

La cave à Vins

Découvrez les vins que nous avons sélectionnés pour vous

Toute la cave habituelle reste à votre disposition.

Vins Effervescents : Gamme François Montand
Promo au carton 5 achetés la 6^{ème} offerte

Brut Blanc de Blanc ou demi Sec 8,50€ la bouteille
Ice Blanc ou Ice Rosé 9,90€ la bouteille

Champagnes

Billecart Salmon Brut de Réserve, Brut Rosé ou Blanc de Blancs
Ruinart (également disponible en 1/2 bouteilles) Brut, Blanc de Blancs ou Rosé

Vins Moelleux

Côtes de Gascogne Cadettes de Fitères 8,50€ la bouteille
Muscat de Noël Dom Brial 10,50€ la bouteille

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

Jours	Besançon
Vendredi 19/12	7h00 - 18h30
Samedi 20/12	7h00 - 18h30
Dimanche 21/12	8h00-13h00
Lundi 22/12	8h00-17h00
Mardi 23/12	7h30 - 18h30
Mercredi 24/12	7h30-16h00
Jeudi 25/12	Fermé
Vendredi 26/12	7h00 - 18h30
Samedi 27/12	7h00 - 18h30
Dimanche 28/12	8h00-13h00
Lundi 29/12	Fermé
Mardi 30/12	7h30 - 18h30
Mercredi 31/12	7h30-16h00
Jeudi 01/01	Fermé
Vendredi 02/01	Fermé
Samedi 03/01	8h30-18h00
Dimanche 04/01	Fermé
Lundi 05/01	Fermé
Mardi 06/01	Reprise Horaires Normales

AUCUNE CB NE SERA ACCEPTÉE

Afin d'éviter tout litige de débit de compte, tous les acomptes ou consignes seront à verser par espèces ou chèques, aucune CB ne sera acceptée. 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 (pas de CB). Toute commande sera ferme et définitive, aucun changements ou annulations ne seront possibles. Commandes Garanties jusqu'au 18/12 au-delà dans la limite des stocks disponibles.

Marché Couvert - Halles des Beaux-Arts
2 rue Claude Goudimel - 25000 Besançon
03 81 56 21 57 • besancon@simonsaveurs.fr



Idées cadeaux

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

* Suggestion de présentation

Idées cadeaux

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

simonSaveurs
boucherie • charcuterie • traiteur



Carte de fin d'année Besançon 2025

Pour passer commande :

Directement en boutique, ou par téléphone 03 81 56 21 57

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, aucun changements ou annulations ne seront possibles.

**Retrait des commandes de Noël le 23 décembre de 8h à 18h30,
le 24 décembre de 8h à 15h30.**

**Retrait des commandes de Nouvel An le 30 décembre de 8h à 18h30,
le 31 décembre de 8h à 15h30.**

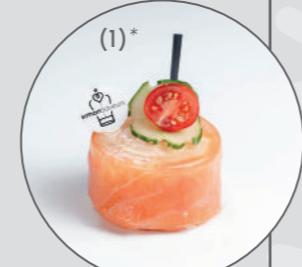
Prises de commandes Garanties jusqu'au 18/12
au-delà dans la limite des stocks disponibles.

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

Marché Couvert - Halles des Beaux-Arts
2 rue Claude Goudimel - 25000 Besançon
03 81 56 21 57 • besancon@simonsaveurs.fr

Amuse-Bouches Froids

Plateau Festif (20 pièces)	32,50€
Canapé Bûchette Tartare Saumon et Fines Herbes / Savarin Foie Gras aux fruits du Mendiant	
Canapé Dôme de Volaille et noix au vin Jaune / Navette à l'encre de seiche au Saumon Fumé	
Pain Surprise Festif (48 pièces)	43,50€
Saumon Fumé /Foie Gras/Rillettes Saumon/Fromage frais/Jb Parme 36 mois/Jambon BlancTruffé	
Plateau Croq'chaud (20 pièces)	34,00€
Croq'Saumon citron / Croq'jambon truffé / Croq'chapon Vin Jaune / Croq'St Jacques poireaux	



Entrées Froides (prix à la pièce)

Bûchette Festives Foie gras et fruits secs sur pain d'épices	7,50€
Dôme Festif de Saumon en Duo (1)	7,50€



Poissons Froids (prix par personne) sur plat avec présentation

Médaillon de Saumon (2) avec garniture	10,90€
Crevette Bouquet, Millefeuille de Légumes, Mayonnaise	
½ queue de Langouste des Caraïbes	25,00€ la pièce
½ Langouste (3) à la Parisienne	29,90€ la pièce
Terrine de St Jacques avec garniture	10,50€
Crevette Bouquet, Millefeuille de Légumes, Mayonnaise	
Saumon Fumé Maison des îles Bömlö (100g)	11,50€



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€



Entrées Chaudes (prix par personne)

Coquilles St Jacques (4)	11,50€
Escargots Romanzini (5) (beurre maison)	10,80€ les 12
Croûte Morilles (250g) et son Feuilleté Croustillant	12,50€
Croûte Forestière (250g) et son Feuilleté Croustillant	10,50€



Poissons Chauds (prix par personne)

Pavé de Sandre Sauce au Château Chalon (Vin Jaune)	13,80€
Pavé de Turbot snacké Sauce Safranée	14,50€
Cassolette Duo St Jacques (soufflé et Noix) (6) sauce Langoustines	15,50€



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.

Viandes Chaudes (prix par personne)

Filet de Canard sauce Caramel d'épices	9,50€
Poulet de Bresse (7) Sauce Morilles (cuisse et filet)	14,50€
Mignon de Veau sauce au Vin Jaune du domaine FAUDOT	12,90€
Médaillon de Chapon Rôti Farce aux Marrons et Jus réduit	12,50€
Filet de Bœuf Sauce Morilles ou Vin Jaune	15,80€
Tournedos de Cerf Sauce Chasseur	15,80€

Truffes et Caviar disponibles sur Commande

Garnitures (prix par personne)

Pomme Paille aux Fines Herbes (8)	3,00€
Gratin Dauphinois (250g)	4,20€
Boîte Chaude de Potimarrons aux Châtaignes	3,80€
Risotto Crèmeux aux Petits légumes	4,20€
Carottes, Courgettes, Champignons	
Trilogie de Mini Garnitures	6,20€
Mini pomme paille/ Mini crèmeux Potimarrons - châtaignes/ Mini Timbale de Risotto Crèmeux	

Viandes et plats à partager crus

GIBIER SUR COMMANDE SELON DISPONIBILITÉ prendre renseignements par téléphone

Possibilité de farcir vos volailles à Préciser lors de la commande :

Farce nature	26,50€/kg
Farce aux marrons	30,50€/kg
Farce au foie gras	34,50€/kg

Notre sélection de Volailles de fin d'année
(Toutes nos volailles sont fermières ou label rouge)

Pour 4 - 6 Convives :

Mini chapon	27,50€/kg
Poulet de Bresse	26,50€/kg

Pour 6 - 8 Convives :

Poule de Bresse Label Rouge	22,90€/kg
Pintade chaponnée	29,90€/kg

Pour 8 - 10 Convives :

Chapon Fermier Jaune des Landes Label Rouge	21,90€/kg
Dinde de Bresse AOC	35,90€/kg

Pour 10 Convives ou + :

Chapon de Bourgogne	24,50€/kg
Dinde fermière	25,50€/kg

Sur commande Uniquement Pouarde de Bresse et Chapon de Bresse

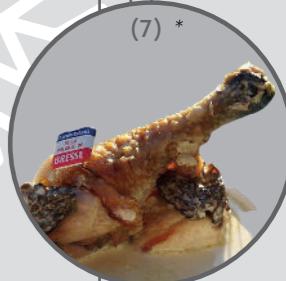
Suite à plusieurs commandes non retirées,
Plus aucune Volaille ne sera prise en commande sans acompte (50€) (chèque ou espèce).

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

En raison de forte demande pendant la période des fêtes le poulet ne pourra pas être préparé en Fondué chinoise.

Fondue Chinoise bœuf	34,90€/kg
Fondue Chinoise de dinde	21,50€/kg
Fondue Bourguignonne	32,90€/kg
Fondue Paysanne	21,50€/kg
Pierrade à composer selon vos envies :	32,90€/kg (soit environ 8€/pers)
Bœuf, Veau, Dinde, Poulet, 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