



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

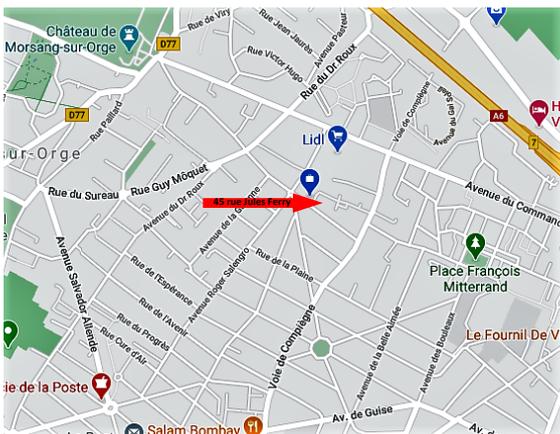
91390 Morsang sur Orge



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

Livré ou emporté

Nous sommes près de chez vous, réglez-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

Votre repas de Noël

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 cèpes et morilles.
14,00 €

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



Les plats

-Crapaudine de caille farcie aux raisins, fricassée
de grelots, champignons, 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 charolaise de 7h, Cèpes et petits
légumes braisés, galette de polenta au parmesan.
17,00 €

Les desserts de Noël

Buche de Noël au praliné d'amandes et châtaignes,
cœur acidulé, miroir caramel et croustillant de sésame
4,95 €

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

Grandes buches de Noël pour 6 personnes minimum
En dessous de 6 personnes nous vous proposerons les
buches en individuel aux mêmes parfums choisis.




SIMON & BERTRAND
TRAITEUR SOLIDAIRE

Tous les prix sont nets par personne.