

A hand holding a fork is positioned over a plate of food, which includes a salad and a fried item. The background is a dark, blue-tinted image of a chef in a white uniform. The text 'SEESPOON' is written in a large, white, stylized font, and 'Traiteur' is written in a smaller, white, sans-serif font below it.

SEESPOON
Traiteur

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, et de notre activité traiteur, nous livrons la pause méridienne avec une carte qui change toutes les semaines. Les commandes sont passées directement sur notre [application](#).

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





Quelques exemples
en fonction des saisons

Entre 1,20 et 1,60 € HT pièce

Pour un cocktail déjeunatoire ou dînatoire

Canapés froids et chauds

Mini quiche : lorraine, chèvre, chorizo, saumon,..

Chiffonnade de coppa sur pain tomate

Bloc de foie gras, chutney fruit du dragon sur pain brioché

Chèvre affiné, noix et figue rôtie sur pain d'épices

Délice de saumon, tobiko yuzu et fève de soja sur pain polaire

Thon mayonnaise piquillos curcuma, câpres, sur pain de mie

Mini wrap jambon et crudités

Mini Samoussa et nems de canard

Mini burger

Sucette au saumon et graines de pavot

Viennetta de chèvre frais et raisin

Verrine avocat crevettes

Assortiments de pièces sucrées par notre pâtissier : mini choux, opéra, mille-feuille, tartelettes, verrines, macaron, ...

Des plus petits aux plus
grands évènements !

Devis sur mesure



Buffet froid (30 €/pers)

Pour un minimum de 10 personnes

Planche de charcuterie : coppa, chorizo, jambon cru, jambon blanc, saucisson sec

Terrine de canard maison avec cornichon

Planche de fromages : Camembert, Pont l'évêque, Brie, Comté, Chèvre

2 salades de saison au choix, exemples:

- Salade hivernale : artichaut, fève, sommité de choux fleur, brunoise de carotte, poivrons et tomates confites
- Salade d'amandine au Hareng et petit légumes croquants.
- Salade de farfalle : féta, radis, maïs, pickles d'oignons, concombre

Baguette tradition (1 pour 2 personnes)

Mini brownie

Mini tarte tatin

Nos autres options gourmandes

Brochettes de poulet Yakitori et sésame - Rôti de bœuf et sa mayonnaise maison - Ceviche de saumon et bar - Terrine de poisson - Saumon fumé maison ou gravlax (à l'aneth, au citron ou betterave) - Assortiment de pièces sucrées de notre pâtissier (mini choux, vérines, macarons, entremet, tartelette...) et pleins d'autres !

Animations du chef

Quelques exemples
en fonction des
saisons...

Atelier Bar à huitres & perles de vinaigre

Atelier Foie gras : foie gras poêlé et chutney de figue

Atelier Saint-Jacques : Noix de Saint-Jacques snackées au beurre de matcha

Atelier Brochette : Brochette de noix de Saint-Jacques et choux fleurs, sauce au beurre d'algue / Brochette de canard et pommes, sauce vallée d'auge

Atelier saumon fumé maison et perle de yuzu

Atelier sucré : Crêpes, galettes, gaufres,...



Nos formules petit déjeuner

Pour un minimum de 5 personnes



Le Classique

4,50€ HT/pers

2 mini viennoiseries
Café, thé
Jus d'orange



Le Tonic

8,50€ HT/pers

2 mini viennoiseries
2 crêpes au sucre
Brochette de fruit
Café, thé
Jus d'orange



Le Gourmand

12€ HT/pers

3 Mini viennoiseries : croissant, pain au
chocolat, pain au raisin
Brownies au chocolat
Pancakes avec sirop d'érable ou confiture
Corbeille ou brochettes de fruits
Café et thé, lait, chocolat chaud, jus
d'orange

Nos plateaux repas

Découvrez nos exemples de plateaux repas et demandez la carte pour en découvrir davantage



Plateau Sandwich

15 € TTC

Wrap au poulet
Club sandwich halal
Mini sandwich camembert
Dessert du jour



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



Plateau repas Argousin

24 € TTC

Wrap aux légumes et jambon fumé
Volaille aux épices et salade de boulgour, tomates et herbes
Duo de fromages et son petit pain
Dessert du jour

Le plateau inclus une bouteille d'eau 50cl, les couverts et la serviette / plateau gourmet : 4 commandes minimum du même plateau

Nos plateaux repas



Plateau repas viande rouge

26€ TTC

Assortiments de charcuteries
Salade de chiffonnade de bœuf et salade à l'italienne (roquette, paprika, origan, tomates confites, champignons, pesto, olive, parmesan)
Duo de fromages et son petit pain
Dessert du jour



Plateau repas gourmet* Poisson

35€ TTC

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 farçi aux fruits confits
Croquant chocolat praliné et coulis

Le plateau inclus une bouteille d'eau 50cl, les couverts et la serviette / plateau gourmet : 4 commandes minimum du même plateau



Livré chaud ou à réchauffer, avec ou sans service, option formule possible (dessert et boisson)



Pour vos réunions d'équipe, faites vous livrer votre plat chaud !

Quelques exemples, en fonction des saisons :

- Couscous royal
- Tartiflette
- Pizza
- Suprême de volaille sauce foie gras et gratin dauphinois
- Lasagne au saumon, au bœuf ou végétariennes
- Rougail saucisse

Le chef peut également venir à votre rencontre et vous cuisine sur place des burgers maisons, des crêpes ou des gaufres !

Nos options



Vin, champagne, cocktail,
boisson non alcoolisée



Matériel de service : table,
mange debout, vaisselle,
décoration florale,



Son et lumière



Service : maître d'hôtel et
personnel de service



Nappage tissé
ou intissé

Contactez-nous pour des demandes spécifiques et recevez votre devis personnalisé

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**