CARTE TRAITEUR

MAISON PRESSET
Depuis 1967

AUTOMNE HIVER 2026 2027

Les mises en bouche tradionnelles

Assortiment de canapés	1.40 €/pièce
Mini-sandwich	1.60 €/pièce
Assortiment de verrines	2.50 €/pièce
Assortiment de brochettes	1.60 €/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

Détails verrines, canapés et feuilletés
En fonction des saisons

Canapé : 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

Verrine : Tartare de saumon/ Foie gras, datte et noix de macadamia / Vitello Tonnato/ Tomate au thon/ Macédoine, guacamole, crabe/ 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)

Feuilleté (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

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.

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

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'emmenthal 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

Automne-hiver, entre le mois d'octobre et la fin du mois de mars :

Sablé au parmesan, potiron et magret de canard fumé
1.50€/pièce
Moelleux citron aneth, rémoulade de poireau et pétoncle
1.50€pièce
Moelleux au poivron, cream cheese et gambas1.60€/pièce
Boudin blanc, crémeux de châtaigne et noisette
1.50€/pièce
Pressé de cochon, crémeux de champignon de Paris et griotte 1.50€/pièce

Les entrées *Minimum 1 pièce*

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

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

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

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

La charcuterie -70g/pers

Prix pour environ 70 gr/pers avec les condiments 5.00 €/pers (mise sur plat et condiments inclus)
(format standard - fourni par défaut si pas d'autres indications donnés au moment de la commande)

Prix pour 35 gr/pers avec les condiments 2.50 €/pers (mise sur plat et condiments inclus)
(format cocktail)

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.

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)

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 (sauf mayonnaise :13.50€/kg) : +15.00 €/kg
tartare, cocktail, aïoli, fromage blanc saveur curry coriandre (Portion = 70 à100gr 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 : 26.90€/kg
Terrine de canard au champignon (à l'orange au printemps) : 26.90€/kg
Terrine Grand-Mère : 26.90€/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 Salades

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

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

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 féta concombre et tomate cerise | salade printa*nière (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*)

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

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.

Les Viandes cuisinées, *sauce au choix*

Filet de bœuf Wellington ou Rossini, sauce morilles ;	15.00 €/pers
Filet mignon de porc :	10.00 €/pers
Jambon à l'os :	9.00 €/pers
Filet mignon de veau, asperge, champignons de Paris *(printemps - été, d'avril à fin du mois de septembre)* :	13.00 €/pers
Filet mignon de veau, sucrine et potiron rôti *(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 girolle + 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 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

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

Les Poissons cuisinés, *sauce au choix*

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

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

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.

Les Plats à partager

Lasagnes traditionnelles et salade verte	9.50 €/pers
Lasagnes saumon-épinard et salade verte	11.50 €/pers
Paëlla (+1€ par personne pour la paëlla de poissons-chorizo)	12.50 €/pers
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

Automne-hiver UNIQUEMENT, 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.

Les Garnitures

Risotto au fromage et champignons	17.00 €/kg
Épinards à la crème	16.50 €/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	17.60 €/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

Automne-hiver UNIQUEMENT, entre le mois d'octobre et la fin du mois de mars :

Purée de courge :	17.00 €/kg
Gratin de cardon :	33.50 €/kg

** de mi-novembre à fin janvier pour les cardons*

Les Fromages

Bleu | chèvre | reblochon | Abondance | tomme

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

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

Nos pâtisseries et les desserts de Philippe Rigollot

Nos tartelettes sucrées **à partir de 3.50€**

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

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

Les desserts de Philippe Rigollot **à partir de 7.00€/pièce**

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

Thé, café, boissons sans alcools

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

Les menus cocktails

Minimum de 5 personnes
KIT COUVERTS INLUS // NAPPAGE, VERRES ET BOISSONS NON INCLUS
Selon disponibilités au moment de la commande

Menu cocktail Sur le pouce

12.10 € TTC par personne (8 pièces)

Printemps-été (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 (d'octobre à fin mars)
2 Mini-sandwiches
1 Sablé parmesan, potiron et magret de canard fumé
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

14.95€ TTC par personne (10 pièces)

Printemps-été (d'avril à fin septembre)
2 Mini-sandwiches
1 Madeleine au pesto et noix de Saint-Jacques
1 Club sandwich à la provençale
1 Sablé parmesan, crémeux de petit pois et langoustine
1 Madeleine à l'emmenthal et jambon cru
1 Polenta d'été aux légumes
1 Moelleux d'olive noire, St-Môret et radis
2 Mignardises sucrées

Automne-hiver (d'octobre à fin mars)
1 Mini-sandwich
1 Canapé
1 Moelleux poivron, cream cheese et gambas
1 Club sandwich à la provençale
1 Sablé parmesan, potiron et magret de canard fumé
1 Boudin blanc, crémeux de châtaigne et noisette
1 Moelleux citron aneth, rémoulade de poireau et pétoncles
1 Moelleux d'olive noire, St-Môret et radis
2 Mignardises sucrées

Menu cocktail Lumière

17.35€ TTC par personne (12 pièces)

Printemps-été (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'emmenthal 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 Blini de King Crabe Royal et légumes croquants
1 Club sandwich à la provençale
3 Mignardises sucrées

Automne-hiver (d'octobre à fin mars)

1 Mini-sandwich
1 Mini pizza
1 Canapé
1 Boudin blanc, crémeux de châtaigne et noisette
1 Pressé de cochon, crémeux de champignon de Paris et griottes
1 Wrap de foie gras, oignon rouge et noix de macadamia
1 Wrap de saumon fumé au fromage frais et ciboulette
1 Moelleux poivron, cream cheese et gambas
1 Club sandwich à la provençale
3 Mignardises sucrées

Menu cocktail Éclat

22.35€ TTC par personne (14 pièces)

Printemps-été (d'avril à fin septembre)

2 Mini sandwiches
1 Cookie au chorizo et mini ratatouille
1 Polenta d'été aux légumes
1 Blini de King Crabe Royal et légumes croquants
1 Club sandwich à la provençale
1 Madeleine au pesto et Noix de Saint-Jacques
1 Moelleux d'olive noire, St-Môret et radis
1 Sablé au Parmesan, crémeux de petit pois et langoustine
1 Wrap de foie gras, oignons rouges et noix de macadamia
1 Verrine
3 Mignardises sucrées

Automne-hiver (d'octobre à fin mars)

2 Mini sandwiches
2 Mini verrines
1 Moelleux citron aneth, rémoulade de poireau et pétoncles
1 Sablé parmesan, potiron et magret de canard fumé
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 Boudin blanc, crémeux de châtaigne et noisette
3 Mignardises sucrées

Les Plateaux repas, *Minimum de 2 plateaux*

KIT COUVERTS INLUS|NAPPAGE, VERRES ET BOISSONS NON INCLUS

Préparation de plateaux végétariens : sur demande.

La Croisette (plateau froid) 20.00€

Printemps-été (d'avril à fin septembre)

Salade Vénézio (voir ingrédients dans la section SALADES)
Pâté croûte, condiments et sucrine
1 boule de pain / Fromage
Crumble fraise et rhubarbe

Automne-hiver (d'octobre à fin mars)

Macédoine de légumes frais
Assortiment de charcuterie et condiment
2 boules de pain / fromage
Flan pâtissier semoule à la vanille et au caramel

La Diotière (plateau froid) 24.30€

Printemps-été (d'avril à fin septembre)

Tartare de saumon, avocat et pomme
Rosbif et haricots verts en vinaigrette
1 boule de pain / Fromage
Framboisier exotique (Philippe Rigollot)

Automne-hiver (d'octobre à fin mars)

Tartare de saumon, avocat, pomme et fenouil
Vitello Tonnato
1 boules de pain / fromage
Moelleux châtaigne

Le Coin (plateau à réchauffer) 26.00€

Printemps-été (d'avril à fin septembre)

Délice de tomate au thon
Rôti de veau et polenta d'été
1 boule de pain / Fromage
Salade de fruits frais de saison

Automne-hiver (d'octobre à fin mars)

Pamplemousse cocktail, crabe et crevette
Parmentier de volaille
1 boule de pain / fromage
Brownie et crème anglaise

L'Hermitage (plateau à réchauffer) 27.80€

Printemps-été (d'avril à fin septembre)

Salade d'haricots verts et vinaigrette framboise
Filet de perches, sauce agrumes,
pomme de terre sautée, fleur de thym et épinard
1 boule de pain / Fromage
Cheesecake Passion (Philippe Rigollot)

Automne-hiver (d'octobre à fin mars)

Foie gras mi-cuit, compotée d'oignon rouge et toast
Dos de cabillaud en croûte de noix, risotto de cèpes
1 boule de pain / fromage
1 Poire Noisette (Philippe Rigollot)

Menu plat du jour

21.50€

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)

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**)

MP
MAISON PRESSET
Depuis 1967