



CARTE DES PLATEAUX REPAS – FEVRIER 2019

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 biologiques. Les viandes sont labellisées. Notre gamme de plateaux repas est en carton cannelé, matériau recyclé et recyclable.

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 CONDITIONS

Les commandes sont de 5 plateaux minimum.

Entre 5 et 20 plateaux : menu identique avec 2 plats au choix.

Entre 20 et 30 plateaux : 2 menus au choix.

Commande supérieure à 30 plateaux : 3 menus au choix.

Fromage et salade aux fruits secs : + 2 €.

La commande doit être validée au plus tard 48 h avant la livraison.

Cas particuliers : nous consulter.

Tous les prix s'entendent hors taxes.

PLATEAU 1 – 18 € HT

Salade de pois chiches et houmous de petits pois à la menthe
Dos de cabillaud rôti, origan et citron vert
Basmati Madras safrané aux tomates confites
Petit pain bio
Crumble de pommes et poires caramélisés au beurre marin

PLATEAU 2 – 18 € HT

Rouleaux du primeur en feuille de riz, pomme granny et mangue
Aiguillettes de poulet aux noix de cajou
Risotto d'épeautre aux champignons, carottes des sables vapeur
Petit pain bio
Moelleux à l'orange anisette

PLATEAU 3 – 18 € HT

Croustillant d'oignons et poivrons pelés aux petits raisins
Filet de canard poêlé
Courge rôtie et pommes vitelotte
Petit Pain bio
Gâteau de riz noix de coco et mangue



PLATEAU 4 – 18 € HT

Tartare de saumon d’Ecosse et œufs fumés, citron vert
Filet de rumsteck en roulade, roquette au pistou
Salade de tagliatelles fraîches aux poivrons doux
Petit pain bio
Truffade au chocolat, feuilletine croustillante au praliné

PLATEAU 5 – 18 € HT

Aubergine grillée, tomates confites, coppa et mozzarella, pesto
Filet de rascasse olives et beurre de cardamome
Oignons rôtis au thym, penne rigate, pétales de Parmesan
Petit pain bio
Feuilleté croustillant aux amandes et chocolat



PLATEAU 6 – 22 € HT

Noix de St Jacques au citron verts et kumquats
Filet de dorade juste cuit, sauce rouille
Légumes vapeur croquants
Petit pain bio
Tartelette chocolat poivre de Ti mut

PLATEAU 7 – 22 € HT

Tarte fine artichauts et tomates confites
Tataki de bœuf, sauce soja gingembre
Duo de carottes à la coriandre
Petit pain bio
Tiramisu

PLATEAU 8 – 22 € HT

Caviar d'aubergines à l'ail des ours
Mignon de veau à l'estragon
Polenta à la tomme fraîche et tagliatelles de courgettes
Petit Pain bio
Miroir aux fruits rouges





45 rue Jules Ferry 91390 MORSANG SUR ORGE

06 47 74 21 66

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