

[www.simonetbertrandtraiteur.com](http://www.simonetbertrandtraiteur.com)

Simon: 06.47.74.21.66  
[simon@simonetbertrandtraiteur.com](mailto:simon@simonetbertrandtraiteur.com)

Bertrand: 06.15.31.66.91  
[bertrand@simonetbertrandtraiteur.com](mailto:bertrand@simonetbertrandtraiteur.com)

45 rue Jules Ferry  
91390 Morsang sur Orge



## VOS PLATEAUX REPAS

### La SCOP

Simon et Bertrand Traiteur  
c'est l'insertion par l'activité  
économique de personnes en  
difficulté voulant réapprendre un  
des métiers passionnant  
de la restauration

Travail à partir de produits bruts,  
frais, et de saison.  
Fruits et légumes en circuits courts  
et bio, viandes labellisées et pêche  
durable.

Prestations traiteur (cocktail,  
buffets, repas et plateaux repas)  
de haute qualité  
avec une plus value sociale  
et environnementale.

[www.simonetbertrandtraiteur.com](http://www.simonetbertrandtraiteur.com)

Simon: 06.47.74.21.66  
[simon@simonetbertrandtraiteur.com](mailto:simon@simonetbertrandtraiteur.com)

Bertrand: 06.15.31.66.91  
[bertrand@simonetbertrandtraiteur.com](mailto:bertrand@simonetbertrandtraiteur.com)

45 rue Jules Ferry  
91390 Morsang sur Orge

## Série 18€ HT

# PLATEAUX REPAS AUTOMNE/HIVER

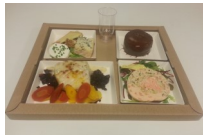
## Série 23€ HT

### Epinay sur Orge

Tarte fine aux navets et agrumes.  
Filet de canard, sauce soja et gingembre.  
Duo de carottes à la coriandre et haricots noirs.  
Moelleux à l'orange et anisette.



### Fleury Mérogis



Rillettes de lentilles bio d'Ariège.  
Petits oignons aux houmous de haricots rouges, de petits pois et aux poids chiches à la menthe.  
Tartelette au chocolat et noix caramélisées.

### Sainte Geneviève des Bois

Rouleaux d'oignons confits aux petits raisins.  
Conchiglioni farcis à la provençale, rouille et croûtons de tapenade.  
Croque brioche chocolat poires.



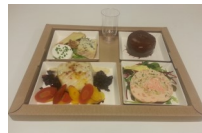
### Savigny sur Orge



Terrine de légumes confits au fromage frais.  
Filet de poulet moelleux au piment d'Espelette.  
Crumble cake aux pommes Canada.

### Villemoisson

Tartare de saumon d'Ecosse aux pousses d'épinards.  
Carpaccio de bœuf, salade de penne, roquettes et tomates confites.  
Moelleux aux châtaignes, coulis de clémentines caramélisées.



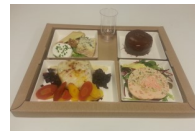
### Exclusif

Escalopes de noix de Saint Jacques marinées aux kumquats.  
Filet de veau du sud-ouest label rouge fumé au thym frais.  
Dôme oriental mandarine impériale.



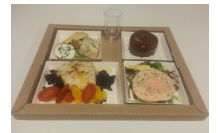
### Bistronomique

Tatin de légumes d'été.  
Ballottins de filet de lotte lardés, girolles, pleurotes et semoule d'épeautre.  
Crèmeux pralinoix et vanille de la Réunion.



### Terre et Mer

Mesclun de langoustines et gambas, carpaccio de betteraves colorées.  
Filet de bœuf juste cuit, petits oignons confits, mousseline de charlottes.  
Opéra.



Sur demande, nous pourrions vous fournir du vin bio ainsi que toute boisson non alcoolisée

Nos plateaux sont biodégradables en carton ondulé, composés de verres recyclables et de couverts en amidon de maïs.

Le pain est compris dans chacune de nos propositions.

Sur demande et sur devis d'autres prestations sont possibles :  
Petits déjeuners, pauses, cocktails, buffets, repas servis.  
En nous consultant au moins 48h avant votre prestation, nous pourrions vous servir au mieux.

### Conditions de vente

Les commandes sont de 5 plateaux minimum.

Entre 5 et 20 plateaux : menu identique avec 2 plats différents possibles.

Entre 20 et 30 plateaux : 2 menus différents possibles.

Commande supérieure à 30 plateaux : 3 menus possibles.

Fromage et salade : + 2 €.

Les commandes doivent être validées au plus tard 48 h avant la livraison.

Cas particuliers et devis : nous consulter.

Frais de livraison: depuis notre adresse au nb de km x 1.05€