

PARTAGEONS LES FÊTES  
DE FIN D'ANNÉE ENSEMBLE !  
TRAITEUR SIMON, VOTRE INVITÉ

Noël  
2024

Prestige

## NOS APÉRITIFS

- **Le plateau de 50 canapés traditionnels** 39 €  
*Assortiment de truite fumée, charcuteries et emmental*
- **Le plateau festif** 35 €
  - 5 toasts de foie gras de canard
  - 5 toasts de saumon fumé
  - 5 toasts de magret de canard fumé
  - 5 toasts de jambon York
- **Le pain bateau**  
*Charcuteries, truite fumée et emmental*
  - 20 sandwichs 20 € • 40 sandwichs 39 €

Les plats chauds sont présentés dans des barquettes aluminium qui vont au four, le dressage sur assiette sera à faire par vos soins.

## NOS POISSONS CHAUDS

- **Coquille saint-jacques** façon Duchesse 9 €
- **Poêlée de Saint-Jacques** sauce safran 17 €
- **Filet de Barr** sauce beurre blanc 22 €

Nos poissons sont accompagnés d'un risotto au safran et julienne de légumes

## LES INCONTOURNABLES

- **Foie gras de canard** entier maison 145 € le Kg
- **Saumon de Norvège** fumé maison tranché sur plat 46 € le Kg

## NOS ENTRÉES

- **Assiette nordique** : duo de saumon fumé et gravlax aux agrumes et aneth 15 €
- **Cheesecake** : au saumon fumé fromage frais et ricotta 13 €
- **Le Virtuose** : biscuit aux herbes, tartare avocat, mangue et crevette émulsion de mangue 14 €
- **Terrine de Foie Gras de canard** : abricot et pistache, petit pain brioché 18 €

Nos entrées sont servies sur assiette fibra

## NOS GIBIERS

- **Civet de biche** 13 €
- **Civet de jeune sanglier** 16 €
- **Filet de biche**, sauce grand veneur 20 €  
*Nos gibiers sont accompagnés de spätzles, chou rouge et marrons*

## NOS BÛCHES

- **Bûche Forêt Noire revisitée** génoise et mousse chocolat, confit de framboise, diplomate au Kirsch et griotte.
- **Bûche Mont-Blanc** : biscuit dacquoise mousse aux marrons, compotée de myrtille et éclats de meringue.
- **Bûche L'Ecureuil** : biscuit léger aux éclats de noisette, mousse chocolat au lait, crémeux praliné à l'ancienne et enrobage magnum
- **Saint-Honoré (8/10 pers.)** : 30 €

DESSERTS  
4 pers. 19 €  
6 pers. 25 €

PARTAGEONS LES FÊTES  
DE FIN D'ANNÉE ENSEMBLE !  
TRAITEUR SIMON, VOTRE INVITÉ

Noël  
2024

Prestige

### NOS VIANDES CHAUDES

- **Suprême de pintade** farci au pain d'épices sauce miel de sapin **13 €**
- **Magret de canard** en croûte de pain d'épices sauce miel de sapin **17 €**
- **Filet mignon de veau**, sauce girolles **20 €**
- **Filet de bœuf**, sauce aux morilles **19 €**
- **Bouchée à la reine**, et ses quenelles **13 €**

*Nos viandes sont accompagnées de spätzles de légumes, galette de blé, emmental façon gaufre et ses légumes oubliés*

### NOS SPÉCIALITÉS EN CROÛTE

- **Filet de bœuf Wellington** (1,5 ou 3kg) **39 € le Kg**
- **Sauce girolles** **16 € le L**
- **Sauce morilles** **29 € le L**
- **Baeckaoffe** en terrine individuelle, salade verte **16 €**  
*(consigne de 10 € pour la terrine)*
- **Portion de légumes** **6 €**  
*Spätzles de légumes, galette de blé, emmental façon gaufre et ses légumes oubliés*
- **Riz colonial et ses beignets** **19 €**

MENU  
ENFANT  
9 €

**Emincé de volaille**  
sauce crème et spätzles

\*\*\*

Les commandes sont à chercher  
froide le 24 décembre  
entre 9h00 et 15h00

DATE LIMITE DE COMMANDE LE  
18 DECEMBRE AVANT 12h00



TRAITEUR SIMON  
6, rue de la Gare - 68850 STAFFELFELDEN

Tél. : 03 89 57 74 04  
Mail : [contact@traiteursimon.fr](mailto:contact@traiteursimon.fr)