



SIMON & BERTRAND
TRAITEUR SOLIDAIRE

LES PLATEAUX REPAS DE SAISON Hiver, Printemps 2023/2024

La SCOP Simon & Bertrand Traiteur a pour objet l'insertion par l'activité économique de personnes éloignées de l'emploi dans les métiers de la restauration.

Pour cela, elle réalise des prestations traiteur cocktail, buffet et plateaux repas de haute qualité avec une plus value sociale et environnementale.

Tous les jours, nous réalisons une bonne cuisine traditionnelle fraîche Faite maison avec des produits frais et de saison.

simonetbertrandtraiteur.com

Simon (Le commercial) : 06.47.74.21.66 • simon@simonetbertrandtraiteur.com

Bertrand (Le chef) : 06.15.31.66.91 • bertrand@simonetbertrandtraiteur.com

45 rue Jules Ferry 91390 MORSANG SUR ORGE



NOS CONDITIONS

Les commandes sont de 5 plateaux minimum.

Entre 5 et 20 plateaux : menu identique avec 2 plats au choix.

Entre 20 et 30 plateaux : 2 menus au choix.

Commande supérieure à 30 plateaux : 3 menus au choix.

Supplément fromage et salade : 2,50 € ht.

La commande doit être validée au plus tard 48 h avant la livraison.

Cas particuliers : nous consulter.

Tous les prix s'entendent hors taxes.

Ste Geneviève des bois (végétarien) – 20,50 € HT

Rouleaux de sarrazin aux oignons confits et petits raisins

Duo de galettes, de polenta crémeuse et quinoa

Duo de carottes à l'huile vierge.

Gâteau moelleux à la châtaigne, sirop de clémentines caramélisées.

Epinay sur Orge – 20,50 € HT

Terrine de canard confit et bœuf de 10h façon pot au feu.

Œufs mollets ou pochés

Risotto de sarrazin grillé aux légumes de saison.

Flan pâtissier maison croustillant.

Fleury Mérogis – 20,50 € HT

Tartare de légumes croquants

et truite d'Aquitaine fumée maison

Filet de poulet moelleux au piment d'espelette

Crumble de potimarron et carottes aux noisettes.

Moelleux au chocolat



Savigny sur Orge – 20,50 € HT

Timbales de panais au sésame grillé.
Emincé de pot au feu de bœuf,
Légumes du marché et parmentière au four.
Gâteau de riz crémeux à l'orange

Villemoisson sur Orge – 20,50 € HT

Salade de quinoa et lentilles bio à la coriandre fraîche.
Dos de cabillaud juste cuit,
Tagliatelles fraîches aux petits légumes.
Salade de fruits frais de saison.

Bistronomique – 29,80 € HT

Tatin de navets caramélisés à l'orange.
Ballotins de queue de Lotte en meurette (oignons grelots, lard frais et champignons forestiers)
Duo de carottes vapeur multicolores aux herbes fraîches.
Biscuit Viennois roulé, pommes Reinette et caramel au beurre salé,
glacé au jus de pommes nature.



EXCLUSIF – 32,50 € HT

- Escalopes de noix de Saint Jacques marinées aux kumquats.
- Filet de veau du sud-ouest label rouge fumé au romarin.
- Gratin de courge butternut, potimarron et échalote confite.
- Dôme oriental à la mandarine impériale et aux amandes

TERRE ET MER – 32,50€ HT

- Filets de truite fumé par nos soins, gambas snackées et jeunes pousses
- Filet de bœuf tataki, oignons grelots confits, Charlottes en gratin et carottes vapeur multicolores aux herbes fraîches.
- Opéra café chocolat Maison





45 rue Jules Ferry 91390 MORSANG SUR ORGE

01 69 04 69 85

www.simonetbertrandtraiteur.com

Commercial : Simon au 06 47 74 21 66 - simon@simonetbertrandtraiteur.com

Chef de Cuisine : Bertrand au 06 15 31 66 91 - bertrand@simonetbertrandtraiteur.com