



www.simonetbertrandtraiteur.com

Simon : 06.47.74.21.66

simon@simonetbertrandtraiteur.com

Bertrand : 06.15.31.66.91

bertrand@simonetbertrandtraiteur.com

45 rue Jules Ferry

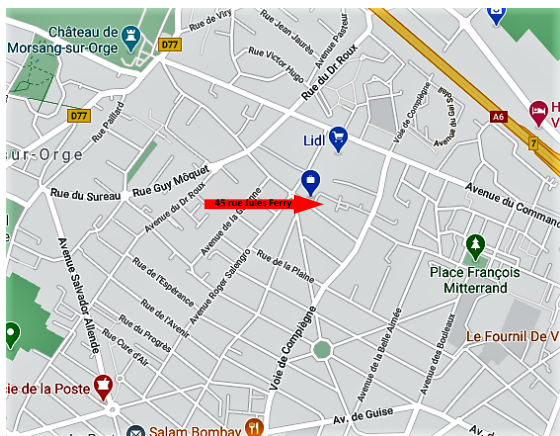
91390 Morsang sur Orge



Visitez notre site internet en flashant le QR code ci-dessus

Livré ou emporté

Nous sommes près de chez vous, régalez-vous



VOS REPAS DE FÊTES

La SCOP « Simon et Bertrand Traiteur » c'est :

- un travail à partir de produits bruts, frais, et de saison.
- des fruits et légumes en circuits courts et bio
- des viandes labellisées et de la pêche durable
- l'emploi de personnes en difficulté voulant réapprendre un des métiers passionnant de la restauration

DEMANDEZ VOS PRESTATIONS TRAITEUR

cocktails, buffets, repas et plateaux repas de haute qualité avec une plus value sociale et environnementale.

www.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 pâtés croûte gastronomiques

- Canard et volaille de Bresse, foie gras, pistaches
vin du Jura et liqueur de bourgeons de sapin
37,50€/kg (ex: 200g 7,50€/pers)
- Cochon fermier Francilin, cèpes et morilles
29,80€/kg (ex: 200g 5.96€/pers)



Le « fumoir »

Salage au sel sec, fumé au bois de hêtre par nos soins.
Poissons frais jamais congelés.

- Truite d'eau douce fumée (France) 6,20€/100g
- Saumon fumé Ecosse ou Islandais 6,40€/100g

Labellisé pêche durable ASC ou label rouge

Les desserts de Noël

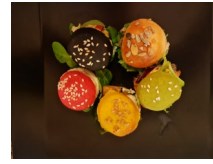
-Buche 2 pralinés doux et cœur corsé, glaçage miroir
chocolat, pain de Gènes aux noisettes, croustillant fin.
4,95 €/pers

-Buche mangue fraîche et cœur citronné,
biscuit rose de Reims, glaçage aux fruits, croustillant fin
4,95 €/pers

Buches de Noël pour 6/7 personnes

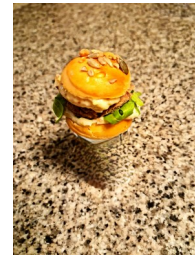
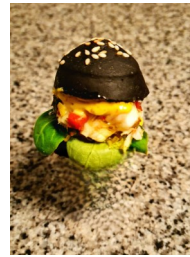


Pour votre apéritif nous vous proposons



Nos mini burger briochés (fabrications originales)
11,20€ les 4 pièces

- Encre de seiche, saumon mariné crème de raifort
- Graines boulangères, foie gras aux figues
- Curcuma, bœuf de 10h et béarnaise
- Chlorophylle de persil, Gambas et sauce tartare.



Les foies gras

Foie gras de canard extra Français

En Terrine, mi-cuit,	250g	500g	1 kg
cognac et armagnac.	25,10€	45.30€	90.60€

Cuisson au gros sel

Pineau des Charentes	22,80€	42.50€	85,00€
----------------------	--------	--------	--------

(au bon goût du foie gras frais)

Il faut prévoir 80g de foie gras par pers pour une entrée.

(Le poids se rapprochera au mieux de la quantité commandée)

