



Bon de Commande ⁽¹⁾

N°:

Nom Prénom

Téléphone Notes

Retrait de la commande | Date/...../..... | Heure :

désignation	nbre parts	prix unitaire	prix total
AMUSES BOUCHES FROIDS			
Plateau de Canapés Classique		24€	
Plateau de Canapés Festif		30€	
Pain Surprise		34€	
ENTRÉES FROIDES (prix à la pièce)			
Nonettes aux 2 Saumons		5.50€	
Mosaïque Saumon Gambas		5.90€	
Tiramisu de St. Jacques		6.50€	
Finger de Foie Gras		7.50€	
POISSONS FROIDS			
Médaille de Saumon		8.50€ / la part	
Terrine de St. Jacques		4.50€ / la part	
Langouste à la Parisienne		26.50€ / la pièce	
Saumon Colbert		9.60€ / pers	
Saumon Fumé		96€ / Kg	
Cœur de Filet de Saumon		145€ / Kg	
FRUITS DE MER			
Plateau de Fruits de Mer		26.50€ / pers	
Bourriche d'huîtres		26.50€ / pers	
Total (à reporter)			

© simonsaveurs.fr



Poissons Froids

Médaille de Saumon avec Garniture **8.50€ / pers**

{ Crevette / Millefeuille de Légumes / Mayonnaise }

Terrine de St. Jacques **4.50€ / la part**

Langouste à la Parisienne **26.50€ / la pièce**

Saumon Colbert avec Garniture **9.60€ / pers**

{ Crevette Bouquet / Millefeuille de Légumes / Mayonnaise }

Saumon Fumé des Îles Bömlö **96€ / Kg**

Cœur de Filet de Saumon Label Rouge d'Écosse

Fumé (env. 300g) **145€ / Kg**



Fruits de Mer

(Précommande avant le 19 décembre)

Plateau de Fruits de Mer **26.50€ / pers**

{ 6 Huîtres Hercourt Fines de Claire n°3 / 100g de Bulot Cuits / 50g de Crevettes Grises / 3 Crevettes Roses / 3 Pincés de Tourteaux / 3 Langoustines Cuites / Mayonnaise et Sauce Huître }

Bourriche d'huîtres **26.50€ / la bourriche**

{ 2 Douzaines Hercourt Fines de Claire n°3 }



Entrées Charcutières

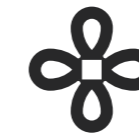
Pâté en Croûte Volaille Foie Gras **48€ / Kg**

Foie Gras de Canard **115€ / Kg**

Foie Gras d'Oie **125€ / Kg**

Foie Gras de Canard Truffé (Mélanosporum) **175€ / Kg**

*Suggestion de présentation / Photos non contractuelles.



Tous nos produits
sont de fabrication
maison

14 Rue de l'Helvétie
25500 Morteau - France

03 81 43 70 18

info@simonsaveurs.fr



Carte des fêtes
de fin d'année

- 2019 -

⁽¹⁾ Prise de commande garantie jusqu'au **20 décembre 2019** et au-delà dans la limite des stocks disponibles.

Amuses Bouches Froids

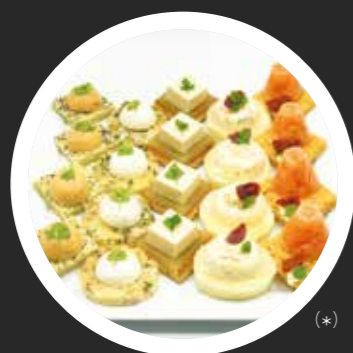
Plateau de Canapés Classique (20 pièces)
24€
{ Tomate-œuf / Morteau-Comté / Gambas Aneth / Foie-Gras / Magret }

Plateau de Canapés Festif (20 pièces)
30€
{ Comtois / Savarin de Volaille / Foie Gras Pomme Verte / Homard / Saumon Fumé }

Pain Surprise
(Charcuteries 5 sortes - 48 pièces)
34€

Entrées Froides

Nonettes aux 2 Saumons
5.50€ / la pièce
Mosaïque Saumon Gambas
5.90€ / la part
Tiramisu de St. Jacques aux Petits Légumes
6.50€ / la pièce
Finger de Foie Gras sur Pain d'épices et Gelée au Porto
7.50€ / la pièce



*Suggestion de présentation.

Entrées Chaudes

Coquilles St. Jacques
8.50€ / pers
Escargots (la douzaine)
8.50€ / pers
Bouchées à la Reine aux Ris de Veau
6.50€ / pers
Croûte Morilles (250g)
12.50€ / pers
Croûte Morille Champignons (250g)
10€ / pers
Croûte Forestière (250g)
8€ / pers
Soufflé de St. Jacques aux Petits Légumes
8.50€ / pers

Poissons Chauds

Filet de Turbot de Ligne Sauce Safranée **11.80€ / la part**
Pavé de Truite du Jura Sauce Vin Jaune
9.20€ / la part
Cocottine de Bar aux Gambas
9.50€ / la part



*Suggestion de présentation.

Viandes Chaudes

Filet de Canard Sauce au Porto
7.50€ / la part
Poulet de Bresse Sauce Morille Vin Jaune (cuisson et filet)
12.50€ / la part
Mignon de Veau Comtois Sauce Morille Vin Jaune
10.20€ / la part
Chapon Rôti Farci aux Marrons et son Jus (cuisson et filet)
9.50€ / la part
Filet de Bœuf Rossini Sauce lie de Vin
16.90€ / la part
Filet de Bœuf aux Morilles
12.50€ / la part
Pavé de Rumsteak Sauce Forestière
10.80€ / la part

Garnitures

Pomme Paille **2.50€ / pièce**
Gratin Dauphinois (250gr)
2.50€ / pièce
Poêlée de Potimarrons aux Cèpes et Châtaignes
3.20€ / pers
Flan de Cèpes **3.20€ / pièce**
Bouquetière de Légumes
3.80€ / pièce



*Suggestion de présentation.

Photos non contractuelles.

désignation	nbre parts	prix unitaire	prix total
ENTRÉES CHARCUTIÈRES			
Pâté en Croûte Volaille Foie Gras		48€ / Kg	
Foie Gras de Canard		115€ / Kg	
Foie Gras d'Oie		125€ / Kg	
Foie Gras de Canard Truffé		175€ / Kg	
ENTRÉES CHAUDES (prix par personne)			
Coquilles St. Jacques		8.50€	
Escargots		8.50€	
Bouchées à la Reine		6.50€	
Croûte Morilles		12.50€	
Croûte Morille Champignons		10€	
Croûte Forestière		8€	
Soufflé de St. Jacques		8.50€	
POISSONS CHAUDS			
Filet de Turbot de Ligne		11.80€ / la part	
Pavé de Truite du Jura		9.20€ / la part	
Cocottine de Bar		9.50€ / la part	
VIANDES CHAUDES			
Filet de Canard Sauce Porto		7.50€ / la part	
Poulet de Bresse		12.50€ / la part	
Mignon de Veau Comtois		10.20€ / la part	
Chapon Rôti farci aux Marrons		9.50€ / la part	
Filet de Bœuf Rossini		16.90€ / la part	
Filet de Bœuf aux Morilles		12.50€ / la part	
Pavé de Rumsteak		10.80€ / la part	
GARNITURES			
Pomme Paille		2.50€ / pièce	
Gratin Dauphinois		2.50€ / pièce	
Poêlée de Potimarrons		3.20€ / pers	
Flan de Cèpes		3.20€ / pers	
Bouquetière de Légumes		3.80€ / pièce	
Total Commande⁽²⁾			

100% FAIT MAISON

DISPONIBLE SUR COMMANDE ET AU MAGASIN
TOUTES VOS VIANDES & VOLAILLES DE NOËL.

ET TOUJOURS NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES
AUSSI DISPONIBLE EN MAGASIN.



NOUS VOUS REMERCIONS POUR VOTRE COMMANDE.

(2) Pour toute commande un chèque d'acompte de 50% du montant total vous sera demandé à la commande.

info@simonsaveurs.fr