

PARTENAIRE DE TOUS VOS ÉVÈNEMENTS

Traiteur Simon 6 rue de la Gare - 68850 STAFFELFELDEN 03 89 57 74 04 traiteursimon@wanadoo.fr Lundi au Samedi : 8h - 19h Mercredi et Dimanche : 8h - 12h



NOS APÉRITIFS	P3-9
À LA CARTE	P10-16
NOS MENUS	P17-22
NOS BUFFETS FROIDS	P23-27
NOS PLATS TRADITIONS	P28-29
NOS BARQUETTES SURGELÉES	P30
NOS PLATEAUX REPAS	P31

NOS BOUCHÉES FROIDES TRADITIONNELLES

■ Le plateau de 50 toasts	36,00 €
■ Les toasts sur cascade (100 pièces)	70,00 €
■ Les toasts sur cascade (140 pièces)	95,00 €
■ La miche surprise (80 pièces)	29,00 €
■ Le pain surprise (140 pièces)	49,00€
■ La mini moricette	0,95 € pièc



(Ces produits sont garnis d'un mélange de charcuteries, saumon fumé, edam, mousse de poulet, mousse de thon)

Le kougelhopf sucré maison (12 tranches)	9,00 € pièce
■ Le kougelhopf salé au lard maison (12 tranches)	10,00 € pièce
■ Le bretzel traditionnel	0,80 € pièce
Le mini bretzel traditionnel	0,66 € pièce
■ La mini navette au saumon fumé	0,85 € pièce
■ La mini navette à la mousse de poulet	0,85 € pièce
La mini navette à la mousse de crevette	0,85 € pièce
La mini navette tomate et mozzarella	0,85 € pièce
■ Mini pâté en croûte aux pistaches	0,80 € pièce



NOS BOUCHÉES FROIDES AMÉLIORÉES

Petit scandinave au saum	· / ·	• 1 1 6	·1 \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
	an filma a at m	arinada da tan	31111 311 \ <i>\\</i> /363 b1
		alliade de leid	
		arii aac ac icii	Jan da VVajabi

- Petit scandinave au bœuf rôti sur un lit de roquette au parmesan
- Mini club sandwich au carpaccio de bœuf et basilic
- Tartine de bruschetta aux légumes confits
- Cube de polenta aux olives et romarin, gressin de jambon de parme
- Cube de mignon de veau basse température à l'ail des ours, jus de cèpes
- Blinis au thon mi cuit au sésame noir et Apple Blossom
- Toast à la moutarde douce, œuf de caille et truffe noire
- Tartine de saumon et crème Yuzu
- Toast de concombre à la crème mentholée aux œufs de saumon
- = Tartine de ricotta aux herbes sur un lit de radis rose
- Poêlée forestière sur un pain à l'ancienne

1,00 € pièce

1,00 € pièce

1,00 € pièce

0,88 € pièce

1,00 € pièce

1,21 € pièce

1,30 € pièce

1,21 € pièce

1,10 € pièce

0,82 € pièce

0,77 € pièce

1,00 € pièce

NOS BOUCHÉES FROIDES AMÉLIORÉES

Croustille de baguette grillée au jambon cru de pays	1,32 € pièce
Croustille de baguette grillée au saumon fumé	1,32 € pièce
Macaron salé à la crème de chèvre et au miel de fleurs	1,32 € pièce
Œuf de caille parfumé à la betterave sur une mousse de truffes	1,21 € pièce
■ Tian aux légumes du soleil, au thym et à la sariette	1,00 € pièce
Blinis au cabillaud sous un lit de neige à l'hibiscus	1,10 € pièce
Sphère de fromage frais aux fruits séchées et au sésame de wasabi	0,88 € pièce
Tatin de foie gras de canard sur un pain d'épice aux pommes caramélisées	1,21 € pièce
Conchiglioni farci à la tomate confite, sauce pesto et jambon de parme	0,94 € pièce
Macaron de magret de canard fumé sur une écume de sirop de foin	0,94 € pièce
Cannelloni farci à la ricotta et aux herbes de saison	0,77 € pièce
■ Feuille d'endive et salade de carottes au vinaigre de framboise	0,85 € pièce



p e

NOS VERRINES



- Perla (purée de carotte jaune aux petits légumes et crème d'asperge)
- Squeezy (purée de céleri truffé à la betterave, fines lamelles de légumes)
- Gaspacho de concombre et fromage blanc (en tube à essai)
- Gaspacho de tomate et fromage blanc (en tube à essai)
- Gaspacho de carotte et fromage blanc (en tube à essai)
- Gambas à la citronnelle et mousse de cacahuète (en cuillère)
- Carpaccio de bœuf au basilic (en cuillère)
- Carpaccio de saumon au citron vert (en cuillère)
- Mille feuilles de saint-jacques et chorizo, noisette caramélisée (en cuillère)
- Tartare de magret fumé aux pointes d'asperges et mousse de foie gras
- Tiramisu de tomates concassées et gambas au basilic
- Tartare de thon au sésame et mousse de gingembre confit
- Duo de jambon cru et mousse de mascarpone au parmesan

1,00 € pièce

1,00 € pièce

1,34 € pièce

1,34 € pièce

1,34 € pièce

1,50 € pièce

1,39 € pièce

0,90 € pièce

1,30 € pièce

1,20 € pièce

1,00 € pièce

1,30 € pièce

1,50 € pièce



NOS BROCHETTES

Brochette de légumes croquants et sa sauce

Mini brochette écrevisse, concombre et fromage blanc

Brochette de poulet sauté façon Singapour

Mini brochette pic chick (poulet nature légèrement épicé)

Mini brochette yakitori indien (poulet mariné aux épices tandoori)

Mini brochette thaï (poulet mariné au lait de coco et zeste de citron)

■ Brochette de filet de volaille au zeste d'orange

Pic de mozzarella au sésame coloré, tomate cerise et cube de betterave

Hérisson de brochettes fromage-raisin

Hérisson de brochettes tomate-mozzarella

Le palmier aux fruits frais (250 pièces)

L'arbre à fraise (de mai à septembre) (250 pièces)

0,80 € pièce

0,80 € pièce

0,90 € pièce

0,90 € pièce

0,95 € pièce

0,75 € pièce

0,88 € pièce

0,77 € pièce

19,00€

19,00 € 80,00 €





NOS BOUCHÉES CHAUDES

■ Mini quiche,pizza 0,50 € pièce

Mini pizza végétarienne (thon aux petits légumes)
0,50 € pièce

■ Mini croque monsieur 0,50 € pièce

■ Mini bouchée à la reine 0,83 € pièce

■ Mini saucisse chaude en chaffing dish, pain et moutarde

Mini-cheeseburger 1,35 € pièce

Mini burger de magret de canard façon Rossini 1,45 € pièce

■ Mini burger de cabillaud mariné à l'hibiscus et crème de citron vert

= Flamiche lardon, chorizo et jambon fumé 0,90 € pièce

Flamiche aux petits légumes
0,77 € pièce

■ Mini fleischnaka et son bouillon de bœuf 0,90 € pièce

■ Mini raviole de crevette aux petits légumes 1,00 € pièce et son chutney

Croquette de volaille mariné au curry et persil plat

Croquette de veau à la coriandre, copeaux de parmesan 1,00 € pièce

1,05 € pièce



NOS PETITS PLAISIRS SUGRÉS

- Mignardise maison (selon la saison)
- Macaron (vanille, framboise, citron, chocolat, café)
- Mini tartelette crème de citron
- Mini coulant au chocolat
- Mini tartelette chocolat au caramel beurre salé
- Mini sucette pop up (chocolat, framboise, passion, fruits rouges)
- Mini cassolette de crème brûlée
- Mini verrine de soupe de fraise au sirop et menthe fraîche
- Ovéo compotée de fraises caramélisées, mousse chocolat de Tanzanie
- Ovéo spongecake framboise, compotée mangue et lait de coco
- Mini fôret noire (en verrine)
- Smoothie fruits rouges
- Mini verrine panacotta (fruits rouges, passion, chocolat)
- Mini mug de soupe de melon à la menthe fraîche (en saison)
- Mini mug de soupe de pastèque frais (en saison)





1,00 € pièce

0,80 € pièce

0,80 € pièce

0,80 € pièce

1,00 € pièce

1,30 € pièce

1,00 € pièce

1,00 € pièce

1,00 € pièce



NUS ENIKEES EKUIDES	
L'assiette de crudités variées (quatre sortes)	4,00€
Le pâté en croûte au Riesling accompagné de trois crudités de saison	7,00 €
La terrine de campagne garnie de trois crudités de saison	4,00€

L'assiette du mineur : magret fumé, copeaux de foie gras 9,50 € sur un lit de salade verte

Le foie gras de canard sur un pain perdu au sucre, mangues fraîches, 10,50 € coulis de pamplemousse au sésame

Le foie gras de canard façon Berawecka, petit pain brioché et confit de figues 11,00€

Le foie gras d'oie, petit pain brioché et compotée de coing 12,00€

L'assiette nordique : saumon gravlax et fumé, salade d'herbes Koppert Cress 9,50 €

La brochette de sole et saumon gravlax à la betterave, 10,90€ crème mascarpone au citron vert, salade d'herbes Koppert Cress

Le saumon entier à la norvégienne, coupé et reconstitué 8,00€

La terrine de saumon à l'aneth et truite fumée maison



NOS VIANDES

■ Le filet de porc (carré), sauce forestière	8,50 €
Le filet mignon de porc, cuisson basse température, jus de truffes	9,50 €
Le mignon de porc en croûte	9,50 €
Le suprême de pintade aux éclats de pleurotes	9,00€
Le suprême de volaille jaune façon Rossini, crème de cerfeuil	13,00 €
Le magret de canard, cuisson basse température, sauce miel de lavande	13,00€
Le gigot d'agneau rôti à la provençale	13,00 €
Le quasi de veau, sauce champignons des bois	13,00 €
Le cuisseau de veau flambé, cuisson basse température, sauce aux herbes (min. 50 personnes)	13,00 €

Toutes nos viandes sont accompagnés d'une garniture comprenant un féculent et des légumes, que nous vous proposerons en fonction de la saison

Le filet mignon de veau, cuisson basse température,

enrobé de pesto et noisettes



14,70 €

H LH GARTI

NOS GIBIERS

■ Le civet de sanglier
11,00 €

■ Le civet de biche 10,00 €

■ La gigue de chevreuil (minimum 6 personnes) 13,00 €

■ Le filet de biche Grand Veneur
15,00 €

Nos gibiers sont accompagnés de spätzlés, chou rouge, marrons

NOS SPECIALITES EN CROUTE

Le jambon (coupé, reconstitué)	18,00 € le Kg
au pain du boulanger	

■ Le pâté chaud d'Alsace 18,00 € le Kg

■ La tourte au Riesling
15,80 € le Kg

■ La tourte aux cèpes
18,00 € le Kg

■ Le filet mignon de porc farci en croûte
19,00 € le Kg

■ Le filet de bœuf Wellington
29,00 € le Kg



A LA GARTE

NOS POISSONS

- La coquille saint-jacques façon Duchesse, riz pilaf
 9,00 €
- La croûte aux fruits de mer, riz basmati
 8,00 €
- Les saint-jacques poêlées au sel de diamants, sauce au pistil de safran, risotto au romarin, chips de patate douce et vitelotte séchée
- Le filet de cabillaud poêlé à l'huile d'olive,
 sauce miel de lavande, riz aux petits légumes
- Le saumon mariné mi-cuit au kumbawa, salade d'herbes, coulis de miso blanc parfumé à l'aneth
- Le filet de bar grillé à l'unilatéral, sauce sésame aux fines herbes, riz sauvage et julienne de légumes
- Le filet de sole poêlé à l'huile d'olive, sauce vert des prés, risotto aux cèpes et tomates cerises confites
- La poêlée de mangues et gambas fumée à l'ail des ours, riz vénéré, poire pralin et écume de betterave

13,00€

12,00€

16,00€

10,00€



n 19

NOS FROMAGES

Le plateau de 6 sortes de fromages

■ Le plateau de 6 sortes de fromages au lait cru

 Boule de pains : blanc, campagne et céréales de Maître Clur (2,5 boules par personne) 3,00 € la portion

3,80 € la portion

1,00€



NOS DESSERTS

- La tarte aux fruits d'hiver 10 personnes (pommes, quetschs, myrtilles au choix)
- La tarte aux fruits d'été 10 personnes (rhubarbes, fraises, abricots au choix)
- Le vacherin glacé (2 parfums au choix : vanille, fraise, framboise, chocolat, café, citron,pêche des vignes, pomme, rhubarbe, passion, melon, ananas, confiture de lait, mirabelle, pistache)
- L'omelette norvégienne flambée au Grand Marnier
- La framboisine meringuée glacée et ses framboises entières
- Le Saint-Honoré
- **La Forêt Noire**

La tarte au citron meringuée



2,70 € la portion

2,70 € la portion

28,00 € (8/10 pers.) 35,00 € (12/15 pers.)

28,00 € (8/10 pers.) 35,00 € (12/15 pers.)

28,00 € (8/10 pers.) 35,00 € (12/15 pers.)

27,00 € (8/10 pers.) 36,00 € (12/15 pers.)

27,00 € (8/10 pers.) 36,00 € (12/15 pers.)

25,00 € (8/10 pers.) 34,00 € (12/15 pers.)



NOS DESSERTS

- La jardinière fraisier (biscuit génoise, crème mousseline fraise, fraises et meringues)
- Le crousti'choc (mousse chocolat noir, croustillant praliné, biscuit chocolat)
- Le cheesecake des tropiques (biscuit joconde, compotée mangue/ananas)
- Le pink berry (biscuit pain de gêne, confit de fraise, ganache montée citronnelle)
- La charlotte revisitée aux fruits rouges (biscuit japonais rouge, croustillant praliné, crème vanille, palet de fruits rouges au basilic) uniquement 12/15 personnes
- La pièce montée en wedding cake (décoration à définir)
- Le nade cake (génoise vanille ou chocolat, crème mascarpone et fruits frais)
- La pièce montée (forfait nougatine)
- Le chou traditionnel

28,00 € (8/10 pers.) 35,00 € (12/15 pers.) 35,00 € (12/15 pers.)

27,00 € (8/10 pers.) 35,00 € (12/15 pers.)

27,00 € (8/10 pers.)

26,00 € (8/10 pers.) 34,00 € (12/15 pers.)



L'assiette du Ballon d'Alsace (magret fumé, gésiers, copeaux de foie gras sur un lit de salade verte mêlée et vinaigre de framboise)

Le roulé de chapon aux morilles, sauce vert des prés Spätzlés et son croquant de millet (petit pois, haricots plats, tomates cerises, fèves vertes et oignons)





p 17

MENU 2 22 €

Le virtuose (biscuit aux herbes, tartare d'avocat et mangue, écrevisses, émulsion de mangue)

Le magret de canard en cuisson basse température, jus de réduction

Lingot de polenta aux tomates séchées, le panier du jardinier et sa farandole de petits légumes

La fraîcheur caraïbes (mousse pinacolada, biscuit pistache, crémeux mangue)





MENU 3 24 €

Le saumon Bömlo façon gravlax à la betterave rouge, crème mascarpone au citron vert sur une foccacia, salade d'herbes Koppert Cress

Le quasi de veau en cuisson basse température aux épices et miel de lavande

Ecrasé de pomme de terre irlandais à la ciboulette et aux petits oignons, le potager et sa déclinaison de légumes

Le pomme granny smith (biscuit pistache, crémeux pomme/menthe)



p 19

MENU 4 26 €

Le filet de plie, sauce normande à l'estragon Risotto et son black radis (poireaux, fenouil, navet, chapelure de brocolis, pesto)

> Le suprême de volaille jaune façon Rossini, crème de cerfeuil Velours de céleri aux noisettes et ses petits légumes de saison

Le passion rhubarbe (biscuit joconde, crémeux passion et rhubarbe entière)



P 20

MENU 5 28 €

Le filet de cabillaud poêlé à l'huile d'olive, sauce miel de lavande, riz aux petits légumes

Le filet de bœuf cuisson basse température, sauce fleurs de sureau

Mousseline de patate douce aux noisettes torréfiées, le potager et sa déclinaison de légumes

Le crousti'choc (mousse chocolat noire, croustillant praliné, biscuit chocolat)



Le foie gras de canard façon Berawecka, petit pain brioché et confit de figues

Le filet mignon de veau cuisson basse température enrobé de pesto et noisettes, jus de réduction

Mousseline de patate douce, cassolette de spätzlés, le potager et sa déclinaison de légumes

La charlotte revisitée aux fruits rouges (biscuit japonais rouge, croustillant praliné, crème vanille, palet de fruits rouges au basilic)





p 22

LE BUFFET CLASSIQUE 15 €

Le pâté en croûte aux pistaches

-

La poitrine de veau farcie à l'ancienne

Street Street Street

Le rosbif aux herbes

-

Le jambon cru

Since Since Since

Le jambon blanc supérieur

-

Le rôti de porc à la moutarde à l'ancienne et au miel

ting diling diling

La salade de carottes au citron

La salade de pomme de terre

La salade de céleri rémoulade

other other other

Le taboulé à la menthe fraîche



LE BUFFET TERRE ET MER 20 €

La terrine de saumon à l'aneth

-

La truite fumée maison

-

La brochette de scampis et tomates confites

Since Since Since

Les trio de salami : classique, danois, poivre

-

Le jambon Forêt Noire

Since Since Sin

Le rosbif aux herbes

Le carré de porc aux abricots

Les copeaux de magret fumé

Stine Stine Stin

La salade de carottes au citron

office office office

La salade de betterave

other other other

La salade de farfalles aux petits légumes

La salade coleslaw (carottes, choux blancs à la mayonnaise)

-

La salade de pomme de terre



LE BUFFET ALSACIEN 18 €

Le saumon fumé maison

Office Office Office

La truite fumée maison

-

L'œuf mimosa

-

Le jambon Forêt Noire

Sinc Sinc Sinc

Le pâté en croûte aux pistaches

aller aller aller

Les charcuteries fines d'Alsace

-

La poitrine de veau farcie à l'ancienne

Silve Silve Silve

La miche poivrée (spécialitée Lorraine)

La ballotine de volaille à la moutarde à l'ancienne et au miel

La salade de carottes au citron

-

La salade de pomme de terre

Office Office Office

La salade de céleri rémoulade

-

La salade des rois (salade verte, tomates, noix, croûtons)



LE BUFFET ITALIEN 22 €

L'assortiment de crevettes

-

La brochette de sole, tomate cerise, poivron à la méditéranéenne

-

Le jambon de Parme et son melon (en fonction de la saison)

Since Since Sin

La pancetta

Since Since Sin

La coppa

Office Office Offi

La mortadelle

La spianata piccante (salami italien)

Since Since Since

La salade de tomate mozzarelle au basilic

-

La salade de farfalles aux petits légumes

La salade de carottes au citron

La salade de concombre à la crème



LE BUFFET PRESTIGE 30 €

Les darnes de saumon à la norvégienne

La brochette de scampi et saint-jacques au piment doux

La truite fumée maison

L'œuf mimosa

Le jambon de Parme et son melon (en fonction de la saison) Les copeaux de magret fumé

Le faux filet de bœuf aux petits légumes glacés

La ballotine de volaille à la moutarde à l'ancienne et au miel

Le carré de veau à l'ananas

Le cuissot de cochon de lait rôti

La salade de carottes au citron

La salade de céleri rémoulade

La salade de tomate mozzarella au basilic

La salade de farfalles aux petits légumes

Le taboulé à la menthe fraîche

Les aigrelets et sauces variées

Assortiment de 6 sortes de fromages au lait cru présenté sur un plateau en bois

> figues, abricots secs, confitures et boules de pains de Maître Clur

Buffet de desserts en fonction de la saison



■ Jambon braisé au Madère

■ Spaghettis à la Bolognaise

Suprême de volaille aux morilles	9,50 €
Suprême de volaille aux champignons	8,50€
La bouchée à la reine	8,00€
Sürlawerla (foie sauté)	8,00€
Goulash Hongrois	8,00€
Blanquette de veau à l'ancienne	9,50 €
Sauté de veau Marengo	9,50 €
Bœuf bourguignon	8,00€
Coq au Riesling	8,00€
Lapin chasseur	8,50€
Poitrine de veau farcie	8,00€



Toutes nos viandes sont accompagnées de nouilles au beurre ou spätzlés et légumes de saison

8,00€

7,00€

p 2

NOS PLATS TRADITIONS

Fleischnakas, sauce tomate et salade	de verte
--------------------------------------	----------

■ Jambon à l'os fumé et salades variées

Collet fumé, salades variées

Choucroute

Baeckaoffa, salade verte

= Filets de carpes, frites, salade verte

Couscous Royal (poulet, merguez, agneau, bœuf)

■ Paëlla à l'espagnole

■ Riz colonial et ses beignets

Cochon de lait (minimum 20 personnes) sauce aux champignons des bois accompagné de crudités ou d'une garniture chaude

Toutes nos viandes sont accompagnées de nouilles au beurre ou spätzlés et légumes de saison



NOS BARQUETTES SURGELÉES

■ Sauté de veau	14,00€
■ Blanquette de veau	14,00€
■ Garniture croûte forestière	13,00 €
Garniture croûte aux morilles	13,00 €
Suprême de volaille aux morilles	13,00 €
Suprême de volaille aux champignons	10,00€
■ Garniture bouchée à la reine	11,00€
■ Bœuf bourguignon	10,00€
■ Civet de joue de bœuf	13,00 €
■ Goulash Hongrois	10,00€
■ Sauce bolognaise	7,00€
■ Civet de biche	14,00€
■ Civet de marcassin	14,00€
Cuisse de lapin	10,00€
■ Quenelles de foie	6,00€
■ Sürlawerla (foie sauté)	8,50 €
■ Fleischnakas	12,00€
■ Magret de canard à l'orange	14,00€
Garniture croûte aux fruits de mer	14,00€
Baeckaoffe	13,00 €
■ Spätzlés	6,00€
■ Paëlla	13,00€
■ Riz colonial et sa sauce	13,00 €
■ Filet de carpes (500g)	8,50 €



Barquette de 1 kg (possibilté d'avoir la barquette en 500g)

NOS PLATEAUX REPAS

Formule 1

- · 4 pièces de charcuteries
- · 2 crudités
- ·1 portion de fromage
- pain
- ·1 dessert

Formule 2

- · 4 pièces de charcuteries
- · 2 pièces de poissons
- · 3 crudités
- \cdot 2 portions de fromage
- pain
- ·1 dessert

18.00 € TTC

22.00 € TTC



Nos plateaux repas sont établis en fonction du marché de la semaine. Les supports utilisés (plateaux, couverts et verres) sont en matières recyclées.

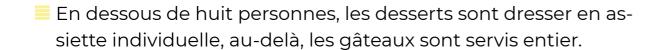


INFOS PRATIQUE

Nos plats sont livrés chauds dans des caissons isothermes chauffants, qu'il suffit de brancher sur une prise de secteur.

Le maintien au chaud se fait pendant 1h15.





- Merci de ne pas démonter les plateaux de présentation des buffets froids.
- Lors de la restitution du matériel, le lundi suivant la prestation, le matériel est à rendre propre.
- E Lors du retrait des commandes dans nos locaux, merci de faire en sorte que les véhicules soient vidés (poussettes, valises, courses, ...)



NOUS VOUS REMERCIONS ET BONNE DÉGUSTATION.



BONNE DÉGUSTATION