Seneillon
CHARCUTIER
TRAITEUR EVENEMENTIEL

PROFESSIONNELS — TARIFS HT

Carte entreprises

Plateau du marché

22 € HT

ENTRÉE

Poisson froid, deux salades composées

PLAT

Viande et garniture

FROMAGE

Duo de fromages

DESSERT

Dessert du jour

Plateau plaisir

32 € HT

Possibilité de réchauffer les plats par vos soins.

ENTRÉE

Pâté croûte volaille, foie gras et sa garniture

PLAT AU CHOIX

Magret de canard aigre-doux — *Pomme paille, poêlée de légumes de saison*
Mignon de veau — *Pomme paille, poêlée de légumes de saison*
Dos d'églefin — *Mousseline carotte coriandre et pommes de terre confites*

FROMAGE

Duo de fromages régionaux — *Sucrine, vinaigrette framboise*

DESSERT

Entremets chocolat ou entremets exotique

588 route des Dronières, 74350 Cruseilles · 04 50 44 00 42 · seneillon-traiteur.fr

NOTRE SITE

Menu affaire

26 € HT

Entrée
Plat
Dessert
Pain / Café

Menu affaire prestige

38 € HT

Amuse-bouche
Entrée
Plat
Fromage
Dessert
Pain / Café

Cocktail découverte

8,90 € HT

4 pièces salées
2 pièces sucrées

Cocktail plaisir

15 € HT

7 pièces salées
3 pièces sucrées

Cocktail déjeunatoire / dînatoire

29,60 € HT

8 pièces salées
2 cocottes
4 pièces sucrées

Tous les tarifs sont indiqués hors taxes (HT), par personne.

Devis personnalisé sur demande — 04 50 44 00 42 · contact@seneillon-traiteur.fr