

Les Menus cocktail

Minimum de 5 personnes

KIT COUVERTS INCLUS // NAPPAGE, VERRES ET BOISSONS NON INCLUS

Selon disponibilités au moment de la commande

Menu cocktail Sur le pouce

12.00 € TTC par personne (8 pièces)

Printemps-été (seulement d'avril à fin septembre)

2 Mini-sandwiches

1 Verrine

1 Wrap de saumon fumé au fromage frais et ciboulette

1 Moelleux d'olive noire, St-Môret et radis

1 Cookie au chorizo et mini ratatouille

2 Mignardises sucrées

Automne-hiver (seulement d'octobre à fin mars)

2 Mini-sandwiches

1 Macaron chèvre tomate

1 Wrap de saumon fumé au fromage frais et ciboulette

1 Moelleux d'olive noire, St-Môret et radis

1 Assortiment de charcuterie et pain

2 Mignardises sucrées

Menu cocktail Reflet

14.60€ TTC par personne (10 pièces)

Printemps-été (seulement d'avril à fin septembre)

2 Mini-sandwiches

1 Madeleine au pesto et noix de Saint-Jacques

1 Club sandwich à la provençale

1 Macaron magret de canard et orange sanguine

1 Madeleine à l'emmenthal et jambon cru

1 Cookie mozzarella, basilic et confiture de tomate

1 Moelleux d'olive noire, St-Môret et radis

2 Mignardises sucrées

Suite ... Menu cocktail Reflet

Automne-hiver (seulement d'octobre à fin mars)

1 Mini-sandwich

1 Canapé

1 Mini blini, crémeux de poivron et gambas

1 Club sandwich à la provençale

1 Sablé moutarde, potiron et magret de canard fumé

1 Boudin blanc, crémeux de châtaigne et noisette

1 Moelleux citron aneth, rémoulade de poireau et noix de St-Jacques

1 Moelleux d'olive noire, St-Môret et radis

2 Mignardises sucrées

Menu cocktail Lumière

17.65€ TTC par personne (12 pièces)

Printemps-été (seulement d'avril à fin septembre)

1 Mini sandwich

1 Mini pizza

1 Cookie chorizo et mini ratatouille

1 Madeleine au pesto et noix de Saint-Jacques

1 Madeleine à l'emmental et jambon cru

1 Wrap de foie gras, oignon rouge et noix de Macadamia

1 Wrap de saumon fumé au fromage frais et ciboulette

1 Kingcrab roll au légumes croquants

1 Club sandwich à la provençale

3 Mignardises sucrées

Suite ... Menu cocktail Lumière

Automne-hiver (seulement d'octobre à fin mars)

1 Mini-sandwich

1 Mini pizza

1 Canapé

1 Boudin blanc, crémeux de châtaigne et noisette

1 Sablé au parmesan et œuf de caille à la truffe

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

Menu cocktail Éclat

21.75€ TTC par personne (14 pièces)

Printemps-été (seulement d'avril à fin septembre)

- 2 Mini sandwiches
 - 1 Cookie au chorizo et mini ratatouille
- 1 Cookie mozzarella, basilic et confiture de tomate
 - 1 Kingcrab roll aux légumes croquants
 - 1 Club sandwich à la provençale
- 1 Madeline au pesto et Noix de Saint-Jacques
- 1 Moelleux d'olive noire, St-Môret et radis
- 1 Macaron magret de canard et orange sanguine
- 1 Wrap de foie gras, oignons rouges et noix de macadamia
 - 1 Verrine
- 3 Mignardises sucrée

Suite ... Menu cocktail Éclat

Automne-hiver (seulement d'octobre à fin mars)

- 2 Mini sandwiches
- 2 Mini verrines
- 1 Moelleux citron aneth, rémoulade de poireau et noix de St-Jacques
 - 1 Sablé au parmesan et oeuf de caille à la truffe
 - 1 Club sandwich à la provençale
 - 1 Macaron chèvre et tomate
- 1 Wrap de foie gras, oignons rouges et noix de macadamia
- 1 Wrap de saumon fumé au fromage frais et ciboulette
- 1 Sablé à la moutarde, saucisse snackée et condiment oignon
 - 3 Mignardises sucrées

Menu plat du jour

Personnes âgées du village et entreprises locales

Sur demande

Livraison de plat du jour pour personnes âgées ou entreprises (Collonges sous Salève, Archamps, Bossey seulement) : **14.50 €**

Menus : plat du jour et dessert ou entrée et plat du jour (selon les saisons et le menu du chef) : à partir de **21.50€/pers**

Options en supplément : entrée seule, dessert seul, kit couverts jetables, livraison au delà de 5km sur demande (presset74@outlook.fr)

Informations

- Nous ne pouvons pas remettre les commandes entre 8h et 9h. En cas de besoin, venez svp vous servir au magasin, nous sommes ouverts à partir de 8h.
- **Règlement CB ou ESPÈCES uniquement en magasin au moment du retrait ou par virement sur facture pour les professionnels.**
- Retrouvez le prix des viandes en cliquant sur le lien suivant : [PRIX BOUCHERIE](#)
- Nous contacter par e-mail : presset74@outlook.fr ou par téléphone au 04.50.43.60.18
- Vous recevrez un e-mail de confirmation automatique à vos commandes passées par e-mail et sur notre site internet ; veuillez svp indiquer un numéro de téléphone où vous joindre si besoin car nous vous contacterons SI POSSIBLE par retour d'e-mail ou par téléphone EN CAS DE RUPTURE D'UN PRODUIT, pour vous informer de l'impossibilité de traiter votre commande, **si le délai nous permet de vous avertir.**
- Délai pour le retrait d'une commande : 24h si possible, 48h de préférence. Pour les commandes cocktail, prévoir au moins 48h.
- Pas de commande cocktail le samedi pour le dimanche.
- **Notre carte traiteur** est une liste non-exhaustive : vous pouvez nous faire vos demandes particulières une semaine avant la date de votre événement (sur le site internet ou en magasin).

Suite ... Informations

- **En raison d'une forte affluence** et pour éviter les erreurs, nous vous recommandons vivement de nous envoyer vos demandes et de passer vos commandes en vous rendant dans l'onglet contact et commande.
- **Accusé de commande** : Vous recevrez un email automatique après l'envoi de votre commande. Pensez à regarder dans vos indésirables. Si vous n'avez rien reçu, il est préférable de repasser votre commande. Nous reviendrons vers vous par téléphone principalement ou par email et uniquement pour vous informer d'un problème avec la date de retrait, avec un produit en rupture ou pour répondre à vos questions.
- **Nos horaires** : du mardi au vendredi de 8h à 12h30 et de 14h à 19h - Le samedi non stop de 8h à 18h30 - Le dimanche de 8h à 12h30.
- **Devis et factures** : seulement pour les entreprises, collectivités publiques, associations (et les mariages), sous réserve de la réception des informations complètes pour la facturation et la livraison (toujours préciser une adresse e-mail et le contact pour la facturation).
- **Pour les clients mairies, collectivités** etc (dépôt de vos factures via Chorus): si vous souhaitez un dépôt de vos factures en ligne via CHORUS, il faudra nous faire parvenir un bon de commande ou notre devis signé et indiquer votre numéro de SIRET, sans cela, le dépôt en ligne n'est pas possible via chorus et l'envoi se fera par e-mail.
- **En cas d'annulation d'une prestation traiteur moins de 48h avant l'événement** (clients professionnels, événements de plus de 30 personnes et mariages): 50% du montant initialement devisé sera facturé.

- **Nous pouvons recevoir le détail de votre commande au plus tard une semaine avant l'événement : à partir** de 15 personnes et pour les autres commandes de moins de 15 personnes : 48h avant la date de retrait. Vous pouvez également passer des commandes avec un retrait sous 12h à 24h -hors dimanche après-midi et lundi- et nous reviendrons vers vous si possible en cas de rupture de stock.
- **Confirmation du nombre définitif de convives pour vos événements** : une semaine avant la date, pour les commandes de plus de 30 personnes, sinon 48h avant (pour les petites modifications).
- **Les serveurs et la vaisselle** : sur-demande
- **Packaging** : tout est dressé dans des plateaux/contenants réutilisables/jetables.
- **Livraison pour les entreprises et les personnes âgées** : sur-demande. Nous facturons 1.50€/km aller/retour en cas de livraison en dehors de la zone « Collonges Archamps Bossey ». Nous ne livrons pas en Suisse.
- Nous ne faisons pas de devis aux particuliers (sauf si baptême, mariage, événements de plus de 20 personnes), car la plupart de nos produits sont vendus au kg et nos prix sont disponibles dans cette carte ainsi que sur notre site internet à l'onglet traiteur.
- Le prepondeur ne prend pas de message

Fin ... Informations