

N'HÉSITÉZ PAS À NOUS RENDRE VISITE!

Chaque jour de la semaine,
4 plats minimum au choix
sont disponibles en magasin,
toujours 100 % frais
et faits « Maison ».

NOUS NOUS RÉJOUISSONS DE VOUS SERVIR



14 Rue de l'Helvétie
25500 Morteau - France
+33 (0)3 81 43 70 18

6 Rue de la Gare
25800 Valdahon - France



NOTRE CARTE AUTOMNE / HIVER 2024

Selon notre philosophie tous nos produits sont faits maisons à base de produits frais,
Afin d'être correctement approvisionné, et de pouvoir vous servir au mieux,
Tous les plats sont à commander au minimum 1 semaine à l'avance.

Imp. Chopard - VALENTIGNEY - 03 81 64 08 10

 suivez-nous sur facebook @simonsaveurs

www.simonsaveurs.fr

Amuse-Bouches Froids:

Plateau de Canapés Variés (20 pièces).....	28,00€
Pain Surprise Assorti (48 sandwiches).....	39,50€
Pain Surprise Assorti avec Saumon (48 sandwiches).....	43,50€
Plateau de Chiffonnade de Charcuteries de Notre Maison	5,00€/pers.
Plateau de Chiffonnade de Charcuteries de Notre Maison et ses Fromages Affinés	6,50€/pers.

Entrées Froides:

Nonettes aux 2 Saumons.....	7,50€ la part
Dôme d'écrevisses au cœur coulant	6,90€ pièce
Millefeuille Franc Comtois	7,20€ pièce
Médaille de Poisson	Nous consulter

Entrées Chaudes:

Coquille Saint Jacques.....	10,80€ la part
Croûte Forestière.....	10,00€ la part
Croûte aux Morilles	12,50€ la part

Poissons Chauds:

Brochette de noix de Saint Jacques sauce safran	12,90€ la part
Saumon et sa sauce crémeuse aux notes de fines herbes	10,50€ la part
Filet de Sandre sauce Jurassienne	13,80€ la part

Viandes Chaudes:

Suprême de Volaille Sauce Morilles Vin Jaune	8,90€ la part
Suprême de Pintade sauce au choix (Forestière/Girolles/Cognac)	9,50€ la part
Cuisse de Pintade aux Girolles	8,20€ la part
Filet de Canard Fondant sauce au choix (Poivre/Griottines/Caramel d'épices)	8,90€ la part
Coq Fermier au Poulard du Domaine Faudot (Cuisse et Suprême).....	8,50€ la part
Poule Fermière sauce Suprême (Cuisse et Suprême)	8,50€ la part
Lapin fermier de la Maison Lambert sauce moutarde (Cuisse et râble)	8,50€ la part
Pavé de Bœuf sauce au choix (Poivre/Forestière/Vin Jaune ou Morilles)	12,50€ la part
Bœuf Bourguignon	9,80€ la part
Blanquette de Veau Tradition.....	9,80€ la part
Pavé de Veau confit au choix (Comté/Lie de Vin/Italienne/Vin Jaune)	9,80€ la part
Filet Mignon de Porc sauce au choix (Moutarde/Forestière/Jurassienne).....	10,50€ la part

Garnitures:

Pomme Paille.....	3,00€ la part
Gratin Dauphinois (4,20€ la part de 250g en portion individuelle).....	15,50€/kg
Bouquetière de légumes.....	4,20€ la part
Poêlée de légumes d'Automne	4,50€ la part
Flan de Potimarrons aux Châtaignes.....	3,80€ la part
Risotto Crémeux.....	4,20€ la part
Polenta au Vieux Comté.....	4,20€ la part

Plats Uniques (minimum 4 personnes):

Couscous (Légumes/Semoule/Agneau/Poulet/Merguez).....	10,90€ la part
Lasagnes (pur bœuf) Salade verte	10,50€ la part
Choucroute Royale (Knack/Lard/Échine/Morteau Bouhéret/pdt/chou)	9,90€ la part
Tartiflette / Morbiflette / Croziflette.....	10,50€ la part
Avec salade verte et charcuterie	15,50€ la part

Buffet Froid:

Assortiment de Charcuteries	5,50€ la part
Assortiment de Viandes Froides (Rosbeef/Rôti de Porc/Filet de Poulet)	6,50€ la part
Farandole de Crudités en 3 ou 5 sortes (200 g par personne).....	5,50€ la part
Assortiment de Fromages.....	4,50€ la part

Nos plats à partager (24h à l'avance):

Fondue Bourguignonne et Paysanne (environ 200g par personne) - (tarif au poids)	
Fondue Chinoise (200g par personne) - (tarif au poids)	
Bœuf uniquement, Mélange Bœuf Dinde,	
Bouillons disponibles sur commande min. 48h à l'avance 4€ par personne	
Pierrade (environ 200g par personne) - (tarif au poids)	
Plateau de Raclette :	
Fromage (200g par personne).....	5,50€ la part
Charcuteries (7 sortes).....	5,50€ la part

Toutes les commandes traiteur seront dressées en plat porcelaine consignés, pensez lors du retrait de votre commande à vous munir d'un chèque ou d'espèces afin de pouvoir régler cette consigne qui vous sera restituée lors du retour des plats.

AUCUNE COMMANDE NE VOUS SERA REMISE SANS RÈGLEMENT DE LA CONSIGNE.

Selon notre philosophie tous nos produits sont faits maisons à base de produits frais, Afin d'être correctement approvisionné, et de vous servir au mieux, **TOUS LES PLATS DE LA CARTE SERONT À COMMANDER AU MINIMUM 1 SEMAINE À L'AVANCE.**