



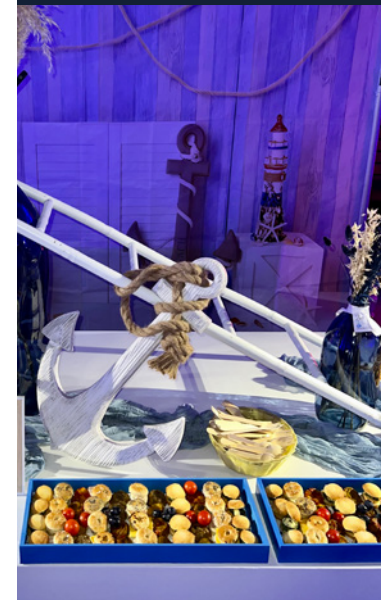
NOTRE CARTE



SOMMAIRE



◆ NOS APÉRITIFS	P 3-6
◆ À LA CARTE	P 7-9
◆ NOS MENUS	P 10-11
◆ NOS MENUS À PARTAGER	P 12-13
◆ NOS BUFFETS FROIDS	P 14-15
◆ NOS PLATS	P 16
◆ NOS BARQUETTES SURGELÉES	P 17



PARTENAIRE DE TOUS VOS ÉVÈNEMENTS

NOS APÉRITIFS

NOS BOUCHEES FROIDES TRADITIONNELLES

Le plateau de 50 toasts	39.00 €
Les toasts sur cascade (100 pièces)	90.00 €
Les toasts sur cascade (140 pièces)	119.00 €
Le pain bateau (20 pièces)	12.00 €
Le pain bateau (40 pièces)	24.00 €
Le pain bateau (80 pièces)	48.00 €
La mini moricette	1.40 € pièce

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



Le kougelhopf sucré maison (12 tranches)	11.00 € pièce
Le kougelhopf salé maison (12 tranches)	12.00 € pièce
Le bretzel traditionnel	0.95 € pièce
Le mini bretzel traditionnel	0.90 € pièce
La mini navette au saumon fumé	1.30 € pièce
La mini navette à la mousse de poulet	1.10 € pièce
La mini navette à la mousse de thon	1.10 € pièce
La mini navette tomate et mozzarella	1.00 € pièce
Le mini pâté en croûte aux pistaches	0.95 € pièce



NOS APÉRITIFS

NOS BOUCHEES FROIDES AMELIOREES

Le petit scandinave au saumon fumé
et marinade de fenouil au wasabi

1.30 € pièce

Le petit scandinave au bœuf rôti
sur un lit de roquette au parmesan

1.30 € pièce

La tartine de bruschetta
aux légumes confits

1.00 € pièce

Le blinis de truite fumée
et crème yuzu

1.10 € pièce

Le toast de concombre à la crème mentholée aux œufs de saumon

1.00 € pièce

Tartine de ricotta aux herbes
sur un lit de radis rose

1.00 € pièce

La poêlée forestière sur un pain
à l'ancienne

1.10 € pièce

La croustille de baguette grillée
au jambon Forêt Noire

1.60 € pièce

La croustille de baguette grillée
au saumon fumé

1.70 € pièce

La croustille de baguette grillée
au brie de Meaux

1.50 € pièce

Le macaron salé à la crème de chèvre
et au miel de fleurs

1.45 € pièce

Le macaron salé à la truffe blanche
et aux noisettes

1.45 € pièce

Le tatin de légumes du soleil au thym
et à la sarriette

1.10 € pièce

Pics Munster Schuster, Tomme
de Lapoutroie et Comté

1.75 € pièce

L'opéra de foie gras, framboise et mangue

1.45 € pièce



NOS APÉRITIFS

NOS VERRINES

Gaspacho de concombre et fromage blanc (en tube à essai)	1.35 € pièce
Gaspacho de tomate et fromage blanc (en tube à essai)	1.35 € pièce
Gaspacho de carotte et fromage blanc (en tube à essai)	1.35 € pièce
Gaspacho de betterave et fromage blanc (en tube à essai)	1.35 € pièce
Carpaccio de bœuf au basilic (en cuillère)	1.50 € pièce
Carpaccio de saumon au citron vert (en cuillère)	1.20 € pièce
Mille feuilles de Saint-Jacques et chorizo, noisette caramélisée (en cuillère)	1.60 € pièce
Tartare de magret fumé aux pointes d'asperges et mousse de foie gras	1.50 € pièce
Tiramisu de tomates concassées et gambas au basilic	1.50 € pièce
Tartare de thon au sésame et mousse de gingembre confit	1.45 € pièce
La mini cassolette de salade (concombre, carotte, endive)	1.30 € pièce



NOS BROCHETTES

Brochette de légumes croquants et sa sauce	0.90 € pièce
Mini brochette de crevette, concombre et fromage blanc	0.90 € pièce
Brochette de poulet façon Teriyaki	1.10 € pièce
Brochette de poulet façon Tandoori	1.30 € pièce
Brochette de fruits frais selon la saison	1.20 € pièce



NOS APÉRITIFS

NOS BOUCHEES CHAUDES

Mini pizza piccoli (tomate et mozzarella)	0.95 € pièce
Mini pizza végétarienne (thon aux petits légumes)	0.85 € pièce
Mini croque-monsieur	0.85 € pièce
Mini croque-monsieur à la truffe et au comté	1.15 € pièce
Mini croque-monsieur au bacon et cheddar	0.80 € pièce
Mini saucisse chaude en chaffing dish, pains et moutarde	1.00 € pièce
Mini cheese-burger	1.80 € pièce
Mini burger de magret de canard façon Rossini	2.00 € pièce
Mini burger de cabillaud mariné à la betterave et crème citron vert	1.50 € pièce
Mini flamiche gratinée	1.00 € pièce



NOS PETITS PLAISIRS SUCRES

Mignardise maison (selon la saison)	1.10€ pièce
Macaron (vanille, framboise, citron, chocolat et café)	1.20 € pièce
Mini tartelette crème de citron	1.10 € pièce
Mini coulant au chocolat	1.10 € pièce
Mini tartelette chocolat au caramel beurre salé	1.10 € pièce
Mini tartelette magnum : mousse confiture de lait, biscuit caramel et éclat de noisette	1.10 € pièce
Mini tartelette trendy : compotée de mangue, framboise et lait de coco	1.10 € pièce
Mini forêt noire en verrine	1.20 € pièce
Mini verrine panacotta (fruits rouges, passion et chocolat)	1.20 € pièce
Mini mug de soupe de melon à la menthe fraîche (de mai à août)	1.00 € pièce
Mini mug de soupe de pastèque frais (de mai à août)	1.00 € pièce



À LA CARTE

NOS ENTREES FROIDES

L'assiette de crudités (trois sortes)	6.00€ pièce
Le pâté en croûte accompagné de trois crudités de saison	9.00€ pièce
L'assiette gourmande (sur un lit de salade verte mêlée, magret de canard et bœuf séchés, copeaux d'abricots, pignons de pin, sauce pump)	11.00€ pièce
Le foie gras de canard sur un pain perdu au sucre, mangues fraîches, coulis de pamplemousse au sésame	14.00€ pièce
Le foie gras de canard façon berawecka, petit pain brioché et confit de figues	15.00€ pièce
L'assiette nordique (saumon gravlax et fumé, salade d'herbes Koppert Cress)	11.00€ pièce
Le thon mi-cuit façon cajun et salade de chou chinois	11.00€ pièce
Le cheesecake à la truite fumée, ricotta et fromage frais, piperade de légumes et coulis de betterave	12.00€ pièce
Le roulé de saumon au kumbawa et concombre, petit pain brioché	12.00€ pièce

NOS VIANDES

Le filet mignon de porc, cuisson basse température, jus de truffes	10.50€ pièce
Le suprême de pintade et crème de cerfeuil	11.00€ pièce
Le suprême de volaille jaune farci aux champignons, crème au comté	15.00€ pièce
Le magret de canard, cuisson basse température, en croûte de pain d'épice, sauce miel de sapin	16.50€ pièce
Le gigot d'agneau en croûte d'herbes, jus à l'ail	15.00€ pièce
Le quasi de veau, sauce aux champignons	14.50€ pièce
Le filet mignon de veau, pesto et noisette, cuisson basse température	16.50€ pièce
Le filet de bœuf, cuisson basse température, crème de morilles	18.00€ pièce

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



À LA CARTE



NOS GIBIERS (en fonction de la saison de chasse)

Le civet de sanglier	12.00 € pièce
Le civet de biche	11.00 € pièce
Le filet de biche sauce Grand Veneur	18.00 € pièce

Nos gibiers sont accompagnés de spätzlés, chou rouge et marrons.

NOS SPECIALITES EN CROUTE

Le jambon en croûte	22.00 € /Kg
Le pâté chaud d'Alsace	22.50 € /Kg
La tourte vigneronne	22.50 € /Kg
La tourte à la volaille pur beurre	21.00 € /Kg
Le filet de bœuf Wellington (1.5 Kg ou 3 Kg)	42.00 € /Kg
Le mignon de porc en croûte	24.50 € /Kg
Le saumon en croûte (1.5 Kg ou 3 Kg)	32.00 € /Kg



NOS POISSONS CHAUDS

Le filet de saint-pierre , sauce vert des prés	14.00€ pièce
La brochette de Saint-Jacques aux agrumes , risotto au safran et beurre blanc	16.00 € pièce
Le filet de sandre en croûte de lard , sauce Pinot Noir sur son lit de choucroute	12.00 € pièce
Le filet de bar, risotto crémeux , sauce petit pois et réduction de réglisse Liquirizla by Magnoberta	17.00 € pièce

NOS FROMAGES

Le plateau de six sortes de fromages	3.50€ pièce
Le plateau de six sortes de fromages au lait cru	3.90 € pièce
Brie de Meaux, Munster, Comté, crottin de chèvre, Morbier et Tomme de Savoie	
Boule de pains : blancs, campagne et céréales (2.5 boules par personne)	0.55 € pièce

À LA CARTE

NOS DESSERTS

La tarte aux fruits d'hiver 10 personnes (au choix : pomme, quetsch, myrtille)

La tarte aux fruits d'été 10 personnes (au choix : rhubarbe, fraise, abricot)

Le vacherin glacé (2 parfums au choix)

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

Le fraisier (uniquement de mai à septembre)

(génoise vanille, crème mousseline fraise, fraises et meringues)

Le crousti'choc

(mousse chocolat noir, croustillant praliné et biscuit chocolat)

Le cheesecake des tropiques (uniquement de mai à septembre)

(biscuit joconde, compotée mangue/ananas)

La charlotte revisitée aux fruits rouges (uniquement de mai à septembre)

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

Le fraîcheur Caraïbe

(biscuit pistache, mousse pinacolada et crémeux mangue)

3.50 € la portion

3.30 € la portion

31.00 € (8/10 pers.) / 38.00 € (12/15 pers.)

30.00 € (8/10 pers.) / 38.00 € (12/15 pers.)

30.00 € (8/10 pers.) / 38.00 € (12/15 pers.)

32.00 € (8/10 pers.) / 38.00 € (12/15 pers.)

29.00 € (8/10 pers.) / 35.00 € (12/15 pers.)

28.00 € (8/10 pers.) / 35.00 € (12/15 pers.)

33.00 € (8/10 pers.) / 38.00 € (12/15 pers.)

32.00 € (8/10 pers.) / 38.00 € (12/15 pers.)

32.00 € (8/10 pers.) / 38.00 € (12/15 pers.)

42.00 € (uniquement en 12/15 pers.)

31.00 € (8/10 pers.) / 38.00 € (12/15 pers.)



NOS MENUS

MENU 1 - 23€

L'assiette gourmande

(sur un lit de salade verte mêlée, magret de canard et bœuf séchés, copeaux d'abricots, pignons de pin, sauce pump)

Le suprême de poulet jaune

farci aux champignons, sauce vert des prés

Spätzlés et écrasé de pomme de terre

à la crème fraîche et au thym citronné

Le saint-honoré revisité

(mousse Rhum, ganache citron vert et insert exotique)



MENU 2 - 26€

Le virtuose

(biscuit aux herbes, tartare d'avocat et mangue, crevettes et émulsion de mangue)

Le magret de canard en croûte de pain d'épice,

cuisson basse température, Sauce miel de sapin

Spätzlés de légumes

et poêlée de légumes du soleil et au thym et à la sarriette

Fraîcheur Caraïbes

(mousse pinacolada, biscuit pistache, crémeux mangue)



NOS MENUS

MENU 3 - 29€

Sur un pain foccacia, saumon gravlax au citron et à l'aneth, crème mascarpone

Le fondant de bœuf en croûte de graines, sauce pluma

Purée de pomme de terre vitelotte,
galette de blé et emmental façon gaufre et sa déclinaison de petits légumes

La ronde des chocolats
(mousse chocolat au lait, praliné cacahuète et croquant chocolat noir)



MENU 4 - 34€

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

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

Spätzlés de légumes, purée de patate douce,
le potager et sa déclinaison de petits légumes

Cheesecake des tropiques
(biscuit joconde, compotée mangue/ananas)



NOS MENUS A PARTAGER

LE MENU ITALIEN - 18€

Croustille de baguette au jambon cru,
pesto et copeaux de parmesan

Cœur de focaccia au saumon fumé

Mini pizza piccoli (tomate et mozzarella)

Tartine de bruschetta aux légumes confits

Croque italien (pesto, tomate et mozzarella)

Lasagne à la bolognaise, salade verte

Tiramisu à la crème napolitaine

LE MENU DU TERROIR - 19€

Mini moricette garnie

Mini pâté en croûte

Mini bretzel traditionnel

Brochette de poulet façon teriyaki

Mini tortillas jambon Serrano, légumes et fromage

Bouchée à la reine

Nouille au beurre

Vacherin glacé et son coulis (deux parfums au choix)

LE MENU AUX SAVEURS D'ORIENT - 22€

Mini moricette garnie

Mini pâté en croûte

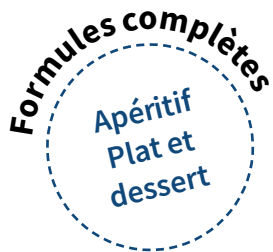
Mini bretzel traditionnel

Brochette de poulet façon teriyaki

Mini tortillas jambon Serrano, légumes et fromage

Couscous Royal (merguez, poulet, bœuf et agneau)

Bakalawa aux amandes et aux noix



NOS MENUS A PARTAGER

MENU EXOTIQUE - 24€

Mini moricette garnie

Mini pâté en croûte

Mini bretzel traditionnel

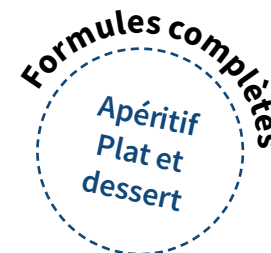
Brochette de poulet façon teriyaki

Mini tortillas jambon Serrano, légumes et fromage

Riz colonial et ses beignets

Fraîcheur Caraïbes

(mousse pinacolada, biscuit pistache, crémeux mangue)



MENU ALSACIEN - 25€

20 personnes minimum

Mini moricette garnie

Mini pâté en croûte

Mini bretzel traditionnel

Brochette de poulet façon teriyaki

Mini tortillas jambon Serrano, légumes et fromage

Cochon de lait, sauce forestière et sa garniture

Forêt Noire et sa crème anglaise à l'Alsacienne

BUFFETS FROIDS

LE BUFFET CLASSIQUE 18€

Le pâté en croûte aux pistaches

La poitrine de veau farcie à l'ancienne

Le rosbif aux herbes

Le jambon cru

Le jambon blanc supérieur

Les tomates antiboises

La salade carotte au citron

La salade de pomme de terre

La salade de céleri remoulade

La salade de betterave



LE BUFFET ALSACIEN 21€

La terrine de poisson au saumon

La truite fumée maison et sa crème de raifort

Les gendarmes

La jambon Forêt Noire

Le pâté en croûte aux pistaches

Les charcuteries fines d'Alsace

La poitrine de veau farcie à l'ancienne

La cervela

La terrine de volaille

La salade de carotte au citron

La salade de pomme de terre

La salade de céleri rémoulade

La salade des rois

(salade verte, tomates cerises, noix et croûtons)



BUFFETS FROIDS

LE BUFFET TERRE ET MER 23€

La terrine de saumon à l'aneth

La truite fumée maison

La brochette de scampis et tomates confites

Le duo de salami : classique et rosette

Le jambon Forêt Noire

Le rosbif

Le carré de porc aux abricots

Les copeaux de magret fumé

La salade de carotte au citron

La salade de betterave

La salade de perle d'Alsace

La salade coleslaw (carotte, chou et pomme)

La salade de pomme de terre



LE BUFFET PRESTIGE 34€

Les darnes de saumon au citron et à l'aneth

La brochette de scampi et saint-jacque au piment doux

La truite fumée maison

L'œuf aurore

Le jambon de parme

Les copeaux de magret fumé

Le rosbif et sa sauce pesto

La ballotine de volaille

Le carré de veau à l'ananas

Le jambon fumé aux herbes

La salade de carotte au citron

La salade de betterave

La salade de tomate mozzarella au basilic

La salade de perle à l'Alsacienne

Le taboulé à la menthe fraîche

Les aigrettes et sauces variées

Assortiment de six sortes de fromages

Pains pour l'ensemble du buffet

Buffet de dessert



NOS PLATS



NOS PLATS TRADITIONS

Le suprême de volaille aux champignons	9.80 € pièce
Le suprême de volaille aux morilles	11.50 € pièce
La bouchée à la reine	9.80 € pièce
Le sürlawerla (foie sauté)	9.00 € pièce
Le goulash hongrois	9.00 € pièce
La blanquette de veau à l'ancienne	10.50 € pièce
Le bœuf bourguignon	9.00 € pièce
Le coq au Riesling	9.00 € pièce
Le lapin chasseur	9.00 € pièce
Le jambon braisé au Madère	9.00 € pièce
Les spaghetti à la bolognaise	8.00 € pièce
Fleischknas , sauce tomate et salade verte	9.00 € pièce
Jambon à l'os fumé et salades variées	9.50 € pièce
Collet fumé et salades variées	9.00 € pièce

Choucroute	12.50 € pièce
Baeckaoffa , salade verte	13.50 € pièce
Filets de carpes , frites, salade verte	15.00 € pièce
Couscous Royal (poulet, merguez, agneau, bœuf)	13.00 € pièce
Paëlla à l'espagnole	13.00 € pièce
Riz colonial et ses beignets	14.50 € pièce
Poitrine de veau farci	9.00 € pièce
Cochon de lait (minimum 20 personnes), sauce champignons accompagné d'une garniture chaude ou de crudités.	16.00 € pièce
Toutes nos viandes sont accompagnées de nouilles au beurre ou de spätzlés et des légumes de saison	

BARQUETTES SURGELÉES

NOS BARQUETTES SURGELEES

Blanquette de veau	17.00 € /Kg
Garniture croûte aux morilles	14.50 € /Kg
Bœuf bourguignon	13.00 € /Kg
Civet de biche	22.00 € /Kg
Civet de marcassin	23.00 € /Kg
Cuisse de lapin	13.00 € /Kg
Fleischnakas	16.00 € /Kg
Goulash hongrois	13.50 € /Kg
Quenelle de foie	8.00 € /Kg
Sauce bolognaise	11.00 € /Kg
Spätzlés	8.00 € /Kg
Sürlawerla	10.00 € /Kg

Garniture pour bouchée à la reine	14.00 € /Kg
Garniture croûte aux fruits de mer	15.00 € /Kg
Filet de carpes	12.00 € /500 g
Suprême de volaille aux champignons	12.50 € /Kg
Civet de joue de bœuf	14.00 € /Kg
Civet de joue de porc	14.00 € /Kg
Baeckaoffa	8.00 € /500 g





INFORMATIONS PRATIQUES

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.

Les entrées froides sont dressées sur assiette.

Les plats chauds peuvent être livrés sur assiette ou en vrac, selon votre choix.

En dessous de huit personnes, les desserts sont dressés en assiette individuelle, **au-delà, les gâteaux sont servis entiers.**

Lors de la restitution du matériel, le lundi suivant la prestation, **le matériel est à rendre propre.**

Lors du retrait des commandes dans nos locaux,
merci de faire en sorte que les véhicules soient vidés
(poussettes, valises, courses, ...)





BONNE DÉGUSTATION

Traiteur Simon

6 rue de la Gare, 68850 Staffelfelden

03 89 57 74 04

contact@traiteursimon.fr

www.traiteursimon.fr

Horaires

Lundi au samedi : 7h - 17h

Mercredi et dimanche : 7h - 12h

Les tarifs sont entendus TTC par personne