Maison

SÉJOURNANT

Traiteur & réceptions

MENU DE FÊTES 2026

UN REPAS FESTIF N'EST JAMAIS SEULEMENT UN REPAS.

Il est le moment où une famille se retrouve, où l'on trinque à l'année qui s'achève et à celle qui commence. Depuis 1986, Maison Séjournant accompagne les réveillons des familles de l'Aube.

Cette carte réunit les recettes de saison et les produits du territoire, pour que la soirée commence dès la première bouchée, et que vous puissiez la vivre pleinement, entourés de ceux qui comptent.

Une maison, comme la vôtre, née pour prendre soin des gens autour d'un repas, quelle que soit la taille de la table.

APÉRITIF *de fêtes*

DES BOUCHÉES DÉLICATES À PICORER EN FAMILLE OU ENTRE AMIS, PENDANT QUE LA CONVERSATION S'ANIME. LE PLAISIR COMMENCE ICI.



PLATEAU FESTI'SALÉ

35€

Assortiment de 35 pièces salées

- Mini madeleines salées
- Mini croc aux truffes
- Cakes au butternut
- Rolls feuilletés
- Quichette à l'emmental
- Gougères



PAIN SURPRISE

48€

Assortiment de 40 pièces aux cinq saveurs

- Mousson de canard
- Mousse de saumon
- Caviar d'aubergine
- Fondue de champignons au Chaource
- Roquefort rosette

Liste complète des allergènes disponible sur demande.
*Certains produits peuvent contenir des traces de fruits à coque, gluten, soja, œufs, etc...**

Prix TTC · TVA incluse au taux en vigueur

À conserver entre 0 °C et +4 °C · Cuisiné dans notre atelier des Écrevolles

APÉRITIF *de fêtes*

L'ÉLÉGANCE S'INVITE À VOTRE TABLE, AVEC DES BOUCHÉES GOURMANDES QUI DONNENT À L'APÉRITIF UN VÉRITABLE AIR DE FÊTE.



PLATEAU FESTI'GOURMAND

60€

Assortiment de 35 pièces salées

- Mini brioches mousson de canard et confit d'oignons
- Mini brioches mousse saumon wasabi radis noirs
- Macarons salés foie gras et pomme
- Fleurs de fromage et magret de canard
- Mini croc aux truffes
- Verrine de fondue de champignons au chaource
- Verrine de duo de saumon et baies roses



Liste complète des allergènes disponible sur demande.
*Certains produits peuvent contenir des traces de fruits à coque, gluten, soja, œufs, etc...**

Prix TTC · TVA incluse au taux en vigueur

À conserver entre 0 °C et +4 °C · Cuisiné dans notre atelier des Écrevolles

APÉRITIF *de fêtes*

POUR LES GRANDES TABLÉES DE FIN D'ANNÉE, UN COFFRET GÉNÉREUX AUTOUR DUQUEL CHACUN AIME SE RETROUVER.



COFFRET COCKTAIL DE FÊTES

375€

À PARTIR DE 12.50€ /PERSONNE*

10 à 15 personnes en déjeunatoire
15 à 30 personnes en cocktail rapide

Coffret en bois de 1m30 avec une paire de tréteaux consignés

120 pièces cocktail
550g de tartinades
500g de légumes croquants
80 pics bambou

- Mini brioches mousson de canard et confit d'oignon
- Mini brioches mousse saumon wasabi radis noirs
- Verrine de fondue de champignons au Chaource
- Verrine de duo de saumon et baies roses
- Mini wraps de saumon et aneth
- Sucettes festives
- Pain d'épices foie gras éclats de pistache et velours de vinaigre balsamique
- Petites endives rouges garnies de fromage frais, cubes de patates douces rôties, éclats de noisette
- Mini croc aux truffes
- Fleurs de fromage et magret de canard
- Tartinades d'Houmous truffé
- Caviar d'Aubergine
- Mousse de Carotte au Carvi
- Rillettes de Saumon
- Farandoles de pains découpés à l'ail

Liste complète des allergènes disponible sur demande.
*Certains produits peuvent contenir des traces de fruits à coque, gluten, soja, œufs, etc...**

Prix TTC · TVA incluse au taux en vigueur

À conserver entre 0 °C et +4 °C · Cuisiné dans notre atelier des Écrevolles

MENU festif

40€ PAR CONVIVE

TOUT LE PLAISIR D'UN REPAS DE FÊTE, ET LE TEMPS RETROUVÉ POUR CEUX QU'ON AIME
MINIMUM DE COMMANDE 6 PERSONNES

Cette formule comprend une entrée (ou deux entrées pour 45€ par convive), un plat et ses garnitures, le plateau de fromages et sa salade.

Chacun des composants du plat est livré dans un conditionnement particulier, identifié, avec des consignes de remise en température, et des consignes de dressage. Préchauffer les assiettes avant le service.

LES ENTRÉES FROIDES

Gravlax de saumon, tartare de betterave, pomme et crème de raifort

-

Foie gras de canard et sa brioche, poire épicée

ET/OU

LES ENTRÉES CHAUDES

Saint-Jacques snackées sur leur écrasé de topinambour et noisette

-

Raviole de champignon, crème de cèpes et huile de truffe
(végatarien)

LES PLATS

Pavé de veau aux morilles,
Écrasé de pomme de terre et carottes glacées

-

Bœuf confit au foie gras façon Grand-Mère,
Gratin dauphinois et légumes d'hiver

-

Dos de bar sauce beurre blanc,
Risotto au céleri et légumes rôtis

-

Mille-feuille de butternut, champignon & céleri
(végétarien)

PLANCHE DE FROMAGES

Fromages locaux Maison Pouillot à partager
Brie aux truffes · Chaource · Fromage de Langres,
Fromage de Troyes aux herbes

-

Salade aux cranberries et courges

15€

MENU ENFANT

- Chou mimosa et effeuillé de saumon fumé
- Escalope de volaille à la crème et gratin de pomme de terre

Liste complète des allergènes disponible sur demande.
*Certains produits peuvent contenir des traces de fruits à coque, gluten, soja, œufs, etc...**

Prix TTC · TVA incluse au taux en vigueur

À conserver entre 0 °C et +4 °C · Cuisiné dans notre atelier des Écrevolles

MENU *festif*

40€ PAR CONVIVE

TOUT LE PLAISIR D'UN REPAS DE FÊTE, ET LE TEMPS RETROUVÉ POUR CEUX QU'ON AIME
MINIMUM DE COMMANDE 6 PERSONNES









MENU *festif*

40€ PAR CONVIVE

TOUT LE PLAISIR D'UN REPAS DE FÊTE, ET LE TEMPS RETROUVÉ POUR CEUX QU'ON AIME
MINIMUM DE COMMANDE 6 PERSONNES









DESSERT *festif*

6,50€ PAR CONVIVE

POUR RÉGALER 6 GOURMANDS

Quand la nuit se pare de lumières et que les rires s'attardent, une touche sucrée vient clore le repas.
À ajouter à votre menu de fêtes, comme un dernier cadeau.

PRALINÉ ROCHER

Biscuit noisette, croustillant praliné au chocolat au lait,
mousse de chocolat noir, noisettes caramélisées,
mousse praliné, glacage chocolat et amandes hachées

CRAQUANT PASSION FRAMBOISE

Génoise à l'amande, crémeux framboise,
mousse passion, croquant au chocolat
au lait et noisette, graines de pavot

MANDARINE COINTREAU

Génoise vanille, crémeux au cointreau,
insert mandarine doux,
mousse mandarine acidulée

LA GALETTE *des rois*

EN PARTENARIAT AVEC class' croute DU 3 AU 31 JANVIER 2027

Quand les guirlandes s'éteignent, la fête trouve un dernier prétexte pour se prolonger.
Une fève, une couronne, et la douceur des retrouvailles continue.

Frangipane 6 parts	22 €
Frangipane 8 parts	26 €
Pomme 8 parts	29 €

Individuelles	dès 3 €
· *frangipane*	
· *pâte à tartiner*	

Retrait ou livraison possible · Commande sur classcroute.com

Liste complète des allergènes disponible sur demande.
*Certains produits peuvent contenir des traces de fruits à coque, gluten, soja, œufs, etc...**

Prix TTC · TVA incluse au taux en vigueur

À conserver entre 0 °C et +4 °C · Cuisiné dans notre atelier des Écrevolles

Maison
SÉJOURNANT
Traiteur & réceptions

COMMENT COMMANDER ?

PAR TÉLÉPHONE
03 25 80 92 45

PAR MAIL
contact@sjt-traiteur.fr

Afin de vous assurer le meilleur service, votre commande doit être passée :

Avant 12h le 18 décembre pour le 24 décembre
Avant 12h le 24 décembre pour le 31 décembre

Acompte : 30 % à la commande
(virement ou chèque à l'ordre de SJT Traiteur)

RETRAIT DE VOTRE COMMANDE

Le 24 & 31 décembre avant 17h30
dans notre atelier des Écrevolles

Livraison offerte dans un rayon de 15 km aller-retour autour de l'atelier.
Au-delà, frais de livraison sur devis.

Retrouvez notre carte en ligne

1 avenue des Tirverts
ZI des Écrevolles
10150 Pont-Sainte-Marie

Prix TTC – TVA incluse au taux en vigueur
À conserver entre 0 °C et +4 °C – Cuisiné dans notre atelier des Écrevolles