

La cave à Fromages Découvrez les fromages que nous avons sélectionnés pour vous

Plateau de fromages (servi sous cloche) pour 4 personnes	19,20€/pièce
Plateau de fromages (servi sous cloche) pour 6 personnes	28,80€/pièce
Comté Fruité 12-14 mois d'affinage	21,50€/kg
Comté Vieux 18-20 mois d'affinage	24,50€/kg
Morbier crémier 45 jours d'affinage	19,90€/kg
Saint Félicien	4,90€/pièce
Cancoillotte Maison	3,95€ pièce
Brillat Savarin	8,20€ pièce
Délice de Pommard	12,50€/pièce

Tout notre rayon de fromage habituel reste bien évidemment à votre disposition

La cave à Vins Découvrez les vins que nous avons sélectionnés pour vous

Vins Blancs	
Bistrot Chic entre 2 mers (idéal avec les fruits de mer)	8,80€ la bouteille
Cuvée St Antoine 2020 Domaine Faudot	14,80€ la bouteille
Bourgogne Chardonnay « Coteaux des Moines »	16,50€ la bouteille
Saint Véran « les préludes » (Notre coup de ♥)	17,90€ la bouteille

Vins Rouges	
Arbois Trouseau Domaine Faudot	15,60€ la bouteille
Hautes Côtes de Beaune 2021 Domaine Jacob (Notre coup de ♥)	18,50€ la bouteille
Pinot noir Domaine Forey	21,50€ la bouteille
Beaune 1er Cru « les Avaux » 2020 Domaine Jacob	34,50€ la bouteille

Vins Effervescents : Gamme François Montand	
Promo au carton 5 achetés la 6^{ème} offerte	
Brut Blanc de Blanc :	8,50€ la bouteille
Ice Blanc de Blanc (Notre coup de ♥)	9,90€ la bouteille
Ice Rosé	9,90€ la bouteille

Champagnes	
Pierre Mignon	33,50€ la bouteille
Billecart Salmon Brut de Réserve (Notre coup de ♥)	45,50€ la bouteille
Billecart Salmon Brut Rosé	59,90€ la bouteille

Vins Moelleux	
Côtes de Gascogne Cadettes de Fitères (Notre coup de ♥)	8,50€ la bouteille
Muscat de Noël Dom Brial	10,50€ la bouteille
Sauternes les Reflets de Carbonnieux	22,90€ la bouteille
Vin de Paille Domaine Faudot	32,40€ la bouteille

Horaires d'ouverture de nos boutiques pendant les fêtes de fin d'année

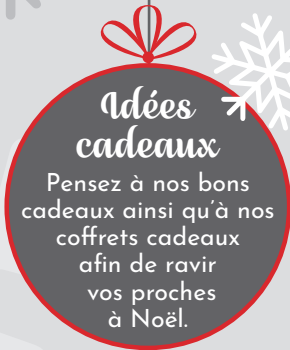
Jours	Morteau	Valdahon
Lundi 18/12	Fermé	Fermé
Mardi 19/12	8h30-12h30 15h-19h	8h30-12h30 15h30-19h
Mercredi 20/12		
Jeudi 21/12	8h30-19h	8h30-12h30 / 14h-19h
Vendredi 22/12		
Samedi 23/12	8h30-19h	8h30-19h
Dimanche 24/12	8h30-16h	8h30-15h
Lundi 25/12	Fermé	Fermé
Mardi 26/12	Fermé	Fermé
Mercredi 27/12	8h30-13h30 15h-19h	8h30-12h30 / 15h30-19h
Jeudi 28/12	8h30-19h	8h30-19h
Vendredi 29/12		
Samedi 30/12	8h30-19h	8h30-19h
Dimanche 31/12	8h30-16h	8h30-15h
Lundi 01/01 et Mardi 02/01	Fermé	Fermé

AUCUNE CB NE SERA ACCEPTÉE

Afin d'éviter tout litiges de débit de compte, tous les acomptes ou consignes seront à verser par espèces ou chèques. Pensez à bien vous munir de chèque ou d'espèces pour la consigne des plats et contenants porcelaines

Pour toute commande, un acompte de 50% du montant total vous sera demandé à la commande. Toute commande sera ferme et définitive, aucuns changements ou annulations ne seront possibles. Commandes Garanties jusqu'au 20/12 au-delà dans la limite des stocks disponibles.

* Suggestion de présentation



Idées cadeaux

Pensez à nos bons cadeaux ainsi qu'à nos coffrets cadeaux afin de ravir vos proches à Noël.



Carte de fin d'année

Pour passer commande :

Directement en boutique, ou par téléphone 03 81 43 70 18
Attention lors de la prise de commande, pensez à préciser le lieu de retrait (Morteau ou Valdahon)
Pour toute commande, un acompte de 50% du montant total vous sera demandé à la commande (pas de CB)
Toute commande sera ferme et définitive, aucuns changements ou annulations ne seront possibles.
Retrait des commandes de Noël le 23 décembre de 10h à 18h, le 24 décembre de 9h à 15h.
Retrait des commandes de Nouvel An le 30 décembre de 10h à 18h, le 31 décembre de 9h à 15h.

Prises de commandes Garanties jusqu'au 20/12 au-delà dans la limite des stocks disponibles.

Pensez à bien vous munir de chèque ou d'espèces pour la consigne des plats et contenants porcelaines
(chèque ou espèces, aucune CB acceptée)

14 Rue de l'Helvétie - 25500 Morteau
6 Rue de la Gare - 25800 Valdahon
f suivez-nous sur Facebook @simonsaveurs

Amuse-Bouches Froids

Plateau Festif (1) (20 pièces)32,50€
Canapé Savarin de volaille, Tartare St jacques sur biscuit citron aneth
Canapé bille de Foie Gras et Framboise , Navette à l'encre de seiche au Saumon Fumé

Pain Surprise Festif (48 pièces)42,50€
Saumon Fumé , Foie Gras, Rillettes Saumon, Fromage frais aux Noix, Jb Parme 36 Mois,
Jambon Blanc Truffé

Plateau Festi'chaud (20 pièces)34,00€
Mini Feuilleté escargots, Mini croq' truffé, Mini bouchée chapon Vin Jaune, Aumonière St
Jacques poireaux

Entrées Froides (prix à la pièce)

Dôme Festif aux Écrevisses(2)8,20€
Finger de Foie Gras aux Fruits Secs8,20€
Tartelette de St Jacques en 3 Textures aux Agrumes9,50€

Poissons Froids (prix par personne) sur plat avec présentation

Médaillon de Saumon (3) avec garniture.....10,90€
Crevette Bouquet, Millefeuille de Légumes, Mayonnaise
½ Langouste à la Parisienne (disponibilité selon approvisionnement).....29,90€ la pièce
Terrine de St Jacques aux Petits Légumes avec garniture.....10,50€
Crevette Bouquet, Millefeuille de Légumes, Mayonnaise
Saumon Fumé Maison des îles Bömlö (100g) sur plat avec présentation11,50€

Nos Foies Gras Maisons (prix par personne) sur plat avec présentation

Foie Gras de Canard (60g).....10,90€
Foie Gras d'Oie (60g).....12,90€
Foie Gras de Canard Truffé (Tuber Melanosporum) (50g)15,50€

Fruits de Mer

Plateau de fruits de Mer.....38€ /pers
6 huîtres Marennes Oléron fines de claire n°3, 100g de bulots cuits, 50g de crevettes grises,
3 crevettes roses, 1/2 tourteau cuit, 3 langoustines cuites, mayonnaise et sauce huître
Plateau de fruits de Mer Royal55€ /pers
1 Homard Cuit, 6 huîtres Marennes Oléron fines de claire n°3, 100g de bulots cuits, 50g de
crevettes grises, 3 crevettes roses, 1/2 tourteau cuit, 3 langoustines cuites, mayonnaise et sauce
huître
Bourriche d'huîtres Marennes Oléron29,50€ la Bourriche
2 douzaines Marennes Oléron fines de claire n°3

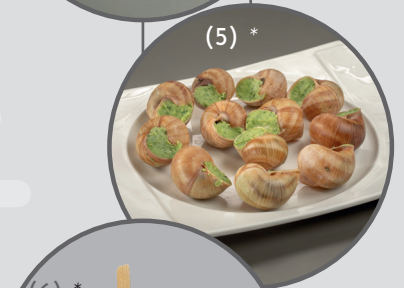
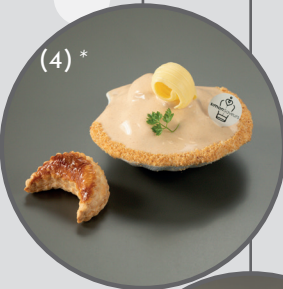
Entrées Chaudes (prix par personne)

Coquilles St Jacques (4)10,80€
Escargots Romanzini (5) (beurre maison)9,80€ les 12
Croûte Morilles (250g) et sa petite michotte.....12,50€
Croûte Forestière (250g) et sa petite michotte.....10,50€

Poissons Chauds (prix par personne)

Dos de Cabillaud Sauce fine au Comté12,20€
Pavé de Sandre Sauce Bourguignonne.....13,80€
Symphonie de Gambas et St Jacques en 2 textures (6) sauce Safranée.....14,50€

Nos plats sont pour certains dressés dans des plats consignés, pensez à vous munir d'un chèque
ou d'espèces pour régler la caution lors de la récupération de la commande, aucune CB ne sera acceptée.



* Suggestion de présentation

Viandes Chaudes (prix par personne)

Filet de Canard sauce Caramel d'épices.....8,90€
Poulet de Bresse (7) Sauce Morille (cuisse et filet).....13,50€
Mignon de Veau Comtois sauce au Vin Jaune du domaine FAUDOT12,90€
Chapon Rôti son médaillon de Farce Marrons et son petit Jus11,80€
Pavé de Rumsteak de Bœuf Sauce Morille ou Foie Gras12,50€
Tournedos de Cerf Sauce Chasseur.....15,50€

Garnitures (prix par personne)

Pomme Paille aux Fines Herbes (8)3,00€
Gratin Dauphinois (250g)4,20€
Poêlée de Noël Potimarrons, Cèpes, Châtaignes4,20€
Lingot de Polenta au Vieux Comté et éclats de Morilles.....4,20€
Risotto Crémeux aux Petits légumes4,20€
Carottes, Courgettes, Champignons
Trilogie de Mini Garnitures6,20€
Mini pomme paille, Mini crémeux céleri et poires au vin,
Mini lingot Polenta au comté et éclats de Morilles

Viandes et plats à partager crus

GIBIER SUR COMMANDE SELON DISPONIBILITÉ prendre renseignements par téléphone
Notre sélection de Volailles de fin d'année

Pour 4 Convives ou + :
Mini chapon27,10€/kg
Pintadou (pintade Chaponnée).....29,90€/kg
Chapon Gascon (torchon bleu) race ancienne (poule au pot d'Henri IV)27,50€/kg
Poulet de Bresse.....26,10€/kg

Pour 6 Convives ou + :
Poularde du Gers Tradition23,90€/kg
Chapon Cendré (torchon Vichy).....27,50€/kg

Pour 8 Convives ou + :
Chapon Fermier Jaune des landes Label Rouge.....21,90€/kg
Poularde Jaune des Landes Label Rouge19,20€/kg
Dinde de Bresse AOC35,90€/kg

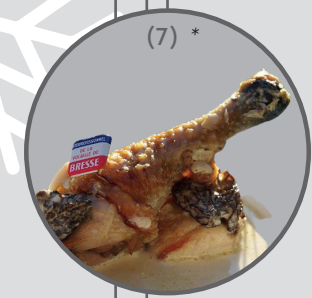
Pour 10 Convives ou + :
Chapon Bastide du Gers (torchon blanc)27,90€/kg
Dinde du Gers.....22,60€/kg

Toutes nos volailles du Gers sont emballées dans un torchon à la manière de la volaille supérieure de Bresse
afin de faire pénétrer les notes aromatiques du gras dans les chairs. Les volailles de la gamme tradition des
coteaux sont élevées à l'ancienne au grain de maïs et au lait ce qui procure à la chair une texture et une saveur
particulière digne des plus grandes tables

Ces fondues et pierrades (compter env. 250 à 300 g/personne)

Fondue Chinoise bœuf31,90€/kg
Fondue chinoise de dinde21,50€/kg
Fondue Bourguignonne32,90€/kg
Fondue Paysanne.....21,50€/kg
Pierrade à composer selon vos envies :31,50€/kg (soit environ 8€/pers)
Bœuf, Veau, Dinde, Canard, Porc, Lard

Nos plats sont pour certains dressés dans des plats consignés, pensez à vous munir d'un chèque
ou d'espèces pour régler la caution lors de la récupération de la commande, aucune CB ne sera acceptée.



* Suggestion de présentation