

Maison Presset

Carte

Traiteur

*Printemps-Été 2022*

# Les Mises en bouche Traditionnelles

Prix à l'unité

Mini croque-monsieur :	0.90 €/pièce
Mini quiche ou mini-pizza :	0.90 €/pièce
Assortiment de canapés :	1.35 €/pièce
Mini-sandwich :	1.50 €/pièce
Assortiment de brochettes :	1.50 €/pièce
Assortiment de verrines :	2.00 €/pièce

## Assortiment de feuilletés :

**44.50 €/kg**

Pain surprise 80 pièces charcuterie / fromage (GRAND):	38.00 €/pièce
Pain surprise 80 pièces poisson (GRAND):	41.00 €/pièce
Pain surprise 60 pièces charcuterie / fromage (PETIT):	26.00 €/pièce
Pain surprise 60 pièces poisson (PETIT) :	31.00 €/pièce
Mignardises sucrées :	1.20 €/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

MINIMUM 5 unités de chaque

Pressé de volaille aux légumes et coriandre :	1.40 €/pièce
Polenta, mini-ratatouille et magret de canard fumé :	1.60 €/pièce
Roulade de jambon, fromage à l'estragon et noisettes :	1.30 €/pièce
Wrap de foie gras, oignon rouge et noix de Macadamia :	1.60 €/pièce
Wrap de saumon fumé au fromage frais et ciboulette :	1.30 €/pièce
Profiterole crabe/ananas :	1.30 €/pièce
Pressé de St-Jacques aux légumes d'été et basilic	1.50 €/pièce
Mini-blini, crémeux de petits pois, écrevisse et citron	1.50 €/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 crumble parmesan:	1.30 €/pièce
Polenta d'été aux légumes et pignon de pin	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 Entrées froides

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
<b>Saumon Bellevue minimum 6 personnes :</b>	<b>9.00 €/part</b>
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

Jambon à l'os   Roastbeef   Gigot d'agneau   Rôti de veau   Rôti de porc   Poulet rôti	6.60 €/pers
--	-------------

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

*Prix à l'unité*

*Prix à la personne*

## 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

<b>Chinoise</b> : viande de bœuf - 200gr/personne (moitié pour les enfants)	30.00 €/kg
<b>Bourguignonne</b> : viande de bœuf - 200gr/personne (moitié pour les enfants)	29.00 €/kg
<b>Pierrade</b> : 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
<b>Bressane</b> : viande de poulet (19.50€/kilo) ou dinde (15€/le kilo) -200gr/personne (moitié pour les enfants)	de 15 € à 29€/kg
<b>Sauces maison</b> (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 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 Barbecues

*Prix au kilo*

Assortiment de saucisses et merguez (environ 100gr/unité)	à partir de 16.90 €/kg
Côte de bœuf (1.2kg pour 4 personnes) :	32.00 €/kg
Travers de porc/Ribs	15.00 €/kg
Assortiments de brochettes (poulet, agneau, bœuf...)	sur demande
Assortiment viandes marinées (poulet, agneau, veau, bœuf ...)	sur demande

**INFOS :** Pour accompagner vos barbecues, retrouvez nos propositions de garnitures et salades

# Les Assortiments de salades

Prix au kilo

Les Assortiments de salades : Prix au kilo - Environ 250 grammes par personne

**12.00€/kilo** : salade de carottes râpées

**13.50€/kilo** : salade de concombre | salade de betteraves

**14.00€/kilo** : salade de céleri | salade de lentilles

**14.50€/kilo** : macédoine de légumes | salade paradiso (melon, pastèque, pomme, basilic, vinaigrette agrumes) | salade fruity fruity (chou blanc, carotte, raisin, poivron, noix de coco râpée, vinaigrette curry) | salade piémontaise | salade chinoise | salade de riz | salade de museau

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

**16.00€/kilo** : tomate mozza (billes de mozzarella de bufflonne et basilic) | salade Venezia (penne, tomate confite, courgette, billes de mozzarella de bufflonne) | taboulé | fêta concombre tomate cerise | salade minceur (radis, asperges, fenouil, chou fleur, brocolis, céleri branche) | salade de morue et pomme de terre | salade printanière (fève, radis, poulet, tomate cerise) | salade exotique (maïs, haricot rouge, poivron, cœur de palmier, surimi) | salade niçoise | salade Louisiane (pâtes, poulet, bacon, avocat, maïs, cacahuète)

**17.80€/kilo** : salade jambonneau | salade vert pré (pois gourmand, fèves, haricot vert, petit pois, courgette, tomates confites, parmesan) | salade d'haricots verts | salade de pâtes au saumon | salade grecque

**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* (selon disponibilités)

*Prix à la personne*

Caille farcie au foie gras :	11.00 €/pers
Cuisse de canard sauce poivre vert :	8.50 €/pers
Magret de canard sauce framboise :	9.50 €/pers
Suprême de pintadeau sauce forestière :	9.00 €/pers
Suprême de poulet et jus réduit :	8.00 €/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).

## *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 rôti, sauce vierge tomate-pignon de pin:	9.00 €/pers
Blanquette de lotte aux petits légumes, sauce citronnelle :	10.00 €/pers
Filet de bar, caviar d'aubergine, asperges rôties et copeaux de jambon:	11.50 €/pers
Filets de perche et beurre blanc agrumes (portion adulte=200gr)	48.00 €/kilo

**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

Lasagnes traditionnelles et salade verte :	9.50 €/pers
Lasagnes de saumon-épinards et salade verte :	11.00 €/pers
Paëlla :	11.50 €/pers
Paëlla de poisson :	13.00 €/pers
Curry de crustacé et riz sauté :	11.00 €/pers
Nouilles sautées aux légumes et poulet :	10.50 €/pers
Tajine de poulet au citron confit et olives, semoule à la coriandre :	10.50 €/pers
Couscous :	12.00 €/pers

# Les Garnitures

*Prix au kilo*

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
Ratatouille :	13.70 €/kg
Pommes de terre sautées à la fleur de thym :	16.60 €/kg
Riz cantonais :	17.60 €/kg
Assortiment de légumes rôtis	21.50 €/kg
Légumes grillés (poivron, oignon, courgette, marinade barbecue) :	16.50 €/kg
Wok de légumes :	17.60 €/kg
(Chou chinois, pois gourmand, oignons, carottes, poivrons, germes de soja, gingembre et coriandre)	

**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

## Boissons et autres

Pain :

Café ou thé :

Eau plate bouteille 1.5L :

Eau gazeuse bouteille 1.5L :

Jus de fruit, Coca-Cola et Ice Tea bouteille 1.5L :

*Prix à l'unité*

0.80 €/pce

0.80 €/pers

1.40 €/pce

1.60 €/pce

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.

# Lunch box

*Prix à l'unité*

SANDWICH, DESSERT ET BOISSON

Commandez **la veille avant 11h00** pour une livraison le lendemain.

## LA LUNCH-BOX PESSON

**7,90€**

Pain tradition, rilette de saumon, oignon, tomate, œuf, salade

Tropézienne

Une eau plate ou gazeuse 33cl

## LA LUNCH-BOX CROETS

**7,90€**

Pain tradition, poulet, comté, salade, carotte, concombre, mayonnaise.

Tarte citron meringuée

Une eau plate ou gazeuse 33cl

## LA LUNCH-BOX CORTI

**7,90€**

Pain tradition, pesto, jambon cru, tomate confite, mozzarella et roquette.

Crumble fraise-rhubarbe

Une eau plate ou gazeuse 33cl

# 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 pâtissier

\*\*\*

# *La Diotière*

**23.90€**

Salade Vert-Pré : pois gourmand, fèves, haricot vert, petit pois, courgette, tomates confites, parmesan

Vittelo Tonnato

1 boule de pain / Fromage

Salade de fruits de saison

\*\*\*



# *Le Coin*

**28.80 €**

Assortiment de charcuteries fines espagnoles

Pavé de saumon, sauce vierge tomate-pignon de pin et légumes rôtis

1 boule de pain / Fromage

Riz au lait vanille/agrume

\*\*\*

# *L'Hermitage*

**29.70€**

Tartare de St-Jacques, gelée de citron vert et pickles

Paleron de veau confit, risotto alla' verde

1 boule de pain / Fromage

Tiramisu aux fraises

\*\*\*

# *Le Creptiout*

**32.70€**

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

Filets de perche, sauce beurre blanc agrume, pommes de terre sautées et épinards

1 boule de pain / Fromage

Comme une Arlette framboise

\*\*\*

# Le Menu Cocktail

*Minimum de 5 pièces*

## SUR LE POUCE

**10.90 TTC par personne (8 pièces)**

- 1 Mini-sandwich
- 1 Verrine
- 1 Canapé
- 1 Wrap de saumon fumé au fromage frais et ciboulette
- 1 Polenta d'été aux légumes et pignon de pin
- 1 Assortiment de charcuteries et pain
- 2 Mignardises sucrées

# REFLET

*Minimum de 5 pièces*

## **13.90 TTC par personne (10 pièces)**

- 1 Mini-sandwich
- 1 Canapé
- 1 Pressé de St-Jacques aux légumes d'été et basilic
- 1 Club sandwich à la provençale
- 1 Polenta, ratatouille et magret de canard fumé
- 1 Profiterole crabe / ananas
- 1 Pressé de volaille aux légumes et coriandre
- 1 Moelleux d'olive noire, St-Môret et radis
- 2 Mignardises sucrées

# LUMIÈRE

*Minimum de 5 pièces*

**15.40 TTC par personne (12 pièces)**

2 Canapés

1 Verrine

1 Pressé de volaille aux légumes et coriandre

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 petits pois, écrevisse et citron

1 Club sandwich à la provençale

3 Mignardises sucrées

# ÉCLAT

*Minimum de 5 pièces*

**22.00 TTC par personne (15 pièces)**

2 Canapés

1 Verrine

1 Profiterole crabe/ananas

1 Pressé de volaille aux légumes et coriandre

1 Pressé de St-