pour les évènements 2016

L'Oréal – Garden party pour 300 personnes

L'Elysée - Cocktail de 1 600 personnes à l'occasion des vœux du Président de la République aux armées à la base aérienne de Creil.

Plastic Omnium – Buffet d'inauguration : 500 personnes servies au pôle événementiel du TIGRE.

Pièces jaunes - Repas de gala pour Madame CHIRAC.

Mariages de 50 à plus de 400 personnes dans des lieux uniques : Château Rothschild, Château de Verderonne, Château de Limé, Grange Montmartre, Prieuré de Bray, Abbaye Royale du Moncel, Château de Pontarmé...

Brézillon



Cocktail d'inauguration du nouveau siège social de Brézillon à Margny les Compiègne : 500 personnes

Buffet à l'occasion du FORUM TRAVAUX à Villepinte : 600 personnes

Plus de références sur :

www.seson.fr



LE RESTAURANT



Venez découvrir Sésou au restaurant

Restaurant Sésou
9, rue Ronsard
60180 Nogent sur Oise
(Suivre les panneaux Centre d'affaires SARCUS)

Horaire des saisons
Du lundi au vendredi de 12h à 14h
Vendredi et samedi de 19h à 22h
Fermeture annuelle en Août
Réservation : 03 44 29 48 41 ou restaurant@seson.fr

Aimez et suivez Sésou sur



Tous les Vendredis 18H-19h30 Distribution

LA RUCHE  **QUI DIT OUI !**
Manger mieux, manger juste



NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE

ARTICLE 1 – APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES 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 entière et sans réserve aux dites conditions.

ARTICLE 2 – CONFIRMATION DE COMMANDE ET ANNULATION

Pour être ferme et définitive, la réservation sera effectuée par écrit et accompagnée d'un chèque d'acompte de 30% du devis, qui viendra en déduction de la facture ultérieure. Un second règlement est demandé, un mois avant la date de la réception, règlement s'élevant à 50 % du montant restant de la prestation. Le nombre de repas commandés sera considéré comme base de la facturation. Le solde du règlement doit nous parvenir 48h avant la prestation et sera encaissé après la réception. En cas d'annulation l'acompte ne sera pas rendu, le solde de la facture sera dû dans son intégralité en cas d'annulation 30 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 validité 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 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, nappe 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 bougies 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 convies pour allumer une cigarette, ou tout simplement pour jouer. Le courant d'air peut également provoquer la coulure des bougies.

ARTICLE 8 – MATERIEL

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, tables de buffets, tables du 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 2016 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-PRESTATIONS

Nos tarifs sont exprimés en Euros (€) 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 des données économiques, notamment des coûts de main-d'œuvre, 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 (vaisselles, 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'horaire 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'horaire 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.

Séson attire votre attention sur le fait qu'aucune garantie ne pourra être confirmée concernant les allergies et intolérances alimentaires. La responsabilité de Séson ne pourra en aucun cas être recherchée en cas de problèmes liés à ces allergies ou intolérances.

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