

Pages 2-3 : les mises en bouche traditionnelles et détails verrines

Pages 4-5 : les autres mises en bouches

Pages 6-7 : les entrées

Pages 8-9 : la charcuterie, viandes froides, viandes à fondue

Page 10 : les terrines

Page 11 : les barbecues

Pages 12-14 : les salades

Page 15 : les volailles cuisinées

Page 16 : les viandes cuisinées

Pages 17 : les poissons cuisinés

Page 18 : les plats à partager

Page 19 : les garnitures

Page 20 : les fromages

Pages 20 : les boissons

Pages 21-25 : les plateaux repas

Pages 26-33 : les menus cocktails

Page 34 : le menu déjeuner pour les personnes âgées du village et les entreprises locales

Pages 35-37 : les informations de vente

CARTE

TRAITEUR

2024-2025

Les mises en bouche traditionnelles

- Assortiment de canapés : 1.40 €/pièce
- Assortiment de verrines : 2.20 €/pièce
- Assortiment de brochettes : 1.55 €/pièce
- Assortiment de feuilletés : 44.50 €/kg
- Mini croque-monsieur : 0.95 €/pièce
- Mini-quiche ou mini-pizza : 0.95 €/pièce
- Mini-sandwich : 1.55 €/pièce
- Grand Pain surprise 80 pièces charcuterie / fromage : 39.50 €/pièce
- Grand Pain surprise 80 pièces poisson : 42.50 €/pièce
- Petit Pain surprise 60 pièces charcuterie / fromage : 27.50 €/pièce
- Petit Pain surprise 60 pièces poisson : 32.50 €/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/ Crèmeux de potiron et magret de canard fumé/ Poivron, chorizo/ Fromage ail et fines herbes, radis

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

Verrines : Tartare de saumon/ Purée de marron et éclats de noisette et marrons torréfiés/ Vitello Tonnato/ Tomate au thon/ Macédoine, guacamole, crabe/ Crèmeux de chou-fleur, moules/ Tartare de tomate, guacamole, surimi, fromage blanc/ Concombre, maïs, crevettes/ crèmeux de panais au curry et pickles.

Feuilletés (prix au kilo) : 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. 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 :

- Sablé à la moutarde, saucisse snackée et condiment oignon : 1.40€/pièce -
- Roulade de jambon, fromage à l'estragon et noisette : 1.30€/pièce
- Moelleux citron aneth, cream cheese et pétoncles : 1.40€/pièce
- Mini-blini, crémeux de petits pois et langoustine : 1.70€/pièce

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
- Sablé au parmesan et œuf de caille à la truffe : 1.70€/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 – (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 : 9.00€/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 : 6.40 €/pièce
- Maraîchère de St Jacques : 6.60 €/pièce
- Cannelloni crabe et saumon fumé : 6.80€/pièce
- Saumon Bellevue minimum 6 personnes : 10.00€/part

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

INFOS : Minimum de commande : 1 pièce

Selon disponibilités au moment de la commande

La charcuterie, les viandes froides



La charcuterie -70g/pers

Prix par personne : 4.70 €/pers (mise sur plat et condiments inclus).

Prix pour 35 gr/pers avec les condiments (format cocktail) : 2.50 €/pers

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

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.

Les viandes froides

Prix par personne : 7.50 €/pers (mise sur plat et sauces incluses)

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

INFOS : **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

- **Chinoise** : viande de bœuf (32€/kg) - 200gr/personne
- **Bourguignonne** : viande de bœuf (32€/kg - 200gr/personne
- **Pierrades**, de 15€ à 32€ le kg : viandes de bœuf (32€/kg), veau (31.50€/kg), poulet (19.50€/kg), dinde (15€/kg), porc (tranches de lard à 13.80€/kg) 200gr/ personne
- **Bressane**, de 15€ à 19.50€ : poulet (19.50€/kg) ou dinde (15€/le kg) - 200gr/personne
- **Saucisse nature et merguez** : à partir de 17.90€/kg (environ 100gr/saucisse et merguez)
- **Sauces maison** : 13.50€ le kg : 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.

Les Terrines

- 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
- 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 (environ 100gr/unité) À partir de 17.90 €/kg
- Côte de bœuf (1.2kg pour 4 personnes) : 32.00 €/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

12.00€/kg : salade de carottes râpées


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

14.00€/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 | Salade de chou rouge

15.00€/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*)

16.00€/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*)


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

19.80€/kg : salade de 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*)

32.90€/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* : 9.50 €/pers
- Magret de canard, sauce au choix * : 10.50 €/pers
- Suprême de pintadeau, sauce au choix : 10.00 €/pers

Sauce au choix, incluse dans le prix de la portion (*sauf la pour 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 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

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) : 51.70€/kg
- Dos de cabillaud nacré, légumes rôtis : 14.50€/personne

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

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

NIP
SAUMON-DU-SET
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
- 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 : 16.60 €/kg
- Pommes dauphines : 16.60 €/kg
- Purée de pomme de terre : 16.60 €/kg
- Ratatouille : 13.70 €/kg
- Pomme de terre sautée à la fleur de thym : 16.60 €/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 : 16.60 €/kg
- Gratin de cardon : 32.00 €/kg * *seulement de mi-novembre à fin janvier*

Selon disponibilités au moment de la commande



Les fromages

Prix par personne : 5.00€ (mise sur plat et fruits confits inclus). Environ 100 grammes par personne.

- Bleu | chèvre | reblochon | Abondance | tomme

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

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

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

Nous ne faisons pas de cocktail de fruits.

Selon disponibilités au moment de la commande

Les plateaux repas

Minimum de 2 plateaux

KIT COUVERT INCLUS - VERRES ET BOISSONS NON INCLUS

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.

Selon disponibilités au moment de la commande

La Croisette (plateau froid)

20.00€

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

Salade grecque

Pâté croûte, condiments et sucrose

1 boule de pain / Fromage

Gâteau de semoule à la vanille et au caramel

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 (seulement d'avril à fin septembre)

Salade vert pré (voir ingrédients dans la section SALADES)

Vitello tonnato

1 boule de pain / Fromage

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

Automne-hiver (d'octobre à fin mars)

Tartare de saumon, avocat, pomme et fenouil

Vitello Tonnato

1 boules de pain / fromage

Tartelette croustillante poire et chocolat

Le Coin (plateau à réchauffer)

26.00€

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

Tartare de saumon, avocat, pomme et concombre

Rosbif, haricot vert et vinaigrette framboise

1 boule de pain / Fromage

Salade de fruits frais de saison

Automne-hiver (seulement 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 (seulement d'avril à fin septembre)

Salade landaise

Pavé de cabillaud sauce vierge et polenta d'été

1 boule de pain / Fromage

Tartelette framboise et crème brûlée à la citronnelle

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

Foie gras mi-cuit, compotée d'oignon rouge et toast

Dos de cabillaud en croûte de noix, risotto aux cèpes

1 boule de pain / fromage

Moelleux châtaigne

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 Canapé

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

14.00€ TTC par personne (10 pièces)

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

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 citron aneth, cream cheese et pétoncle

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

17.00€ TTC par personne (12 pièces)

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

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

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

21.10€ TTC par personne (14 pièces)

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

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 œuf 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

Suite menu cocktail Eclat

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.
- Le répondeur ne prend pas de messages.
- **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).
- **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 email 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 au particuliers, la plupart de nos produits sont vendus au kg.