



CARTE DES PLATEAUX REPAS – AVRIL / MAI 2021

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. Notre gamme de plateaux repas est en fibre de canne matériau recyclé et recyclable.

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.

Supplément fromage et salade : 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

Rouleaux d'oignons confits aux petits raisins.
Conchiglies farcis à la provençale, rouille et croutons de tapenade.
Croque brioche chocolat poires.

PLATEAU 2 – 18 € HT

Crudités d'automne en tartelette.
Dos de Cabillaud fumé et charlottes en gratin.
Flan pâtissier maison croustillant.

PLATEAU 3 – 18 € HT

Terrine de légumes confits au fromage frais.
Filet de poulet moelleux au piment d'Espelette.
Crumble cake aux pommes Canada.



PLATEAU 4 – 18 € HT

Tartare de saumon d’Ecosse aux pousses d’épinards.
Carpaccio de bœuf, salade de penne, roquette et tomates confites.
Moelleux aux châtaignes, coulis de clémentines caramélisées.

PLATEAU 5 – 18 € HT

Rillettes de lentilles bio d’Ariège.
Petits oignons aux houmous de haricots rouges de petits pois et pois-chiches à la menthe.
Tartelettes au chocolat et noix caramélisées.

PLATEAU 6 – 22 € HT

Tarte fine aux navets et agrumes.
Filet de canard, sauce soja et gingembre.
Duo de carottes à la coriandre et haricots noirs.
Tiramisu.



PLATEAU 7 – 23 € HT

Escalopes de noix de Saint Jacques marinées aux kumquats.
Filet de veau du sud-ouest label rouge fumé au thym frais.
Gratin de courge butternut, potimarron et échalote confite.
Dôme oriental mandarine impériale amandes et marmelade de clémentines

PLATEAU 8 – 23 € HT

Tatin de légumes d'automne braisés.
Ballottins de filet de lotte lardés, girolles, pleurotes et semoule d'épeautre.
Crèmeux pralinoix et vanille de Madagascar

PLATEAU 9 – 23 € HT

Mesclun de langoustines et gambas, carpaccio de betteraves colorées.
Filet de bœuf juste cuit, petits oignons confits, mousseline de grenailles.
Opéra.





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