



MAISON PRESSET

Depuis 1967

Carte Traiteur

Printemps-été 2024

Les Mises en bouche traditionnelles

Prix à l'unité/kg

Mini croque-monsieur :	0.95 €/pièce
Mini quiche ou mini-pizza :	0.95 €/pièce
Assortiment de canapés :	1.40 €/pièce
Mini-sandwich :	1.55 €/pièce
Assortiment de brochettes :	1.55 €/pièce
Assortiment de verrines :	2.20 €/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 :	1.35 €/pièce

Détails verrines, canapés et feuilletés :

Canapés : Tomate, œuf, concombre/ Saumon fumé et beurre/ Fromage, noisette, jambon cru/ Asperges/ Crémeux de petit pois et crevette/ Poivron, chorizo/ Fromage ail et fines herbes, radis

Verrines : Tartare de saumon/ Tout petit pois/ Vitello Tonnato/ Tomate au thon/ Macédoine, guacamole, crabe/ Gaspacho de tomate/ Crémeux de chou-fleur, moules/ Tartare de tomate, guacamole, surimi, fromage blanc/ Concombre, maïs, crevettes/ Quinoa, légumes, agrumes

Feuilletés (prix au kilo) : Traditionnel à la saucisse / Allumette tomate / Allumette pissaladière / Roulé olives noires / Roulé jambon fromage/ Roulé saumon / Oignon gruyère / Chorizo pruneau

INFOS : Dressé sur plateau à partir de 20 pièces (inclus dans le 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 – (la moitié de la portion adulte) – Minimum de 5 pièces par sorte - Commande de préférence 48h avant le retrait.

Les autres Mises en bouche

	Prix à l'unité
Sablé à la moutarde, saucisse snackée et condiment oignons :	1.40 €/pièce
Sablé au parmesan et œuf de caille à la truffe :	1.70 €/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
Moelleux citron et aneth, cream cheese et pétoncle :	1.40 €/pièce
Mini-blini, crémeux de petit pois et langoustine :	1.70 €/pièce
Club sandwich à la provençale 🥪 :	1.40 €/pièce
Moelleux d'olive noire, St-Môret et radis 🥕 :	1.30 €/pièce
Macaron chèvre et tomate 🥕 :	1.50 €/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

	Prix à l'unité
Comme un avocat cocktail :	5.70 €/pièce
Tartare de saumon :	5.90 €/pièce
Crabe, raviole et gaspacho de tomate :	5.70 €/pièce
Délice de tomates au thon :	5.70 €/pièce
Le tricolore (tartare de tomates, guacamole, fromage blanc surimi) :	5.70 €/pièce

Mille-feuilles provençal 🍷 :	5.70 €/pièce
Mille-feuilles de saumon, chèvre frais et basilic :	6.40 €/pièce
Maraîchère de St Jacques :	6.60 €/pièce
Cannelloni crabe et saumon fumé :	6.80 €/pièce
Saumon Bellevue minimum 6 personnes :	9.50 €/part
Vitello Tonnato :	8.00€/pièce
Velouté de petits pois et légumes verts 🍷	8.00€/pièce

INFOS: Commande la veille avant 12 :00 pour un retrait le lendemain. Minimum de commande : 1 pièce

Les Assortiments de viandes froides

Jambon à l'os | Roastbeef | Gigot d'agneau | Rôti de veau | Rôti de porc | Poulet rôti

Prix à la personne

7.50 €/pers

INFOS: Mise sur plat et sauces inclus - Environ 110 grammes par personne (sauces au choix : mayo, moutarde, ketchup, tartare, cocktail). Maximum 3 sortes de viandes pour les commandes de 1 à 15 personnes.

Les Assortiments de charcuteries

Chorizo | pancetta | jambon blanc | jambon cru du pays fumé ou non fumé | pancetta | rosette | viande des Grisons | bacon | coppa

Prix à la personne

4.70 €/pers

INFOS: Mise sur plat et condiments inclus - Environ 70 grammes par personne et ses condiments (tomates séchées, oignons, cornichons). Maximum 5 sortes de viandes hors jambon blanc, pour les commandes de 1 à 15 personnes.

Les Fondues de viandes

Prix au kg

Chinoise : viande de bœuf (30€/kg) - 200gr/personne (moitié pour les enfants)

Bourguignonne : viande de bœuf (30€/kg - 200gr/personne (moitié pour les enfants)

Pierrades : de 15€ à 30€ le kg: viandes de bœuf (30€/kg), veau (28.50€/kg), poulet (19.50€/kilo), dinde (15€/kg), porc (tranches de lard à 13€/kg) 200gr/personne (moitié pour les enfants)

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

Saucisse nature et merguez : à partir de 17.90€/kg (environ 100gr/saucisse et merguez)

Sauces maison : 13.50€ le k : mayonnaise / 15€ le kg : tartare, cocktail, aïoli, fromage blanc saveur curry coriandre (prévoir 70 à 100gr de sauce par personne)

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 kg

Terrine de campagne :

17.00 €/kg

Terrine du Chef :

18.00 €/kg

Terrine de 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 (poids d'une terrine entière : environ 2.5kg).

Les Barbecues (sur demande entre octobre et mars)

Assortiment de saucisses et merguez (environ 100gr/unité)

Côte de bœuf (1.2kg pour 4 personnes) :

Travers de porc/Ribs

Assortiments de brochettes (poulet, agneau, bœuf...)

Assortiment viandes marinées (poulet, agneau, veau, bœuf ...)

À partir de 17.90 €/kg

32.00 €/kg

17.00 €/kg

Sur demande

Sur demande

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

Les Assortiments de salades

Prix au kg

Prix au kg - Environ 250 grammes par personne

12.00€/kg : salade de carottes râpées

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

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

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

15.00€/kg : 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€/kg : tomates mozza (billes de mozza de Bufflonne et basilic) | salade Vénézio (penne, tomate confite, courgette et bille de mozza de Bufflonne et pignon de pin) | 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) | salade féta concombre et tomate cerise | salade portugaise (morue et pomme de terre) | salade niçoise

17.80€/kg : salade jambonneau | salade Vert-Pré (pois gourmand, fève, haricot vert, petit pois, courgette, tomate confite et parmesan) | salade de pâtes au saumon | salade grecque

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

19.80€/kg : salade d'haricots verts

21.00€/kg : 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
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.
Minimum de commande : 1 personne

Les Viandes cuisinées

Prix à la personne

Filet de bœuf Wellington ou Rossini, sauce morilles :	13.00 €/pers
Filet mignon de porc à la moutarde	9.00 €/pers
Jambon à l'os sauce porto :	8.00 €/pers
Filet mignon de veau, asperges, champignons de Paris et jus réduit :	13.00 €/pers
Rôti de veau, sauce aux olives :	8.50 €/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).
Minimum de commande : 1 personne

Les Poissons cuisinés

Filet de Saint-Pierre vapeur, légumes croquants et pesto :

Filet de bar, caviar d'aubergine et asperge rôtie:

Filets de perche et beurre blanc agrumes (portion adulte=200gr)

Dos de cabillaud nacré, légumes rôtis et sauce vierge au pignon de pin:

Prix à la personne

16.00 €/pers

14.50 €/pers

51.70 €/kilo

14.50 €/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).

Minimum de commande : 1 personne

Les Plats cuisinés

Lasagnes traditionnelles et salade verte :

Lasagnes de saumon-épinards et salade verte :

Paëlla (+1€ par personne pour la paëlla de poissons-chorizo):

Couscous :

Nouilles sautées aux légumes et poulet

Tajine de poulet au citron confit et olive, semoule à la coriandre

Curry de saumon et riz sauté

Prix à la personne

9.50 €/pers

11.50 €/pers

12.00 €/pers

12.50 €/pers

11.70€/pers

11.70€/pers

12.00€/pers

INFOS : Minimum de commande : 1 personne

Les Garnitures

	Prix au kg
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
Assortiment de légumes rôtis :	21.50 €/kg
Légumes grillés (poivron, oignon, courgette, marinade barbecue) :	16.50€/kg
Wok de légumes (chou chinois, pois gourmand, oignon, carotte, poivron, germe de soja, gingembre et coriandre) :	17.60€/kg

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

Minimum de commande : 1 personne

Les Assortiments de fromages

Bleu | chèvre | reblochon | Abondance | tomme

Prix à la personne
5.00 €/pers

INFOS: Mise sur plat et fruits confits inclus.

Environ 100 grammes par personne.

Format cocktail (50 grammes par personne avec les accompagnements) : 2.50€.

Les plateaux repas froids

Minimum de 2

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](#)

INCLUS : KIT COUVERT

VERRES ET BOISSONS : NON INCLUS

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

Minimum de 2

La Croisette

20€

Salade grecque 🥗

Pâté croûte, condiments et sucrose

1 boule de pain / Fromage

Gâteau de semoule à la vanille et au caramel

La Diotière

Minimum de 2

24.00€

Salade Vert-Pré 

Vitello tonnato

1 boule de pain / Fromage

Riz au lait à la vanille et zestes d'agrumes frais

Le Coin

Minimum de 2

26.00 €

Tartare de saumon, avocat, pomme et concombre

Rosbif, haricot vert et vinaigrette framboise

1 boule de pain / Fromage

Salade de fruits frais de saison

L'Hermitage

Minimum de 2

27.80€

Salade landaise

Pavé de cabillaud, sauce vierge et polenta d'été

1 boule de pain / Fromage

Tartelette framboise et crème brûlée à la citronnelle

Les Menus Cocktail

Minimum de 5

SUR LE POUCE

12.00 € TTC par personne (8 pièces)

- 2 Mini-sandwiches
- 1 Verrine
- 1 Wrap de saumon fumé au fromage frais et ciboulette
- 1 Moelleux d'olive noire, St-Morêt et radis
- 1 Canapé
- 2 Mignardises sucrées

Le Menu Cocktail

REFLET

Minimum de 5

13.80€ TTC par personne (10 pièces)

- 1 Mini-sandwich
- 1 Canapé
- 1 Crémeux de petit pois et langoustine
- 1 Club sandwich à la provençale
- 1 Macaron chèvre et tomate
- 1 Sablé à la moutarde, saucisse snackée et condiment oignon
- 1 Moelleux d'olive noire, St-Morêt et radis
- 1 Moelleux citron aneth, cream cheese et pétoncle
- 2 Mignardises sucrées

Le Menu Cocktail

LUMIÈRE

Minimum de 5

17.00€ TTC par personne (12 pièces)

- 1 Mini sandwich
- 1 mini pizza
- 1 Verrine
- 1 Mini blini, crémeux de petit pois et langoustine
- 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 Sablé au parmesan et œuf de caille à la truffe
- 1 Club sandwich à la provençale
- 3 Mignardises sucrées

Le Menu Cocktail

ÉCLAT

Minimum de 5

21.10€ TTC par personne (14 pièces)

- 2 Mini sandwiches
- 1 Sablé à la moutarde, saucisse snackée et condiment oignon
- 1 Moelleux citron aneth, cream cheese et pétoncle
- 1 Sablé au parmesan et oeuf de caille à la truffe
- 1 Club sandwich à la provençale
- 1 Mini-blini, crémeux de petit pois et langoustine
- 1 Moelleux d'olive noire, St-Môret et radis
- 1 Macaron chèvre et tomate
- 1 Wrap de foie gras, oignons rouges et noix de macadamia
- 1 Verrine
- 3 Mignardises sucrées

Boissons et divers

Prix à l'unité

Pain :	1.00 €/pce
Café ou thé :	1.00 €/pers
Eau plate bouteille 1.5L :	1.50 €/pce
Eau gazeuse bouteille 1.5L :	1.70 €/pce
Jus de fruit, Coca-Cola et Ice Tea bouteille 1.5L :	2.80 €/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.***