

# LES INSTANTS CONVIVIAUX



## Des événements d'exception

La Maison Sejournant, c'est une équipe dévouée prête à tout pour répondre à vos besoins, quelle que soit la nature de votre événement. Que vous ayez une inauguration à célébrer, un repas senior, un gala à organiser, ou simplement l'envie de choyer vos convives, La Maison Sejournant s'engage à faire de chaque occasion un moment exceptionnel.

Notre équipe se distingue par sa capacité à s'adapter à tous les formats d'événements et à décharger vos ressources internes. Vous pourrez ainsi vous concentrer sur votre organisation pendant que Sejournant Traiteur prend en charge la conception et la réalisation de votre événement. Chaque détail est soigneusement pensé pour laisser une empreinte durable et positive dans la mémoire de tous vos invités.

La Maison Sejournant Traiteur, c'est le partenaire idéal pour vos événements. Notre engagement envers l'excellence, notre expérience éprouvée, et notre capacité à créer des expériences mémorables font de notre entreprise un choix incontournable.

## Qui sommes-nous ?



La Maison Sejournant est un traiteur de référence de l'agglomération troyenne depuis près de 40 ans. Les activités diversifiées du groupe Singulia auquel nous appartenons nous permettent de répondre aux défis que représentent la fabrication, la logistique, les achats, la commercialisation de nos activités essentielles auprès de nos différentes clientèles :

### Le traiteur familial :

- Le portage de repas vers les personnes fragilisées (seniors, sortie d'hospitalisation)
- Le Festif familial (Mariage, Anniversaires, Fêtes,)

### Les Organisations :

- L'Évènementiel en Entreprises, Administration et associations
- La restauration des actifs sur leurs lieux de travail avec l'enseigne Class Croute

## Un traiteur écoresponsable, durable et engagé localement



Ce qui caractérise et distingue La Maison Sejournant, ce sont avant tout les valeurs qui sont l'emblème de l'entreprise avec toujours en fil d'Ariane la satisfaction des clients. Émerveiller et surprendre le client à travers la mise en valeur de produits atypiques, ou de mises en scène spectaculaires, croire aux vertus de l'innovation

pour tendre vers plus de perfection et surtout s'enthousiasmer au sein d'un collectif pour fédérer toujours plus d'émotions et de sensations, font partie des engagements forts de La Maison Sejournant.

Un traiteur éco-responsable qui s'engage dans une [démarche RSE](#) pour vos évènements professionnels et privés.

Une quinzaine de collaborateurs interviennent au quotidien pour apporter une réponse adaptée et sur mesure à chaque attente. 400 m<sup>2</sup> de laboratoires et bureaux au cœur de la zone alimentaire troyenne, nous permettent de favoriser les circuits courts et de nous approvisionner auprès d'artisans, professionnels renommés.

## Notre organisation repose sur 3 piliers fondamentaux :

### 1. Des Femmes et Hommes qui s'engagent

au cœur de l'organisation en étant soucieux du bien-être au travail, du respect d'autrui et d'une rémunération juste, d'échanges permanents s'appuyant sur les multi-compétences, l'écoute pour partager plaisir et satisfaction et stimuler l'intelligence collective

### 2. Un écosystème de partenaires

En travaillant sur la fidélisation, telle est l'ambition que se donne La Maison Sejournant, en s'entourant d'un réseau de partenaires et de fournisseurs de confiance, référencés et reconnus, des producteurs aux loueurs de matériel en passant par des sociétés événementielles afin d'élaborer et de construire une réception entièrement personnalisée. Chacun des partenaires de Sejournant œuvre ainsi à un édifice plus grand, celui de la satisfaction du client.

### 3. La recherche de solutions durables

pour réduire l'empreinte écologique des évènementiels

## Une identité locale



Souci du bon goût, mise en valeur des produits locaux, démarche responsable et durable reflètent **la philosophie locavore de La Maison Sejournant**. Ambassadrice d'une identité locale, l'entreprise cultive cette volonté de s'approvisionner en circuits courts, pour garantir **un maximum de variétés et de saveurs** mais aussi pour soutenir une filière locale et ainsi renforcer une communauté d'artisans et de producteurs qui contribue



à l'image et à la notoriété de la marque. Un écosystème précieux qui garantit la qualité des produits sélectionnés.

En effet, **nous traitons en direct avec des artisans** : un Maître Affineur Julien Pouillot dont 60% de la provenance de ses fromages provient du Grand Est, des chocolats et pralinés de la Meilleur ouvrier de France, des desserts établis en collaboration avec Tony Pluot, des jus de pomme Ratafia du cidre ou du poiré de la Maison d'Othe, une sélection de Vins et Champagnes de l'Aube.



Cette identité se traduit également à travers le choix de produits de saison, issus tant que possible de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

**Sans oublier les commerçants voisins du laboratoire, sur la Zone des Ecrevolles** : les viandes de chez Huguier par exemple, les fruits et les légumes frais de Caroff, les coquillages et poissons de Quillier ou les produits typiquement aubois comme l'andouillette de Maury ou la Choucroute Laurent.

Nous favorisons également la réinsertion réalisée par les ESAT en faisant appel à leurs services.

La force de Séjournant traiteur ? Élaborer des menus de qualité qui vont de pair avec un service irréprochable et une présentation avant-gardiste à la hauteur des exigences les plus rigoureuses.



**HUGUIER FRÈRES**  
Viandes de terroirs | Charcuteries | Produits élaborés



## Et Durable ?

**Une gestion respectueuse des déchets alimentaires dans le tri et la valorisation des déchets par la transformation** (nourriture pour les poules) et le compostage (en partenariat avec Synercoop), la chasse au gaspillage alimentaire en cherchant systématiquement à ajuster au plus près les achats, en revendant les invendus chez nos partenaires Too Good To Go, en donnant aux associations les denrées non servies (viennoiseries, fromages, fruits bruts et les denrées non servies et n'ayant pas subi de rupture de la chaîne du froid, en effectuant la promotion d'offres responsables (coffrets bois, chariots,...), une politique zéro plastique, favoriser le réemploi dans nos emballages et la décoration, la mise en place de bonbonnes d'eau du robinet ou encore satisfaire tout le monde en proposant des menus répondant aux régimes alimentaires et à une cuisine plus végétale





## Boissons de votre réception

### Boissons Alcoolisées :

*Fournies par vos soins*

- Vos boissons seront rafraîchies et servies par notre personnel
- Sans aucun droit de bouchon ni supplément
- Champagne - Vin blanc - Vin rouge et autres alcools
- Location verrerie rendue sale en supplément

### Forfait Boissons non Alcoolisées :

*Fournies par La Maison Séjournant*

- Pour le Cocktail Assortiments Jus de fruits « Plein Fruits » Bio (raisin – pomme - ananas)
- Eaux aromatisées de fruits frais – Softs (ex : Coca cola – Ice Tea – Perrier) – Pichet Eau plate



## Personnel de service et cuisine

*À partir de 50 personnes*

- Maître d'hôtel Responsable et Maîtres d'hôtel
- Chef de Cuisine et Cuisinier

### Exemple pour un début de Cocktail à 19h00 :

Personnel présent de 17h30 à 23h00 soit 5h30 de présence, comprenant :

- 1h30 de mise en place avant le début du cocktail
- 3h00 de service auprès de vos convives
- 1h00 de remise en état



## Matériels pour votre réception

*Fournis par La Maison Séjournant  
Inclus dans le prix de votre cocktail*

### Matériels du cocktail

- Table de buffet - Nappage en tissu blanc
- Flûte à Champagne - Verre à jus de fruits
- Verre à vin - Verre à whisky - Seau à glaçons - Glace et bac à rafraichir
- Plateau de service - Serviette cocktail - Supports de buffet
- Ardoise et plateaux pour la présentation des pièces
- Accessoire de service - Glaçon - Plateau de piste ...

# COCKTAILS



## COCKTAILS

(Sur la base de 50 convives minimum) Pour le confort de vos invités, les pièces seront réparties avec l'ensemble des variétés proposées. Chacun pourra trouver ses préférences parmi une sélection variée de saison



## Les ateliers Culinaires

Présentés par nos cuisiniers devant vos convives

### 2 ateliers à définir

## Ateliers froids

Découpe de Jambon Serrano sur toasts de tapenade noire (mini 100 pièces)  
Préparation de wrap au chou aubois poulet et petits légumes de saison  
Banc d'Huitres n°3 (selon saison) ouvertes devant vos invités avec jus de citron et vinaigre échalotte  
Carpaccio de Thon sauce vierge piment végétal  
Découpe de Saumon mariné sur Blinis  
Foie gras frais Maison à déguster sur toast & ses Chutneys  
Carpaccio de Bœuf Pesto Parmesan Roquette  
Confection de Mini sandwichs du Monde (Bao, Moricette, Pita,...)

## Ateliers chauds nécessitent une alimentation électrique de 3.00Kw et autorisation du lieu

Préparation de mini veggio burgers Galette Quinoa et Chanvre de l'Aube et Chaource  
Plancha de Saint Jacques marinées aux agrumes et Gombos  
Foie gras poêlé et espuma de Pommes  
Poêlée de Champignons frais au Ratafia du Pays d'Othe  
Côte de Bœuf et sauce béarnaise (+3.50€ TTC / mini 100 pièces)  
Poêlée de Rouget à la provençale à déguster avec une ratatouille glacée et un tartare d'olives noires  
Toast de Quenelles et sauce au ratafia  
Atelier Risotto de saison

## Les Gourmandises chaudes (2 pièces par personne réparties en 4 variétés)

Cassolette Escargots en nage  
Brochette de Gambas et abricot moelleux  
Quichettes aux lardons Mini Pizza Pesto Chèvre Mini Croc de Volaille à la moutarde ancienne et cheddar  
Mini Madeleines Salées  
Mini Tournedos de bœuf, sauce béarnaise (+1.50€ TTC / mini 50 pièces)

## Les mini Street Food (équivalent à 3 pièces réparties en 4 variétés)



### Les Mini Burritos de Saison

*Houmous parfumé à la coriandre, aubergines grillées, oignons rouges, falafels et roquette*

### Les Foccacia

*Pain focaccia, pesto vert, poivrons et aubergines marinés, tomates confites, roquette et copeaux de parmesan*

### Les Moricettes

*Jambon de Bayonne IGP, pesto vert  
Saumon fumé, crème fraîche, aneth*



## Gourmandises froides de saison

### Les Wraps assortis

*Thon, fromage frais aux fines herbes, salade verte, poivrons marinés  
Jambon blanc, pesto vert, tomates confites, salade verte  
Bouchées végétales, caviar d'aubergines, sauce tahini*

### Les Veggie Tapas

*Pain aux céréales ou Moricettes garnies de saveurs de saison et de l'inspiration de nos Cheffes  
Ex. : fromage fouetté aux herbes, concombre, tomates*

### Les Veggie Toasts

*Concombre, mousse de fromage frais ail et fines herbes, radis rose, graines de courge et roquette  
Feuilles d'endives rouges garnies de fromage fouetté aux herbes, lanière patate douce, éclat de noisette, persil et cerfeuil*



### Les Briochettes

*Mousson de canard confit d'oignons, baies roses  
Œuf mimosa, ciboulette ;  
Caviar d'aubergines, tomate séchée, persil ;  
Fromage de chèvre, sauce poivre ;  
Concombre, fromage fouetté aux herbes, pickles d'oignons*



### Mini Brochettes

*Poulet Mangue Ananas et graines de sésame noir  
Melon Mozzarella Piment d'Espelette Jambon Sec  
Abricot Chorizo Ecrevisses  
Mortadelle Comté Persil et Olive verte  
Poire Bleu d'Auvergne et jambon de Bayonne  
Figue séchée Comté Pomme Granny Smith*

### Les Tartelettes

*Sauce Aneth, tagliatelle de concombre et coriandre  
Sauce curry-mango, poivrons marinés, avocat et coriandre*



### Les Blinis

*Sauce curry-mango, courgette et raisins secs Mousse de betterave,  
avocat, chèvre frais et miel Guacamole, saumon fumé Perles de Yuzu  
et Coriandre*

## Coffret du maraîcher

(En partenariat avec Boca Loca, Atelier conserverie d'Insertion) : 3 bocaux de Douceurs végétariennes de saison - 1000 gr chou-fleur 300 gr artichauts confits 400 gr maïs jeunes épis

1500 gr tomates cerises 300 gr olives 900 gr gaspacho de saison 1000 gr radis rouges et noirs

300 gr tomates confites 300 gr croûtons 150 gr crackers



## Gourmandises sucrées

### Bar à Bonbons

*Assortiments de bons bonbons de notre enfance*

### Mignardises Choco

*Mini tartelettes à la mousse au chocolat et éclats de noisettes*

### Mini Brochettes de Fruits

*Fruits frais du moment coupés à la main avec soin*

### Mini Muffins

*Mini Muffins Fruits rouges, Pate à tartiner (sans huile de palme), Cœur de citron et amandes, 3 Chocolats*

### Mini Madeleines sucrées

*Chocolat, agrumes, vanille et caramel*

### Sablé au Pommes confites au Ratafia de Champagne

### Crêpe façon wrap à la pomme, au caramel et aux noisettes

### Macarons

*Assortiment de macarons gourmands*

### Finger Brownies

### Mini Brookies

*Cookie au brownie*

### Mini choux sucrés

*vanille - caramel - chocolat blanc violette*

### Mini tartelettes à la crème pâtissière et aux fruits du moment



## Coffret Gourmandises

Coffrets en bois disposés au milieu de vos invités pour un partage gourmand

*Fruits de saison découpés et Mini desserts : madeleines, mini moelleux chocolat, mini tatin, Mini Rocher coco, Mini Pastel de Nata, Finger Brownies, Mini Muffins, bonbons, fruits secs, mini tablettes chocolat...*

# FORMULES



# FORMULES

Les Cocktails montés et servis :

- **COCKTAIL 8 PIÈCES** (sur la base de 50 convives minimum) // 15.00€ TTC / convives  
*Assortiment pièces salées Cakes, Rolls et Canapés feuilletés, Gougères, Quiches*
- **COCKTAIL 10 PIÈCES** (sur la base de 60 convives minimum) // 22.00€ TTC / convives  
*Assortiment 8 Gourmandises froides + 2 Chaudes*
- **COCKTAIL 12 PIÈCES** (sur la base de 60 convives minimum) // 29.00€ TTC / convives  
*Dont 2 ATELIERS à définir  
Mini Street Food (équivalent 2 pièces)  
Assortiment 6 Gourmandises froides + 2 chaudes*

**COCKTAIL LONG** déjeuner ou dîner :

- **COCKTAIL 16 PIÈCES** (sur la base de 60 convives minimum) // 33.00€ TTC / convives  
*Dont 2 ATELIERS à définir  
Mini Street Food (équivalent 2 pièces)  
Assortiment 8 Gourmandises froides + 3 chaudes  
1 Coffret du Maraicher / Fruitier*

Cocktails et boissons en annexe.

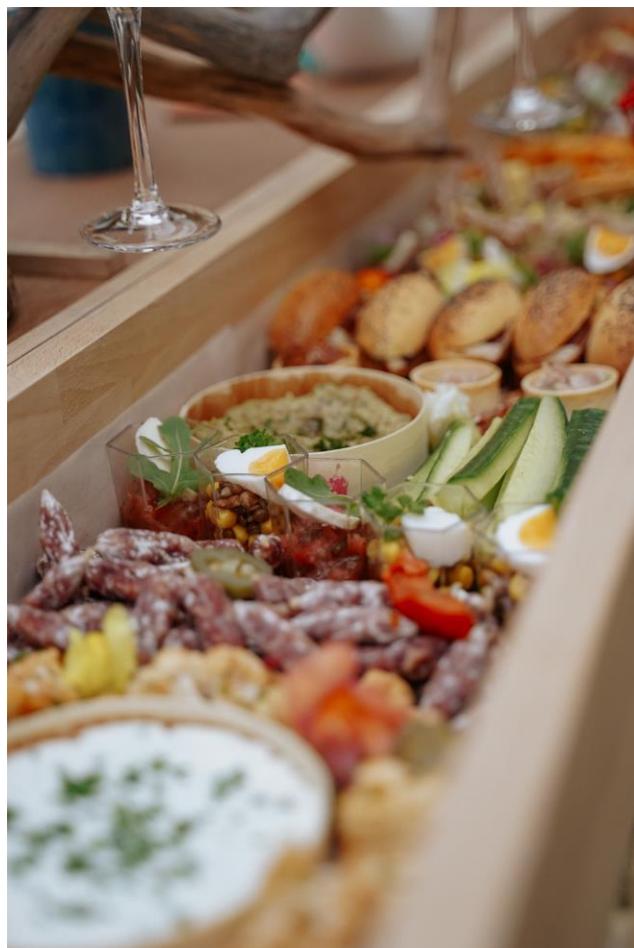
## Formule liberté

Mini 30 convives - Sans service - À emporter ou Livraison en plateaux ou coffrets bois 120 cm - À disposer au milieu de vos invités

- **Cocktail 8 pièces** // 10.00€ TTC / convive  
*Assortiment pièces salées, cakes rolls et canapés feuilletés, gougères, quiches.*
- **Cocktail 8 pièces** // 13.00€ TTC / convive  
*Assortiment à définir dans les Gourmandises Froides*
- **Cocktail 10 pièces** // 16.00 € TTC / convive  
*Assortiment à définir dans les Gourmandises Froides*
- **Pièces supplémentaires** : 1.20€ / pièce
- **Le + Nos coffrets** : Responsables, Conviviaux à partager Maraicher, Charcutier ou Fruitier

*Location de vaisselles (Flutes 12 cl, verres soft, nappage) : devis sur demande  
Soft, Champagne, Mousseux, tireuse à bière, cocktails sur demande*

# LES COFFRETS MALINS



## SURPRENEZ VOS INVITÉS



Des coffrets Responsables et écologiques en bois de 1.30m ou 2 mètres disposés au milieu de vos invités pour un partage de fraîcheurs en toute décontraction, sans service, et nécessitant peu de vaisselle et lavages – enlèvement laboratoire ou livré – conception selon les saisons, disponibilités des ingrédients et l’inspiration de nos Cheffes.



## Coffret Petits Dej

**270.00€**

*Formule pour 30 personnes petit déjeuner sur 2 coffrets bois de 2m avec tréteaux*

1 pain de campagne tranché 1 Pain Mais tranché 30 mini viennoiseries 1 cake citron 1 cake Carotte 1 module fruits à piquer de 0.8kg 1 bol de 20 Madeleines sucrées, 1 bol de 18 mini canelés 10 micro Beurre, 10 pots de confitures et 15 pâtes à tartiner 3 thermos de café et 1 thermos de thé (touillettes, sucre) 4 Bouteilles de jus de fruits, 1 litre de Smoothie Frais, 2 eaux plates 30 gobelets à café 10cl et 40 gobelets à thé et jus 25cl 1 paquet de 100 serviettes noires et 2 petits seaux poubelles 40 pics en bambou pour les fruits et 10 couteaux

## Coffret Brunch

**290.00€**

*Pour 10 à 15 personnes*



Mini Viennoiseries - pains à tartiner - Pancakes au sirop d'Erable ou Pâte à Tartiner - Brioches et pains Perdus - Buns feuilletés au Saumon - Buns Œuf sauce César et Bacon - Fruits frais de saison - Café, Thés, chocolat et Jus de Fruits

## Coffret Cocktail

**275.00€**

*Pour 10 à 15 personnes*

Légumes de saison découpés et Pièces cocktails : mini brioches, mini wraps, mini madeleines salées, mini croc salés, Cakes salés, Tartinades d'Houmous, Caviar d'Aubergine, Mousse de Carotte au Carvi, farandoles de pains découpés à l'ail, Rillettes de Thon... inspiration selon les saisons

Au total 100 pièces cocktail – 550g de tartinades – 500g de légumes croquants - 80 Pics bambou



## Coffret Apero XXL

250.00€

*Idéal pour 15 à 20 personnes*

6kg 280gr Tomates confites - 520gr Moules au basilic - 400gr Cubes de mimolette - 800gr Choux fleur et sa crème aux herbes - 800gr Sticks de saucisson - 1000gr Oeufs de caille - 1000gr Tomates cerises - 800gr Croq piment - 500gr chips vitelottes - 80 Pics bambou vert

## Coffret du Maraicher

215.00€

*(En partenariat avec Boca Loca, Atelier conserverie d'Insertion) :*

3 bocaux de Douceurs végétariennes de saison - 1000 gr chou-fleur 300 gr artichauts confits 400 gr maïs jeunes épis

1500 gr tomates cerises 300 gr olives 900 gr gaspacho de saison 1000 gr radis rouges et noirs

300 gr tomates confites 300 gr croûtons 150 gr crackers

## Coffret du Charcutier

390.00€

*Idéal pour 25 à 50 personnes*

6.2kg 500 gr pavé de porc au poivre - 3 bocaux de rillettes de poulet 500 gr de mini chorizo 400 gr involtini au speck et fromage 1000 gr poitrine de porc confit au cidre 1500 gr mini saucissons 230 gr oignons caramélisés balsamique 300 gr de croûtons 600 gr cornichons 100 gr beurre demi sel

2 pains aux céréales 2 pains au maïs 2 pains de campagne 1 pain aux fruits secs

VIANDE origine France

1 nappe vichy rouge  
4 couteaux noirs

2 Coffrets bois de 2m avec tréteaux (1 pour le culinaire et 1 pour le pain)



## Coffret du Boucher

**550.00€**

*Idéal pour 15 à 20 personnes*

5.8kg 35 brochettes de poulet - 900 gr faux filet mariné au poivre  
 - 35 brochettes de bœuf - 800 gr longe de veau - 1000 gr magret  
 mariné aux épices trappeur - 200 gr chips de légumes - Sauces  
 Louisiane et Béarnaise **VIANDE** origine France

10 cornets news pour les chips 2 cuillères à entremets 4 mini  
 cuillères cocktail inox

4 couteaux noirs 1 Coffret bois de 2m avec tréteaux

## Coffret du Poissonnier

**420.00€**

1000 gr gambas en escabèche - 1000 gr poivrons farcis au thon -  
 2 bocaux de rillettes de maquereaux  
 1 bocal de rillettes de sardines - 500 gr cabillaud fumé  
 1000 gr saumon fumé 1000 gr salade conchiglie, calamars, tartare  
 de tomate -200 gr mayonnaise

200 gr anchois marinés 200 gr tapenade poivron

100 gr de beurre demi sel 300 gr de croûtons

4 couteaux noirs

2 pains aux céréales 2 pains au maïs 2 pains de campagne 1 pain aux fruits secs

2 Coffrets bois de 2m avec tréteaux (1 pour le culinaire et 1 pour le pain)



## Coffret du Fromager

**220.00€**

3.5 kg 12 fromages du Grand Est à partager Chaource fermier, Munster, Soumaintrain, Emmental, Epoisses,  
 Bries, Brillat Savarin, Tome du Donon, Carré de l'Est, Fromage de Troyes aux herbes, Langres fermier, Caprice  
 des Dieux, Champs Sur Barse

100 gr de beurre demi sel 160 gr de confiture de cerises noires 40 gr noisettes entières

2 pains aux céréales 2 pains au maïs 2 pains de campagne 1 pain aux fruits secs

2 coffrets bois de 2m inclus avec tréteaux (1 pour le culinaire et 1 pour le pain)



## Coffret Le Charmeur

250.00€

Cocktail déjeunatoire pour 10 personnes sous forme de petits modules (500grs de produits par personne)

1 Mix Locavore Boko (1.5 kg) comprenant :

250grs de Houmous - 250grs de Tapenade aux poivrons - 200grs de Tapenade noire aux olives

250grs Pickles d'Oignons 500grs de pains grillés

1 Mix Locavore Crudités (1.5 kg) comprenant :

500grs de Tomates cerises 500grs de Carottes en bâtonnet 500grs de Radis rouges 50grs de Crème d'Isigny

1 Mix Locavore Charcuterie (1.5 kg) comprenant :

500grs de Mini croq piment 500grs de Filet de porc séché 500grs d'Andouille 50grs de Cornichons

1 Mix Locavore Fruits (1.5 kg) comprenant :

500grs de Clémentines 500grs de Kiwis 500grs de Raisins

Coffret Saveurs du monde

170.00€

Idéal pour 15 à 20 personnes

60 mini sandwiches et/ou mini salades de saison : Wrap, Moricette, Baguette aux céréales, Focaccia, baguette tradition, bao, aux saveurs des 5 continents – mini serviettes et rince doigts

## Coffret Saveurs du monde

170.00€

*Idéal pour 15 à 20 personnes*

60 mini sandwiches et/ou mini salades de saison : Wrap, Moricette, Baguette aux céréales, Focaccia, baguette tradition, bao, aux saveurs des 5 continents – mini serviettes et rince doigts

## Coffret Gourmandises

160.00€

*Idéal pour 40 à 50 personnes*

Fruits de saison découpés et Mini desserts : madeleines, mini moelleux chocolat, mini tatin, Mini Rocher coco, Mini Pastel de Nata, Finger Brownies, Mini Muffins, bonbons, fruits secs, mini tablettes chocolat... Au total 185 pièces sucrées/ 900gr de bonbons / 600gr de fruits secs

## Coffret Pain ou Baguettes Géantes

10.00€ pièce

Pain de campagne ou Céréales de 1.80m et Trancheuse Nordique

## Coffret à mixer (4 thèmes)

450.00€

Tarif comprenant la location des plateaux bois et tréteaux consignés à 100€ à nous rapporter sous 48h.



*Tarif comprenant la Livraison -30km, la location des plateaux bois et tréteaux consignés à 100€ à nous rapporter sous 48h*

# LIVRÉ OU EMPORTÉ

## Des formules sans service

Nous cuisinons, nous livrons, vous dressez...

Nous nous livrons en toute sécurité alimentaire, nous pouvons vous fournir du personnel, du nappage, des tables buffets, de la vaisselle et verrerie sur devis personnalisé.

Prix départ laboratoire – Les produits frais livrés doivent être conservés par vos soins dans un endroit frais entre 2 et 4°C et consommés dans les 5h qui suivent la livraison.

*Ces formules ne comprennent pas les boissons et l'art de la table.*





## REPAS SAVEUR 45,00€

Inclus Location Vaisselle rendue sale – Livraison véhicule frigo jusque 30 km A/R

Minimum de commande 20 personnes (1 entrée) ou 50.00€ (2entrées)

Cette formule comprend une entrée froide ou deux (pour la formule à 50€), un plat et deux garnitures, salade fromage, un dessert, une bodega sucrée,

Sans service, à réchauffer et dressé par vos soins, Livré sur votre lieu de Réception. Chacun des composants du plat est livré dans un conditionnement particulier, identifié, avec des consignes de remise en température, et des consignes de dressage. Préchauffer les assiettes avant le service.

### ENTREES FROIDES (un à définir)

Salade de lentillons champenois, quinoa de l'Aube, œuf poché, Vinaigrette au Fromage de Langres

Maki Géant de saumon fumé, avocats et crevettes, pamplemousse sur crème de coco /curry

Terrine de foie gras, brioche, chutney de mangue

Céviche de dorade, agrume, mangue et salade d'herbes

Burrata et huile de basilic maison sur carpaccio de courgette et tomates d'antan(en saison)

Nouille asiatique, poivrons, pois gourmands, carotte, fèves, petit pois, vinaigrette au soja et sésame grillé

### Et/ou ENTREES CHAUDES (un à définir)

Foie gras poêlé sur pain d'épices

Cassolette d'escargots en nage et jeunes pousses d'épinard

Brochette d'Andouillette et légumes de saison retournés

Tarte tatin du soleil

### LES PLATS (un à définir)

Bœuf confit au foie gras façon Grand-Mère,

*Gratin de pomme de terre*

Entrelacé de Filet de bar au Champagne,

*Tomates confites, duo de riz noir et blanc, coulis de poivrons*

Sauté de porc au cidre du Pays d'Othe et Miel de Romarin

*Pomme de terre rôties au thym*

Filet de poulet ou aiguillettes végétales au lait de coco,

*Cacahuètes, petits légumes verts vapeur et riz vénéré*



Poulet Tikka Massala

*Duo de Riz noir et blanc et Raisins*

Risotto crémeux aux Champignons

*Cocotte de légumes croquants*

Agneau de 7h au miel

*Semoule aux fruits*

Choucroute Marine (Maison Laurent) aux poissons et Noisettes

## PLANCHE DE FROMAGES

Fromages locaux Maison Pouillot à partager posés sur tables salades aux Cranberries et courges  
Champs Sur Barse, Chaource, Fromage de Langres, Fromage de Troyes aux herbes

## DESSERTS AU CHOIX (un dessert + 1 bodega à définir)

Assortiment de mini financiers

Moelleux aux pommes poêlées sur lit de caramel

Tarte en bande du moment

Dessert « inspiration du jour »

## LES BODEGAS SUCREES

Compote de pomme bio, crumble noisette caramélisée

Yaourt grec et fruits de saison parsemée de graines torréfiées

Riz au lait, caramel au beurre salé, crumble de Spéculoos

Un imprévu... un oubli... des invités surprise...

Pour toute commande de moins de 72h, découvrez l'offre Classcroute sur [classcroute.com](https://classcroute.com) ou  
interrogez-nous sur nos menus du jour ou de Fêtes

LE PETIT + SEJOURNANT



## LES BUFFETS 45.00€

Minimum de commande 20 personnes - Sans service

1 Basique - 1 poisson - 1 viande - salades d'accompagnement - fromage - dessert

Location Vaisselle rendue sale - Livraison véhicule frigo jusque 30 km A/R

A partir de 40 pers choix entre 3 Basique + 2 poissons + 2 viandes chaudes + 4 salades + 3 desserts

### LES BASIQUES... Mais pas tant que ça... (env 40g / convive)

Rillettes de Porc et Pickles de Légumes

Terrine de Canard, farandole de pains, compotée d'oignons

Paté en Croute

Rillettes de saumon fumé et son crumble

### POISSONS FROIDS (env 40g / convive)

Filets de Hoki fumet maison au Vin Blanc, et sauce crémeuse

Pavé de saumon Vapeur en croute de sésame, crème coco / curry gingembre

Céviche de dorade, agrumes, mangue et salade d'herbes (poisson cru mariné)

### VIANDES CHAUDES (en chafing dish 1 au choix env 80g/pers) ou *Coffret du Charcutier*

Sauté de porc au cidre du Pays d'Othe et Miel de Romarin

Filet de poulet ou aiguillettes végétales au lait de coco,

Longe de Porc aubois confit au cidre du Pays d'Othe et miel de romarin

Bœuf Bourguignon et pommes de terre Grenailles

### LES SALADES BUFFET (2 au choix env. 200 g / convive) ou *Coffret du Maraicher*

Nouille asiatique, poivrons, pois gourmands, carotte, fèves, petits pois, vinaigrette soja sésame grillé

Riz et Thon (Riz, sucrose, tomate mi séchées, olives, œuf, thon, haricots verts, fèves)

Salade de lentilles et Quinoa de l'Aube, Mais, Roquette, Oignons rouges

Salade Fusilli Pesto Bresaola, billes de mozzarella, tomates mi séchées

Salade de bouchées végétales, boulgour, légumes verts, patate douce, sauce tahini citronnée, noisette, oignons rouges

Salade de lentillons champenois, quinoa de l'Aube, œuf poché, Vinaigrette au Fromage de Langres



**PLANCHE DE FROMAGES** (env 40g / convive) ou **Coffret du Fromager**

Fromages locaux Maison Pouillot à partager posés sur tables salades aux Cranberries et courges  
Champs Sur Barse, Chaource, Fromage de Langres, Fromage de Troyes aux herbes

**DESSERTS A PARTAGER** (3 au choix) ou **Coffret Fruitier et Mini Gourmandises**

Mousse chocolat craquante,

Saucisson au chocolat et fruits à coque,

Grand éclair à partager

Tarte Citron Meringuée

Tarte au Chocolat et noix

Trianon : Dacquoise noisette, mousse chocolat, croustillant praliné

Un imprévu... un oubli... des invités surprise...

Pour toute commande de moins de 72h, découvrez l'offre Classcroute sur [classcroute.com](https://classcroute.com) ou  
interrogez-nous sur nos menus du jour ou de Fêtes

LE PETIT + SEJOURNANT



# LA RESTAURATION DES ENFANTS

(Jusque 12 ans)

## Menu liberté enfant 15.00 €

Une box facile à manger et disponible à tout moment jusque 10 ans  
Club sandwich volaille crudités, petit paquet de crackers, salade de mini penne aux petits légumes, cookie au chocolat, kit couverts bois (couverts, sel/poivre, serviette en papier)

## Le menu enfant 20.00€

Un menu simple et gourmand conseillé pour les petits et grands jusqu'à 14 ans

Eventail de melon (en saison estivale) et jambon cru ou assiette de crudités ou œuf mimosa et saumon, escalope de volaille à la crème et gratin de pommes de terre (chaud), cookie chocolat, petit pain

# LIVRÉ OU EMPORTÉ

## Des formules sans service

Nous cuisinons, nous livrons, vous dressez...

Nous nous livrons en toute sécurité alimentaire, nous pouvons vous fournir du personnel, du nappage, des tables buffets, de la vaisselle et verrerie sur devis personnalisé.

Prix départ laboratoire – Les produits frais livrés doivent être conservés par vos soins dans un endroit frais entre 2 et 4°C et consommés dans les 5h qui suivent la livraison.

*Ces formules ne comprennent pas les boissons et l'art de la table.*



## Vous souhaitez ajouter :

### Assiettes :

- Assiettes en pulpe de canne
  - Paquet de 50 assiettes 16 cm // **+8.50€**
  - Paquet de 50 assiettes 20 cm

### Serviettes :

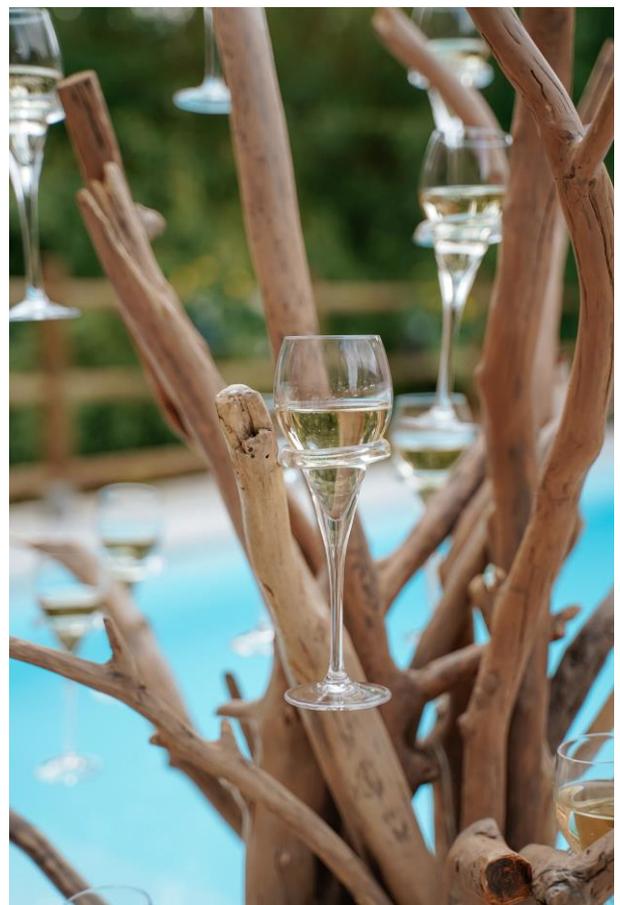
- Serviettes papier cocktail noires 20\*20cm paquet de 100 // **+4.00€**
- Serviette buffet 38\*38cm paquet de 50 // **+6.50€**

### Couverts :

- Couverts à usage unique
  - Paquet de 10 fourchettes cocktail inox // **+0.90€**
  - Paquet de 10 cuillères cocktail inox // **+0.90€**
- Pince à salade bois // **+1.50€**
- Sachet de couverts biodégradables (fourchette-couteau-cuillère, sel-poivre) // **+1.00€**
- Couteau à fromage // **+3.20€**

*Maison*  
**SEJOURNANT**  
— Traiteur depuis 1986 —

# BOISSONS



# LES BOISSONS

## Les Boissons Cocktails



Un cocktail alcoolisé à déterminer (2 verres par personne) en distributeur

Planteur, Soupe Champenoise, Spritz au Sureau

Les Mojitos : le classique Mojito, le Blue Mojito, le Pink Mojito

Eaux et jus a discrétion

Vittel, Perrier Jus d'orange, pomme, coca cola Cocktail de thé glacé aromatisé

**Forfait 12.00€ TTC / pers**



## Les Bulles

### Forfait Champagne : Champagne Gallimard Les Riceys

Ce Blanc de Noirs est la parfaite illustration de notre terroir des Riceys. Très fruité, intense et équilibré, un subtil assemblage de plusieurs millésimes. Il se distingue par une robe teintée d'Or. Ce Champagne exclusivement composé de Pinot Noir sera votre compagnon idéal pour l'ensemble de vos apéritifs et réceptions.

- Illimité pendant le cocktail : **24.50€ TTC / pers**
- Ou à la bouteille : **30.00€ TTC**

### Forfait Pétillant : Crémant d'Alsace

- Illimité pendant le cocktail : **20.00€ TTC / pers**
- Ou à la bouteille : **16.00€ TTC**

### Forfait bières locales

Comprenant le transport à l'aller, mise en place la tireuse à bière, futs de 30 litres et Ecocup.

**260€ TTC + fut suppl 100€ (échangé si non utilisé)**

*Sous réserve de disponibilité et fluctuation tarifaire lors de votre commande. Association Mets et Vins. Nous nous réservons la possibilité de vous proposer un vin équivalent dans votre formule »*

## LE PRIX DU COCKTAIL INCLUS :

Nos formules comprennent la fourniture alimentaire, le montage de notre espace de travail, le matériel de maintien au chaud, la verrerie, le montage des buffets, la décoration hors mobilier

*NB : les forfaits s'appliquent sur l'intégralité des invités (hors enfants)*



## Les Vins

- **Forfait La Rondeur** : Vins Blanc et rouge choix Caviste // + 5.50€ TTC / pers
- **Forfait Le Terroir** : Coteaux Champenois Rouge et Blanc // + 9.50€ TTC / pers
- **Forfait L'Erudit** : Chablis et Médoc Cru Bourgeois rouge // +11.50€ TTC / pers

*Sous réserve de disponibilité et fluctuation tarifaire lors de votre commande. Association Mets et Vins. Nous nous réservons la possibilité de vous proposer un vin équivalent dans votre formule »*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

## Softs

*à volonté, en présence des Maîtres d'Hôtel*

Pour les personnes présentes uniquement au cocktail : **3.00€ TTC / personne**

(Vittel, Perrier, Perrier Fines Bulles, Jus de fruits, Coca Cola, Coca Cola zéro)

*Les tarifs de nos boissons comprennent : transport et reprise des bouteilles, rafraichissement et glaçons alimentaires.*

Les Eaux : par volonté écologique afin de réduire la consommation de plastique, de l'eau plate du Robinet sera mise à disposition sur table.

## Le Service

- Le personnel de service Maîtres d'Hôtel & Chefs de Cuisine pour 4h00 de présence
- 1h00 est consacrée à la mise en place de l'événement,
- 3h00 au service de vos convives et à la remise en état du lieu.
- Dépassement 40€ / heure entamée par Maître d'Hôtel

Tenue des Maîtres d'Hôtel : Chemise noire, pantalon noir, cravate noire

Tenue des Chefs : Habit noir de cuisine

Le transport Livraison en camion réfrigéré aux normes d'hygiène en vigueur

Participation Transport (jusque 30 km aller-retour autour de Troyes) : **130.00€ TTC**

Véhicules frigo :

- 31 à 60 km : **200.00€ TTC**
- 61 à 120 km : **350.00€ TTC**

**Un imprévu... un oubli... des invités surprises... peu de participants....**

**Pour toute commande de moins de 72h, découvrez l'offre Classcroute sur [classcroute.com](http://classcroute.com) ou interrogez-nous sur nos menus du jour ou festifs tout au long de l'année**



## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

**Toute commande implique l'adhésion à nos conditions générales de vente**, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc. En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le Client et celles figurant aux présentes Conditions Générales de Vente, les dispositions du devis sont seules applicables

**Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.**

**LES PRODUITS LIVRÉS** La Maison Séjournant propose un service de livraison de produits alimentaires. À réception des produits par le client, il appartient à celui-ci de prendre les mesures nécessaires pour s'assurer de la bonne conservation des produits, dans le respect de la chaîne du froid. Nous ne pouvons être tenus responsables de retards de livraisons dus à la force majeure ou toute raison indépendant de notre volonté (grève, intempérie, accident, interdiction officielle,...)

**EXCEDENTS DES DENREES ALIMENTAIRES** Selon la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire, "les produits maintenus à + de 10°C pendant 2 heures ou plus seront jetés" conformément à la directive du Ministère de l'Agroalimentaire. En cas de demande contraire du client, et ne pouvant garantir la sécurité sanitaire des produits exposés à une rupture de la chaîne du froid, La Maison Séjournant Traiteur sera dérogée de toute responsabilité en cas d'intoxication alimentaire

**CONFIRMATION DE COMMANDE** Toute commande passée par téléphone doit être confirmée par écrit au moins 8 jours ouvrables avant la date de la réception. L'étendue de nos prestations est déterminée par le devis qui vous a été adressé et que vous avez validé. Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande, celle-ci doit obligatoirement être accompagnée de l'acompte stipulé dans votre bon de commande, le solde TTC à verser au minimum 8 jours avant la prestation.

L'acompte versé sera restitué en cas de résiliation unilatérale, non justifiée et de notre fait. En revanche, la résiliation par le client entraîne la perte de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire irréductible.

L'estimation du nombre de vos invités doit nous parvenir au moins 8 jours ouvrés avant la date de la réception. Toute augmentation ou diminution de ce nombre doit nous être communiquée au minimum 5 jours ouvrables avant la date effective de la réception. Ce chiffre sera pris en considération pour la facturation, même si le nombre réel de convives s'avérait être inférieur.

En revanche, si ce chiffre était dépassé sans que nous soyons prévenus à temps, nous ne serions pas en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante. Ces situations portent préjudice à vos invités et donc, à notre image de marque et nous contraignent à titre de dédommagement, à tenir compte dans notre facturation du nombre de convives présents, avec un coefficient pondérateur de 0,5.

**DÉLAIS ET TARIFS DE LIVRAISON** Des frais de livraison pourront être appliqués en fonction des créneaux horaires de livraison. Le montant minimal de commande dépend du lieu de livraison de celle-ci. La Maison Séjournant se réserve le droit de livrer avant l'heure limite programmée, selon le service en cours

Tout matériel manquant ou détérioré (thermos, percolateur, vaisselle, mobilier, éléments de décoration, etc.) pourra être facturé. Les prix de nos devis sont fermes, sauf modification du taux de TVA en vigueur et inflation supérieure à 3% / an.

**COORDONNÉES DU CLIENT** Lors de la commande, nous vous demandons de fournir votre numéro de téléphone ainsi que l'adresse de livraison, de manière qu'elle soit exacte et complète. Le cas échéant, la SAS SJT n'est en rien responsable d'un éventuel retard de livraison.

**ASSURANCES** : le matériel est fourni pour une journée sauf accord préalable. Les risques de pertes, casse, dégradation ou disparition de celui-ci ou de biens présents sur le lieu de réception ne peuvent être couverts par des assurances et sont à la charge effective du client. En cas de location de salle, le client doit prendre toutes dispositions pour l'assurance des lieux.

**PAIEMENT** Acompte 30% à la réservation. Nous acceptons les espèces, les virements et les chèques qui doivent être à l'ordre de SJT TRAITEUR. Conformément à l'article L443-1 du Code de commerce, les factures, SAS SJT TRAITEUR sont payables au maximum à 30 jours (date de facture) pour les entreprises et à 8 jours maximum de la livraison pour les particuliers et associations. En cas de retard de paiement, seront exigibles, conformément à l'article L 441-6 du Code du commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros. Nous ne pratiquons pas l'escompte.

**DISPONIBILITÉ ET PRIX DES PRODUITS** Les prix présentés sont susceptibles d'être modifiés sans préavis. La disponibilité de certains produits peut varier au quotidien selon les approvisionnements, la saisonnalité des fruits et légumes. Certains ingrédients ont subi un procédé de conservation par congélation. Pour cette raison, nous recommandons de consommer rapidement nos produits et de ne jamais les recongeler. Sauf indication spécifique contraire, les produits et contenants sont à utiliser pour des dégustations froides. Aucun produit ne sera repris ni échangé.