



CARTE DES BUFFETS - PRINTEMPS 2022

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

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



FORMULE BUFFET

Applicable aux menus 1 et 2.

Pour 25 personnes minimum.

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

Pour plus de 30 personnes :

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

Entre 20 et 25 personnes veuillez nous consulter.

Supplément fromage pour 2,50 € HT.

Le pain est compris dans les deux menus.

Pour les repas servis à l'assiette ou livré, nous établissons des propositions sur mesure.

Nos propositions au buffet commence à partir de 19€ hors taxes.

Le prix d'un buffet s'entendent hors taxes (TVA 10%). Sur devis, nous pouvons vous proposer un service de livraison, du personnel de service, de la vaisselle, du matériel ou encore des boissons (vins bio et naturels, jus de pommes local ...)

Les commandes doivent être validées au minimum 7 jours ouvrés avant la livraison.

MENU I

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 25 personnes minimum.

Les commandes doivent être validées au minimum 7 jours ouvrés avant la livraison.

Le prix d'un buffet s'entendent hors taxes (TVA 10%). Sur devis, nous pouvons vous proposer un service de livraison, du personnel de service, de la vaisselle, du matériel ou encore des boissons (vins bio et naturels, jus de pommes local ...)

MENU 3 - 22€ HT

BRUNCH OU BUFFET VEGETARIEN

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

Commercial : Simon au 06 47 74 21 66 - simon@simonetbertrandtraiteur.com

Chef de Cuisine : Bertrand au 06 15 31 66 91 - bertrand@simonetbertrandtraiteur.com