
Carte Traiteur

Automne Hiver 2022

Les Mises en bouche Traditionnelles

Prix à l'unité

Mini croque-monsieur :	0.95 €/pièce
Mini quiche ou mini-pizza :	0.95 €/pièce
Assortiment de canapés :	1.35 €/pièce
Mini-sandwich :	1.55 €/pièce
Assortiment de brochettes :	1.55 €/pièce
Assortiment de verrines :	2.05 €/pièce
Assortiment de feuilletés :	44.50 €/kg
Pain surprise 80 pièces charcuterie / fromage (GRAND):	39.50 €/pièce
Pain surprise 80 pièces poisson (GRAND):	42.50 €/pièce
Pain surprise 60 pièces charcuterie / fromage (PETIT):	27.50 €/pièce
Pain surprise 60 pièces poisson (PETIT) :	32.50 €/pièce
Mignardises sucrées :	1.25 €/pièce

INFOS : Dressé sur plateau à partir de 20 pièces (inclus dans les prix).

Pour un apéritif avant un repas : prévoir 5-6 pièces salées par personne - Commande de préférence 48h avant le retrait.

Les autres mises en bouche

Prix à l'unité

Pressé de volaille, purée de courge et pickles d'oignon:	1.40 €/pièce
Polenta, saucisse et condiment moutarde:	1.30 €/pièce
Roulade de jambon, fromage à l'estragon et noisettes :	1.30 €/pièce

Wrap de foie gras, oignon rouge et noix de Macadamia :	1.70 €/pièce
Wrap de saumon fumé au fromage frais et ciboulette :	1.40 €/pièce
Profiterole crabe/ananas :	1.40 €/pièce
Pressé de poisson aux légumes :	1.50 €/pièce
Mini-blini, crémeux de poivron et gambas :	1.40 €/pièce
Club sandwich à la provençale :	1.30 €/pièce
Moelleux d'olive noire, St-Môret et radis :	1.30 €/pièce
Soufflé de tomate, crème brûlée d'asperge et jambon cru:	1.30 €/pièce

INFOS : Dressé sur plateau à partir de 20 pièces (inclus dans les prix) - Pour un apéritif avant un repas : prévoir 5-6 pièces salées par personne. Pour les enfants, prévoir mini-croque-monsieur, mini-quiche, mini-pizza ou mini-sandwich - et la moitié de la portion adulte) - Minimum de 5 pièces par sorte - Commande de préférence 48h avant le retrait.

Les Terrines

Prix au kilo

Terrine de campagne :	17.00 €/kg
Terrine du Chef :	18.00 €/kg
Terrine Grand-Mère :	21.00 €/kg
Terrine Périgourdine :	27.00 €/kg
Terrine de lotte safranée, poireaux et fenouil confit :	35.00 €/kg
Terrine de saumon :	32.50 €/kg
Terrine de rouget aux légumes:	32.50 €/kg
Terrine de Saint-Jacques :	37.00 €/kg

INFOS: Mise sur plat en tranches glacées + 3€ par plat : pour un 1kg de terrine, compter 1 plat – 1 terrine entière = env. 2.5kg)

Les Entrées froides

	Prix à l'unité
Comme un avocat cocktail :	5.50 €/pièce
Tartare de saumon :	5.70 €/pièce
Cube de pot-au-feu sauce tartare :	5.50 €/pièce
Délice de tomates au thon :	5.50 €/pièce
Le tricolore (tartare de tomates, guacamole, fromage blanc surimi) :	5.50 €/pièce
Mille-feuilles provençal :	5.50 €/pièce
Mille-feuilles de saumon, chèvre frais et basilic :	6.20 €/pièce
Maraîchère de St Jacques :	6.60 €/pièce
Cannelloni crabe et saumon fumé :	6.80 €/pièce
Saumon Bellevue minimum 6 personnes :	9.00 €/part
Sphère de langoustine en rémoulade de légumes, sablé au piment d'Espelette :	11.50 €/pièce
Sphère de gambas cashmere, mangue, Feta et smoothie de concombre :	11.50€/ pièce

INFOS: Commande le matin pour retrait le soir possible.

Les Assortiments de viandes froides

	Prix à la personne
Jambon à l'os Roastbeef Gigot d'agneau Rôti de veau Rôti de porc Poulet rôti	7.15 €/pers

INFOS: Mise sur plat et sauces inclus - Environ 110 grammes par personne (sauces au choix : mayo, moutarde, ketchup, tartare, cocktail).

Les Assortiments de charcuteries

Prix à la personne

Chorizo | pancetta | jambon blanc | jambon cru du pays fumé ou non fumé | pancetta | rosette | viande des Grisons | Bacon | Coppa

4.20 €/pers

INFOS: Mise sur plat et condiments inclus - Environ 70 grammes par personne et ses condiments (tomates séchées, oignons, cornichons)

Les fondues de viandes

Prix au kilo

Chinoise : viande de bœuf - 200gr/personne (moitié pour les enfants)

30.00 €/kg

Bourguignonne : viande de bœuf - 200gr/personne (moitié pour les enfants)

29.00 €/kg

Pierrade : viandes de bœuf (29€/kilo), veau (28.50€/kilo), poulet (19.50€/kilo), dinde (15€/kilo) porc (tranches de lard) - 200gr/personne (moitié pour les enfants)

de 15 € à 29 €/kg

13.00 €/kg

Bressane: viande de poulet (19.50€/kilo) ou dinde (15€/le kilo) -200gr/personne (moitié pour les enfants)

de 15 € à 29€/kg

Sauces maison (70-100g/pers) : tartare, cocktail, aïoli, mayonnaise (13.50€/kg), blanche curry coriandre

15.00 €/kg

INFOS : Fondue chinoise : viande vendue congelée, tranchée et mise sur plateau - Mise sur plateau pierrade +3€ par plateau (minimum 800 gr de viandes pour un plateau) - Minimum de commande pour la pierrade de poulet = 1 filet de 200gr env. Commande le matin pour le soir possible.

Les Assortiments de salades

Prix au kilo

Prix au kilo - Environ 250 grammes par personne

12.00€/kilo : salade de carottes râpées

12.50€/kilo : salade de concombre | salade de betteraves

13.00€/kilo : salade de céleri | salade de lentilles

14.50€/kilo : macédoine | salade fruity fruity (chou blanc, carotte, raisin, poivron, noix de coco râpée, vinaigrette curry) | salade piémontaise | salade chinoise | salade de museau | salade de chou rouge

15.00€/kilo : salade scandinave (carotte, céleri, crevettes, sauce cocktail, estragon) | salade San Remo (tagliatelles, crevettes, rémoulade de légumes) | salade nordique (chou vert, pomme Granny Smith, saumon fumé) | salade napolitaine (céleri, jambon, petits pois, poivron) | salade danoise (maïs, concombre, crevettes, tomate) | salade parisienne (chou blanc, noix, emmental, jambon)

16.00€/kilo : taboulé | salade printanière (fève, radis, poulet, tomate cerise) | salade exotique (maïs, haricot rouge, poivron, cœur de palmier, surimi) | salade Louisiane (pâtes, poulet, bacon, avocat, maïs, cacahuète)

17.80€/kilo : salade jambonneau | salade d'haricots verts | salade de pâtes au saumon

19.00€/kilo : salade de légumes confits et poulet curry | salade de légumes croquants et poitrine confite

21.00€/kilo : salade de pot au feu | salade de bœuf et légumes asiatiques | salade des îles (saumon mariné au curry, petits pois, ananas, tomate)

Les Volailles cuisinées

Prix à la personne

Cuisse de canard confite sauce bordelaise:	9.50 €/pers
Caille farcie au foie gras :	11.00 €/pers
Magret de canard sauce framboise :	10.50 €/pers
Suprême de pintadeau sauce forestière :	10.00 €/pers

INFOS : Conseils réchauffe -> 170°C four traditionnel chaleur tournante recouvert d'un papier alu pendant environ 20 min ou 12 min si pas recouvert. Réchauffer le magret de canard 10-12 min avec un papier alu ou 5min sans papier alu. Portion adulte = 120gr - 170gr avec os (moitié de portion pour les enfants). Selon disponibilités au moment de la commande.

Les Viandes cuisinées

Prix à la personne

Filet de bœuf Rossini, sauce au vin fin :	11.00 €/pers
Filet de bœuf Wellington, sauce morilles :	12.00 €/pers
Filet mignon de porc à la moutarde :	8.50 €/pers
Jambon à l'os sauce porto :	7.50 €/pers
Filet mignon de veau, jus réduit :	11.00 €/pers
Rôti de veau, sauce aux olives :	8.00 €/pers

INFOS : Conseils réchauffe -> 170°C four traditionnel chaleur tournante recouvert d'un papier alu pendant environ 12 min ou 5 min sans papier alu. Portion adulte=120gr (moitié de portion pour les enfants).

Les Poissons cuisinés

	Prix à la personne
Pavé de saumon, purée de céleri, cébète rôtie:	10.50 €/pers
Noix de St Jacques snackée, risotto d'épeautre herbacé, jus de volaille réduit :	14.60 €/pers
Filet de dorade, caviar d'aubergine, fenouil rôti et sauce aux agrumes:	11.50 €/pers
Gratin de fruits de mer (portion adulte=300gr)	35.00 €/kilo
Filet de cabillaud nacré, courge et chou braisé:	12.50 €/pers

**INFOS : Conseils réchauffe -> 150°C four traditionnel chaleur tournante recouvert d'un papier alu 20 min env. ou 12 min sans papier alu.
Portion adulte = 140gr – 110g noix de St-Jacques (moitié de portion pour les enfants)**

Les Plats cuisinés

	Prix à la personne
Tartiflette, charcuterie et salade verte :	11.50 €/pers
Lasagnes traditionnelles et salade verte :	9.50 €/pers
Lasagnes de saumon-épinards et salade verte :	11.00 €/pers
Diot au vin blanc, polenta et salade verte :	11.50 €/pers
Paëlla :	11.50 €/pers
Couscous :	12.00 €/pers
Choucroute garnie :	12.50 €/pers

(300 grammes de choux, 150 grammes de pomme de terre, 1 saucisse de Strasbourg, 1 tranche de rôti de porc, 1 tranche de saucisson à l'ail, 1 tranche de lard).

Les Garnitures

Risotto au fromage et champignons :	15.20 €/kg
Épinards à la crème :	13.70 €/kg
Gratin d'aubergine :	17.60 €/kg
Gratin dauphinois :	16.60 €/kg
Pommes dauphines :	16.60 €/kg
Purée de pomme de terre :	16.60 €/kg
Purée de courge :	16,60 €/kg
Ratatouille :	13.70 €/kg
Pommes de terre sautées à la fleur de thym :	16.60 €/kg
Poêlée de légumes d'hiver rôtis :	21.50 €/kg

INFOS : Portion adulte = env. 250gr (moitié de portion pour les enfants).

Les Assortiments de fromages

Bleu | chèvre | reblochon | brie | Abondance | tomme

INFOS: Mise sur plat et fruits confits inclus.

Environ 100 grammes par personne

Prix à la personne

3.70 €/pers

Les plateaux repas

Minimum de 2

LES PLATEAUX REPAS DE LA MAISON PRESSET VOUS OFFRENT UNE PAUSE GOURMANDE POUR AGREMENTER VOS REUNIONS DE TRAVAIL.

Le chef a imaginé pour vous une collection aux notes douces et réconfortantes dont les noms évoquent des rues de Collonges-sous-Salève.

* Préparation de plateaux végétariens : **sur demande**

Commandez ***la veille avant 12h00*** pour une livraison le lendemain.

La Croisette

19.50€

Macédoine de légumes frais

Assortiment de viandes froides et sauces (poulet, roastbeef et rôti de veau)

1 boule de pain / Fromage

Flan caramel

La Diotière

23.90€

Vittelo Tonnato

Tartare de saumon, fraîcheur d'avocat, pomme et fenouil

1 boule de pain / Fromage

Riz au lait aux éclats de marron

Le Coin

28.80 €

Pot-au-feu en gelée et sauce tartare

Dos de cabillaud nacré, purée de courge et chou braisé

1 boule de pain / Fromage

Mousse au chocolat

L'Hermitage

29.70€

Raviole ouverte de radis Daikon et tourteau, gelée de citron vert

Bœuf confit, gravlax comté échalote, polenta

1 boule de pain / Fromage

Tiramisu

Le Creptiout

32.70€

Foie gras mi- cuit, compotée d'oignons rouges et toasts

Gratin de fruits de mer et riz basmati

1 boule de pain / Fromage

Moelleux à la châtaigne

Le Menu Cocktail

Minimum de 5

SUR LE POUCE

11.65€ TTC par personne (8 pièces)

- 1 Mini-sandwich
- 1 Verrine
- 1 Canapé
- 1 Wrap de saumon fumé au fromage frais et ciboulette
- 1 Moelleux d'olive noire, St-Môret et radis
- 1 Assortiment de charcuteries et pain
- 2 Mignardises sucrées

REFLET

Minimum de 5

13.60€ TTC par personne (10 pièces)

- 1 Mini-sandwich
- 1 Canapé
- 1 Pressé de poisson aux légumes
- 1 Club sandwich à la provençale
- 1 Polenta, saucisse et condiment moutarde
- 1 Profiterole crabe / ananas
- 1 Pressé de volaille, purée de courge et pickles d'oignon
- 1 Moelleux d'olive noire, St-Môret et radis
- 2 Mignardises sucrées

LUMIÈRE

Minimum de 5

17.00€ TTC par personne (12 pièces)

- 2 Canapés
- 1 Verrine
- 1 Pressé de volaille, purée de courge et pickles d'oignon
- 1 Roulade de jambon et fromage estragon/noisette
- 1 Wrap de foie gras, oignon rouge et noix de Macadamia
- 1 Wrap de saumon fumé au fromage frais et ciboulette
- 1 Mini-blini, crémeux de poivron et gambas
- 1 Club sandwich à la provençale
- 3 Mignardises sucrées

ÉCLAT

Minimum de 5

21.10€ TTC par personne (15 pièces)

- 2 Canapés
- 1 Verrine
- 1 Profiterole crabe/ananas
- 1 Pressé de volaille, purée de courge et pickles d'oignon
- 1 Pressé de poisson aux légumes
- 1 Club sandwich à la provençale
- 1 Mini-blini, crémeux de poivron et gambas
- 1 Moelleux d'olive noire, St-Môret et radis
- 1 Soufflé de tomate, crème brûlée d'asperge et jambon cru
- 1 Wrap de foie gras, oignons rouges et noix de macadamia
- 1 Mini-polenta, ratatouille et magret de canard fumé
- 3 Mignardises sucrées

Boissons et autres

Pain :	0.80 €/pce
Café ou thé :	0.80 €/pers
Eau plate bouteille 1.5L :	1.40 €/pce
Eau gazeuse bouteille 1.5L :	1.60 €/pce
Jus de fruit, Coca-Cola et Ice Tea bouteille 1.5L :	2.70 €/pce

***INFOS : Nous proposons du vin, du champagne et du crémant (bouteilles à partir de 6€ jusqu'à 90€).
Nous ne faisons pas de cocktail de fruits.***

Prix à l'unité