SAISON

TRAITEUR & EVENEMENTS

MARIAGE
ANNIVERSAIRE
SEMINAIRE
INAUGURATION

UN LABORATOIRE INNOVANT QUI ÉVOLUE AVEC LE TEMPS ET EN FONCTION DES SAISONS : DE LA FERME À L'ASSIETTE.

AVEC SAISON, DÉCOUVREZ, REGARDEZ & DÉGUSTEZ DES RECETTES AUDACIEUSES.

SAISON CE SONT LES PRODUCTEURS D'UNE CUISINE PROGRESSISTE. LA FLEXIBILITÉ, LA PRÉSENTATION ET LE « FAIT MAISON » SONT À L'HONNEUR.

L'IDÉE D'UN LIEU ET D'UNE OFFRE QUI METTENT EN AVANT DES PRODUITS BRUTS, DE MANIÈRE AUTHENTIQUE ET AVEC GÔUT.

UN TRAITEUR CONTEMPORAIN QUI S'ADAPTE À CHAQUE CLIENT ET DÉVELOPPE DES MENUS QUI RACONTENT DES HISTOIRES ET ATTISERA LA CURIOSITÉ DE CHACUN[E].

COCKTAIL DEJEUNATOIRE & DINATOIRE

Sous la forme de « finger-food », des pièces cocktails vous seront proposées pendant les périodes de repas de votre évènement. Que ce soit pour la première partie d'un mariage, un anniversaire tout en mouvement, un séminaire plus atypique, ou un vernissage haut en couleur.

NOS POSSIBILITES

Cocktail 9 pièces :

6 pièces salées froides | 3 pièces sucrées

Cocktail 15 pièces :

8 pièces salées froides | 3 pièces salées chaudes | 4 pièces sucrées

Cocktail 21 pièces :

12 pièces salées froides | 4 pièces salées chaudes | 5 pièces sucrées

DISPONIBILITE

Retrait en magasin | Livraison | Service sur mesure

PRIX

À partir de **25,50€ HT** par personne.
(service & livraison non inclus)

PIECES COCKTAILS*

Pièces froides :

- ◊ Hannah : fromage de chèvre frais, dattes, faisselles, cébette
- ◊ Truite de la pisciculture Paol gravelax, condiment
- ◊ Rillettes de truite de la pisciculture Paol
- ◊ Crème de pois-chiches aux épices douces
- ◊ Rillettes de volaille de la Ferme des Blaches
- ◊ Mousse de chèvre aux herbes
- ◊ Tajine de légumes de saison
- ◊ Focaccia à poudre d'olives noires
- ◊ Pâté en croûte du moment
- ◊ Pissaladière aux anchois
- ◊ Tartare de bœuf au miso
- ◊ Picodon en sucré-salé
- ◊ Vosps de lentilles

Pièces chaudes :

- ◊ Keuftés de bœuf aux herbes
- ◊ Toastie de jambon à l'os
- ◊ Arancini Mamma la Ricotta
- ◊ Empanada Toké
- ◊ Criques de pomme de terre à l'ail
- ◊ Mini Banh-mi

Pièces sucrées :

- ◊ Riz au lait, nougatine sucrée-salée
- ◊ Tarte fine aux fruits
- ◊ Brownie choco-cacahuètes
- ◊ Financier aux agrumes

*NON CONTRACTUEL & NON EXHAUSTIF

NOS BUFFETS

Pour vos évènements décontractés où le choix et la variété des produits sont importants. Dans des conditions de service plus relaxantes, nos buffets sont adaptés à tous types de réception, du brunch au repas d'entreprise, et pour toutes les envies qui vous passent par la tête.

NOS POSSIBILITES

Buffet petit déjeuner :

Sur la base d'un assortiment de pièces sucrées

Buffet brunch :

Sur la base d'un assortiment sucré & salé

Buffet déjeunatoire ou dînatoire :

Sur la base d'un « entrée, plat, dessert » qui vous correspondra le mieux, avec choix unique ou multiple

DISPONIBILITE

Retrait en magasin | Livraison | Service sur mesure

PRIX

À partir de **10€ HT** par personne.
(service & livraison non inclus)

PETIT DEJEUNER / PAUSE CAFE*

- ◊ Assortiment de viennoiseries
- ◊ Assortiment spécialités de la Drôme (Suisse, pogne, Saint-Genix)
- ◊ Assortiment de cakes sucrés
- ◊ Assortiment de jus de fruits, thés & café

BRUNCH*

- ◊ Assortiment de viennoiseries
- ◊ Assortiment spécialités de la Drôme (Suisse, pogne, Saint-Genix)
- ◊ Assortiment de jus de fruits, thés & café
- ◊ Ateliers œufs (omelette, œufs au plat, œufs brouillés…)
- ◊ Atelier Bowl bar sucrée
- ◊ Atelier Salade bar
- ◊ Atelier Poke Bowl
- ◊ Atelier italien
- ◊ Atelier thème à votre convenance

DEJEUNER OU DINER*

- ◊ Assortiment d'entrées froides
- ◊ Assortiment de plats chauds (ou froid)
- ◊ Assortiment de fromages de la région
- ◊ Assortiment de desserts

*NON CONTRACTUEL & NON EXHAUSTIF

NOTRE SERVICE A TABLE

Dîner de gala, mariage, repas insolite, nous vous accompagnons dans la création de votre expérience unique. Vous pouvez compter sur notre créativité pour vous surprendre à travers notre offre sur mesure.

NOS POSSIBILITES

Repas de gala, de mariage ou autres évènement festif :

Un menu sur mesure qui conviendra à vos envies

Repas à domicile :

Un service à la maison qui vous est dédié

Repas insolites :

Organisation de repas dans des lieux insolites, on est flexible !

DISPONIBILITE

Service sur mesure

PRIX

À partir de **32€ HT** par personne.
(service & livraison non inclus)

NOTRE OFFRE DE MENUS*

- ◊ Menu 2 temps : entrée/plat ou plat/dessert
- ◊ Menu 3 temps : entrée, plat, dessert
- ◊ Menu 4 temps : entrée, poisson, viande, dessert
- ◊ Menu « family-style » : des plats posés au milieu de la table sous la forme d'un plat, dessert
- ◊ Menu banquet : une grosse pièce (viande ou poisson) servi à l'assiette, sous le format de votre choix

QUELQUES EXEMPLES*

Gravlax de truite de la Pisciculture Paol, salade de pousses du jardin, condiment à l'estragon

ou

Pâté en croûte Maison, pickles de légumes, mesclun

Volaille de la Ferme des Blaches cuite basse température, émulsion de champignons, polenta aux marrons, jus corsé

ou

Filet de truite de la Pisciculture Paol dans son jardin de légumes, beurre blanc monté au mélilot

---

Pavlova déstructurée au coulis de fruit

ou

Brownie choco-cacahuètes, nougatine salée, crème à la reine des prés

*NON CONTRACTUEL & NON EXHAUSTIF

NOTRE PROGRAMME VINS & BOISSONS

Adapté à vos envies, nous allons chercher des produits de niche pour répondre au mieux à vos attentes. Autour d'une dégustation ou pour accompagner tous vos évènements.

NOS POSSIBILITES

Champagne & vins :

Un programme sur mesure suivant vos envies

Soft drinks & bières :

Une offre qui sort de l'ordinaire, des produits qui racontent une histoire

Spiritueux & cocktails :

Pour bien commencer ou bien terminer une soirée

DISPONIBILITE

Livraison | Service sur mesure

PRIX

À partir de **5€ HT** par personne.
(service & livraison non inclus)

NOS COUPS DE COEURS VIGNERONS

Domaine Equis (Rhône) ; Clos des Rocs (Bourgogne) ; Domaine Graillot (Rhône) ; Sacy Sœur & Frère (Champagne) ; Flo Busch (Languedoc) ; Domaine des Entrefaux (Rhône) ; Pierre Morey (Bourgogne) ; Matthieu Barret (Rhône) ; Domaine des Marnes Blanches (Jura) ; Domaine des Closiers (Loire) ; Domaine Bonnigal Bodet (Loire) ; Clandestin (Champagne) ; Maison Stephan (Rhône)…

NOS ARTISANS BIERES & SOFTS

Reine des Basaltes ; Brasserie des Voirons ; Henri Marie ; Juste le Choix du Fruit ; Ardecho Limonades ; Merveillous Malt ; Archipel Kombucha ; Markus…

SPIRITUEUX DE CARACTERE

Chartreuse ; Liqueur du Forez ; Sequoia ; Gin du Mont Blanc ; Giffard/Bigallet ; Copalli ; Bourgoin Cognac…

SERVICE & LIVRAISON

Afin que vous n'ayez qu'à profiter, nous nous occupons de vous livrer ou de vous servir à votre convenance.

NOS POSSIBILITES

Service de livraison :

Livraison sur les lieux de votre évènement

Service sur mesure :

Un service adapté à vos besoins, suivant le genre d'évènement

DISPONIBILITE

Sur tout le territoire, dans la mesure du possible

PRIX

Livraison & installation :

Sur devis en fonction de la distance & du temps d'installation

Service :

À partir de **40€ HT** de l'heure

CAPACITE DE SERVICE

Entre 10 & 500 personnes.

EVENEMENTIEL

N'hésitez pas à nous consulter pour dénicher un lieu unique, la scénographie globale de votre évènement, la décoration, un photographe ou Dj adapté, enfin tous les à-côtés.

LE MOT DES CREATEURS

Chaque évènement est unique, et c'est pourquoi nous sommes ouverts à toutes demandes pour répondre au mieux à vos envies.

Alors n'hésitez pas à nous consulter :

saison@haimat.org / +33 6 30 39 67 76

Visitez notre site web : www.saison-traiteur.com

Notre Instagram : https://www.instagram.com/saison.traiteur/

NOS FOURNISSEURS

La Ferme des Blaches | La Ferme des Volonteux | Boulangerie la petite Valentine | Epicerie Loc'Halle | La Ferme des Places | Boucherie Charcuterie Bois Dumas | Laiterie Gérentes | Olio di Serra | Huilerie Richard | Maison Nivon | Ferme des Caillats | GAEC des 3 Cantons | Balsamerie La Clandestine | XOCO | Pisciculture Paol | Maison Ferreyre | Margain Marée | Boucherie Bois Dumas | Mamma la Ricotta | Toké

MERCI

Bertrand & Antoine