

## MORTEAU

14 Rue de l'Helvétie  
25500 Morteau - France

**03 81 43 70 18**

info@simonsaveurs.fr



## MARCHÉ COUVERT HALLES DES BEAUX ARTS

2 Rue Claude Goudimel  
25000 Besançon - France

**03 81 56 21 57**

besancon@simonsaveurs.fr



## NOTRE CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ 2026

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 - 03 81 64 08 19 

## 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
Dôme écrevisses Cœur Coulant .....	6,90€ la part
Tiramisu asperges, jambon et petits légumes .....	7,50€ la part
Éclair salé aux légumes croquants .....	7,50€ la part

## Poissons Froids:

Médailon de Saumon et sa Garniture (minimum 8 pers).....	10,90€ la part
Terrine de poisson (Rouget ou Saumon ou St Jacques ou Lotte) avec garniture et présentation .....	10,50€ la part
Saumon Fumé Maison des îles Bømlo.....	99,00€/kg

## Poissons Chauds:

Filet de Truite sauce au choix (Vin Jaune, Citron, Bercy, etc ...) .....	11,50€ la part
Pavé de Cabillaud Sauce Estragon .....	12,50€ la part
Filet de Sandre sauce Safranée .....	13,80€ la part
Coquille St Jacques.....	11,50€ 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) .....	9,20€ /pers
Pavé de Veau confit sauce au choix (Lie de vin /Gratiné au Comté/Italienne) ..	10,50 € /pers
Sauté de veau à la provençale .....	10,50€ /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)	



« 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 traitées 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 vous servir au mieux,

**Tous les plats de la carte seront à commander au minimum 1 semaine à l'avance.**