

A hand holding a fork is positioned over a plate of food, which includes a large piece of fried chicken, a salad, and other items. The background is a dark, blue-tinted image of the food and the hand. 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 dinatoire

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