



SIMON & BERTRAND
TRAITEUR SOLIDAIRE

CARTE DES PIÈCES COCKTAILS – 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 (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 label rouge. Voici quelques exemples de nos pièces cocktail.

En raison des restrictions sanitaires et pour éviter les regroupements autour des buffets, nous vous proposons l'individualisation de votre cocktails en vous présentant vos pièces dans des boîtes individuelles.

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

PIECES DE COCKTAIL SALEES

PIECES CHAUDES

Roulé pistou et olives noires	0,95 €
Roulé pousses d'épinards oseille	0,95 €
Roulé tomates confites	0,95 €
Mini baklava agneau	0,95 €
Feuilleté charcutier	0,95 €
Gnocchi gratiné	0,95 €
Gougère au Beaufort d'été	0,95 €
Allumette au comté	0,95 €
Allumette aux épices	0,95 €
Croustade oignons échalotes	1,20 €
Cassolette de curry d'agneau	1,40 €
Croquette Bressanne (poulet de Bresse, noix)	1,40 €
Cassolette de choucroute hongroise	1,40 €
Croustille d'espadon, de thon, ou saumon frais	1,50 €
Cassolette de pieds de cochon aux morilles	1,60 €
Croustade poireaux st jacques (selon saison)	1,60 €
Croustade Pormonier à l'abondance	1,60 €

MINI COCOTTES CHAUDES

Blanquette de saumon aux carottes et navets nouveaux	3,20 €
Crozets gratinés et diots de Savoie	3,20 €
Emincé de canard, jardinière fraîche, grenailles	3,50 €
Risotto crémeux aux asperges et champignons	3,50 €
Quasi de veau à l'estragon, cerisettes confites, fenouil	3,60 €
Noix de Saint Jacques aux crayons de poireaux	4,20 €

Les prix s'entendent hors taxes





CANAP'CHOU

Epinards ricotta	1,20 €
Cream-cheese saumon d'Ecosse	1,20 €
Mousseline de chorizo doux poireaux	1,20 €
Chantilly de magrets de canard	1,20 €
Foie gras de canard, melon gingembre	1,20 €

CANAP'CROUST

Tomates cerise et pistou	1,10 €
Croustillant betteraves et Cancoillote	1,10 €
Saumon fumé, Mascarpone	1,10 €
Carottes des sables et céleri branche	1,10 €
Asperges vertes et pesto rouge	1,10 €
Poivrons pelés, brocolis	1,10 €

CANAPAIN

Bouchons de Paris, brocolis	1,00 €
Mousse de betteraves, pétales d'ail croustillant, cerfeuil	1,00 €
Œufs brouillés, tomates confites	1,00 €
Crudités, fruitités du moment	1,00 €
Jambon de Parme, câpres à queue, persillade	1,10 €
Gambas, œufs de saumon, fenouil	1,10 €
Œuf de caille au plat, concassée de tomates fraîches	1,10 €
Rosace de foie gras maison	1,10 €
Roulé à la crème de Roquefort	1,10 €
Roulé Beaufortain, jambon de Savoie	1,10 €
Roulé de saumon d'Ecosse fumé, beurre de raifort	1,20 €

Les prix s'entendent hors taxes

MILLE-FEUILLES COCKTAIL

Mille-feuilles de saumon aux épinards frais, oseille	1,50 €
Mille-feuilles de betteraves et carottes fraîches, crème de cumin	1,50 €
Mille-feuilles de nori, crème de wasabi et thon frais	1,50 €
Lasagnes de courgettes au caviar d'aubergines	1,50 €

CANAP'LEGUMES

Coque de chou de Bruxelles, pistou de petits légumes frais	1,30 €
Feuille d'endive farcie au caviar d'aubergines	1,30 €
Roulade de carottes, velouté de chou-fleur	1,30 €
Petite ratte farcie	1,30 €

PAINS SURPRISE CUBES

24 sandwiches (2 variétés au choix)	21,60 €
48 sandwiches (3 variétés au choix)	43,20 €

Foie gras, confiture de melon au gingembre
Effiloché de canard aux zestes d'orange
Tartare de saumon fumé gravelax
Crevettes, mangue, coriandre et graines de moutarde
Daurade marinée et tarama maison
Coppa artisanale, beurre de câpres
Jambon persillé maison
Mousse de foie de volaille aux raisins de Corinthe
Rillettes de poulet rôti maison à l'estragon
Boudin noir aux oignons

Les prix s'entendent hors taxes





PAINS SURPRISE CUBES MARAICHERS

24 sandwichs (2 variétés au choix)	21,60 €
48 sandwichs (3 variétés au choix)	43,20 €

Crème d'artichauts à l'orange

Mousse de betteraves jaunes à la framboise

Tartare de légumes au Mascarpone

Julienne de 3 carottes au cumin

PIQUES ET BROCHETTES

Malossol, chorizo et tomate cerise	1,30 €
Antipasti de légumes et polenta aux olives	1,30 €
Volaille à la citronnelle	1,30 €
Trio de carottes cumin, ciboulette, persillade	1,30 €
Trio de betterave	1,30 €
Radis roses au beurre d'anchois	1,30 €
Bœuf charolais pistou et roquette	1,40 €
Sucette de chèvre en duxelle de petits légumes	1,40 €
Champignons bouchons snackés et navet boule d'or	1,40 €
Salsifis frais déglacés au miel et combava	1,50 €
Bonbons de betterave, fromage frais au poivre Timut	1,50 €
Truite fumée, billes de pomme Granny	1,50 €
Laqué de canard, poivre de Sechouan, navet long	1,50 €
Billes d'agneau à la grecque	1,50 €
Quasi de veau cube à l'estragon	1,70 €
Bressaola roquette et brebis Basque	1,70 €
Haddock fumé au fenouil croquant	1,70 €
Ceviche d'espadon, ananas caramélisé	1,70 €
Saumon d'Ecosse mariné aux baies roses baby grenaille	1,70 €
Mérou au piment d'Espelette	1,70 €
Agneau en tajine à la menthe	1,70 €

Les prix s'entendent hors taxes

CUILLERES

Coquille d'épinard à l'oseille	1,30 €
Timbale de carottes, miso et noix	1,30 €
Taboulé Libanais au quinoa	1,30 €
Houmous de petits pois et pois chiches à la menthe	1,30 €
Boudin noir, compote de pommes fraîches	1,30 €
Tartare de bœuf aux salicornes	1,40 €
Effiloché d'agneau confit au thym, mousse de pommes de terre	1,40 €
Mousseline de fèves et semoule d'épeautre	1,50 €
Radis noir, mousse de saumon	1,50 €
Encornets, riz noir et poivrons rouges	1,50 €
Pétoncles et poireaux crayon au lait de coco	1,50 €
Jambon de Bourgogne, crème persillée	1,60 €
Magret de canard mariné aux kumquats	1,60 €
Effeillé de cabillaud à l'ail des ours	1,70 €
Huître pochée, compotée béarnaise	1,70 €

VERRINES

Tartare de navets et radis sauce soja	1,30 €
Cappuccino de maïs, mouillettes feuilletées au sésame	1,30 €
Gaspacho de poivrons aux épices douces	1,30 €
Betterave Chioggia, vinaigrette d'orange	1,40 €
Risotto crémeux et légumes de saison	1,40 €
Tartare de saumon, gingembre et coriandre fraîche	1,60 €
Brandade de morue en bavaroise	1,60 €
Mousseline de poisson et fruits de mer au safran	1,70 €
Tartare de Saint Jacques marinées aux herbes	1,80 €

Les prix s'entendent hors taxes





TARTINETTES

C = Chaud F=Froid CF = Chaud ou Froid

Fourme et jambon de pays (C)	1,35 €
Fromage d'Abondance et civette (C)	1,35 €
Chèvre et miel aux éclats de noisettes (C)	1,35 €
Fourme d'Ambert aux dés de poires (F)	1,35 €
Piperade et piment d'Espelette (CF)	1,35 €
Houmous de petits pois à la menthe (F).....	1,35 €
Topinambour à l'orange et zestes (F)	1,35 €
Sardines grillées aux piquillos (CF)	1,35 €
Bouille ça baisse (CF)	1,35 €

MINI BAGELS

Maquereaux marinés à la suédoise, mesclun et crudités	1,40 €
Saumon mariné gravelax à la moutarde douce	1,40 €
Poulet Caesar (anchois, parmesan)	1,40 €
Antipasti (aubergines, poivrons, tomates, copeaux de parmesan)	1,40 €
Bœuf Charolais, condiment maison	1,60 €

Les prix s'entendent hors taxes

PIECES DE COCKTAIL SUCREES

TARTELETTES

Poires Bourdaloue	1,10 €
Pommes anisette	1,10 €
Normande aux pêches	1,10 €
Chocolat	1,10 €
Poivre de Timut	1,10 €
Café	1,10 €
Vanille coriandre	1,10 €
Mangues	1,10 €
Praliné	1,10 €
Kiwis	1,10 €
Framboises aux deux chocolats	1,40 €

CHOUX ECLAIRS

Mangue	1,10 €
Vanille bourbon	1,10 €
Citron	1,10 €
Café	1,10 €
Chocolat	1,10 €
Praliné	1,10 €
Chou craquelin praliné	1,30 €
Eclair crémeux aux mangues	1,30 €

Les prix s'entendent hors taxes





BROCHETTES PIQUES

Pommes cannelle chocolat	1,30 €
Fruits frais	1,30 €
Fruits frais exotiques	1,80 €

VERRINES

Ile flottante, caramel	1,10 €
Mousse au chocolat	1,20 €
Lemon curd	1,20 €
Mousse caramel au beurre salé, crumble	1,20 €
Mousse chocolat, marmelade d'orange	1,30 €
Riz au lait crémeux aux zestes d'agrumes	1,30 €
Salade de pêches, abricots, à la menthe	1,30 €
Tarte au citron	1,40 €
Soupe de pêches au safran	1,40 €
Mousseline fraise gingembre	1,40 €
Tiramisu aux amandes et Amaretti	1,40 €
Panna cotta à la gelée de figes	1,40 €

CUILLERES

Crumble pommes coing	1,10 €
Pommes confites aux épices	1,10 €
Panna cotta au chocolat	1,10 €
Crumble poires chocolat	1,20 €
Gâteau de riz caramel au beurre salé	1,20 €
Panna cotta aux framboises	1,20 €
Polenta au potimarron, velouté au Grand Marnier	1,30 €
Crème brûlée aux châtaignes	1,30 €
Crème brûlée au lavandin	1,30 €

Les prix s'entendent hors taxes

PETITS FOURS

Opéra café chocolat	1,20 €
Opéra fraise basilic	1,20 €
Opéra menthe chocolat	1,20 €
Opéra aux agrumes	1,20 €
Crèmeux citron	1,20 €
Duchesse au café	1,20 €
Sucette ananas, biscuit amandes et chocolat	1,20 €
Palet banane coco et chocolat blanc	1,30 €
Baba limoncello	1,30 €
Crèmeux poire, ganache chocolat	1,30 €
Crumble mangue au beurre salé, fond sicilien craquant	1,30 €
Sablé lemon curd	1,40 €
Sablé fraise et crème de pistache	1,40 €
Crumble mangue et fèves tonka	1,40 €
Réglette chocolat figues	1,50 €



Les prix s'entendent hors taxes



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