

La cave à Fromages

Plateau de fromages (servi sous cloche) pour 4 personnes 19,20€/pièce
 Plateau de fromages (servi sous cloche) pour 6 personnes 28,80€/pièce

Tout notre rayon de fromages habituel reste bien évidemment à votre disposition.

La cave à Vins

Découvrez les vins que nous avons sélectionnés pour vous

Toute la cave habituelle reste à votre disposition.

Vins Blancs

Bistrot Chic (idéal avec les fruits de mer) 8,80€ la bouteille
 Couvent des Jacobins Domaine Jadot 23,90€ la bouteille
 Rully Domaine Bouchard (Notre coup de ♥) 21,90€ la bouteille

Vins Rouges

Côte de Bœuf Maturée (Notre coup de ♥) 10,90€ la bouteille
 Château Chaigneau Lalande de Pomerol 15,50€ la bouteille
 Bourgogne Côte d'or Domaine Forey 21,50€ la bouteille

Vins Effervescents : Gamme François Montand

Promo au carton 5 achetés la 6^{ème} offerte

Brut Blanc de Blanc (Notre coup de ♥) 8,50€ la bouteille
 Ice Blanc ou Ice Rosé 9,90€ la bouteille

Champagnes

Pierre Mignon (Notre coup de ♥)
 Billecart Salmon Brut de Réserve, Brut Rosé ou Blanc de Blancs
 Ruinart Brut, Blanc de Blancs ou Rosé

Vins Moelleux

Côtes de Gascogne Cadettes de Fitères (Notre coup de ♥) 8,50€ la bouteille
 Muscat de Noël Dom Brial 10,50€ la bouteille



Idées cadeaux

Pensez à nos bons cadeaux ainsi qu'à nos coffrets cadeaux afin de ravir vos proches à Noël.



Horaires d'ouverture de nos boutiques pendant les fêtes de fin d'année

Jours	Morteau	Valdahon
Vendredi 20/12	8h30-12h30/14h-19h	8h30-12h30/14h-19h
Samedi 21/12	8h30-13h00	8h30-13h/14h-19h
Dimanche 22/12		8h30-12h00
Lundi 23/12	14h00-19h00	8h30-13h/14h-19h
Mardi 24/12	8h30-16h00	8h30-15h00
Mercredi 25/12	Fermé	Fermé
Judi 26/12		
Vendredi 27/12	8h30-12h30	8h30-12h30/14h-19h
Samedi 28/12	14h00-18h00	8h30-13h/14h-19h
Dimanche 29/12	8h30-12h30	Fermé
Lundi 30/12	8h30-13h/14h-19h	8h30-12h00/14h-18h
Mardi 31/12	8h30-16h00	8h30-15h00
Mercredi 01/01	Fermé	Fermé
Judi 02/01		
Vendredi 03/01	8h30-12h30/14h-19h	8h30-12h30/14h-19h
Samedi 04/01	8h30-18h00	8h30-17h00
Dimanche 05/01	Fermé	Fermé
Lundi 06/01	Fermé	Fermé
Mardi 07/01	Reprise Horaires Normales	Reprise Horaires Normales

AUCUNE CB NE SERA ACCEPTÉE

Afin d'éviter tout litige de débit de compte, tous les acomptes ou consignes seront à verser par espèces ou chèques, aucune CB ne sera acceptée. Pensez à bien vous munir de chèque ou d'espèces pour la consigne des plats et contenants porcelaines.

Pour toute commande, un acompte de 50% du montant total vous sera demandé à la commande (pas de CB). Toute commande sera ferme et définitive, aucuns changements ou annulations ne seront possibles. Commandes Garanties jusqu'au 20/12 au-delà dans la limite des stocks disponibles.

* Suggestion de présentation

simon Saveurs
 boucherie • charcuterie • traiteur

Carte de fin d'année 2024

Pour passer commande :

Directement en boutique, ou par téléphone 03 81 43 70 18

Attention lors de la prise de commande, pensez à préciser le lieu de retrait (Morteau ou Valdahon).

Pour toute commande, un acompte de 50% du montant total vous sera demandé à la commande (pas de CB).

Toute commande sera ferme et définitive, aucuns changements ou annulations ne seront possibles.

**Retrait des commandes de Noël le 23 décembre de 10h à 18h,
 le 24 décembre de 9h à 15h.
 Retrait des commandes de Nouvel An le 30 décembre de 10h à 18h,
 le 31 décembre de 9h à 15h.**

Prises de commandes Garanties jusqu'au 20/12 au-delà dans la limite des stocks disponibles.

Pensez à bien vous munir de chèque ou d'espèces pour la consigne des plats et contenants porcelaines (chèque ou espèces, aucune CB acceptée)

Amuse-Bouches Froids

Plateau Festif (20 pièces)	32,50€
Canapé Bûchette de foie gras et figues / Tartare St jacques sur biscuit citron aneth Canapé Dôme de Volaille et noix au vin Jaune / Navette à l'encre de seiche au Saumon Fumé	
Pain Surprise Festif (48 pièces)	43,50€
Saumon Fumé /Foie Gras/Rillettes Saumon/Fromage frais/Jb Parme 36 mois/Jambon Blanc Truffé	
Plateau Festi'chaud (20 pièces)	34,00€
Feuilleté escargots des Chazeaux/Croq' truffé/Croustade chapon Vin Jaune/Corolle St Jacques poireaux	
Feuilleté escargots des Chazeaux (beurre maison)	
Les 5	6,50€
Les 20	26€

Entrées Froides (prix à la pièce)

Bûchette Festives St Jacques et Écrevisses	7,50€
Dôme Foie Gras Cœur croquant mangue et passion (1)	7,50€

Poissons Froids (prix par personne) sur plat avec présentation

Médaille de Saumon (2) avec garniture	10,90€
Crevette Bouquet, Millefeuille de Légumes, Mayonnaise	
½ Langouste à la Parisienne	29,90€ la pièce
Saumon Colbert avec garniture	12,50€
Crevette Bouquet, Millefeuille de Légumes, Mayonnaise	
Saumon Fumé Maison des îles Bômlo (100g)	11,50€

Nos Foies Gras Maisons (prix par personne) sur plat avec présentation

Foie Gras de Canard (60g)	10,90€
Foie Gras d'Oie (60g)	12,90€
Foie Gras de Canard Truffé (Tuber Melanosporum) (50g)	15,50€

Nos Pâtés en Croûte Festifs (commandés à la tranche et facturés au poids)

Pâté en Croûte de 3 volailles et Foie Gras	49,90€
Oreiller de la Belle Aurore (10 viandes, truffes et foie gras)	85,00€
Mini pâté en croûte Cocktail Volaille Noix Vin Jaune	45,50€

Fruits de Mer

Plateau de fruits de Mer	38,50€ /pers
6 huîtres Marennes Oléron fines de claire n°3, 100g de bulots cuits, 50g de crevettes grises, 3 crevettes roses, 1/2 tourteau cuit, 3 langoustines cuites, mayonnaise et sauce huître	
Plateau de fruits de Mer Royal	58€ /pers
1 Homard Cuit, 6 huîtres Marennes Oléron fines de claire n°3, 100g de bulots cuits, 50g de crevettes grises, 3 crevettes roses, 1/2 tourteau cuit, 3 langoustines cuites, mayonnaise et sauce huître	
Bourriche d'huîtres Marennes Oléron	33,50€ la Bourriche
2 douzaines Marennes Oléron fines de claire n°3	

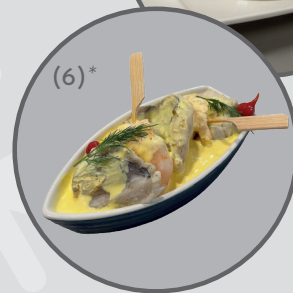
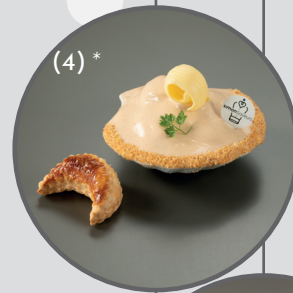
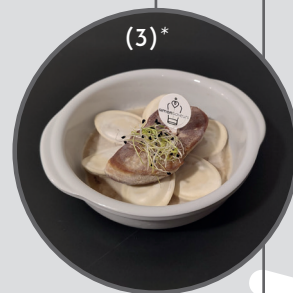
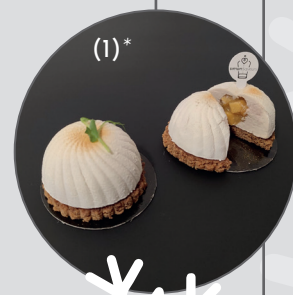
Entrées Chaudes (prix par personne)

Ravioles et escalope de Foie Gras sauce Foie gras (3)	12,50€
Coquilles St Jacques (4)	10,80€
Escargots Romanzini (5) (beurre maison)	9,80€ les 12
Croûte Morilles (250g) et sa petite michotte	12,50€
Croûte Forestière (250g) et sa petite michotte	10,50€

Poissons Chauds (prix par personne)

Pavé de Sandre Sauce fine au Champagne	13,80€
Pavé de Lotte Bretonne Sauce Armoricaïne	15,50€
St Jacques en 2 textures Gambas en brochette (6) sauce Safranée	14,50€

Nos plats sont pour certains dressés dans des plats consignés, pensez à vous munir d'un chèque ou d'espèces pour régler la caution lors de la récupération de la commande, aucune CB ne sera acceptée.



* Suggestion de présentation

Viandes Chaudes (prix par personne)

Filet de Canard sauce Porto et éclats de Figues	9,20€
Poulet de Bresse (7) Sauce Morilles (cuisse et filet)	13,50€
Mignon de Veau Comtois sauce au Château Chalon (Vin Jaune)	12,90€
Médaille de Chapon Rôti Farce aux Marrons et Jus réduit	12,20€
Filet de Bœuf Sauce Morilles ou Foie Gras	15,50€
Tournedos de Cerf Sauce Chasseur	15,50€

Truffles et Caviar disponibles sur Commande et en Boutique.

Garnitures (prix par personne)

Pomme Paille aux Fines Herbes (8)	3,00€
Gratin Dauphinois (250g)	4,20€
Boîte Chaude de Potimarrons aux Châtaignes	3,80€
Lingot de Polenta au Vieux Comté et éclats de Morilles	4,20€
Risotto Crémeux aux Petits légumes	4,20€
Carottes, Courgettes, Champignons	
Trilogie de Mini Garnitures	6,20€
Mini pomme paille/ Mini crémeux Potimarrons - châtaignes/ Mini Timbale de Risotto Crémeux	

Viandes et plats à partager crus

GIBIER SUR COMMANDE SELON DISPONIBILITÉ prendre renseignements par téléphone

Notre sélection de Volailles de fin d'année

Pour 4 - 6 Convives :

Mini chapon	27,10€/kg
Poulet de Bresse	26,10€/kg

Pour 6 - 8 Convives :

Poularde du Gers Tradition	23,90€/kg
Pintadou (pintade-Chaponnée)	29,90€/kg

Pour 8 - 10 Convives :

Chapon Fermier Jaune des landes Label Rouge	21,90€/kg
Poularde Jaune des Landes Label Rouge	19,20€/kg
Dinde de Bresse AOC	35,90€/kg

Pour 10 Convives ou + :

Chapon Bastide du Gers (torchon blanc)	27,90€/kg
Dinde du Gers	23,90€/kg

Toutes nos volailles du Gers sont emballées dans un torchon à la manière de la volaille supérieure de Bresse afin de faire pénétrer les notes aromatiques du gras dans les chairs. Les volailles de la gamme tradition des coteaux sont élevées à l'ancienne au grain de maïs et au lait ce qui procure à la chair une texture et une saveur particulière digne des plus grandes tables

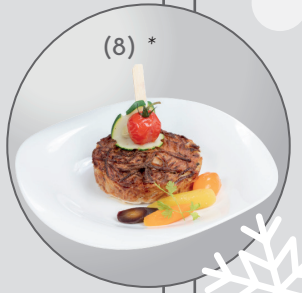
Suite à plusieurs commandes non retirées,
Plus aucune Volaille ne sera prise en commande sans acompte (50€).

Les fondues et pierrades (compter env. 250 à 300 g/personne)

En raison de forte demande pendant la période des fêtes le poulet ne pourra pas être préparé en Fondue chinoise.

Fondue Chinoise bœuf	31,90€/kg
Fondue Chinoise de dinde	21,50€/kg
Fondue Bourguignonne	32,90€/kg
Fondue Paysanne	21,50€/kg
Pierrade à composer selon vos envies :	31,50€/kg (soit environ 8€/pers)
Bœuf, Veau, Dinde, Poulet, Canard, Porc, Lard	

Nos plats sont pour certains dressés dans des plats consignés, pensez à vous munir d'un chèque ou d'espèces pour régler la caution lors de la récupération de la commande, aucune CB ne sera acceptée.



* Suggestion de présentation