



CARTE DES PIÈCES COCKTAILS – AVRIL / MAI 2023

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

Tous nos produits sont faits maison à partir de produits bruts, frais et de saison. Nous travaillons avec des fruits et légumes issus de circuits courts et souvent biologiques. Les viandes sont label rouge. Voici quelques exemples de nos pièces cocktail.

simonetbertrandtraiteur.com

Simon : 06.47.74.21.66 • simon@simonetbertrandtraiteur.com

Bertrand : 06.15.31.66.91 • bertrand@simonetbertrandtraiteur.com

45 rue Jules Ferry 91390 MORSANG SUR ORGE

PIECES DE COCKTAIL SALEES

PIECES CHAUDES

Roulé feuilleté au pistou et olives noires.....	0,95 €
Roulé pousses d'épinards oseille	0,95 €
Roulé tomates confites	0,95 €
Mini baklava agneau	1,10 €
Feuilleté charcutier	1,10 €
Gnocchi gratiné	1,10 €
Gougère au Beaufort d'été	1,00 €
Allumette au comté	0,95 €
Allumette aux épices	0,95 €
Croustade oignons échalotes	1,10 €
Cassolette de curry d'agneau	1,40 €
Croquette Bressanne (poulet de Bresse, noix)	1,40 €
Cassolette de choucroute hongroise	1,40 €
Cassolette de pieds de cochon aux morilles	1,60 €
Croustade poireaux st jacques (selon saison)	1,60 €
Croustade Pormonier à l'abondance	1,60 €

MINI BURGER ET MINI BAGELS aux graines (fabrication du pain maison)

Maquereaux marinés à la suédoise (bagels).....	1,55 €
Saumon gravelax à la moutarde douce (bagels).....	1,55 €
Poulet Caesar (burger).....	1,50 €
Antipasti (aubergines, poivrons, tomates) (burger).....	1,50 €
Effiloché de bœuf de 10h (burger).....	1,50 €





CANAP'CHOU

Epinards ricotta	1,30 €
Cream-cheese et saumon d'Ecosse.....	1,60 €
Mousseline de chorizo doux poireaux	1,40 €
Foie gras de canard, melon gingembre	2,30 €

CANAP'CROUST

Tomates cerise et brocolis	1,10 €
Saumon fumé, crème de ricotta.....	1,60 €
Carottes des sables et céleri branche	1,10 €
Asperges vertes ou blanches et pesto (en saison).....	1,30 €

CANAPAIN

Bouchons de Paris, brocolis	1,10 €
Mousse de betteraves crapaudine, ail et cerfeuil	0,95 €
Œufs brouillés, tomates confites	1,00 €
Crudités, fruitités du moment	0,95€
Jambon de Parme, câprons et persillade	1,10 €
Gambas et œufs de saumon fumés.....	1,40 €
Rosace de foie gras maison	3,30 €
Rosace de crème de Roquefort	1,20 €
Beaufort et jambon de Savoie	1,20 €
Saumon d'Ecosse fumé, beurre de raifort	2,20 €

Les prix s'entendent hors taxes

MILLE-FEUILLES COCKTAIL

Mille-feuilles de saumon aux épinards frais, oseille	1,30 €
Mille-feuilles de betteraves et carottes fraîches, crème de cumin	1,30 €
Mille-feuilles de nori, crème de wasabi et thon saumuré	1,50 €

CANAP'LEGUMES

Endives carmine, pistou de petits légumes frais	1,20 €
Feuille d'endive farcie au caviar d'aubergines	1,20 €
Roulé de carottes, velouté de chou-fleur	1,20 €

PAINS SURPRISE CUBES

24 sandwiches (2 variétés au choix)	26,00 €
---	---------

Foie gras, confiture de melon au gingembre
Effiloché de canard aux zestes d'orange
Tartare de saumon fumé gravelax
Crevettes, mangue, coriandre et graines de moutarde
Coppa artisanale, beurre de câpres
Mousse de foie de volaille aux raisins de Corinthe
Rillettes de poulet rôti maison à l'estragon

Les prix s'entendent hors taxes





PAINS SURPRISE CUBES MARAICHERS

24 sandwiches (2 variétés au choix) 25,00 €

Houmous de maïs crème de coco
 Crème d'artichauts à l'orange
 Crème de poireaux au Mascarpone
 Houmous de petits pois à la menthe

PIQUES ET BROCHETTES

Malossol, chorizo et tomate cerise 1,30 €
 Antipasti de légumes et polenta aux olives 1,30 €
 Volaille à la citronnelle 1,30 €
 Navets Daïkon mariné carotte des sables 1,30 €
 Bœuf charolais pistou et roquette 1,40 €
 Sucette de chèvre aux graines torrifiées et petits raisins 1,40 €
 Champignons bouchons snackés, petits oignons caramélisés.....1,40 €
 Salsifis frais déglacés au miel et Combava 1,50 €
 Truite fumée, billes de pomme Granny 1,50 €
 Laqué de canard, poivre de Sechouan, navet long 1,50 €
 Billes d'agneau à la grecque 1,50 €
 Quasi de veau cube à l'estragon 1,70 €
 Bressaola brebis Basque 1,70 €
 Haddock fumé au fenouil croquant 1,70 €
 Ceviche d'espadon, ananas caramélisé 1,70 €
 Saumon d'Ecosse mariné aux baies roses baby grenaille 1,70 €
 Agneau en tajine à la menthe 1,70 €

Les prix s'entendent hors taxes

CUILLERES et COUPELLES

Timbale de carottes, miso et noix	1,30 €
Houmous de petits pois et pois chiches à la menthe	1,30 €
Boudin noir, compote de pommes fraîches	1,30 €
Tartare de bœuf aux salicornes	1,40 €
Effiloché d'agneau confit au thym, mousse de pommes de terre	1,40 €
Mousseline de fèves et semoule d'épeautre	1,50 €
Radis noir, mousse de saumon	1,50 €
Encornets, riz noir et poivrons rouges	1,40 €
Pétoncles et poireaux crayon au lait de coco	1,50 €
Magret de canard mariné aux kumquats	1,60 €
Effeillé de cabillaud à l'ail des ours	1,70 €
Huître pochée, compotée béarnaise	1,80 €

VERRINES

Crèmeux de chou-fleur à l'ail frais confit.....	1,40 €
Cappuccino de maïs, mouillettes feuilletées au sésame	1,40 €
Gaspacho de poivrons aux épices douces	1,40 €
Risotto crémeux et légumes de saison	1,40 €
Tartare de saumon, gingembre et coriandre fraîche	1,70 €
Mousseline de poisson et fruits de mer au safran	1,70 €
Tartare de Saint Jacques marinées aux herbes	1,90 €

Les prix s'entendent hors taxes





TARTINETTES

C = Chaud F=Froid CF = Chaud ou Froid

Fourme et jambon de pays (C)	1,20 €
Fromage d'Abondance et civette (C)	1,20 €
Chèvre et miel aux éclats de noisettes (C)	1,10 €
Roquefort aux dés de poires (F)	1,20 €
Piperade et piment d'Espelette (CF)	1,20 €
Houmous de petits pois à la menthe (F).....	1,10 €
Sardines grillées aux piquillos (CF)	1,30 €

MINI COCOTTES CHAUDES

Blanquette de saumon aux carottes et navets nouveaux	3,20 €
Crozets gratinés et diots de Savoie	3,20 €
Emincé de canard, jardinière fraîche, grenailles	3,50 €
Risotto crémeux aux asperges et champignons	3,50 €
Quasi de veau à l'estragon, cerisettes confites, fenouil	3,60 €
Noix de Saint Jacques aux crayons de poireaux	4,20 €

Les prix s'entendent hors taxes

PIECES DE COCKTAIL SUCREES

TARTELETTES

Poires Bourdaloue	1,10 €
Pommes anisette	1,10 €
Normande aux pêches	1,10 €
Chocolat	1,10 €
Poivre de Timut	1,10 €
Café	1,10 €
Vanille coriandre	1,10 €
Mangues	1,10 €
Praliné	1,10 €
Kiwis	1,10 €
Framboises aux deux chocolats	1,40 €

MINI CHOUX et ECLAIRS

Mangue	1,10 €
Vanille bourbon	1,10 €
Citron	1,10 €
Café	1,10 €
Chocolat	1,10 €
Praliné	1,10 €
Chou craquelin praliné	1,20 €
Eclair crémeux aux mangues	1,30 €

Les prix s'entendent hors taxes





BROCHETTES PIQUES

Pommes cannelle chocolat	1,10 €
Fruits frais	1,00 €
Fruits frais exotiques	1,30 €

VERRINES

Ile flottante, caramel	1,20 €
Mousse au chocolat	1,20 €
Lemon curd	1,20 €
Mousse caramel au beurre salé, crumble	1,20 €
Mousse chocolat, marmelade d'orange	1,20 €
Riz au lait crémeux aux zestes d'agrumes	1,20 €
Salade de pêches, abricots, à la menthe	1,20 €
Tarte au citron revisitée.....	1,20 €
Soupe de pêches au safran	1,50 €
Mousseline fraise gingembre	1,20 €
Tiramisu aux amandes et Amaretti	1,20 €
Panna cotta à la gelée de figes	1,20 €

CUILLERES

Crumble pommes coing	1,20 €
Pommes confites aux épices	1,20 €
Panna cotta au chocolat	1,20 €
Crumble poires chocolat	1,30 €
Gâteau de riz caramel au beurre salé	1,30 €
Panna cotta aux framboises	1,30 €
Crème brûlée aux châtaignes	1,30 €
Crème brûlée au lavandin	1,20 €

Les prix s'entendent hors taxes

PETITS FOURS

Opéra café chocolat	1,40 €
Opéra fraise basilic	1,40 €
Opéra menthe chocolat	1,40 €
Opéra aux agrumes	1,40 €
Crèmeux citron	1,40 €
Duchesse au café	1,40 €
Sucette ananas, biscuit amandes et chocolat	1,40 €
Baba au limoncello	1,50 €
Crèmeux poire, ganache chocolat	1,40 €
Crumble mangue au beurre salé, fond sicilien craquant	1,40 €
Sablé lemon curd	1,30 €
Sablé fraise et crème de pistache	1,30 €
Crumble mangue et fèves tonka	1,30 €
Réglette chocolat figues	1,40 €

Toutes ces pièces cocktail se fabriquent au minimum par 20 pièces afin de limiter le gâchis alimentaire

Les matières premières à mettre en œuvre ne s'achetant que par quantité de poids minimal, il vaut mieux nous consulter afin de savoir si vos quantités de pièces à commander peuvent être réalisables.

Les prix s'entendent hors taxes





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