

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 DE JEUNATOIRE & DINATOIRE

Sous la forme de finger food, nos pièces cocktails vous sont proposées durant les temps de repas de votre événement. Idéales pour la première partie de votre mariage, un anniversaire convivial et en mouvement, un séminaire original ou encore un vernissage haut en couleur, elles s'adaptent à chaque moment de partage.

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

A partir de **22,50€ HT** par personne.
(service & livraison non inclus)

*format sur mesure possible



PIECES COCKTAILS*

Pièces froides :

- S** • *Hannah* : fromage de chèvre frais, dattes, faisselles, cébette
- S** • *Truite de la pisciculture Paol gravelax*, condiment acidulé
 - 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
- S** • *Pâté en croûte du moment*
 - Pissaladière aux anchois
 - Tartare de bœuf au miso
 - Picodon en sucré salé
 - Vosps de lentilles

Pièces chaudes :

- S** • *Keuftés de bœuf aux herbes*
 - Toastie de jambon l'os
 - Arancini Maison
- S** • *Cromesquis de volaille*
 - Empanada Toké
 - Criques de pomme de terre à l'ail
 - Mini Banh-mi

Pièces sucrées :

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



NOS BUFFETS

Pour vos événements décontractés, où le choix et la variété des produits sont essentiels, nos buffets s'adaptent à toutes vos envies. Proposés dans des conditions de service plus conviviales, ils conviennent à tous types de réceptions, du brunch au repas d'entreprise.

NOS POSSIBILITES

Buffet petit déjeuner :

Sur la base d'un assortiment de pièces sucrées

Buffet brunch :

Sur la base d'un assortiment de pièces sucrées & salées avec un large panel de possibilités

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

A 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 gourmands (omelette, œufs au plat, œufs brouillés...)
- Ateliers à thèmes
- Ateliers sur mesure

DEJEUNER OU DINER*

- Assortiment d'entrées froides
- Assortiment de plats chauds (ou froids)
- Assortiment de fromages de la région
- Assortiment de desserts
- Repas à thème
- Ateliers show-cooking

*NON CONTRACTUEL & NON EXHAUSTIF



NOTRE SERVICE A TABLE

Dîner de gala, mariage ou repas insolite, nous vous accompagnons pour créer une expérience unique. Faites confiance à notre créativité : nous vous surprendrons avec une offre entièrement 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 :

Sur la base d'un assortiment de pièces sucrées & salées

Repas insolites :

Organisation de repas dans des lieux insolites ou d'exception, on est flexible !

DISPONIBILITE

Service sur mesure

PRIX

A 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 méliot

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

À la hauteur de vos envies, nous sélectionnons des produits de niche pour répondre parfaitement à vos attentes. Idéal pour une dégustation ou pour sublimer chacun de vos événements.

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 animer vos débuts et/ou vos fins de soirée avec une offre audacieuse pour le plus grand plaisir de vos invités

DISPONIBILITE

Service sur mesure

PRIX

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



NOS COUPS DE COEURS VIGNERONS

Domaine Equis (Rhône) ; Clos des Rocs (Bourgogne) ; Domaine Graillet (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 ; Archipel
Kombucha ; Brasserie La Chouette ; Brasserie Pleine Lune ;
I l h I I Fermentations ; Levain...

SPIRITUEUX DE CARACTERE

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



EN REMERCIANT NOS COLLABORATEURS LOCAUX

SERVICE & LIVRAISON

Afin que vous n'ayez qu'à en 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 & 1000 personnes.

EVENEMENTIEL

De la recherche du lieu parfait à la scénographie, de la décoration au photographe ou DJ idéal... nous orchestrons chaque détail pour faire de votre événement un moment unique et inoubliable.

LE MOT DES CREATEURS

CHAQUE EVENEMENT EST UN MOMENT UNIQUE, C'EST LA RAISON POUR LAQUELLE NOUS METTONS TOUT EN OEUVRE POUR VOUS FAIRE VIVRE UNE EXPERIENCE AUTHENTIQUE ET HORS DES SENTIERS BATTUS.

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 Intégrale | Boulangerie la petite Valentine |
Epicerie Loc'Halle | La Ferme des Places | Boucherie Charcuterie Bois Dumas
| Laiterie Gérentes | Olio di Serra | Huilerie Richard | Ferme de Raffin | Ferme
des Caillats | GAEC des 3 Cantons | Balsamerie La Clandestine | XOCO |
Pisciculture Paol | Boucherie Bois Dumas | Fromagerie de Saint-Péray | Toké |
Doamine de Belin | Les Cayons Cornus | Agricourt

SAISON

33 RUE JEU DE PAUME - 26000 VALENCE

www.saison-traiteur.com

06 30 39 67 76



[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/SAISON.TRAITEUR/](https://www.instagram.com/saison.traiteur/)



MERCI

de Bertrand, Antoine
& toute l'équipe !