



## LES PLATEAUX REPAS Automne hiver 2022/2023

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

[simonetbertrandtraiteur.com](http://simonetbertrandtraiteur.com)

Simon : 06.47.74.21.66 • [simon@simonetbertrandtraiteur.com](mailto:simon@simonetbertrandtraiteur.com)

Bertrand : 06.15.31.66.91 • [bertrand@simonetbertrandtraiteur.com](mailto: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 : 2,50 € ht.

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

Cas particuliers : nous consulter.

Tous les prix s'entendent hors taxes.

### Ste Geneviève des bois (végétarien) – 20,50 € HT

Rouleaux de sarrazin aux oignons confits et petits raisins

Duo de galettes, de polenta crémeuse et quinoa

Duo de carottes à l'huile vierge.

Gâteau moelleux à la châtaigne, sirop de clémentines caramélisées.

### Epinay sur Orge – 20,50 € HT

Terrine de canard confit et bœuf de 10h façon pot au feu.

Œufs mollets ou pochés

Risotto de sarrazin grillé aux légumes de saison.

Flan pâtissier maison croustillant.

### Fleury Mérogis – 20,50 € HT

Tartare de légumes croquants

et truite d'Aquitaine fumée maison

Filet de poulet moelleux au piment d'espelette

Crumble de potimarron et carottes aux noisettes.

Moelleux au chocolat





### Savigny sur Orge – 20,50 € HT

Timbales de panais au sésame grillé.  
Emincé de bœuf,  
Légumes du marché et parmentière au four.  
Gâteau de riz crémeux à l'orange

### Villemoisson sur Orge – 20,50 € HT

Salade de quinoa et lentilles bio à la coriandre fraîche.  
Dos de cabillaud juste cuit,  
Tagliatelles fraîches aux petits légumes.  
Salade de fruits frais de saison.

### Bistronomique – 29,80 € HT

Tatin de légumes de saison braisés.  
Ballotins de queue de Lotte en meurette (oignons grelots, lard frais et champignons forestiers)  
Duo de carottes à la coriandre fraîche.  
Suprême de figue au chocolat mousseux .



## EXCLUSIF – 32,50 € HT

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

## TERRE ET MER – 32,50€ HT

- Filets de rougets marinés au thym citron, gambas snackées et jeunes pousses
- Filet de bœuf tataki, oignons grelots confits, mousseline de charlottes
- Opéra Maison





45 rue Jules Ferry 91390 MORSANG SUR ORGE

01 69 04 69 85

[www.simonetbertrandtraiteur.com](http://www.simonetbertrandtraiteur.com)

Commercial : Simon au 06 47 74 21 66 - [simon@simonetbertrandtraiteur.com](mailto:simon@simonetbertrandtraiteur.com)

Chef de Cuisine : Bertrand au 06 15 31 66 91 - [bertrand@simonetbertrandtraiteur.com](mailto:bertrand@simonetbertrandtraiteur.com)