

**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**



**MORTEAU**

**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 - VALLÉE - 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).....	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
Médaille 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 Poulsard 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 (pour bœuf) Salade verte.....	10,90€ la part
Tartiflette / Morbiflette / Croziflette 11,50€/la part avec Salade verte et charcuterie.....	17,50€ 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 (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	
Pierrade (environ 250g par personne) - (tarif au poids)	
Plateau de Raclette - (tarif au poids)	
Fromage (200g par personne)	
Charcuteries.....	5,50€ la part

**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 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.**