

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 sandwiches 20 € • 40 sandwiches 39 €

Pour le dressage des plats chauds, le conditionnement sera en vrac

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 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