

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



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

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

Série 19 HT

Série 24,50€ 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.



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.



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.

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.



Sainte Geneviève des Bois

Rouleaux d'oignons confits aux petits raisins.

Conchiglionis farcis à la provençale, rouille et croutons de tapenade.

Croque brioche chocolat poires.



Terre et Mer

Mesclun de langoustines et gambas, carpaccio de betteraves colorées.

Filet de bœuf juste cuit, petits oignons confits, mousseline de charlottes.

Opéra.



Savigny sur Orge



Terrine de légumes confits au fromage frais.

Filet de poulet moelleux au piment d'Espelette.

Crumble cake aux pommes Canada.

Sur demande, nous pourrons 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.

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.



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 pourrons 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: Nous contacter.