

**N'HÉSITÉZ PAS À NOUS RENDRE VISITE!**

Chaque jour de la semaine,  
4 plats minimum au choix  
sont disponibles en magasin,  
toujours 100 % frais  
et faits « Maison ».

**NOUS NOUS RÉJOUISSONS DE VOUS SERVIR**



14 Rue de l'Helvétie  
25500 Morteau - France

6 Rue de la Gare  
25800 Valdahon - France

**+33 (0)3 81 43 70 18**



## **NOTRE CARTE AUTOMNE / HIVER 2022**

Selon notre philosophie tous nos produits sont faits maisons à base de produits frais,  
Afin d'être correctement approvisionné, et de vous servir au mieux,  
**Tous les plats de la carte seront à commander au minimum 1 semaine à l'avance.**

Imp. Chopard - VAUCHE - 03 81 64 08 10

 suivez-nous sur facebook @simonsaveurs

[www.simonsaveurs.fr](http://www.simonsaveurs.fr)

### **Amuse-Bouches Froids :**

Plateau de Canapés Variés (20 pièces)

Pain Surprise aux saveurs du Haut Doubs (48 sandwiches)

Pain Surprise assorti avec saumon (48 sandwiches)

Plateau de Chiffonnade de Charcuteries de Notre Maison

Plateau de Chiffonnade de Charcuteries de notre Maison et ses fromages affinés

### **Entrées Froides :**

Nonettes aux 2 Saumons

Tiramisu de St Jacques aux agrumes et petits légumes

Médaillon de Poisson

### **Entrées Chaudes :**

Coquille St Jacques

Bouchées à la Reine au ris de veau

Croûte Forestière

Croûte aux Morilles

### **Poissons Chauds :**

Pavé de Truite sauce aux saveurs jurassiennes

Saumon et sa sauce crémeuse aux notes de fines herbes

Pavé de Sandre sauce Savagnin

Filet de Colin sauce Homardine

Suprême de queue de Lotte

### **Viandes Chaudes :**

Suprême de Volaille Sauce Morilles Vin Jaune

Suprême de Pintade en Salmi (sauce Cognac)

Cuisse de Pintade aux Girolles

Filet de Canard Fondant sauce au choix (poivre / griottines / caramel d'épices)

Coq Fermier au Poulard du Domaine Faudot (cuisse et suprême)

Poule Fermière sauce Suprême (cuisse et suprême)

Lapin fermier de la Maison Lambert sauce moutarde (cuisse et râble)

Pavé de Boeuf (Bœuf royal de Bourbon) sauce au choix (poivre / forestière / normande)

Bœuf Bourguignon

Blanquette de Veau Tradition

Pavé de Veau confit Gratiné sauce comté

Filet Mignon de Porc sauce au choix (Moutarde / Forestière / Normande)

### **Garnitures :**

Pomme Paille

Gratin Dauphinois

Bouquetière de légumes

Gratin de Chou-Fleur

Poêlée de Légumes d'Automne

Flan de Potimarrons aux Châtaignes

Risotto Crémeux

Polenta au Vieux Comté

### **Plats Uniques (minimum 4 personnes) :**

Couscous

Lasagnes (pur bœuf) Salade verte

Choucroute Royale (knack/Lard/échine/Mortier Bouhéret/pdt/chou)

Tartiflette / Morbiflette / Croziflette

Avec salade verte et charcuterie

### **Buffet Froid :**

Assortiment de Charcuteries

Assortiment de Viandes Froides (Rosbeef / Rôti de Porc / Filet de Poulet)

Farandole de Crudités (assortiment de crudités en 3 ou 5 sortes 200g/personne)

Assortiment de Fromages

### **Nos plats à partager (24h à l'avance) :**

Fondue Bourguignonne et Paysanne (compter environ 200g par personne)

Fondue Chinoise (compter 200g par personne)

Bœuf uniquement

Mélange Bœuf-Dinde

Bouillons disponibles sur commande min. 48h à l'avance

Pierrade (environ 250g par personne)

Plateau de Raclette :

Fromage (200g par personne)

Charcuteries (7 sortes) 5,50€ la part

**ET TOUJOURS NOS SÉLECTIONS  
de fromages, épicerie fine et Cave à vins  
Disponible en magasin**

**PENSEZ ÉGALEMENT  
À NOS COFFRETS ET BONS CADEAUX**



**« Au vu du contexte actuel, nous vous informons que nos tarifs seront susceptibles d'évoluer suivant les cours tarifaires des matières premières. »**

**Toutes les commandes traiteur seront dressées en plat porcelaine consignés, Pensez lors du retrait de votre commande à vous munir d'un chèque ou d'espèces afin de pouvoir régler cette consigne qui vous sera restituée lors du retour des plats. Aucune commande ne vous sera remise sans règlement de la consigne.**

Selon notre philosophie tous nos produits sont faits maisons à base de produits frais, Afin d'être correctement approvisionné, et de vous servir au mieux,  
**Tous les plats de la carte seront à commander au minimum 1 semaine à l'avance.**