

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



NOTRE CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ 2024

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 - VALENTIGNEY - 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.....	7,50€ la part
Légèreté de St Jacques aux agrumes	7,50€ la part
Tiramisu asperges, jambon et petits légumes	7,50€ la part
Éclair salé aux légumes croquants	7,50€ 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 Bomlò	99€/kg

Poissons Chauds:

Filet de Truite sauce au choix (Vin Jaune, Citron, Bercy, etc ...)	11,20€ la part
Pavé de Cabillaud Sauce Estragon	12,50€ la part
Filet de Sandre sauce Safranée	13,80€ la part
Coquille St Jacques	10,80€ la part

Viandes Chaudes:

Emincé de volaille (Moutarde/Curry/Estragon)	8,50€ /pers
Suprême de Volaille Sauce Morilles Vin Jaune	8,90€ /pers
Suprême de Pintade sauce au choix (Forestière/Girolles/Cognac)	9,50€ /pers
Paupiettes de volailles (Italienne/Provençale/Espagnole)	8,90€ /pers
Filet de Canard Fondant sauce au choix (Poivre/Passion/Griottines)	8,90€ /pers
Pavé de Veau confit sauce au choix (Lie de vin /Gratiné au Comté/Italienne)	9,80 € /pers
Sauté de veau à la provençale	9,80€ /pers
Emincé de Veau (Abricot/Estragon/Mangue-Agrumes)	10,50€ /pers
Filet Mignon de porc sauce au choix (Moutarde/Normande/Marengo)	10,50€ /pers
Pavé de Bœuf sauce au choix (Poivre/Forestière/Comté/Vigneronne)	12,50€ /pers

Garnitures:

Pomme Paille	3,00€ pièce
Flan de Légumes (Courgettes, Champignons, Brocolis, etc...).....	3,80€ pièce
Gratin Dauphinois (4,20€ la part de 250g en portion individuelle).....	15,50€/kg
Clafoutis de légumes.....	4,50€ la pièce
Tian de légumes	4,20€ la pièce
Bouquetière de légumes	4,20€ la pièce
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 (pur bœuf) Salade verte	10,50€ la part
Lasagnes de Poisson Salade verte	14,50€ la part

Buffet Froid:

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