



Des ingrédients fraîchement sélectionnés pour vos papilles

- Cocktail apéritif, déjeunatoire ou dinatoire
- Brazer / grande poêle
- Repas à table ou marché de Noël
- Accueil café ou pause café, goûter
- Plateaux repas
- Petit ou Grand Evènement
- Location mange-debout / photomaton



LE LAB'

Working Traiteur *by Cezam'*

Laissez-nous vous faire plaisir !
Sur place ou à emporter

2 Rue Victor Sellier - 25000 Besançon
lelab.besancon@cezam-restauration.fr

06.42.62.82.56

03.81.53.26.55

ACTE I



FORMULE RÉVEIL MATIN

Le Réveil Café

Café / Thé
2 mini-viennoiseries
Jus de fruits

5.25€ ht soit 5.77€ ttc

Prix hors service

Le Réveil Energie

Café / Thé
2 mini-viennoiseries
Jus de fruits
Salade de fruits
Assortiment de charcuterie
Pains

8.50€ ht soit 9.35€ ttc

Prix hors service

NOS PLANCHES

Pour un moment convivial, une fin de réunion, fêtez un succès, sélectionnez votre planche apéro gourmande : un mix de saveur!

Planche Bistrot

65€ ht soit 71.50€ ttc
Planche 10 personnes

Froufrou de jambon du haut-doubs
Chiffonnade de jambon cru
Carpaccio de Jésus de morteau
Pyramide de comté & morbier
Fruits secs & pickles
Pains tranchés

Planche Fro'mer

75€ ht soit 82.50€ ttc
Planche 10 personnes

Carpaccio de saumon fumé
Mi-cuit de thon mariné au yuzu
Pyramide de comté & morbier
Fruits secs & pickles
Pains tranchés

Planche Végétarienne

55€ ht soit 60.50€ ttc
Planche 10 personnes

Légumes croquants & fromage frais
Houmous crémeux & son pain pita
Pois chiches grillés au piment
Pyramide de comté & morbier
Fruits secs & pickles
Pains tranchés

Les formules comprennent :
Gobelets jetables / Touilleurs / Sucre
Consigne du plateau viennoiseries : 10€ ht
Consigne thermo café : 15€ ht
Hors service et livraison, voir *CGV

Hors service/ boissons et livraison
Voir *CGV

PLATEAUX REPAS DU JOUR

NOTRE COCKTAIL

Midi Pause Froide

Entrée du Jour

Viande froide ou poisson
ou végétarien & sa garniture

Duo de fromages AOC

Dessert du jour

15.00€ ht soit 16.50€ ttc

A commander
avant 9h30
le jour
même

Composez vous-même votre cocktail
à partager, en toute simplicité

Notre conseil

- Pour un cocktail convivial autour d'un verre, 3 pièces salées & 2 pièces sucrées.
- Pour un cocktail déjeunatoire, 10 pièces salées & 3 pièces sucrées

Cocktail convivial

3 pièces salées + 2 pièces sucrées

8.50€ ht soit 9.35€ ttc

Cocktail Dégustation

10 pièces salées + 3 pièces sucrées

16.30€ ht soit 17.93€ ttc

Midi Pause Chaude

Entrée du Jour

Viande ou poisson ou végétarien
chaud & sa garniture

Duo de fromages AOC

Dessert du jour

16.50€ ht soit 18.15€ ttc

Nos Verrines

- Verrine de guacamole
- Verrine de houmous sésame
- Verrine de betteraves & chèvre
- Verrine crémeux de petit pois menthe
- Verrine saumon fumé st môret
- Verrine butternut chips de chorizo

Nos Bouchées Salées

- Mini-pizza à la tomate
- Blini saumon fumé chantilly yuzu
- Mini-tartelette au fromage
- Gougère au Comté
- Mini-quiche aux légumes
- Choux croquant aux escargots
- Briochin de foie gras
- Cuillère de crevettes pomelos
- Mini-mauricette pesto & jambon cru

Nos Gourmandises

- Verrine crémeux passion
- Verrine façon framboisier
- Verrine mousse au chocolat
- Macaron
- Brownie
- Cannelé
- Mini-moelleux au chocolat

Le plateau comprend :

Les couverts en écorce de bambou, le gobelet & le plateau éco-responsable.

Un petit pain & une eau plate ou gazeuse 50cl/pers

Hors livraison voir *CGV

Hors service/ boissons & livraison
Voir *CGV

NOS PLATEAUX REPAS

Pause Bistrot

Duo de crudités &
frou frou de charcuterie

Filet de poulet tandoori &
son risotto d'épeautre

Duo de fromages AOC

Tarte normande Maison

16.50€ ht soit 18.15€ ttc

Pause Végétale

Dahl de lentilles citron vert & coco

Salade de potimarron miel & chèvre
crumble de châtaigne

Duo de fromages AOC

Panna cotta coulis passion

18.50€ ht soit 20.35€ ttc

Pause du Pêcheur

Rillettes de la mer

Dos de cabillaud & sa tapenade
& crème de panais

Duo de fromages AOC

Crumble fruits rouges

18.50€ ht soit 20.35€ ttc

Pause Gourmet

Foie gras de canard au macvin

Tataki de thon &
ses tagliatelles de légumes

Duo de fromages AOC

Tartelette citron meringuée

25.50€ ht soit 28.05€ ttc

Pause Luxuriante

Carpaccio de saumon gravlax

Médailillon de chapon au vin jaune & morilles (chaud)
& son riz sauvage

Duo de fromages AOC

Coque de macaron
crème de pistache-framboise

29.50€ ht soit 32.45€ ttc

A commander
24h à
l'avance

Le plateau comprend :

Les couverts en écorce de bambou, le gobelet & le plateau éco-responsable. Un petit pain & une eau plate ou Gazeuse 50cl/pers
Hors livraison voir *CGV

NOS BOISSONS

Vin blanc

Chardonnay Domaine Sylvain Faudot (75cl)	11.50€
Petit Chablis "La Chablisienne" (75cl)	13.50€
Viré-Clessé Vieille Vigne (75cl)	14.50€

Vin rouge

Vignerons de Pierres Dorées Coteaux Bourguignon (75cl)	10.50€
Jura Poulsard Domaine Sylvain Faudot (75cl)	12.50€
AOP Crozes Hermitage Bio Domaine Chapoutier (75cl)	14.50€

Pétillant

Crémant Brut du Jura Sylvain Faudot (75cl)	12.50€
Champagne Veuve Pelletier (75cl)	26.50€

Bière artisanale

Bière Pression fût de 30 litres Threebu (Tireuse + verre)	95.00€
--	--------

Soft

Eau Plate ou Gazeuse (50cl)	1.10€
Eau Plate ou Gazeuse (1.5l)	2.60€
Jus de Fruits (1l)	2.80€
Soda (Coca/Ice tea) (125cl)	3.50€

Nos tarifs sont HT

Les boissons sans alcool TVA à 10%

Les boissons avec alcool TVA à 20%



Conditions de livraison et de service

Formule réveil matin, planches et cocktail

- À commander 24h avant
- Minimum de commande pour livraison : 130€ ht
- Rayon -10km : Livraison offerte
- Rayon entre 11 et 25km : Livraison à 40€ ht
- Service à 35€ de l'heure pour 30 personnes

Nos plateaux repas et nos plateaux repas du jour

- Rayon -10km
+ 10 plateaux : Livraison offerte
- 10 plateaux : Livraison à 25€ ht de frais
- Rayon entre 11 et 25km
+ 10 plateaux : Livraison à 25€ ht de frais
- 10 plateaux : Livraison à 40€ ht de frais

NOS SALLES DE REUNIONS

Chaudanne



Surface : 60m²
Théâtre : 55p
Salle en U : 30p

Tarif journée
144€ ht

Tarif 1/2 journée
122€ ht

St Ferjeux



Surface : 30m²
Théâtre : 20p
Salle en U : 12p

Tarif journée
72€ ht

Tarif 1/2 journée
61€ ht

Citadelle



Surface : 60m²
Théâtre : 55p
Salle en U : 30p

Tarif journée
144€ ht

Tarif 1/2 journée
122€ ht

Citadelle + St Ferjeux



Surface : 90m²
Théâtre : 80p
Salle en U : 42p

Tarif journée
144€ ht

Tarif 1/2 journée
122€ ht

Tilleroyes



Surface : 85m²
Théâtre : 70p
Salle en U : 24p

Tarif journée
144€ ht

Tarif 1/2 journée
122€ ht

Bregille



Surface : 50m²
Théâtre : 45p
Salle en U : 20p

Tarif journée
144€ ht

Tarif 1/2 journée
122€ ht



Retrouvez-nous sur :



2, rue Victor Sellier
25000 Besançon

03.81.53.26.55

06.42.62.82.56

lelab.besancon@cezam-restauration.fr



LE LAB'

Working Traiteur by Cezam