

Pages 2-4 : les mises en bouche traditionnelles et détails verrines

Pages 5-6 : les autres mises en bouches

Pages 7-8 : les entrées

Pages 9-10 : la charcuterie, viandes froides, viandes à fondue

Page 11 : les terrines

Page 12 : les barbecues

Pages 13-15 : les salades

Page 16 : les volailles cuisinées

Page 17 : les viandes cuisinées

Pages 18-19 : les poissons cuisinés

Page 20 : les plats à partager

Page 21 : les garnitures

Page 22 : les fromages

Pages 22-23 : les boissons

Pages 24-29 : les plateaux repas

Pages 30-36 : les menus cocktails

Page 37 : le menu déjeuner pour les personnes âgées du village  
et les entreprises locales

Pages 38-40 : les informations de vente

# CARTE TRAITEUR

2026

## *Les mises en bouche traditionnelles*

- Assortiment de canapés : 1.40 €/pièce
- Mini-sandwich : 1.55 €/pièce
- Assortiment de verrines : 2.20 €/pièce
- Assortiment de brochettes : 1.55 €/pièce
- Assortiment de feuilletés : 44.50 €/kg
- Mini croque-monsieur : 1.00 €/pièce
- Mini-quiche ou mini-pizza : 1.00 €/pièce
- Grand Pain surprise 80 pièces charcuterie & fromage : 43.45 €/pièce
- Grand Pain surprise 80 pièces poisson : 46.75 €/pièce
- Petit Pain surprise 60 pièces charcuterie / fromage : 30.20 €/pièce
- Petit Pain surprise 60 pièces poisson : 35.75 €/pièce
- Mignardises sucrées : 1.35 €/pièce

*Selon disponibilités au moment de la commande*

# *Détails verrines, canapés et feuilletés*

## **En fonction des saisons**

**Canapés** : Tomate, œuf, concombre/ Saumon fumé et beurre/ Fromage, noisette, jambon cru/ Asperges/ Tapenade d'artichaut et magret de canard fumé/ Poivron, chorizo/ Fromage ail et fines herbes, radis

**Mini sandwich** : Tomate, œuf, concombre/ Saumon fumé et beurre/ Vitello Tonnato / Rosbif sauce tartare/ foie gras / Saveur crabe / Rillettes de thon

**Verrines** : Tartare de saumon/ Foie gras, datte et noix de macadamia / Vitello Tonnato/ Tomate au thon/ Macédoine, guacamole, crabe/ Écrevisse à la Louisiane/ Tartare de tomate, guacamole, surimi, fromage blanc/ Concombre, maïs, crevettes.

*(Printemps - été, entre avril et fin septembre seulement : gaspacho de tomate/ tout petit pois/ quinoa légumes et agrumes)*

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

*Suite ...*

# *Détails verrines, canapés et feuilletés*

## En fonction des saisons

**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 et pour un apéritif dînatoire (sans repas ensuite) : prévoir entre 12 et 20 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.

***Selon disponibilités au moment de la commande***

## *Les autres mises en bouche*

### Ces articles sont disponibles toute l'année :

- Club sandwich à la provençale : 1.40€/pièce
- Moelleux d'olive noire, St-Môret et radis : 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

### Seulement au printemps-été, entre le mois d'avril et la fin du mois de septembre :

- Cookie au chorizo, mini ratatouille : 1.40€/pièce
- Polenta d'été aux légumes : 1.40€/pièce
- Sablé de parmesan, crémeux de petit pois et langoustine : 1.70€/pièce
- Madeleine à l'emmental et jambon cru : 1.50€/pièce
- Madeleine au pesto et noix de Saint Jacques : 1.70€/pièce
- Blini de King Crabe Royal et légumes croquants : 1.70€/pièce

*Suite...*

## *Les autres mises en bouche*

### Seulement en automne-hiver, entre le mois d'octobre et la fin du mois de mars :

- Sablé à la moutarde, potiron et magret de canard fumé : 1.50€/pièce
- Moelleux citron aneth, rémoulade de poireau et noix de Saint-Jacques : 1.40€/pièce
- Mini-blini, crémeux de poivron et gambas : 1.60€/pièce
- Boudin blanc, crémeux de châtaigne et noisette : 1.50€/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 et pour un apéritif dînatoire (sans repas ensuite) : prévoir entre 12 et 20 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.**

*Selon disponibilités au moment de la commande*

# *Les entrées*

## Ces articles sont disponibles toute l'année :

- Vitello Tonnato : 8.00€/part
- Coquille St-Jacques à la normande : 9.90€/pièce
- Comme un avocat cocktail : 5.70 €/pièce
- Tartare de saumon : 5.90 €/pièce
- Délice de tomate au thon : 5.70 €/pièce
- Le tricolore (tartare de tomates, guacamole, fromage blanc surimi) : 5.70 €/pièce
- Mille-feuilles provençales : 5.70 €/pièce
- Mille-feuilles de saumon, chèvre frais et basilic : 6.80 €/pièce
- Maraîchère de St Jacques : 6.60 €/pièce
- Cannelloni crabe et saumon fumé : 6.80€/pièce
- Saumon Bellevue minimum 6 personnes : 10.00€/part

*Suite...*

# Les entrées

## Seulement au printemps-été, entre le mois d'avril et la fin du mois de septembre :

- Velouté de petit pois et légumes verts : 8.00€/part
- Crabe, raviole et gaspacho de tomate : 5.70 €/pièce

## Seulement en automne-hiver, entre le mois d'octobre et la fin du mois de mars :

- Velouté de potiron, œuf poché, girolle et noisette : 8.00€/part
- Crabe, raviole et crémeux de topinambour : 5.70€/pièce

INFOS : Minimum de commande : 1 pièce

*Selon disponibilités au moment de la commande*

# *La charcuterie, les viandes froides et les viandes à fondues/pierrades*

## La charcuterie -70g/pers

Prix pour environ 70 gr/pers avec les condiments (format standard - fourni par défaut si pas d'autres indications) :

5.00 €/pers (mise sur plat et condiments inclus).

Prix pour 35 gr/pers avec les condiments (format cocktail) :

2.50 €/pers (mise sur plat et condiments inclus).

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

INFOS : 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. Au-delà de 15 personnes, nous pouvons mettre toutes les sortes mais pas dans un seul plateau.

*Suite ...*

# *La charcuterie, Les viandes froides et les viandes à fondues/pierrades*

## Les viandes froides

**Prix par personne : 8.00 €/pers (mise sur plat et sauces incluses)**

- Jambon à l'os | Rosbif | Gigot d'agneau | Rôti de veau | Rôti de porc | poulet rôti

INFOS : Portion = 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 viandes crues pour fondues/pierrade

- **Chinoise** : viande de bœuf (33.50€/kg) – Portion = 200gr/personne (moitié pour les enfants)
- **Bourguignonne** : viande de bœuf (33.50€/kg | Portion= 200gr/personne (moitié pour les enfants)

*Suite ...*

## *La charcuterie, les viandes froides et les viandes à fondues/pierrades*

- **Pierrades, de 15€ à 36.20 €/ le kg** : viandes de bœuf (33.50€/kg), veau (30.50€/kg), poulet (19.50€/kilo), dinde (15.00€/kg), porc (tranches de lard à 15.00€/kg) et canard (36.20€/kg, commande minimum par 400gr car c'est le poids d'un magret). Portion = 200gr/ personne moitié pour les enfants.
- **Bressane, de 15.00€ à 19.50€** : viande de poulet (19.50€/kg) ou de dinde (15.00€/le kg) – Portion = 200gr/personne, moitié pour les enfants)
- **Sauces maison, 15.00 €/kg (sauf mayonnaise : 13.50€/kg)** : tartare, cocktail, aïoli, fromage blanc saveur curry coriandre (Portion = 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.

## *Les Terrines*

- **Terrine de campagne** : 20.40€/kg
- **Terrine du Chef** : 21.60 €/kg
- **Terrine de lapin aux noisettes** : 24.00€/kg
- **Terrine de canard à l'orange** : 24.60€/kg
- **Terrine Grand-Mère** : 25.20€/kg
- **Terrine Périgourdine** : 29.70€/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
- **Terrine de bar aux légumes Escoffier** : 35.00€/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). *Selon disponibilités au moment de la commande.*

# Les Barbecues

- Assortiment de saucisses et merguez | seulement en été (environ 100gr/unité) À partir de 19.50 €/kg
- Côte de bœuf (1.2kg pour 4 personnes) : 34.00 €/kg
- Travers de porc/Ribs 17.00 €/kg
- Assortiments de brochettes (poulet, agneau, bœuf...) Sur demande
- Assortiment viandes marinées (poulet, agneau, veau, bœuf ...) Sur demande

INFOS : Sur demande entre fin septembre et fin mars (AUTOMNE-HIVER).

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

*Selon disponibilités au moment de la commande*

# Les Salades

**13.20 €/kg** : salade de carottes râpées

**13.75 €/kg** : salade de concombre | salade de betteraves

**15.40 €/kg** : salade de céleri | salade de lentilles

**15.90 €/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 | salade de chou rouge

*Suite ...*

# Les Salades

**16.50 €/kg** : 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*) | salade parisienne (*chou blanc, noix, emmental, jambon*)

**17.60 €/kg** : tomates mozza (*billes de mozza de Bufflonne et basilic*) | taboulé | salade Vénézio (*penne, tomate confite, courgette et bille de mozza de Bufflonne et pignon de pin*) | salade fêta concombre et tomate cerise | 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 portugaise (*morue et pomme de terre*) | Salade niçoise (*sucrine, oignons nouveaux, poivrons, tomates cerises, œuf, cœur d'artichaut, olives noires, thon, anchois et vinaigrette*)

*Suite ...*

# Les Salades

**18.80 €/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

**19.50 €/kg** : salade de légumes confits et poulet curry | salade de légumes croquants et poitrine confite

**20.80 €/kg** : salade de haricots verts

**22.00 €/kg** : salade de pot au feu | salade de bœuf et légumes asiatiques | salade des îles (*saumon mariné au curry, petits pois, ananas, tomate*)

**38.90 €/kg** : salade de poulpe

INFOS : Prix au kg - Environ 250-300 grammes par personne - *Selon disponibilités au moment de la commande*

**Selon disponibilités au moment de la commande**

## *Les Volailles cuisinées,*

### *sauce au choix*

- Cuisse de canard confite, sauce au choix\* : 10.00 €/pers
- Magret de canard, sauce au choix \* : 11.00 €/pers
- Suprême de pintadeau, sauce au choix : 10.50 €/pers
- **Sauce au choix, incluse dans le prix de la portion** (sauf pour la sauce morilles et girolles + 1€/pers et la sauce périgourdine +1.50€/pers) : olive, suprême, forestière, morille, girolle, porto, madère, moutarde, poivre vert, bordelaise, framboise, jus de veau réduit et périgourdine.

INFOS / Conseils volailles : réchauffer à 170°C chaleur traditionnelle tournante recouverte d'un papier aluminium pendant environ 20min ou 12min sans papier alu. \* Pour le magret de canard : réchauffer à 170°C : chaleur traditionnelle tournante recouverte d'un papier alu pendant environ 12 min ou 5 min sans papier alu. Minimum de commande : 1 personne

***Selon disponibilités au moment de la commande***

# Les Viandes cuisinées,

## *sauce au choix*

- Filet de bœuf Wellington ou Rossini, sauce morilles : 14.00 €/pers
- Filet mignon de porc : 10.00 €/pers
- Jambon à l'os : 9.00 €/pers
- Filet mignon de veau, asperge, champignons de Paris (seulement au printemps - été, d'avril à fin du mois de septembre) : 13.00 €/pers
- Filet mignon de veau, sucrose et potiron rôti (seulement en automne-hiver, d'octobre à fin du mois de mars) : 13.00 €/pers
- Rôti de veau : 9.50 €/pers
- **Sauce au choix, incluse dans le prix de la portion** (sauf pour la sauce morille et girofle + 1€/pers et la sauce périgourdine +1.50€/pers) : olive, suprême, forestière, morille, girofle, porto, madère, moutarde, poivre vert, bordelaise, framboise, jus de veau réduit et périgourdine.

INFOS / Conseils viandes : réchauffer à 170°C chaleur traditionnelle tournante recouverte 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

**Selon disponibilités au moment de la commande**

# *Les Poissons cuisinés,*

*sauce au choix*

## **Seulement au printemps-été, entre le mois d'avril et la fin du mois de septembre :**

- Filet de saint-pierre vapeur, légumes croquants : 16.00€/pers
- Filet de bar, caviar d'aubergine et asperge rôtie : 14.50€/pers
- Filets de perche (portion adulte = 200gr) : 54.30€/kg
- Filet de dorade royale, pissaladière et pousse d'épinard : 14.50€/pers

## **Seulement en automne-hiver, entre le mois d'octobre et la fin du mois de mars :**

- Pavé de saumon, pomme, céleri, lardon et girolle : 12.50 €/pers
- Médaillon de lotte en croûte de noix, risotto d'épeautre aux herbes : 14.50€/pers
- Gratin de fruits de mer et poisson : 15.40 €/pers (portion adulte=400gr, portion enfant=200gr à 7.70€/enfant)
- **Sauce au choix, incluse dans le prix de la portion** (*sauf pour la sauce champagne + 1€/pers*) : normande, beurre blanc et agrumes, vigneronne, oseille, américaine

*Suite ...*

# *Les Poissons cuisinés*

INFOS / Conseils poissons : réchauffer à 150°C chaleur traditionnelle tournante recouverte d'un papier alu 20 min env. ou 12 min sans papier alu. Portion adulte : 140g – 110g noix de St-Jacques (moitié de portion pour les enfants). Minimum de commande : 1 personne.

*Selon disponibilités au moment de la commande*

## Les Plats à partager

- Lasagnes traditionnelles et salade verte : 9.50 €/pers
  - Lasagnes saumon-épinard et salade verte : 11.50 €/pers
  - Paëlla : 12.50 €/pers (+1€ par personne pour la paëlla de poissons-chorizo)
  - Couscous : 12.50 €/pers
  - Nouilles sautées aux légumes et poulet : 11.70 €/pers
  - Tajine de poulet au citron confit et olive, semoule à la coriandre : 11.70€/pers
  - Curry de saumon et riz sauté : 12.00€/pers
  - Tartiflette, charcuterie et salade verte : 12.00 €/pers
  - Diot au vin blanc, polente et salade verte : 12.00 €/pers
- Seulement en automne-hiver, entre le mois d'octobre et la fin du mois de mars :**
- Choucroute garnie (300gr de chou, 150 gr de pomme de terre, 1 saucisse de Strasbourg, 1 tranche de rôti de porc, de saucisson à l'ail et de lard) : 13.50 €/pers

INFOS plat : Minimum de commande : 1 personne.

**A réchauffer par vos soins. SUR DEMANDE et avec un minimum de commande pour 15 personnes : retrait chaud + prêt d'un ou plusieurs bacs isothermes (caution 400€ par bac). Impératif : retour du ou des bac(s) au magasin dans les 48h.**

***Selon disponibilités au moment de la commande***

# 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 : 17.00 €/kg
- Pommes dauphines : 17.00 €/kg
- Purée de pomme de terre : 17.00 €/kg
- Ratatouille : 13.70 €/kg
- Pomme de terre sautée à la fleur de thym : 17.00€/kg
- Assortiment de légumes rôtis de saison : 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

## **Seulement en automne-hiver, entre le mois d'octobre et la fin du mois de mars :**

- Purée de courge : 17.00 €/kg
- Gratin de cardon : 33.50 €/kg \* *seulement de mi-novembre à fin janvier*

# Les Fromages

**Prix par personne : 5.00€** (mise sur plat et fruits confits inclus).  
Environ 100 grammes par personne avec les accompagnements  
Format standard, fourni si pas d'autre précisions au moment de la commande.

- Bleu | chèvre | reblochon | Abondance | tomme

**Prix par personne : 2.50€** (Mise sur plat et fruits confits inclus)  
Environ 50 grammes par personne avec les accompagnements  
Format cocktail

***Selon disponibilités au moment de la commande***

# *Nos pâtisseries et les desserts de Philippe Rigollot*

## **Nos tartelettes sucrées - à partir de 3.50€/ pièce**

- Tatin aux pommes
- Tartelette aux noix
- Bourdaloue
- Tartelette citron meringue
- Tartelettes aux fruits divers (saisonnier)
- 

## **Nos desserts - à partir de 1.80€**

- Mini Tropézienne : 1.80€/pièce
- Mousse au chocolat : 3.50€/pièce
- Crème brûlée : 2.80€/pièce
- Etc

*Suite ...*

# *Nos desserts et pâtisseries*

## **Nos pâtisseries salées - à partir de 3.20€**

- Quiches individuelles lorraine ou 3 fromages : 3.80€/pièce
- Pâtés à la viande : 3.80€/pièce
- Tatin oignon ou tomate : 3.20€/pièce
- Etc

## **Desserts de Philippe Rigollot - à partir de 7.00€/pièce**

- Pâtisserie individuelle
- Pâtisserie format 4-6 personnes et 7-9 personnes : prix sur demande et produit sur commande
- Cake (parfums divers et variables) : 18.00€/pièce

## Boissons, divers

Pour accompagner vos cocktails et buffets

- Pain : 1.00 €/pers
- Café ou thé : 1.00 €/pers
- Eau plate : 1.50€/ bouteille 1.5L
- Eau gazeuse : 1.70€/bouteille 1.5L
- Jus de fruits, Coca-Cola et Ice-Tea : 2.80€/bouteille 1.5L
- Kit couvert jetable : 1€

Nous proposons également du vin, du champagne et du crémant (bouteilles à partir de 6€ jusqu'à 90€)

Nous ne faisons pas de cocktail de fruits

*Selon disponibilités au moment de la commande*

# 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](mailto: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).

N

## *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 répondeur ne prend pas de message

*Fin ... Informations*