



www.simonetbertrandtraiteur.com

Simon : 06.47.74.21.66
simon@simonetbertrandtraiteur.com

Bertrand : 06.15.31.66.91
bertrand@simonetbertrandtraiteur.com

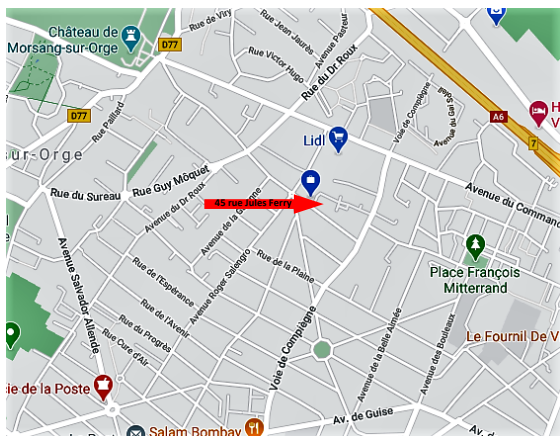
45 rue Jules Ferry
91390 Morsang sur Orge



Visitez notre site internet en flashant le QR code ci-dessus

Livré ou emporté

Nous sommes près de chez vous, régalez-vous



VOS REPAS DE FÊTES

La SCOP « Simon et Bertrand Traiteur » c'est :

- un travail à partir de produits bruts, frais, et de saison.
- des fruits et légumes en circuits courts et bio
- des viandes labellisées et de la pêche durable
- l'emploi de personnes en difficulté voulant réapprendre un des métiers passionnant de la restauration

DEMANDEZ VOS PRESTATIONS TRAITEUR

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

www.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

Nos pâtés croûte gastronomiques

-Ma ballade dans le Jura

Volailles de Bresse, canard des Dombes et Foie gras
vieux marc et gelée au Mac vin du Jura

37,50€/kg (ex: 200g 7,50€/pers)

-Pintade et poulet fermier au Chardonnay, estragon et
citrons confits

36,80€/kg (ex: 200g 7,36€/pers)



En apéritif ou en entrée

Les foies gras

Foie gras de canard extra du sud-ouest (IGP).

En Terrine, mi-cuit,	250g	350g	500g	1 kg
cognac et armagnac.	36.52€	51.13€	73.05€	135,40€

Cuisson au gros sel

Pineau des Charentes	31.40€	43.90€	62.75€	125.50€
Pain de mie aux graines pour toasts		350g		2.5€

*Il faut prévoir 50 à 70 g de foie gras par pers pour une entrée.
(Le poids se rapprochera au mieux de la quantité commandée)*



Le « fumoir »

Salage au sel sec, fumé au bois de hêtre par nos soins.
Poissons frais jamais congelés.

Truite d'eau douce fumée (France) 6,20€/100g

Saumon fumé Ecossais ou Islandais 6,40€/100g

Labellisé pêche durable ASC ou label rouge

Tranché au laboratoire à la demande



Les entrées

-St Jacques poêlées, crémeux de chou fleur et saumon d'Ecosse
16,00€

-Ile flottante végétale et acidulée aux morilles.
14,00 €

-Brochette de gambas et litchis, cappuccino de maïs à la crème
de coco
15,00€



Les plats

-Suprême de pintade rôti, fricassée de grelots,
champignons, pommes grenailles et betteraves.
20,95 €

-Dos de cabillaud frais juste cuit, beurre d'herbes
fraîches, courge rôtie ail et miel, charlottes gratinées.
21,95 €

-Pièce de bœuf d'Aubrac de 7h, Champignons et
petits légumes braisés, galette de polenta au
parmesan.
17,00 €

Les desserts

Miroir praliné d'amandes et châtaignes,
cœur acidulé, miroir framboise et croustillant de sésame
4,95 €

-Délice aux oranges confites et chocolat, crémeux de clémentines,
croustillant de riz soufflé
4,95 €

Grands desserts pour 6 personnes minimum

En dessous de 6 personnes nous vous proposerons les
desserts en individuel aux mêmes parfums choisis.




SIMON & BERTRAND
TRAITEUR SOLIDAIRE

Tous les prix sont nets par personne.