

N'HÉSITEZ 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



**MARCHÉ COUVERT
HALLES DES BEAUX ARTS**

2 Rue Claude Goudimel
25000 Besançon - France

03 81 56 21 57



BESANÇON

**NOTRE CARTE
AUTOMNE / HIVER 2025**

Selon notre philosophie tous nos produits sont faits maisons à base de produits frais,

Afin d'être correctement approvisionné, et de pouvoir VOUS servir au mieux,

Tous les plats sont à commander au minimum 1 semaine à l'avance.

Imp. Chopard - MÂCHE - 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 (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
Dôme d'écrevisses au cœur Coulant	6,90€ Pièce
Millefeuille Franc-Comtois	7,20€ Pièce
Médailon de Poisson (nous consulter)	

Entrées Chaudes:

Coquille St Jacques	11,50 € Pièce
Croûte Forestière.....	10,00 € la part
Croûte aux Morilles.....	12,50€ la part

Poissons Chauds:

Brochette de noix de St Jacques sauce safran	14,90€ la part
Saumon et sa sauce Crémeuse aux notes de fines herbes	12,50€ la part
Filet de Sandre sauce Jurassienne	13,80€ la part

Viandes Chaudes:

Suprême de Volaille sauce Morilles Vin Jaune	8,90€ la part
Suprême de Pintade sauce au choix (Forestière/Girolles/Cognac)	9,50€ la part
Cuisse de Pintade aux Girolles	8,20€ la part
Filet de Canard Fondant sauce au choix (Poivre/Caramel d'épices/Griottines)	9,20€ la part
Coq Fermier au Poussard du Domaine Faudot (cuisse et suprême)	8,50€ la part
Poule Fermière sauce Suprême (cuisse et suprême)	8,50€ la part
Lapin Fermier de la Maison Lambert sauce Moutarde (cuisse et râble).....	8,50€ la part
Pavé de Bœuf sauce au choix (Poivre/Forestière/Vin Jaune ou Morilles)	12,50€ la part
Bœuf Bourguignon	10,50€ la part
Blanquette de veau Tradition	10,50€ la part
Pavé de Veau confit sauce au choix (Lie de vin /Comté/Italienne/Vin Jaune)	10,50€ la part
Filet Mignon de porc sauce au choix (Moutarde/Jurassienne/Forestière)	10,50€ la part

Garnitures:

Pomme Paille	3,00€ la part
Flan de Potimarrons aux Chataignes.....	3,80€ la part
Gratin Dauphinois (4,20€ la part de 250g en portion individuelle)	15,50€/kg
Polenta au Vieux Comté.....	4,20€ la part
Poêlée de légumes d'Automne	4,50€ la part
Bouquetière de légumes	4,20€ la part
Risotto Crémeux	4,20€ la part

Plats Uniques (minimum 4 personnes):

Choucroute Royale (Knack/Lard/Échine/Morteau Bouhéret/Pdt/Chou).....	10,90€ la part
Couscous (Légumes/Semoule/Agneau/Poulet/Merguez).....	10,90€ la part
Lasagnes (pur bœuf) Salade verte	10,90€ la part
Tartiflette / Morbiflette / Croziflette 11,50€/la part avec Salade verte et charcuterie	17,00€ 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 (assortiment de crudités en 3 ou 5 sortes, 200 g/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 (min 5 Pers.)

Pierrade (environ 250g par personne) - (tarif au poids)

Plateau de Raclette - (tarif au poids)

Fromage (200g par personne)

Charcuteries5,50€ la part

« 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 pouvoir VOUS servir au mieux,
Tous les plats sont à commander au minimum 1 semaine à l'avance.

