



### Carte des buffets – 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 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 biologiques. Les viandes sont label rouge. Voici quelques propositions de buffets.

[simonetbertrandtraiteur.com](http://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



## Formule BUFFET

Applicable aux menus 1 et 2.

Commande pour 20 personnes minimum.

Au choix : 2 entrées, 1 plat, 2 accompagnements et 2 desserts.

Pour plus de 30 personnes : 2 entrées au choix 2 plats au choix, 2 accompagnements au choix et 2 desserts,

Supplément fromage pour 2,50 € HT.

Les commandes doivent être validées au minimum 5 jours ouvrés avant la livraison.

Tous les prix s'entendent hors taxes.

**Entrees (au choix)**

Cookies chèvre et chorizo

Rillettes de thon au gingembre

Rouleaux bressaola, chèvre frais, épinards et ciboulette

Jambon persillé de bourgogne

**Plats (au choix)**

Pain de saumon, ricotta et brocolis

Aspic de poisson aux fèves et asperges vertes

Entrecôte rôtie au romarin et thym frais

Confit d'agneau aux poivrons

**Accompagnements (au choix)**

Salade d'antipasti grillés : courgettes, poivrons, aubergines, céleri branche

Salade de pois gourmands, pamplemousse et menthe

Pennes, tomates confites, roquette et copeaux de parmesan

Salade d'orge, avoine et meli mélo de betteraves

Pain

**Desserts (au choix)**

Fraises et rhubarbe au sirop de verveine

Tarte aux pêches et abricots

Gâteau au fromage blanc et mirabelles

Tarte du Nord aux quetsches

Roulé caramel au beurre salé façon short bread





### Entrees (au choix)

Tarte tomates cerises, roquette et basilic  
Terrine de légumes en piperade  
Cheese cake léger saumon et ciboulette  
Compoté de lapin aux baies roses, marjolaine et persil

### Plats (au choix)

Filets de poulet César aux fleurs de câpres  
Cuissot d'agneau farci menthe abricots  
Carré de veau rôti à l'estragon

### Accompagnements (au choix)

Salade de courgettes marinées et feta  
Tagliatelles fraîches au basilic  
Salade de carottes au cumin et ciboulette  
Salade de petit épeautre, oignons nouveaux et melon d'eau

Pain

### Desserts (au choix)

Soupe de pêches à la menthe  
Roulé caramel au beurre salé façon short bread  
Chausson feuilleté aux fruits rouges  
Tarte citron verveine



## Formule brunch

Applicable aux menus 3 et 4.

Commande pour 20 personnes minimum.

Les commandes doivent être validées au minimum 5 jours ouvrés avant la livraison.

**Brunch ou buffet végétarien**

Pancakes quinoa et betteraves rouges  
Tarte chèvre frais, blettes, poires et noix  
Crabe cake

Salade de crevettes, légumes sautés et saumon fumé  
Salade coleslaw

Cake sans gluten citron orange  
Muesli aux framboises séchées  
Gelée d'orange aux noix caramélisées  
Tartelettes de crème brûlée au gingembre

**BOISSONS EN OPTION (supplément de 2,50 € HT par personne)**

**Au choix :**

Smoothie pastèque melon et cranberries  
Mojito de verveine et citron au sucre de bouleau  
Thé glacé gingembre citron et curcuma au sucre de bouleau  
Jus de fruits et légumes frais





### Brunch

Viennoiseries, brioche, baguettes fraîches

Confitures, beurre

Café, thé, sucre, lait

Assortiment de charcuterie : coppa, jambon de pays, rosette et rillettes

Plateau de fromages : Brie de Meaux, Comté, chèvre Sainte-Maure de Touraine

Salade César : salade romaine, poulet, croutons, parmesan et sauce César

Salade italienne : penne, jambon cru, mozzarella et roquette

Tarte tomate cerise, basilic et parmesan

Tarte courgette, menthe et ricotta

Salade de fruits frais de saison

Tarte aux pommes

Moelleux au chocolat

### BOISSONS EN OPTION (supplément de 2,50 € HT par personne)

#### Au choix :

Smoothie pastèque melon et cranberries

Mojito de verveine et citron au sucre de bouleau

Thé glacé gingembre citron et curcuma au sucre de bouleau

Jus de fruits et légumes frais



45 rue Jules Ferry 91390 MORSANG SUR ORGE

01 69 04 69 85

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

Commercial : Simon au 06 47 74 21 66 - [simon@simonetbertrandtraiteur.com](mailto:simon@simonetbertrandtraiteur.com)

Chef de Cuisine : Bertrand au 06 15 31 66 91 - [bertrand@simonetbertrandtraiteur.com](mailto:bertrand@simonetbertrandtraiteur.com)