

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 AUTOMNE / HIVER 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 seront à commander au minimum 1 semaine à l'avance.

Imp. Chopard - 03 81 64 08 19 IMPRIMERIE

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 écrevisses Cœur Coulant	6,90€ la part
Dôme Franc Comtois (Cœur Coulant Cancoillotte)	7,50€ la part
Médailillon de Poisson	nous consulter

Entrées Chaudes :

Coquille St Jacques	10,80€ la part
Croûte Forestière	10,00€ la part
Croûte aux Morilles	12,50€ la part

Poissons Chauds:

Cassolette de risotto aux noix de St Jacques sauce safran	14,90€ la part
Filet truite sauce Jurasienne	12,80€ la part
Pavé de Sandre sauce Bourguignonne	13,80€ la part

Viandes Chaudes:

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

Garnitures:

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

Plats Uniques (minimum 4 personnes):

Couscous (Légumes/Semoule/Agneau/Poulet/Merguez)	10,90€ la part
Lasagnes (pur bœuf) Salade verte	10,90€ la part
Choucroute Royale (Knack/Lard/échine/Morteau Bouhéret/pdt/chou)	11,90€ 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 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 (Min. 5 Pers.)

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

Plateau de Raclette :

Fromage (200g par personne) - 5,50€ la part

Charcuterie - 5,50€ 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 vous servir au mieux,

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