

Traiteur

& ÉVÉNEMENTIEL
PRINTEMPS & ÉTÉ





L'entreprise de construction Conrad Zschokke SA (devenue Implénia) crée la Fondation PRO en 1987 dans le but de permettre à ses maçons cassés par les chantiers de retrouver un emploi digne et adapté à leur situation.

PRO obtient le statut de fondation de droit privé et d'utilité publique puis une subvention de l'Office Fédéral des Assurances Sociales (OFAS) en lien avec le surcoût de la gestion du handicap.

PRO compte aujourd'hui 565 collaboratrices et collaborateurs dont 345 en emploi adapté, oeuvrant dans plus de 20 métiers.

NOS VALEURS

TRAVAIL

RESPONSABILITÉ

SOLIDARITÉ

RESPECT

SERVICE TRAITEUR & ÉVÈNEMENTIEL

Dans un cadre professionnel ou privé, notre service traiteur à Genève vous offre une expérience clés en main et sur mesure. Pour vos cocktails dînatoires, banquets, repas d'affaires, ou autres évènements, nos compétences, largement reconnues sur le marché, répondent aux exigences les plus élevées. Nous pouvons notamment assurer tout ou partie des prestations suivantes:

Réception, séminaire, mariage, cocktail, anniversaire, bouquet de chantier et cocktail funéraire,

Repas pour des assemblées allant de 20 à 1500 personnes,

Fourniture de matériel (vaisselle, couverts, etc...),

Personnel de service,

Conseils avisés en matière de vins,

Mise à disposition d'infrastructures spécifiques: tentes, patinoire, food truck, sonorisation, etc.

Pour le plaisir des yeux et des papilles, nous offrons une cuisine de haute qualité, à la fois créative, moderne et respectueuse de l'environnement, en privilégiant un approvisionnement local.

Tous nos plats répondent aux normes HACCP et sont, pour la plupart, labellisés GRTA et Fourchette Verte.

Professionnels et consciencieux, nous garantissons un service de qualité, pour la réussite de vos réceptions.

ÉVÈNEMENT PRIVÉ

ÉVÈNEMENT PROFESSIONNEL

RÉCEPTION

COCKTAIL

SÉMINAIRE

BOUQUET DE CHANTIER

MARIAGE

ANNIVERSAIRE

PETITS-DÉJEUNERS	P.1
FINGER LUNCH	P.2 à 3
MENU LUNCH EXPRESS	P.4 à 5
COCKTAILS FROIDS	P.6 à 7
COCKTAILS DÎNATOIRES	P.8 à 9
MENUS À LA CARTE	P.10 à 13
BUFFETS À THÈME	P.14 à 15
BARBECUE	P.16 à 17
LIVE COOKING (SALÉ ET SUCRÉ)	P.18 à 19
MARIAGE	P.20 à 21
FOOD BIKE	P.22 à 23
CARTE DES VINS	P.24 à 25
BOISSONS & BIÈRES	P.26 et 27
VAISSELLE, MATÉRIEL, PERSONNEL	P.28
CONDITIONS GÉNÉRALES	P.29



PETITS- DÉJEUNERS

PETIT-DÉJEUNER D'AFFAIRES

Y compris vaisselle à usage unique compostable

1 café, thé, en thermos
2 mini viennoiseries
1 dl de jus d'orange

CHF 7.50/PERS.

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

Y compris vaisselle à usage unique compostable

1 café, thé, en thermos
2 mini viennoiseries
1 pain, beurre, confiture maison
1 dl de jus de fruits (orange, grapefruit, jus de pomme de
Genève)
1 yogourt GRTA
1 fruit frais

CHF 12.50/PERS.

FINGER — LUNCH

Vous désirez organiser un événement traiteur tout en gardant une sécurité accrue pour vous et vos convives?

PRO Traiteur vous propose une formule compatible, composée de plusieurs verrines, salées et sucrées, qui changent au fil des saisons.

Vos invités peuvent déguster une sélection de produits frais, en toute confiance dans un emballage bio dégradable.





MENU LUNCH – EXPRESS

SANDWICH + DESSERT

CHF 15.00/PERS.

I sandwich au choix

Végétarien : tomate, roquette, mozzarella, sauce basilic

César : poulet rôti, parmesan, salade mêlée, tomate, sauce blanche

Parisien : jambon blanc, gruyère, cornichon

Bagna : thon, tomate, oeuf, concombre, salade mêlée

Pain céréales : viande de boeuf, moutarde, salade, cornichon, crudité

Triangle au maïs : dinde au curry, carottes, salade verte

I dessert au choix

Entremets chocolat

Tarte aux fruits

Salade de fruits

Panna cotta aux fruits rouges



SALADE + SANDWICH + DESSERT + BOISSON

CHF 21.00/PERS.

I mini-salade au choix

Salade coleslaw

Taboulé à la menthe

Salade de concombre, feta, tomate cerise, olives

Salade de penne au pesto

I sandwich au choix

Végétarien : tomate, roquette, mozzarella, sauce basilic

César : poulet rôti, parmesan, salade mêlée, tomate, sauce blanche

Parisien : jambon blanc, gruyère, cornichon

Bagna : thon, tomate, oeuf, concombre, salade mêlée

Pain céréales : viande de boeuf, moutarde, salade, cornichon, crudité

Triangle au maïs : dinde au curry, carottes, salade verte

Baguette : viande séchée, moutarde, salade, tomate

Nordique : saumon fumé, beurre, salade, concombre

I dessert au choix

Entremets chocolat

Tarte aux fruits

Salade de fruits

Panna cotta aux fruits rouges

I boisson au choix

Eau plate

Eau gazeuse

Coca-cola

Thé froid

COCKTAILS — FROIDS

CLASSIQUE CHF 12.00/PERS.

- 1 mini-ramequin au fromage
- 1 cake aux olives et tomates séchées
- 1 verrine de tartare de tomates et sa gelée de pesto
- 1 pizzetti
- 1 capuccino de carotte infusé au cumin

TENDANCE CHF 16.00/PERS.

- 1 pain suédois aux légumes et fromage frais
- 1 pizzetti
- 1 ramequin au fromage
- 1 verrine saumon avocat et tomates séchées
- 1 mimosa d'œuf, chorizo doux et tomate
- 1 brochette tomate cerise et bille de mozzarella.
- 1 cake aux olives et tomates séchées.

SAVEUR CHF 20.00/PERS.

- 1 mini club au thon et concombre
- 1 wrap dinde curry
- 1 pizzetti
- 1 foccacia de jambon fumé, tomates confites et pickles
- 1 verrine saumon avocat et tomates séchées
- 1 brochette tomate cerise et billes de mozzarella.
- 1 cappuccino de carotte au cumin
- 1 tartare de melon et concombre à la féta

VÉGÉTARIEN CHF 19.00/PERS.

- 1 mini club aux légumes et fromage frais
- 1 pizzetti
- 1 wrap façon coleslaw
- 1 cappuccino de carotte au cumin
- 1 brochette de tomates marinées
- 1 verrine de Tzatziki
- 1 tortilla aux petits pois, carottes, et oignons rouges

- 2 pces sucrées aux choix (5.-), voir sur la carte.



PRESTIGE CHF 26.00/PERS.

- | tartare de melon et concombre à la féta
- | wrap dinde curry, graines de pavot et pommes granny
- | tartine de longeole et crème de moutarde
- | finger de bœuf et fromage frais
- | pain pita façon césar
- | verrine de crevettes sauce tartare
- | brochette froide de volaille marinée thym citron
- | foccacia de jambon fumé, tomates confites et pickles
- | cappuccino de carotte au cumin
- | mini club au thon et julienne de courgettes

- | entremet chocolat
- | craquelin vanille fruits rouges
- | tartelette aux fruits de saison.



COCKTAILS — DÎNATOIRES

TRADITION CHF 33.00/PERS.

FROID

ardoise de charcuterie

ardoise de fromage

Pain

1 brochette de tomates marinées

1 wrap de saumon, graines de pavot et pommes granny

1 tartare de melon, concombre à la féta

CHAUD

1 mini cheeseburger

1 mini hot dog

3 mixed de brochettes ASIA

SUCRÉ

1 tartare de fruits de saison

1 macaron au confit de fruits

1 tartelette chocolat framboise



INSPIRATION CHF 38.00/PERS.

FROID

Ardoise de charcuterie

Ardoise de fromage

Pain

1 brochette de tomates marinées

1 wrap de saumon, graines de pavot et pommes granny

1 verrine de Tzatziki

1 tartare de melon et concombre à la féta

1 pizzetti

1 cake aux olives et tomates séchées

1 mimosa d'œuf, chorizo doux et tomate

CHAUD

brochette de volaille Tandoori

brochette de saumon au soja

chausson méridional

mini cheeseburger

SUCRÉ

1 tartare de fruits de saison

1 finger chocolat caramel

1 cheesecake vanille fruits rouges

COCKTAILS — À LA CARTE

LES PAINS SURPRISE CHF 50.00/PIÈCE

Pain aux céréales 50 pièces

Pain aux graines 45 pièces

Pain scandinave 48 pièces

WRAPS CHF 3.00/PIÈCE

Wrap façon coleslaw

Wrap dinde curry

Wrap de saumon, graines de pavot et pommes granny

LES MINI BROCHETTES CHF 3.00/PIÈCE

Mini brochette aux trois légumes GRTA

Mini brochette de viande séchée et gruyère

Mini brochette de saumon mariné Gravlax

Mini brochette de tomate GRTA mozzarella

Mini brochette de melon, tranche de magret fumé

À LA CARTE CHAUD CHF 4.00/PIÈCE

3 Mixed de brochettes ASIA

Mini croissant au jambon

Brochette thym citron

Wings de poulet aux épices

Mini cheeseburger

Nem végétarien

Chausson méditerranéen

Samoussa aux légumes

Pissaladière

Mini pizza

Mini hot dog

Brochette de saumon au soja

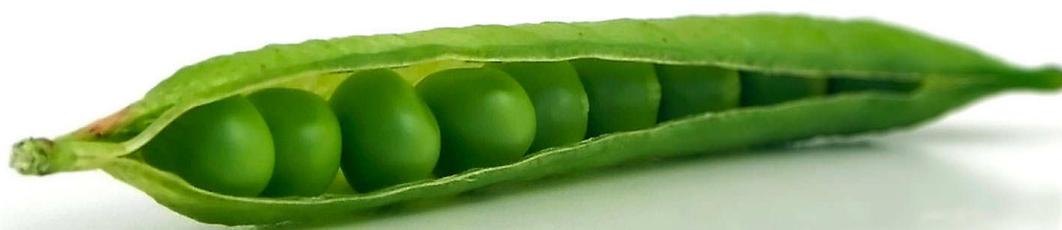
Falafel

Croustillant à la féta et menthe

Bouchée d'agneau et aubergine

Pastilla de poulet

Mini nem aux légumes



DESSERT CHF 3.50/PIÈCE

Tartare aux fruits de saison

Tartelette citron meringuée

Macaron au confit de fruit

Chou craquelin vanille fruits rouges

Financier amande

Mini cheesecake

Finger chocolat caramel

Verrine de panna cotta à la vanille bourbon

Tartelette aux fruits de saison

Mini cannelé bordelais

Verrine de graines de chia au lait d'amande

Entremet chocolat



MENU — À LA CARTE

LES HORS-D'OEUVRE

Terrine de foie gras	CHF 18.00/PERS.
Terrine de légumes, vinaigrette à la moutarde	CHF 8.00/PERS.
Ceviche de saumon citron vert	CHF 10.50/PERS.
Salade César (poulet parmesan)	CHF 8.50/PERS.
Melon bresaola	CHF 10.50/PERS.
Salade champêtre (tomates, poivrons, salade croquante, oignons)	CHF 8.50/PERS.
Pâté croûte Richelieu	CHF 7.50/PERS.
Crevettes cocktail	CHF 8.00/PERS.



LES SOUPES

Gaspacho verde andalou	CHF 6.00/PERS.
Soupe de courgette, chèvre et menthe	CHF 6.00/PERS.
Soupe froide de melon et son croustillant de jambon	CHF 6.00/PERS.

LES POISSONS

Dos de cabillaud rôti au pesto

Riz sauvage et poêlé de légumes

Pavé de saumon et sa crème d'aneth CHF 22.00/PERS.

Riz sauvage et poêlé de légumes

Dos de lieu noir sauce vierge CHF 22.00/PERS.

Riz sauvage et tomate provençale

Gambas grillées sauce Chermoula CHF 22.00/PERS.

Riz sauvage et tomate provençale

LES VIANDES

Brochette de poulet thym citron

CHF 19.00/PERS.

Pommes grenaille et poêlés de légumes

Ballotine de volaille farce fine sauce forestière CHF 20.00/PERS.

Pommes grenaille et tomate provençale

Assiette Anglaise 3 viandes froides (chips). CHF 24.00/PERS.

Takino tomato pommes de terre aux herbes CHF 20.00/PERS.

Pulled porc aux épices CHF 23.00/PERS.

Polenta crémeuse et légumes grillés

Emincé de dinde au curry et raisins secs CHF 23.00/PERS.

Riz basmati et poêlés de légumes

Veau à la zurichoise CHF 28.00/PERS.

Roesti et poêlés de légumes

Aiguillette baronne braisée, sauce vineuse CHF 25.00/PERS.

Grenaille rôties et poêlée de légumes

Assiette des Alpes (fromages, charcuterie) CHF 22.00/PERS.

Salade de pommes de terre



FROMAGES

Assiette de fromages 3 pièces CHF 3.00/PERS.

LES DESSERTS

Cheesecake citron fruits rouges CHF 6.00/PERS.

Finger chocolat caramel CHF 5.00/PERS.

Verrine de graines de chia au lait d'amande CHF 4.00/PERS.

Tartelette aux fruits de saison CHF 5.00/PERS.

Tatin aux pommes CHF 5.00/PERS.

Tartare de fruits de saison CHF 5.00/PERS.

Tiramisu spéculoos et fruits rouges CHF 5.00/PERS.

Croquant chocolat noir intense CHF 6.00/PERS.

Fondant chocolat CHF 6.00/PERS.

Tarte citron CHF 5.00/PERS.

BUFFETS - À THÈME

ORIENTAL

CHF 35.00/PERSONNE

ENTRÉES

Salade de carottes au cumin

Taboulé

Courgettes râpées au miel et raisins

PLATS CHAUDS

Tajine au poulet et légumes à la marocaine

Ou

Couscous 3 viandes

Ou

Gambas sauce Charmoula

DOUCEURS

Soupe d'orange aux épices

Gâteau aux amandes et noix

MEXIQUE

CHF 35.00/PERSONNE

ENTRÉES

Toasts assortis « pain grillé » tapas

Jambon ibérique

Tartine thon poivrons, mini ratatouille

Banderilles de tortillas au chorizo

Verrine de gaspacho

PLATS CHAUDS

Cabillaud, mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive et à l'ail

ou

Albondigas de boeuf sauce aux amandes, riz blanc

ou

Gambas grillées en persillade, riz sauvage au safran

DOUCEURS

Gâteau marocain au yogourt et aux amandes



ASIA

CHF 35.00/PERSONNE

ENTRÉES

Salade chinoise (soja, menthe, carottes, chou blanc, cacahuètes)

Nems végétariens

Tartare de saumon aux graines de sésame

PLATS CHAUDS

Poulet chop suey et riz basmati

Ou

Crevettes sautées aux légumes et nouilles chinoises

Ou

Sauté de bœuf au soja et riz cantonnais

LES DOUCEURS

Salade de litchi, citron vert

Sablé mangue



CAMPAGNARD

CHF 45.00/PERSONNE

ENTRÉES

Quiche au fromage

Pizzetti

Feuilleté saucisse et moutarde

Salade verte et noix torréfiées

Salade de crudités

Verrine de saumon avocat

Ardoise de charcuterie, pain de campagne

Jambon cru

Generoso (salami)

Terrine de campagne

Viande séchée

Ardoise de fromage, pain de campagne

Gruyère

Tomme

Brie

Barbecue

Brochette de bœuf

Saucisse de veau

Filet de poulet

Garniture

Pommes grenaille

Tomates provençales

LES DOUCEURS

Salade de fruits

Fondant chocolat

Cheesecake citron

Tartelette fraises



BARBECUE -BBQ

CHF 42.00/PERSONNE



BUFFET DE SALADES (3 AU CHOIX)

Tartare de tomates
Salade coleslaw
Taboulé
Terrine de légumes
Salade champêtre
Salade César
Salade Waldorf
Salade de carottes au cumin

GRILLADES (3 AU CHOIX)

Brochettes de volaille thym citron
Brochette de bœuf mariné
Brochette de chipolata, saucisse de veau et merguez
Brochette de légumes et falafel

ACCOMPAGNEMENTS (2 AU CHOIX)

Riz sauvage
Polenta crémeuse
Pommes grenaille
Ratatouille
Poêlée de légumes
Tomate provençale
Epeautre à la tomate

DESSERT (2 AU CHOIX)

Tartelette fruits de saison
Salade de fruits Acapulco
Tiramisu spéculoos et fruits rouges
Délice de graines de chia au lait d'amande et
fruits
Fondant au chocolat

LIVE - COOKING

Risotto, copeaux de parmesan CHF 9.50/PERS.
Salade colorée

Paella aux fruits de mer, poulet, CHF 12.50/PERS.
chorizo, gambas et poissons

Tartiflette, salade verte CHF 10.50/PERS.

(Au choix parmi: carbonara, bolognaise,

Pâtes fraîches maison CHF 10.50/PERS.
(Carbonara, bolognaise, pesto)

Burger, salade verte, gruyère, tomate CHF 12.50/PERS.
Compotée d'oignons, lard grillé
(boeuf, végétarien ou saumon)

Garniture burger: salade verte, CHF 7.00/PERS.
pommes de terre grenaille rôties





LIVE COOKING SUCRÉ

Animation crêpes

CHF 4.50/PERS.

(Pâte à tartiner et confitures maison, sucre)

Animation glaces (cornet ou pot)

CHF 4.50/PERS.

Fontaine au chocolat

CHF 6.50/PERS.

Mariage

LE COCKTAIL

- Boissons aromatisées,
Limonade et orangeade
- Sélection de bières artisanales
- Champagne et sélection de vins
- Cocktail d'accueil
- Amuse bouche
&
live cooking (chaud et/ou froid)

LE DÎNER DE MARIAGE

- Menu à votre guise à partager, en buffet ou sur assiette.
- Nous nous adaptons à vos préférences alimentaires

LES FESTIVITÉS

- Open bar
- Le petit creux de minuit



Menu

CHF 50.00/PERSONNE

Amuse-bouche

Velouté froid de courgettes et menthe poivrée, chips de vitelotte

Entrée

Tarte fine de légumes grillés, saladine croquante, copeaux de parmesan

Plat

Suprême de volaille fermière GRTA, sauce Albufera, Riz sauvage, bayaldisse provençale

Dessert

Finger chocolat caramel

*Supplément pièce montée 3 choux vanille 5.- personne

Menu

CHF 65.00/PERSONNE

Amuse-bouche

Gazpacho Andalou, petits croutons et brunoise de concombre

Entrée

Ceviche de saumon et bar aux agrumes et avocat toast grillé salade de roquette

Plat

Filet de bœuf sauce au vin, pommes de terre fondantes, arlequin de légumes de saison

Dessert

Minestrone de fruits à la menthe

*Supplément pièce montée 3 choux vanille 5.- personne



FOOD BIKE



Nous serons ravis de travailler avec vous pour organiser une journée mémorable. Pour toutes vos prestations vous pouvez louer notre foodbike.

COCKTAILS & FINGER FOOD

Apéritifs

Cocktails dinatoires

Buffets

Goûter

LIVE COOKING

Grillades

Tacos

Gaufres

Burgers

Crêpes

HELPDESK

Réceptions

Table d'accueil

Support promotionnel

Notre équipe se tient à votre disposition pour de plus amples informations.





CARTE DES —VINS

VINS BLANCS

Chasselas, Domaine des Alouettes	CHF 20.-/BT.
Chardonnay, Domaine des Alouettes	CHF 23.-/BT
Duo Passion (Pinot Gris & Kerner), Domaine des Alouettes	CHF 25.-/BT
Chasselas, Domaine de la Roche	CHF 22.-/BT
Chardonnay, Domaine de la Roche	CHF 27.-/BT
Sauvignon blanc, Domaine de la Roche	CHF 25.-/BT

VINS MOUSSEUX

R de Roche, Domaine de Roche	CHF 25.-/BT
Prosecco	CHF 28.-/BT

CHAMPAGNES

Laurent Perrier, brut	CHF 59.-/BT
Moët & Chandon, brut	CHF 69.-/BT

VINS ROUGES

Gamay, Domaine des Alouettes	CHF 20.-/BT.
Pinot noir, Domaine des Alouettes	CHF 22.-/BT
Noir Plaisir (Gamaret et Garanoir), Domaine des Alouettes	CHF 25.-/BT
Gamay, Domaine de la Roche	CHF 22.-/BT
R de Roche, Domaine de la Roche	CHF 24.-/BT
Gamaret, Domaine de la Roche	CHF 27.-/BT

D'autres choix sont possibles, selon vos demandes. Les boissons sont facturées selon la consommation réelle durant la manifestation; toute boisson non ouverte ne sera pas facturée. Afin de bien maîtriser votre budget, vous avez la possibilité de fixer avant la manifestation un seuil de consommation que nous respecterons.

FORFAITS — BOISSONS

FORFAIT SANS ALCOOL

Minérales plates, minérales gazeuses

Jus de fruit, sodas, jus de pomme de Genève

1 heure CHF 10.00	2 heures CHF 15.00	3 heures CHF 20.00
----------------------	-----------------------	-----------------------

FORFAIT ÉTÉ

Minérales plates, minérales gazeuses

Jus de fruit, sodas, jus de pomme de Genève

Eau aromatisée maison

Virgin mojito

Sangria maison

Cocktail fraîcheur

1 heure CHF 12.00	2 heures CHF 17.00	3 heures CHF 22.00
----------------------	-----------------------	-----------------------

FORFAIT VINS GENEVOIS

Minérales plates, minérales gazeuses,

Jus de fruit, sodas, jus de pomme de Genève

Vin blanc de Genève

Vin rouge de Genève

1 heure CHF 12.00	2 heures CHF 17.00	3 heures CHF 22.00
----------------------	-----------------------	-----------------------

FORFAIT DES DEUX DOMAINES

Minérales plates, minérales gazeuses

Jus de fruit, soda, jus de pomme

Chasselas, Domaine des Alouettes

Gamay, Domaine des Alouettes

Chardonnay, Domaine de la Roche

R de Roche, Domaine de la Roche

Bière suisse

1 heure CHF 15.00	2 heures CHF 20.00	3 heures CHF 25.00
----------------------	-----------------------	-----------------------

FORFAIT PRESTIGE

Minérales plates, minérales gazeuses

Jus de fruit, sodas, jus de pomme de Genève

Sauvignon blanc, Domaine des Alouettes

Gamaret, Domaine de la Roche

Prosecco

Virgin Mojito

Bière blonde des Murailles

Sangria maison

1 heure CHF 22.00	2 heures CHF 27.00	3 heures CHF 32.00
----------------------	-----------------------	-----------------------

*Tous les forfaits boissons à l'heure, sont proposés uniquement avec service. Une fois l'horaire dépassé, les boissons sont facturées selon consommation.

CARTE DES -BIÈRES

BIÈRES BLANCHES 33CL

La Pieuse CHF 5.00/PCE

Brasserie des Murailles

Moby Kid, GRTA CHF 5.50/PCE

Brasserie artisanale « La pièce »

BIÈRES BLONDES 33CL

La Meynite CHF 5.00/PCE

Brasserie des Murailles

Ste-Pastule, GRTA CHF 5.50/PCE

Brasserie artisanale « La pièce »

BIÈRES ROUSSES 33CL

La Sorcière, CHF 5.00/PCE

Brasserie des Murailles

Vermeilleuse, GRTA CHF 5.50/PCE

Brasserie artisanale « La pièce »

BIÈRES NOIRES 33CL

La Meurtrière, CHF 5.00/PCE

Brasserie des Murailles

L' Amer Noirte, GRTA CHF 5.50/PCE

Brasserie artisanale « La pièce »

Bières en fût sur devis. Stand à bières sur demande.





CARTE DES — BOISSONS

MINÉRALES ET JUS DE FRUITS

Eaux minérales plates et gazeuses	CHF 5.00/litre
Eaux minérales plates et gazeuses	CHF 4.00/50cl
Jus de fruits et sodas	CHF 6.00/litre
Jus de pomme de Genève	CHF 7.00/litre

BOISSONS CHAUDES

Café	CHF 3.00/pce
Thé, infusion	CHF 3.00/pce

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Le PRO : pamplemousse rose, jus d'orange, CHF 10.50/pce
ananas, limonade, sirop de grenadine

Le Tourbillon : mangue, abricot, pêche, CHF 10.50/pce
vanille, sirop de fraise

VAISSELLE - MATÉRIEL, PERSONNEL ET LIVRAISON

VAISSELLE

Forfait vaisselle à usage unique

Assiette, couteau et fourchette compostable, verre CHF 3.50/pce

Forfait vaisselle traditionnelle

Assiette, couteau, fourchette, verre CHF 3.50/pce

(Uniquement sur événement avec service)

Autres assortiments sur devis

MATÉRIEL

Table de buffet CHF 25.00/pce

Nappage tissus pour table de buffet CHF 30.00/pce

Table mange-debout nappée (tissus) CHF 45.00/pce

Vestiaire (Stand à roulettes avec 50 cintres et tickets) CHF 35.00/pce

Tables et chaises selon devis

PERSONNEL À L'HEURE

Cuisinier jusqu'à minuit CHF 50.00

Cuisinier après minuit CHF 58.00

Personne de service jusqu'à minuit CHF 50.00

Personne de service après minuit CHF 56.00

Responsable de service jusqu'à minuit CHF 60.00

Responsable de service après minuit CHF 70.00

LIVRAISON

En camionnette isotherme,

Aller, retour dans le canton de Genève CHF 60.00

Déplacement du personnel,

Hors canton de Genève, facturation au km CHF 0.80/km

CONDITIONS GÉNÉRALES

RÉSERVATION DE MANIFESTATION

Les réservations de manifestations se font uniquement par retour de courrier, de mail signé. Les confirmations sont effectuées au plus tard 7 jours avant la manifestation et le nombre de participants définitif est communiqué 3 jours avant.

Conditions d'annulation : 25% 5 jours ouvrables avant, 50% 3 jours ouvrables avant, 100% un jour ouvrable avant. Le nombre de participants annoncé servira de base de facturation. La quantité commandée sera la quantité facturée.

Minimum 20 personnes.

PRIX

Les prix figurant sur cette brochure sont hors taxe.

Le taux de TVA sur la marchandise livrée est de 2,5%.

Le taux de TVA pour les prestations avec service est de 7,7%.

Des modifications de tarifs peuvent intervenir en cours d'année et sans préavis, en fonction de la fluctuation du marché.

PERTE/CASSE DE MATÉRIEL

Le service traiteur PRO facturera la perte/casse du matériel mis à disposition du client au prix de remplacement de la marchandise en question.

STOCKAGE DES ALIMENTS À NOTRE CLIENTÈLE

Nous informons notre aimable clientèle, que nous ne saurions être tenus pour responsable en cas de détérioration de la qualité des produits livrés par nos soins ou emportés par le client si les conditions requises pour le stockage des aliments préparés par nos soins ne sont pas respectées, à savoir : Les aliments livrés ou emportés froids doivent être stockés à +3° C maximum.

Les aliments livrés ou emportés chauds doivent être stockés à +65° C minimum.

Toutes préparations culinaires étant déposées sur un buffet ou une table ne doivent pas être stockées pour une consommation ultérieure.

Nous ne pourrions être tenus pour responsable d'une consommation non conforme aux règles d'hygiène.





Entreprise sociale privée

Route de la Galaise 2 la

1228 Plan-les Ouates

022 727 01 00