

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
+33 (0)3 81 43 70 18

6 Rue de la Gare
25800 Valdahon - France
+ 33 (0)3 81 56 21 57



NOTRE CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ 2023

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 - VAÏCHE - 03 81 64 08 10

suivez-nous sur facebook @simonsaveurs

www.simonsaveurs.fr

Amuse-Bouches Froids:

Plateau de Canapés Variés (20 pièces).....	28,00€
Pain Surprise Assorti (48 sandwiches).....	39,50€
Pain Surprise Assorti avec Saumon fumé (48 sandwiches).....	43,50€
Plateau de Chiffonnade de Charcuteries de Notre Maison	5,00€/pers.
Plateau de Chiffonnade de Charcuteries de Notre Maison et ses Fromages Affinés	6,50€/pers.

Entrées Froides:

Nonettes aux 2 Saumons.....	6,90€ la part
Légèreté de St Jacques aux agrumes	7,50€ la part
Tiramisu asperges, jambon et petits légumes	7,20€ la part

Poissons Froids:

Médaille de Saumon et sa Garniture (minimum 8 pers).....	10,90€ la part
Médaille de Sandre Soufflé aux Petits Légumes et sa garniture (minimum 8 personnes)	15,50€ la part
Terrine de Saint Jacques aux Petits légumes	55,00€ le kg
avec garniture et présentation	10,50€ la part
Saumon Fumé Maison des îles Bomlö	99€/kg

Entrées Chaudes:

Croûte Forestière.....	9,00 € la part
Croûte Morilles.....	12,50€ la part
Bouchées à la reine.....	8,50€ la part
Cassolette des sous-bois.....	9,50€ pièce

Poissons Chauds:

Filet de Truite sauce au choix (Vin Jaune, Citron, Bercy, etc ...)	10,50€ la part
Pavé d'Omble Chevalier Sauce Estragon	13,80€ la part
Filet de St Pierre sauce Safranée	12,90€ la part
Coquille St Jacques	12,50€ la part

Viandes Chaudes:

Emincé de volaille (Moutarde/Curry/Estragon)	8,50€ la part
Suprême de Volaille Sauce Morilles Vin Jaune	8,90€ la part
Suprême de Pintade sauce au choix (Forestière/Girolles/Cognac)	8,50€ la part
Paupiettes de volailles (Italienne/Provençale/Espagnole)	8,90€ la part
Filet de Canard Fondant sauce au choix (Poivre/Passion/Griottines)	8,70€ la part
Pavé de Veau confit sauce au choix (Lie de vin /Gratiné/Italienne)	8,70 € la part
Sauté de veau à la provençale	8,50€ la part
Emincé de Veau (Abricot/Estragon/Mangue-Agrumes)	10,50€ la part
Filet Mignon de porc sauce au choix (Moutarde/Normande/Marengo)	10,50€ la part
Pavé de Bœuf sauce au choix (Poivre/Forestière/Comté/Vigneronne)	12,50€ la part

Garnitures:

Pomme Paille.....	3,00€ pièce
Flan de Légumes (Courgettes, Champignons, Brocolis, etc...).....	3,20€ pièce
Gratin Dauphinois (4,20€ la part de 250g en portion individuelle).....	15,50€/kg
Clafoutis de légumes.....	4,50€ la part
Tian de légumes	4,20€ la part
Bouquetière de légumes	4,20€ la part
Risotto Crémeux	4,20€ la part

Plats Uniques (minimum 4 personnes):

Paëlla (Poulet/Poisson/Crevettes/Moules/Riz aux fruits de mer, légumes et chorizo)	11,50€ la part
Couscous (Légumes/Semoule/Agneau/Poulet/Merguez).....	10,90€ la part
Lasagnes (pour bœuf) Salade verte	10,50€ la part

Buffet Froid:

Assortiment de Charcuteries	5,50€ la part
Assortiment de Viandes Froides (Rosbeef/Rôti de Porc/Filet de Poulet)	6,00€ la part
Farandole de Crudités en 3 ou 5 sortes (200 g par personne).....	5,00€ la part
Assortiment de Fromages.....	4,50€ la part

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

Fondue Bourguignonne et Paysanne (environ 200g par personne) - (tarif au poids)	
Fondue Chinoise (200g par personne) - (tarif au poids)	
Bœuf uniquement, Mélange Bœuf Volaille	
Bouillons disponibles sur commande min. 48h à l'avance 4€ par personne	
Pierrade (environ 200g par personne) - (tarif au poids)	

**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 cheque 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.