

Nos plateaux repas

See U Spoon

Service de restauration aux entreprises

Nous sommes une petite équipe de 6 personnes basée au Havre.

Manger frais, sain et en circuit court est notre devise.

En plus des plateaux repas, nous livrons la pause méridienne avec une carte qui change toutes les semaines. Les commandes sont passées directement sur notre [application](#).

Nos autres prestations :

Canapés froids et chauds - Buffets froids - Animations du chef - Plats traditionnels ou exotiques - Plateaux repas - Petit déjeuner





Plateau Sandwich

15 € TTC

Wrap au poulet

Club sandwich halal

Mini sandwich camembert

Dessert du jour

Le plateau inclus une bouteille d'eau 50cl, les couverts et la serviette



Le Veggie

22 € TTC

Tomate mozzarella

Salade healthy de lentille, féta, avocat, oignons rouges et carottes

Petit pain

Dessert du jour

Le plateau inclus une bouteille d'eau 50cl, les couverts et la serviette

*La présentation n'est pas contractuelle



Le Caesar

22 € TTC

Salade de camembert frit

Penne tricolores façon caésar : volaille
panné, salade romaine, pétale de
parmesan, crouton, sauce César

Petit pain

Dessert du jour

Le plateau inclus une bouteille d'eau 50cl, les couverts et la serviette

Le Méditerranéen

23 € TTC

Trio de mini quiche au thon

Salade de tagliatelles de légumes croquants, effiloché de saumon sauvage et sa vierge de tomate : brunoise de tomate, ail et échalote

Petit pain

Eclair au chocolat

Le plateau inclus une bouteille d'eau 50cl, les couverts et la serviette





Duo de Bun's

24 € TTC

Œuf mimosa

Bun's parisien : jambon, emmental, salade, tomate

Bun's Norvegien : crème ciboulette, citron, saumon gravlax, concombre

Dessert du jour

Le plateau inclus une bouteille d'eau 50cl, les couverts et la serviette



Assortiment Sandwich

24 € TTC

5 assortiments de navettes / moricette
2 mini sandwiches

Petite salade

Dessert du jour

Le plateau inclus une bouteille d'eau 50cl, les couverts et la serviette

*La présentation n'est pas contractuelle



L'Argousin

24 € TTC

Wrap aux légumes et jambon fumé

Volaille aux épices cuite à basse température accompagnée de salade de boulgour, tomates et herbes

Duo de fromage et son petit pain

Dessert du jour

Le plateau inclus une bouteille d'eau 50cl, les couverts et la serviette



L'Océanie

28 € TTC

Saumon fumé et crème de ciboulette
Salade de cabillaud, laitue, œuf dur,
concombre, ail et ciboulette

Camembert normand et noix

Dessert du jour

Le plateau inclus une bouteille d'eau 50cl, les couverts et la serviette



Le Charolais

26 € TTC

Assortiment de charcuteries

Chiffonnade de bœuf et salade à l'italienne (roquette, paprika, oignons, tomates confites, champignons, pesto, olives et parmesan)

Duo de fromages et son petit pain

Dessert du jour

Le plateau inclus une bouteille d'eau 50cl, les couverts et la serviette



Le Verdoyant

28 € TTC

Avocado toast et pickles d'oignons

Salade automnale : fallafel de légumes, pousses d'épinard, feta, aneth et radis blanc

Camembert normand et noix, petit pain

Dessert du jour

Le plateau inclus une bouteille d'eau 50cl, les couverts et la serviette

Les Gourmets 35€ TTC

La mer

Salade de Saint Jacques de la baie de Seine aux agrumes et vinaigrette de citron

Pavé de saumon accompagné de tagliatelles de courgettes et de carottes au pesto

Camembert farçis aux fruits confits

Croquant chocolat praliné et coulis

L'élégant

Œuf poché au jambon fumé sur toast, salade mesclun et sauce mousseline

Ballotine de volaille aux foie gras accompagné d'une salade de rattes, vinaigrette au Xérès aromatisée à la truffe noire

Camembert normand farçis aux fruits confits

Crème brûlée au spéculoos

Le pré

Terrine de canard et foie gras et confiture d'oignon

Poire de bœuf accompagné d'une salade de pâtes avoines, légumes croquants et sauce cocktail

Camembert normand farçi aux fruits confits

Le délice caramel mousse façon cheesecake

SEEUSPOON

Traiteur

SEEUSPOON

**44 rue du Général Chanzy
76600 Le Havre - France**



Leslie VILNOY

**l.vilnoy@seeuspoon.fr
T : +33 (0)2 32 74 92 60**