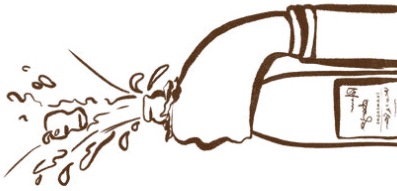
TRAITEUR & EVENEMENTS

SAISON

MARIAGE
ANNIVERSAIRE
SEMINAIRE
INAUGURATION



UN LABORATOIRE CULINAIRE QUI ÉVOLUE AVEC LES SAISONS : DE LA FERME À L'ASSIETTE.

AVEC SAISON, VOS ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS PRENNENT LA FORME DE RECETTES AUDACIEUSES, PENSÉES AVEC DES PRODUITS BRUTS, LOCAUX ET DE SAISON.

UN TRAITEUR CONTEMPORAIN QUI S'ADAPTE À CHAQUE ENTREPRISE ET DÉVELOPPE DES OFFRES QUI RACONTENT UNE HISTOIRE.

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



COCKTAIL DEJEUNATOIRE & DINATOIRE

Sous forme de finger food, nos pièces cocktail rythment vos temps de repas. Idéales pour un séminaire original ou un afterwork convivial, elles s'adaptent à chaque événement d'entreprise ou pour vos soirées festives.

LES POSSIBILITES

Cocktail 8 pièces :
6 pièces salées froides | 2 pièces sucrées
20€ HT /personne

Cocktail 12 pièces :
6 pièces salées froides | 3 pièces salées chaudes | 3 pièces sucrées
31,50€ HT /personne

Cocktail 16 pièces :
8 pièces salées froides | 4 pièces salées chaudes | 4 pièces sucrées
42€ HT /personne

Demande sur mesure par email : saison@haimat.org



DISPONIBILITE

Retrait en magasin | Livraison | Service sur mesure

PRIX

A partir de **20€ HT** par personne.
(service & livraison non inclus)

PIECES COCKTAILS*

Pièces froides :

- Hannah : fromage de chèvre frais, dattes, faisselles, cébette
- Truite de la pisciculture Paol gravlax, condiment acidulé
- Rillettes de truite de la pisciculture Paol, crackers aux graines
- Crème de pois-chiches aux épices douces
- Mousse de chèvre aux herbes
- Tajine de légumes de saison
- Focaccia à la poudre d'olives noires, crème fromagère & pesto
- Pâté en croûte du moment
- Pissaladière aux anchois
- Tartare de bœuf du Mézenc à l'asiatique
- Picodon en sucré salé

Pièces chaudes :

- Cromesquis de volaille de la Ferme des Blaches
- Keufté de bœuf aux herbes
- Toastie de jambon l'os
- Arancini au fromage
- Chausson aux légumes façon Thaï
- Millefeuille de pommes de terres
- Mini pita au cochon effiloché

Pièces sucrées :

- Riz au lait, nougatine sucrée-salée
- Tarte fine aux fruits de saison
- Brownie choco-cacahuètes
- Tartelette aux noix du Royans
- Mini pavlova de saison

PIECES PHARE



*NON CONTRACTUEL & NON EXHAUSTIF

NOS BUFFETS

Pour vos événements décontractés du brunch d'équipe au repas d'entreprise nos buffets s'adaptent à toutes les envies, dans des conditions de service conviviales.

LES POSSIBILITES

Buffet petit déjeuner :
Sur la base d'un assortiment de pièces sucrées
À partir de 8€ HT /personne

Buffet brunch :
Sur la base d'un assortiment de pièces sucrées & salées
À partir de 20€ HT /personne

Buffet déjeunatoire ou dînatoire :
Sur la base d'un « entrée, plat, dessert » qui vous correspondra le mieux, avec choix unique ou multiple
À partir de 30€ HT par personne

Demande sur mesure par email : saison@haimat.org



DISPONIBILITE

Retrait en magasin | Livraison | Service sur mesure

PRIX

A partir de **8€ 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…)
- Atelier Bowl bar sucrée
- Atelier Salade bar
- Atelier Poke Bowl
- Atelier à l'italienne
- Atelier à 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, soirée d'entreprise ou repas insolite : nous vous accompagnons pour créer une expérience sur mesure, entièrement adaptée à vos envies.

LES POSSIBILITES

Repas de gala, de mariage ou autres évènement festif :
Un menu sur mesure qui conviendra à vos envies
À partir de 35€ HT /personne

Repas à domicile :
Une expérience sur mesure, chez vous
À partir de 45€ HT /personne

Repas insolites :
Organisation de repas dans des lieux insolites, on est flexible !
Sur demande

Demande sur mesure par email : saison@haimat.org

DISPONIBILITE

Service sur mesure

PRIX

A partir de **35€ 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'une entrée, 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, labneh aux herbes fraîches, gel de verjus de Savoie

ou

Pâté en croûte Maison, pickles de légumes, mesclun

Risotto d'épeautre au jus de viande corsé, médaillon de veau d'Ardèche, légumes des fermes de chez cuits & croquants

ou

Truite de la Pisciculture Paol confite, ratatouille fine, réduction de son jus, croustillant de pommes de terres nouvelles

---

Pavlova déstructurée au coulis de fruit de notre belle région

ou

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

*NON CONTRACTUEL & NON EXHAUSTIF

NOS PLATEAUX REPAS

Pour vos réunions et repas professionnels : des plateaux pensés pour allier qualité, fraîcheur et simplicité.

LES POSSIBILITES

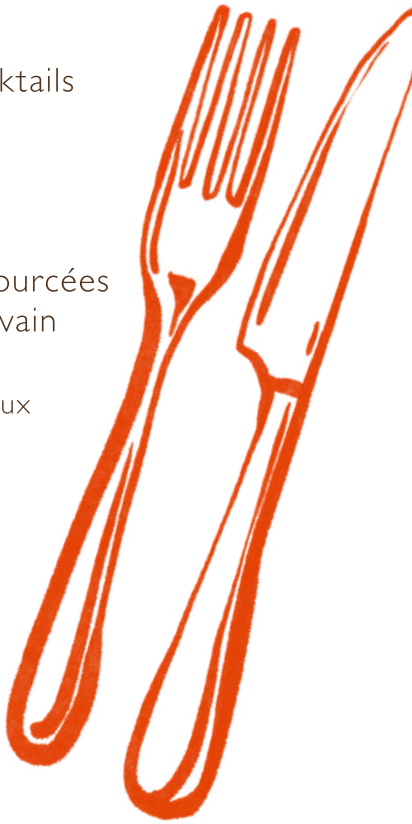
Formule classique :
Entrée - Plat - Dessert
21€ HT /personne

Formule complète :
Entrée - Plat - Fromage - Dessert
24€ HT /personne

Plateau cocktail 25 pièces :
Sur la base d'un assortiment de pièces cocktails sucrées ou salées
58€ HT /plateau

Plateau charcuterie et/ou fromage :
Assortiment de charcuteries & fromages sourcées auprès d'artisans locaux, pickles, pain au levain
23€ HT /plateau

Les formules peuvent être entièrement adaptées aux personnes végétariennes.



DISPONIBILITE

En livraison ou à emporter

NOS PLATEAUX REPAS DU MOIS
SAISON

ENTREES

Rillettes de truite de la Pisciculture Paol, mesclun

OU

Poireaux vinaigrette, condiment acidulé, noisettes d'Ardèche

PLATS

Risotto d'épeautre, champignons d'automne, châtaignes

OU

Volaille de la Ferme des Blaches, panais en textures, jus VG

DESSERTS

Riz au lait de Bert, nougatine salée

OU

Brownie chocolat & noix du Royans

Formule 21€ HT Entrée - Plat - Dessert
Formule 24€ HT Entrée - Plat - Fromage - Dessert

LE PAIN EST FOURNI, LES COUVERTS ET SERVIETTES AUSSI.

1.Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut…) 2.Crustacés (crevettes, crabes, homards…) 3.Œufs 4.Poisson 5.Arachides 6.Soja 7.Lait (y compris le lactose) 8.Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia…) 9. Céleri 10.Moutarde 11.Graines de sésame 12.Anhydride sulfureux et sulfites (en concentrations >10 mg/kg ou 10 mg/litre) 13.Lupin 14.Mollusques (huîtres, moules, calamars, escargots…)

NOTRE PROGRAMME VINS & BOISSONS

À la hauteur de vos envies, nous sélectionnons des produits de niche pour sublimer chacun de vos événements.



LES POSSIBILITES

Champagne & vins :
Un programme sur mesure suivant vos envies & adapté à votre budget

Soft drinks & bières :
Des produits locaux qui sortent de l'ordinaire

Spiritueux & cocktails :
Une sélection de boissons artisanales pour sublimer vos cocktails apéritifs ou soirées à thème

DISPONIBILITE

Service sur mesure

PRIX

Sur demande & suivant sélection
(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) ; David Reynaud (Rhone) ; Ardévins (Rhône) ; Maison Stephan (Rhône)…

NOS ARTISANS BIERES & SOFTS

Reine des Basaltes ; Brasserie des Voirons ; UMÁ ; Juste le Choix du Fruit ; Brasserie Pleine Lune ; Archipel Kombucha ; Brasserie du Loup Blanc…

SPIRITUEUX DE CARACTERE

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



EN REMERCIANT NOS COLLABORATEURS LOCAUX

SERVICE & LIVRAISON

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



LES POSSIBILITES

Service de livraison :
Livraison sur les lieux de votre évènement
Sur devis

Service sur mesure :
Un service adapté à vos besoins, suivant le genre d'évènement
À partir de 40€ HT /heure

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 5 & 2000 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 UNIQUE, ET C'EST POURQUOI NOUS SOMMES OUVERTS A TOUTES DEMANDES POUR REPONDRE AU MIEUX A VOS ENVIES.

Alors n'hésitez pas à nous consulter :
saison@haimat.org / +33 6 30 39 67 76

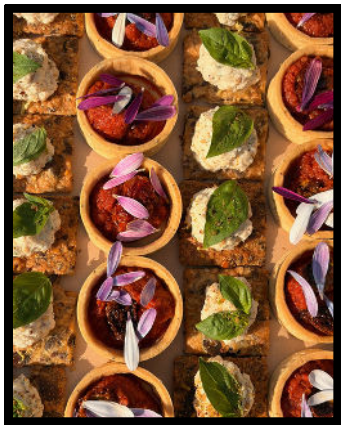
Visitez notre site web : www.saison-traiteur.com
Notre Instagram : https://www.instagram.com/saison.traiteur/

NOS FOURNISSEURS

La Ferme des Blaches | La Ferme des Places | Boulangerie la Petite Valentine | Agriz | La Magnanerie | Boucherie Charcuterie Bois Dumas | Laiterie Gérentes | Olio di Serra | Huilerie Richard | Ferme des Caillats | GAEC des 3 Cantons | Balsamerie La Clandestine | XOCO | Pisciculture Paol | Maison Jar | Shinko | Kura | Epicerie Paulo | Boutique Laurent | Markal | Toké | La Ferme Intégrale | Le Chantre | Domaine de Limagne | Antoine Klein...

EN IMAGES





















SAISON

33 RUE JEU DE PAUME - 26000 VALENCE

www.saison-traiteur.com **06 30 39 67 76**

HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/SAISON.TRAITEUR/

MERCI

de Bertrand & Antoine

Et toute l'équipe !