

# LES RECEPTIONS PRO & ASSO



## Des événements d'exception

Créer des réceptions de mariage, anniversaires ou professionnelles avec amour et passion, c'est notre cœur de métier !

Notre équipe de choc s'évertue à faire de ce jour le plus beau de votre vie en conviant toutes les muses de la créativité autour de la table. De l'instant cocktail au brunch du lendemain, nous nous chargeons de tout !

L'amour à une saveur différente pour chacun, c'est pour cela que nous nous évertuons à rendre vos réceptions uniques et inoubliables

Confier l'organisation de votre événement à La Maison Sejournant, c'est faire appel à une maison à la créativité audacieuse, respectueuse de la gastronomie française et à un professionnalisme reconnu depuis plus de 30 ans.

## Qui sommes-nous ?



La Maison Séjournant 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 Séjournant, 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 Séjournant.

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 Séjournant, 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 Séjournant 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 Séjournant**. 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 80% de la provenance de nos plateaux provient du Grand Est, des chocolats et pralinés du 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 et du Grand Est.



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.

**Engagement Sociétal** Nous favorisons également la réinsertion réalisée par les ESAT en faisant appel à leurs services pour les nappages, serviettes, kits couverts des plateaux repas ou l'approvisionnement en légumerie, tartinables, et en collaboration sur les événements

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 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
- Pour le déjeuner ou dîner, pichet eau plate et eau gazeuse (bouteille en verre)



## 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 20h00 :

Personnel présent de 18h00 à 23h30 soit 5h30 de présence, comprenant :

- 2h00 de mise en place avant le début du repas
- 3h30 de service auprès de vos convives

## Matériels pour votre réception

*Fournis par La Maison Séjournant*

*Inclus dans le prix de votre cocktail et de votre dîner avec forfaits boissons*

### 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 ...



### Matériels du dîner

- Table de buffet réhaussée nappée en tissu blanc
- Serviette en tissu blanc
- Nappage des tables du dîner en tissu blanc (base de 1 nappe pour 8 convives)
- Assiette porcelaine, cutellerie métal argenté ou inox
- Verrerie avec gobelet pour le verre à eau
- Matériels de cuisine et d'office
- Bac à rafraichir et glace
- Plateau de service



*Vous souhaitez personnaliser votre vaisselle, nous consulter.*

# JOURNEE SEMINAIRE



# JOURNEE DE SEMINAIRE

1 serveur pour 50 personnes

Comprenant la mise en place et débarrassage et évacuation déchets, vaisselle réemployable rendue sale et service en buffet + gestion libre-service.



## Accueil boissons chaudes

De 4.50€ à 10€ HT

Service tout inclus

- Boissons chaudes (café thé chocolat)
- 2 viennoiseries
- Distributeurs jus de fruits et eaux aromatisées



## 2 pauses gourmandes

Entre 5€ et 15€ HT

- Boissons chaudes et froides
- Viennoiseries
- Planches mixtes charcuteries fromages de région
- Légumes croquants,
- Mignardises salées et sucrées

## Pause déjeuner

De 20€ HT à 42€ HT

Livraison et installation de box éco-responsables en bois et de plats chauds servis en boîtes normandes, plateaux repas, ateliers culinaires ou buffets permettant un service rapide (moins de 1h00) en repas assis ou sur mange debout. Vos convives viennent à nous et se positionnent ensuite sur les tables, mange debout, sortent dehors ou déjeunent sur stands. Votre personnel ou bénévoles peuvent effectuer le service.

## Diner de gala

De 50€ à 115€ HT Nous établissons, selon votre cahier des charges, votre soirée de prestige.



## EXEMPLE D'ÉVÉNEMENT

*Tarif à partir de 32€ HT par convive*

*Minimum 150 personnes*

Nous approvisionnons des box de 2 mètres sur tréteaux à disposition de vos convives leur permettant un service rapide en salle. Les recettes sont construites sur des supports en bocaux ou boîtes normandes prêtes à servir.

### Vos entrées

Chou Garni d'œuf mimosa et effeuillé de saumon fumé  
Tatin Légumes du Soleil, pousse d'épinard et tomates séchées

### Nos boîtes normandes chaudes distribuées

Pavé de colin nappé d'épinards sur un effeuillé de pomme de terre,  
oignons rouges

Emincé de poulet aux petits légumes, sauce vierge

Couscous Veggie

### Desserts

Verrine Mascarpone aux Fruits Rouges

Panna cotta caramel beurre salé

Pain et café en libre-service



*Location Vaisselle inclus (couverts 3 pièces)*

*Nappage et serviette tissus*

# PLATEAUX REPAS

Entre 20 et 36 euros HT





## Plateau bistrot

La pause idéale pour accompagner les sessions de travail décontractées.

**Composition de votre plateau repas :**

- 1 entrée du jour
- 1 plat au choix
- 1 pain issu de farine label rouge
- 1 dessert du jour
- 1 serviette, 1 kit de couverts



## Plateau classic

*0 plastique 100% recyclable*

**Composition de votre plateau repas :**

- 1 entrée classic
- 1 plat classic
- 1 double portion de fromage affiné aop
- 1 dessert gourmand selon sélection du moment
- 1 pain multicéréales issu de farine label rouge
- 1 serviette, 1 kit de couverts
- Sel/poivre/chocolat



## Plateau premium

*0 plastique 100% recyclable*

**Composition de votre plateau repas :**

- 1 entrée premium
- 1 plat premium
- 1 triple portion de fromage affiné aop
- 1 sachet de petits biscuits
- 1 dessert premium selon sélection du moment
- 1 pain multicéréales issu de farine label rouge
- 1 serviette, 1 kit de couverts
- Sel/poivre/chocolat

# MENUS FESTIFS

Entre 32 et 65 euros HT





## MENU CONVIVIAL A PARTAGER

*Plat - fromage - dessert*

*(Base de 100 convives minimum) 2h de service en salle*

### Les plats principaux

*1 choix à définir*

*Cocotte posée au centre de la table (table 8 convives)*

- 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, riz et raisins
- Risotto crémeux aux champignons, cocotte de légumes croquants
- Agneau de 7h au miel, semoule aux fruits
- Choucroute de la Maison Laurent aux poissons et noisettes



## Buffet de desserts

*Posés sur table et à partager*

Mousse chocolat craquante, Grand éclair à partager, tartelette aux fraises

**Les boissons chaudes** : café servi au buffet

**Les pains** : petit pain individuel, pain multi céréales tranché

## Apéritif

Jus ou Ratafia de Cidre Bio du Pays D'Othe (17%) **+3.00€**

## Le trou troyen

En supplément **5.00€**

*(Sous réserve équipement congélateur)*

Sorbet prune (en saison) arrosé de Prunelle de Troyes

## Vins en supplément

(voir page 15)

Dressage et service inclus – Vaisselle 4 assiettes – Flute 2 verres à vin 1 verre à eau (si option boissons souscrites) – 2 couverts – tasse nappage tissu, serviette papier tissé – Service de 3h30



*Entrée Plat Fromage Dessert*

*Base de 150 repas minimum en dessous, nous consulter - 2h30 de service en salle*

## Les entrées

*À définir au choix et selon saisons – Option Duo d’entrées + 5€*

- Vol au vent Dinde Quenelles et champignons sur lit de roquette
- Escargots à la Normande aux Jeunes Pousses d’épinard
- Velouté de Homard et son Gressin
- Notre terrine Maison de saison
- Tiramisu de Tomates et chips de parmesan
- Risotto et sa noix de Saint Jacques sauce homardine *en option +2.00€*
- Tartare de Saumon aux herbes fraîches et son crémeux



## Les plats principaux

*À définir un plat au choix*

- Choucroute Maison Laurent au Riesling et ses viandes
- Pintade au citron et Chou à choucroute de l'Aube
- Le Traditionnel Pot au feu, Os à Moelle et son ravier de Bouillon
- Paupiette de dinde aux marrons Purée de vitelotte, haricots verts, sauce à la truffe d'été
- Couscous aux 3 viandes (Merguez Boulette Kefta, poulet)
- La Blanquette de Dinde aux épices douces et ses carottes et Riz au beurre persillé
- Parmentier végétarien aux Lentillons de Champagne

## Ardoise de fromages à partager

**En option +2.50€**

Assortiment de 8 Fromages sur lit de salade de saison

## Buffet de desserts

*Posés sur table et à partager*

Mousse chocolat craquante, tartelette feuilletée poire cacao, panacotta et sa brunoise de poire, banoffee (mascarpone banane crumble et caramel), cheesecake revisité à la compotée de framboise et crumble aux amandes, ile flottante aux pralines.

**Les boissons chaudes :** café servi au buffet

**Les pains :** petit pain individuel, pain multi céréales tranché

Vins en supplément

Eau carafée

Café traiteur en buffet libre-service

Dressage et service inclus – Vaisselle 4 assiettes – 1 verre à vin 1 verre à eau (si option boissons souscrites) – 2 couverts – tasse nappage et serviette tissu – Service de 3h30



## MENU PORCELAINE

*Entrée Plat Fromage Café Gourmand*

*(Base de 100 convives minimum (inférieur nous consulter) 2h30 de service en salle)*

### Les entrées

*Seconde entrée supplément velouté de saison + 2€*

- Bocal duo lentillons de champagne, quinoa de l'aube, œuf poché, sauce au langres et oignons rouges
- Ou bocal déclinaison de saumon gaspacho de concombre mentholé crème d'Isigny aux herbes
- Ou bocal pressé de volaille et cœur de mousson de canard

### Les plats principaux



À définir au préalable un plat au choix

- Médaillon de veau aux figues et tomates séchées, petit jus au thym et patate douce
- Suprême rôti de volaille et son jus, légumes verts et risotto aux champignons
- Pavé de colin aux épinards, effeuillé de pomme de terre et jeunes pousses d'épinard
- Poulet tikka massala, riz et raisins
- Agneau de 7h au miel, semoule aux fruits

*Plats optionnels, en plus gourmands + 3.00€ :*

- Bœuf confit au foie gras façon grand-mère, gratin de pomme de terre
- Filet de canette, crème de cidre et tatin de pomme fruit, écrasé de patate douce et légumes colorés
- Tournedos de volaille aux pommes, sauce foie gras, galette de pomme de terre et tian de légume

## La salade et les fromages

Ardoises ou coffret de fromages locaux maison pouillot à partager sur tables et salades aux cranberries et courges

## Café gourmand européen

Pastel de Nata, muffin citron amandes, tartelette mascarpone fruit rouge

## Apéritif

Jus ou Ratafia de Cidre Bio du Pays D'Othe (17%) +2.00€

## Le trou troyen

En supplément 5.00€ (Sous réserve équipement congélateur) Sorbet prune (en saison) arrosé de Prunelle de Troyes

**Les pains :** petit pain individuel, pain multi céréales tranché

## Vins en supplément

Dressage et service inclus – Vaisselle 4 assiettes – Flute 1 verres à vin 1 verre à eau (si option boissons souscrites) – 2 couverts – tasse nappage tissus, serviette tissus – Service de 2h30



## MENU OPALE

Mise en bouche - plat fromage dessert café

(Base de 100 convives minimum) 3h00 de service en salle

### Les mises en bouche

Option avec supplément 5.00€

- Risotto et sa noix de saint jacques sauce homardine
- Déclinaison de saumons gaspacho de concombre mentholé crème fraiche aux herbes
- Velouté de homard et son petit gressin
- Filet de caille mariné à la vanille et tartare de betterave

### Les plats principaux



### À définir un plat au choix

- Médaillon de mignon de porc braisé, parmentier de patate douce et poêlée de champignons et tomates rôties
- Entrelacé de filet de bar et tomates confites, écrasé de pommes de terre à la fleur de sel et coulis de poivron doux
- Tournedos de volaille aux pommes sauce au foie gras, écrasé de patate douce et petits légumes colorés
- Suprême de volaille aux écrevisses, sauce homardine, écrasé de petits pois et polenta crémeuse
- Porc aubois confit au cidre et miel de romarin en cocotte, galette de pomme de terre et tian de légumes

## La salade et les fromages

Ardoises ou coffret de fromages locaux maison pouillot à partager sur tables et salades aux cranberries et courges

## Les desserts

- Assiette de Desserts (voir liste jointe)
- Buffet de desserts avec supplément de 10.00€ (Voir Liste jointe)

**Les boissons chaudes :** café servi au buffet

**Les pains :** petit pain individuel, pain multi céréales tranché

## Apéritif

Jus ou Ratafia de Cidre Bio du Pays D'Othe (17%) **+2.00€**

## Le trou troyen

En supplément **5.00€** (Sous réserve équipement congélateur)

Sorbet prune (en saison) arrosé de Prunelle de Troyes

## Vins en supplément

Dressage et service inclus – Vaisselle 4 assiettes – Flute 1 verres à vin 1 verre à eau (si option boissons souscrites) – 2 couverts – tasse nappage serviette tissus blanc – Service de 3h30



## MENU GALA AMBRE

*Entrée plat fromage dessert café*

*(Base de 100 convives minimum 4 heures de service en salle)*

### Les mises en bouche

*Une coupe de Champagne de l'Aube offerte et mise en bouche 4 pièces / convive servis à table sur ardoise*

- Mini Croc de volaille à la Moutarde ancienne et cheddar
- Gougère au Cantal
- Wrap Saumon
- Tartelette salée



## Les entrées

- Petite nage d'écrevisse et pétoncle au jus de crustacé
- Filet de bar rôti en peau aux trois poivrons, sauce langoustine aux herbes folles
- Ris de veau sur son lit de jeunes pousses d'épinards et fruit de saison cuit
- Délice de foie gras, chutney aux pommes ou fruits rouges et petite brioche
- Lingots de saumon sur sablé au parmesan sur mousse aux herbes fraîches
- Tiramisu au fromage frais et tartare de tomates

## Les plats

- Médaillon de mignon de porc braisé, parmentier de patate douce et poêlée de champignons et tomates rôties
- Entrelacé de filet de bar et tomates confites, écrasé de pommes de terre et coulis de poivron doux
- Médaillon de veau aux figues et tomates séchées, petit jus au thym et polenta de patate douce
- Tournedos de volaille aux pommes sauce au foie gras, écrasé de patate douce et petits légumes colorés
- Suprême de volaille aux écrevisses, sauce homardine, écrasé de petits pois et polenta crémeuse

## Les plats

*Avec supplément + 3.00€*

- Filet de canette, crème de cidre du pays d'Othe, tatin de pomme fruits, écrasé de patate douce et petits légumes colorés
- Filet de bœuf à la crème de ratafia de champagne, légumes de saison petits champignons persillés
- Mignon de veau sauce au foie gras, crémeux de céleri et poêlée de champignons
- Filet de daurade sauce champenoise, tartelette de patate douce et petits légumes colorés
- Carré d'agneau aux senteurs de Provence, jus au thym, écrasé de pomme de terre et tian de légumes



## La salade et les fromages

- **Ardoises de Fromages locaux** Maison Pouillot à partager sur tables salades aux cranberries et courges, Champs Sur Barse, Chaource, Fromage de Langres, ...

Ou

- Chaource au Miel poivré, tiédi sur toast et petit mesclun de jeunes pousses

## Les desserts

- Assiette de desserts (voir liste jointe)
- Buffet de desserts avec supplément de 10.00€ (Voir Liste jointe)

**Les boissons chaudes** : café servi au buffet

**Les pains** : petit pain individuel, pain multi céréales tranché

## Le trou troyen

En supplément **5.00€**

*(Sous réserve équipement congélateur)*

Sorbet prune (en saison) arrosé de Prunelle de Troyes

## Vins en supplément

Dressage et service inclus – Vaisselle 4 assiettes – Flute 2 verres à vin 1 verre à eau (si option boissons souscrites) – 2 couverts – tasse nappage serviette tissus blanc – Service de 3h30

# LES DESSERTS

Inclus dans les menus Opale et Ambre  
A définir lors de la réservation

*En partenariat avec Tony Pluot*

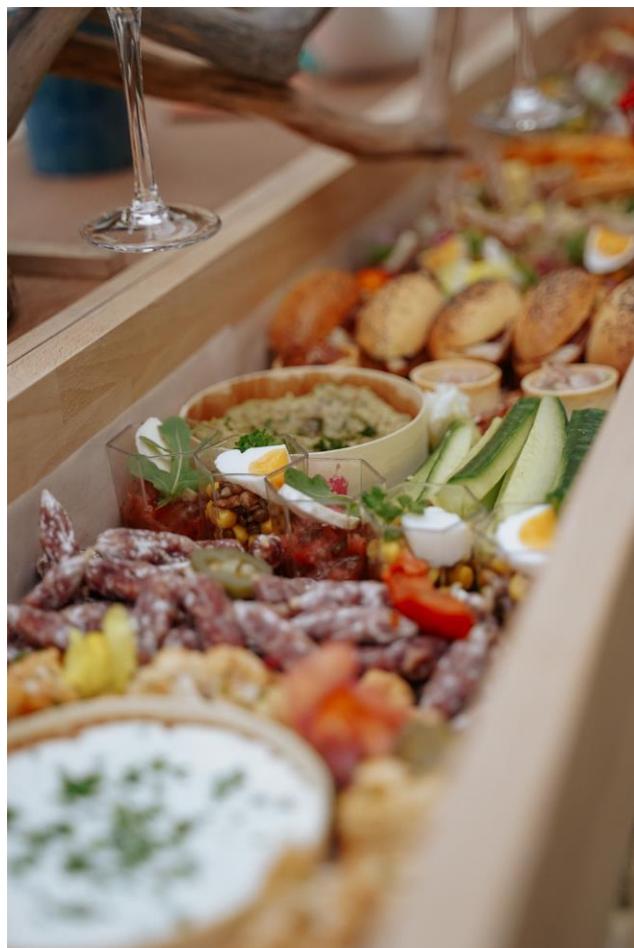
Assiette de dessert individuel

*Un choix à sélectionner inclus au menu*

- Infini au Noisette
- Infini Vanille
- Infini chocolat
- Paris Brest
- Tarte aux deux citrons



# 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.

*Tarifs en TTC – Livraison et reprise en supplément – Caution Planches et tréteaux en supplément*



## Coffret Petits Dej

270.00€

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

1 pain de campagne tranché 1 pain maïs 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'érable 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 apéro XXL

250.00€

*Pour 15 à 20 personnes*

6kg 280gr tomates confites - 520gr moules au basilic - 400gr cubes de mimolette - 800gr chou 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€

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€

*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 confite 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€

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 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

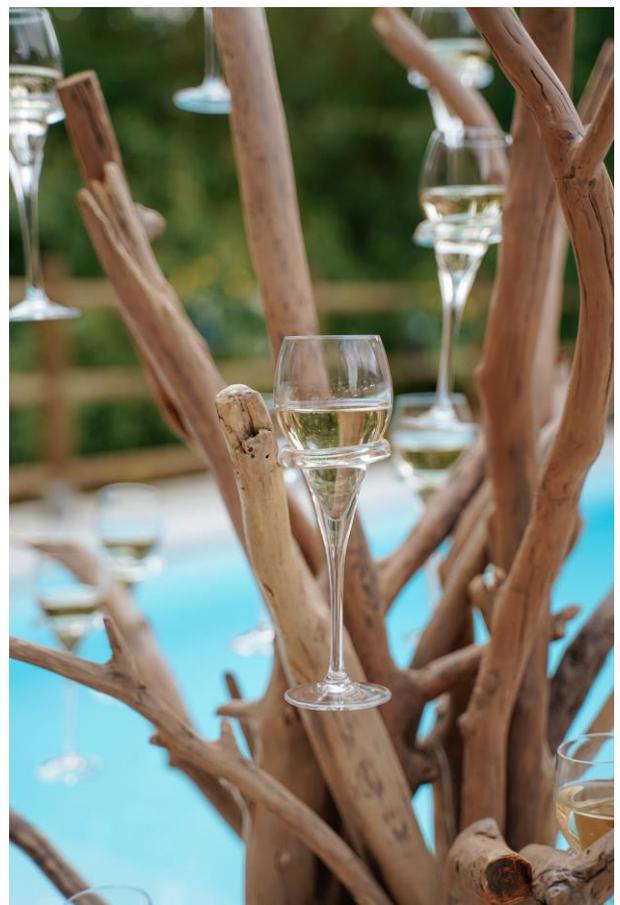
## Coffret à mixer (4 thèmes)

450.00€

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



# BOISSONS



## Les Boissons Cocktails



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

Planteur, Soupe Champenoise, Spritz au Sureaus

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

Ratafia de Cidre du Pays d'Othe (17%) ou Soupe Champenoise : **3.00€ / verre**

Eaux et jus a discrétion

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



## 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.

- A la bouteille : **30.00€ TTC**

**Forfait Pétillant : Crémant d'Alsace**

- A 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€ (remboursé si non utilisé)**

## 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**

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

**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 »**



## Les Softs

À volonté, en présence des Maitres 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.

Vous souhaitez une eau de source plate et pétillante pour votre repas : **+1.00€ par convive**

## Boissons Chaudes en fin de repas

*Café Traiteur servis sur buffet en fin de repas*

Bar à cafés premium Nespresso et tisagerie en libre-service : **+ 1.00€ par convive**

(Comprenant les locations de machines, tasses à café, sucre et agitateur et 1 capsule / convive)

## Le prix du menu inclus

Nos menus (services à l'assiette) comprennent la vaisselle en porcelaine blanche, les couverts et flute, verre à vin, verre à eau (si forfait boisson souscrit)

Le nappage tissu : blanc & serviette blanche

Cette prestation est réalisée nos équipes

Le dressage peut être réalisé sur demande la veille afin de vous permettre de disposer votre décoration.

Nous laissons sur table les verres à eau, flutes et tasses à café lors de notre départ

La manutention des tables et chaises n'est pas incluse, option possible

La décoration des tables est en option.

**Si vous souhaitez apporter vos vins, nous le servirons à vos convives sans droit de bouchon, cependant la manutention, le rafraichissement et la gestion de la verrerie (location restitution) sont assurés par le client.**

## Le Service

- Le personnel de service Maîtres d'Hôtel & Chefs de Cuisine pour 4h00 de présence
- 2h30 est consacrée à la mise en place de l'événement,
- 6h00 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**

## MEMENTO...

### 15 jours avant la manifestation

- Un dernier échange sera souhaitable entre les organisateurs et nos équipes
- Nous communiquer le nombre définitif de personnes.
- Verser le solde de votre devis
- Nous informer du nombre de tables : rectangulaires ou rondes.
- Gérer la gestion du mobilier avec la salle. **La manutention ou location des tables et chaises est en option.**

*NB : Toute Casse de Vaisselle vous sera facturée, ainsi que tout nappage abimé (taches bougies et décoloration de votre déco de table).*

### La veille ou le jour de la manifestation

- Nous faire parvenir les clés de la salle le jour ou la veille
- Déballer les bouteilles de champagne et autres dans les frigos de la salle tout en mettant à notre disposition des frigos et une cuisine équipée.
- Nous remettre le plan de disposition des tables à la salle ainsi que l'enveloppe des menus correspondant au nom des tables
- Dresser une table témoin afin de nous indiquer vos attentes de décoration avec les instructions à la salle (attention si plan de table, nous remettre une enveloppe de prénom par table accompagné du plan)

### 24 heures après la manifestation

- Récupérer tous les verres et tous les nappages restants à retourner dans notre atelier, 1 Avenue des Tirverts Pont Ste Marie téléphoner pour prendre rendez-vous au 03.25.80.92.45
- Montage et Démontage des Tables Rondes à la Charge du Client



## 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 dégagee 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.