

Traiteur

& ÉVÈNEMENTIEL



Printemps - été

ÉVÈNEMENT PRIVÉ	À PROPOS DE NOUS	P. 1
	PETITS-DÉJEUNERS	P. 2 - 3
ÉVÈNEMENT PROFESSIONNEL	PAUSE MIDI	P. 4 - 5
	COCKTAILS DÎNATOIRES	P. 6 - 7
RÉCÉPTION	FINGERS À LA CARTE	P. 8 - 9
	MIGNARDISES À LA CARTE	P. 9
COCKTAIL	BUFFETS À THÈME	P. 10
	MENUS À LA CARTE	P. 11 - 15
SÉMINAIRE	BARBECUE	P. 16
	LIVE COOKING (SALÉ ET SUCRÉ)	P. 17
BOUQUET DE CHANTIER	FOOD BIKE	P. 17
	CARTE DES VINS	P. 18 - 19
MARIAGE	BOISSONS ET BIÈRES	P. 20 - 21
	VAISSELLE, MATÉRIEL, PERSONNEL	P. 22
ANNIVERSAIRE	CONDITIONS GÉNÉRALES	P. 23



NOS VALEURS

TRAVAIL

RESPONSABILITÉ

SOLIDARITÉ

RESPECT

L'entreprise de construction Conrad Zschokke SA (devenue Implenia) 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 630 collaboratrices et collaborateurs dont 390 en emploi adapté, oeuvrant dans plus de 60 métiers.



SERVICE TRAITEUR & ÉVÈNEMENTIEL

Dans un cadre professionnel ou privé, notre service traiteur à Genève vous offre une expérience clé 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, cocktail funéraire, babyshower, fête d'entreprise, petit déjeuner, collation, repas d'affaire
- » Repas pour des assemblées allant de 20 à 1500 personnes
- » Fourniture de matériel (vaisselle, couverts, table, buffet, vestiaire, etc.)
- » Personnel de service
- » Conseils avisés de notre chef barman en matière de vins et autres boissons
- » Mise à disposition d'infrastructures spécifiques : tentes, patinoire, food bike, sonorisation, animation live cooking, 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 au fil des saisons.

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

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



PETITS- DÉJEUNERS



PETIT-DÉJEUNER D'AFFAIRES

Vaisselle compostable incluse.

1 thermos de café et/ou de thé	CHF 7.50/PERS.
Mini-viennoiseries ((2pièces) croissant, pain au chocolat, brioche, pain aux raisins, ...)	
1 dl de jus d'orange	

COMPLÉMENTS À LA CARTE

Tartine avec beurre et confiture maison	CHF 3.-/PIÈCE
Oeufs brouillés (seulement avec service)	CHF 3.-/PIÈCE
Bacon, mini-saucisses (seulement avec service)	CHF 3.-/PIÈCE
1 dl de jus de fruits (pomme, grapefruit)	CHF 2.-/PIÈCE
Yogourt GRTA	CHF 2.-/PIÈCE
Bircher	CHF 2.50/PIÈCE
Salade de fruits	CHF 1.50/PIÈCE

PAUSE CAFÉ À LA CARTE

Vaisselle compostable incluse.

Part de cake	CHF 2.-/PIÈCE
Madeleine	CHF 2.-/PIÈCE
Financier	CHF 2.-/PIÈCE
Part de tarte maison	CHF 3.-/PIÈCE
Mini-viennoiseries (2 pièces)	CHF 3.-/PIÈCE
Assortiment de fruits de saison (servi en corbeille max. 1 par personne)	CHF 1.-/PIÈCE
Café, thé, en thermos	CHF 3.-/PIÈCE

En option :

Machine à café Nespresso CHF 3.-/café, prestation disponible uniquement avec service.

PAUSE MIDI

EXPRESS

CHF 18.-/PERS.

SALADE VERTE + SANDWICH + DESSERT

Sauce à salade, couverts et serviettes compostables inclus.

1 sandwich au choix (min. 10 pièces / par choix)

Sandwich bagna maïs au thon

Sandwich jambon épaule-fromage

Sandwich ciabatta graines tomates mozzarella

Focaccia au poulet

Bagel sésame noir saumon

Roll tomate séchée au saumon avec pousses d'épinards

Sauce crème d'aneth (suppl. de CHF 2.-)

1 dessert au choix (min. 10 pièces / par choix)

Entremets chocolat

Tartelette aux fruits de saison

Tartare de fruits de saison

Verrine de panna cotta à la vanille bourbon

Formule express

CHF 21.-/PERS.

Avec boisson incluse (bouteille pet 33 cl)

En option : pain à confirmer à la commande (supplément de CHF 1.- la portion)



MENU LUNCH

CHF 21.-/PERS.

SALADE + SANDWICH + DESSERT

Sauce à salade, couverts et serviettes compostables inclus.

1 mini-salade au choix (min. 10 pièces / par choix)

Salade de crudités de saison

Salade tomates mozzarella

Taboulé à la menthe

Salade grecque

1 sandwich au choix (min. 10 pièces / par choix)

Sandwich bagna maïs au thon

Sandwich jambon épaule-fromage

Sandwich ciabatta graines tomates-mozzarella

Focaccia au poulet

Bagel sésame noir saumon

Roll tomate séchée au saumon avec pousses d'épinards

Sauce crème d'aneth (suppl. de 2.-CHF)

1 dessert au choix (min. 10 pièces / par choix)

Entremets chocolat

Tartelette au fruit de saison

Tartare de fruits de saison

Verrine de panna cotta à la vanille bourbon

Formule lunch

CHF 24.-/PERS.

Avec boisson incluse (bouteille pet 33 cl)

BOWLS

CHF 18.-/PERS.

Sauce à salade, couverts et serviettes compostables inclus.

Bowl thon

Base de riz basmati, fèves edamame, cubes de mangue. Filet de thon, tomates cerises, avocat et oignons crispy.

Sauce moutarde.

Bowl saumon

Base de riz basmati, fèves edamame, cubes de mangue. Saumon, tomates cerises, concombre et oignons crispy.

Sauce au sésame.

Bowl poulet façon César

Base de riz basmati, fèves edamame, croutons, poulet pané croustillant, salade verte, copeaux de parmesan.

Sauce César.

Bowl végétarien

Base de riz basmati, fèves edamame, cubes de mangue. Falafels, tofu, tomates cerises, avocat et oignons crispy.

Sauce yogourt.

Formules Bowl

Bowl + dessert inclus

CHF 21.-/PERS.

Bowl + dessert + boisson inclus (bouteille pet 33 cl)

CHF 24.-/PERS.

BOISSONS AU CHOIX

CHF 4.-/PIÈCE

Eau plate/gazeuze 50 cl

Thé froid 50 cl

Coca-cola 50 cl

Jus de pomme gazéifié 50 cl



COCKTAILS DÎNATOIRES

5 PIÈCES froides

- 1 Chouquette au fromage
- 1 Cube de polenta à la tapenade d'olives et tomates séchées
- 1 Mini navette au saumon fumé sur sa crème à l'aneth
- 1 Mini pâté en croûte
- 1 Mini tarte méditerranéenne

7 PIÈCES froides

- 1 Verrine tricolore
- 1 Brochette de tomates mozzarella
- 1 Dips de crudités en sauce
- 1 Mini pâté en croûte
- 1 Assortiment de charcuterie
- 1 Assortiment de fromages
- 1 Assortiment de 3 feuilletés

9 PIÈCES froides

- 1 Cheese pop sucette aux éclats de légumes
- 1 Cube de polenta à la tapenade d'olives et tomates séchées
- 1 Verrine de mousse d'aubergine et son mini blini GRTA
- 1 Mini pain Bao Buns, houmous de basilic et petits légumes grillés
- 1 Tataki de thon et sa gelée de concombre
- 1 Salade de quinoa, tomates et pommes vertes
- 1 Mini wrap de dinde au curry
- 1 Mini tarte méditerranéenne
- 1 Mini pâté en croûte

PRESTO
CHF 12.50/PERS.

CLASSIQUE
CHF 17.-/PERS.

SAVEUR
CHF 21.-/PERS.

11 PIÈCES froides, sucrées

- 1 Tartare de melon et viande séchée
- 1 Dips de crudités en sauce
- 1 Mini navette au saumon fumé sur sa crème à l'aneth
- 1 Verrine de mousse d'aubergine avec mini blini GRTA
- 1 Salade de légumes croquants et lentilles
- 1 Tacos de rillettes de poulet
- 1 Tartelette d'avocat et crevettes
- 1 Roulé d'omelette et duxelles de champignons
- 1 Macaron tomate basilic
- 1 Mini tartelette aux fruits de saison
- 1 Chou craquelin vanille/fruits rouges

13 PIÈCES froides/ chaudes/sucrées CHF 33.-/PERS.

- Froid
- 1 Cheese pop sucette aux éclats de légumes
 - 1 Macaron tomate basilic
 - 1 Mini navette au saumon fumé sur sa crème à l'aneth
 - 1 Verrine de mousse d'aubergine avec mini blini GRTA
 - 1 Mini pain Bao Buns, houmous de basilic et petits légumes grillés
 - 1 Salade de quinoa, tomates et pommes vertes

- Chaud
- 1 Mini brochette de poulet
 - 1 Mini burger végétarien ou boeuf au choix
 - 1 Mini malakoff
 - 1 Crevette croustillante

- Sucré
- 1 Entremets au chocolat
 - 1 Verrine de panna cotta à la vanille bourbon
 - 1 Tartelette aux fruits de saison

15 PIÈCES froides, sucrées CHF 35.-/PERS.

- Froid
- 1 Mini brochette tomate mozzarella
 - 1 Dips de crudités en sauce
 - 1 Cake aux olives féta
 - 1 Roulé d'omelette et duxelles de champignons
 - 1 Salade de légumes croquants et lentilles
 - 1 Tacos de rillettes de poulet
 - 1 Ardoise de charcuterie
 - 1 Ardoise de fromages

- Chaud
- 1 Mini ramequin
 - 1 Mini pizzette
 - 1 Brochette de saumon mariné au sésame
 - 1 Mini burger végétarien
































- Sucré
- 1 Entremets chocolat
 - 1 Chou craquelin vanille-fruits rouges
 - 1 Mini tartelette aux fruits de saison

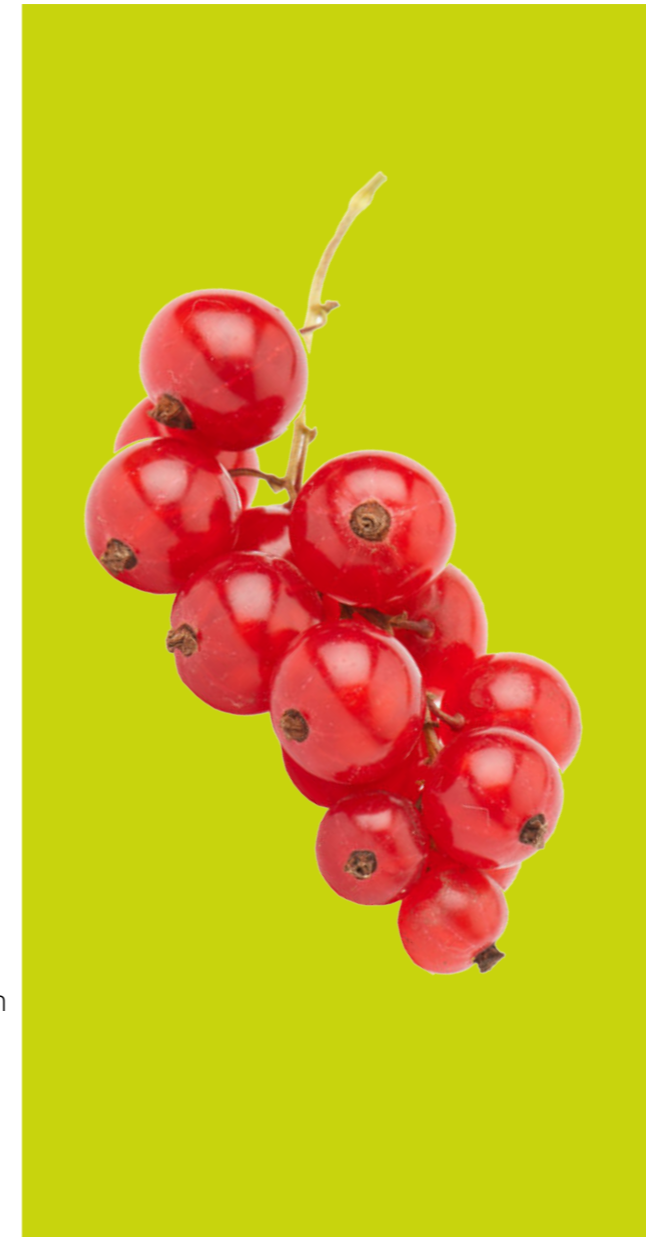


Retrouvez nos autres propositions à la page suivante :
Finger à la carte et mignardises.

FINGER À LA CARTE

PIÈCES FROIDES CHF 4.-/PIÈCE


-   Ardoise de charcuterie (et 1 portion de pain par personne)
-  Ardoise de fromages (et 1 portion de pain par personne)
-  Assortiment de 3 feuilletés (pavot, sésame, fromage)
-  Cake aux olives et féta
-  Cheese pop sucette aux éclats de légumes
-   Chouquette au fromage
-    Cube de polenta à la tapenade d'olives et tomates séchées
-   Dips de crudités en sauce
-  Macaron tomate basilic
-  Verrine de mousse d'aubergine et son mini blini GRTA
- Mini navette au saumon fumé sur sa crème à l'aneth
- Mini pain Bao Buns, houmous de basilic et petits légumes grillés
- Mini paté en croûte
-    Roulé d'omelette et duxelles de champignons
-    Verrine aux légumes croquants et lentilles à la vinaigrette d'estragon
-    Verrine salade de quinoa, tomates et pommes vertes
-  Tacos de rillettes de poulet
-   Verrine tartare de melon et viande séchée
-  Mini tarte méditerranéenne
-  Tartelette avocat et crevettes
-   Tataki de thon et sa gelée de concombre








LES PAINS SURPRISE CHF 50.-/PIÈCE

- Pain aux céréales 50 pièces
- Pain scandinave 48 pièces

WRAPS-BOUCHÉES CHF 3.50/PIÈCE




















- Wrap de rillettes de poulet
-  Wrap de légumes croquants
- Wrap de dinde curry
- Wrap de saumon

PIÈCES CHAUDES CHF 4.50/PIÈCE

-   Brochette de poulet
-   Crevette croustillante
- Mini burger de bœuf
- Mini cheese burger
-  Mini burger végétarien
-  Mini Malakoff
- Mini pizzette
-  Mini ramequin

MIGNARDISES À LA CARTE

PIÈCES SUCRÉES CHF 3.50 /PIÈCE

-    Macaron au fruit
-    Entremets chocolat
-  Tartare de fruits de saison
-    Mini tartelette aux fruits de saison
-    Mini tartelette citron meringuée
-    Chou craquelin vanille/fruits rouges
-    Verrine de panna cotta à la vanille bourbon

Allergènes :

-  Végétarien
-  Sans lactose
-  Sans gluten

BUFFETS À THÈME

ORIENTAL - ITALIEN - ASIATIQUE

CAMPAGNARD

BOUQUET DE CHANTIER

PREMIÈRE PIERRE

ANNIVERSAIRE

SOIRÉE D'ENTREPRISE

MARIAGE

BABYSHOWER

BAPTÊME

COMMUNION



De 20 à 1500 convives, nous élaborons votre menu sur rendez-vous.

Nous composons avec vous un menu sur mesure selon le thème choisi, tout en tenant compte de votre budget.

MENU À LA CARTE

LES HORS-D'OEUVRE

LES SOUPES

LES POISSONS

LES VIANDES

LES VÉGÉTARIENS

LES GARNITURES

LES FROMAGES

LES DESSERTS

Quel que soit le type d'évènement que vous souhaitez organiser, nous composons avec vous un menu sur mesure.

Pour vous inspirer, voici quelques suggestions du chef pages 12 à 15.



LES HORS-D'OEUVRE

Terrine de foie gras	CHF 18.-/PERS.
Terrine de légumes, vinaigrette à la moutarde	CHF 8.-/PERS.
Ceviche de saumon citron vert	CHF 11.50-/PERS.
Salade César (poulet parmesan)	CHF 8.50/PERS.
Melon bresaola	CHF 10.50/PERS.
Salade champêtre	CHF 8.50/PERS.
Tomates mozzarella GRTA au pesto, tuile de parmesan	CHF 8.50/PERS.

LES SOUPES

Gaspacho verde andalou	CHF 6.-/PERS.
Soupe à la courgette, chèvre et menthe	CHF 6.-/PERS.
Soupe froide de melon et son croustillant de jambon	CHF 6.-/PERS.



LES VÉGÉTARIENS

Nouilles sautées au sésame et légumes racines	CHF 19.00/PERS.
Curry de haricots rouges et maïs	CHF 20.00/PERS.
Dahl de lentilles et lait de coco	CHF 20.00/PERS.
Tortilla sauce tomate	CHF 18.00/PERS.

LES GARNITURES (CHF 6.00 par garniture supplémentaire)

Pommes grenaille rôties
Poêlée de légumes de saison
Riz basmati
Gratin dauphinois
Tian de légumes
Penne rigate
Polenta crémeuse
Haricots verts persillés
Écrasé de vitelotte
Pommes fondantes
Ratatouille

LES VIANDES

Brochette de poulet thym citron Pommes grenaille et poêlée de légumes	CHF 21.-/PERS.
Suprême de volaille farce fine sauce forestière Pommes grenaille et tomate provençale	CHF 22.-/PERS.
Tacchino tonnato pommes de terre aux herbes	CHF 20.-/PERS.
Emincé de dinde au curry et raisins secs Riz basmati et poêlée de légumes	CHF 23.-/PERS.
Épaule d'agneau confite Roesti et poêlée de légumes	CHF 28.-/PERS.
Aiguillette baronne braisée, sauce vineuse Grenaille rôties et poêlée de légumes	CHF 25.-/PERS.
Assiette des Alpagnes (3 fromages, 4 sortes de charcuterie) Salade de pommes de terre	CHF 22.-/PERS.

LES POISSONS

Dos de cabillaud rôti au pesto Riz sauvage et poêlée de légumes	CHF 23.-/PERS.
Pavé de saumon et sa crème d'aneth Riz sauvage et poêlée de légumes	CHF 23.-/PERS.
Dos de lieu noir sauce vierge Riz sauvage et tomate provençale	CHF 22.-/PERS.
Gambas grillées sauce Chermoula Riz sauvage et tomate provençale	CHF 26.-/PERS.

FROMAGES

Assiette de fromages 3 sortes	CHF 5.-/PERS.
-------------------------------	---------------

LES DESSERTS

Cheesecake citron fruits rouges	CHF 6.-/PERS.
Finger chocolat caramel	CHF 5.-/PERS.
Verrine de graines de chia au lait d'amande et fruits frais	CHF 4.-/PERS.
Tartelette aux fruits de saison	CHF 5.-/PERS.
Tatin aux pommes	CHF 5.-/PERS.
Tartare aux fruits de saison	CHF 5.-/PERS.
Tiramisu spéculoos et fruits rouges	CHF 5.-/PERS.
Tarte citron	CHF 5.-/PERS.



BARBECUE

CHF 42.-/PERSONNE

BUFFET DE SALADES (3 AU CHOIX)

- Salade grecque
- Salade de crudités de saison
- Taboulé à la menthe
- Terrine de légumes
- Salade de tomates
- Salade champêtre
- Salade César

GRILLADES (3 AU CHOIX)

- Brochette de volaille
- Brochette de bœuf mariné
- Brochette de chipolata, saucisse de veau et merguez
- Saucisse végétale

À LA CARTE (SUR DEMANDE EN SUPPLÉMENT)

- Pièce de bœuf, à convenir
- Pilon de poulet
- Carré d'agneau
- Travers de porc marinés

ACCOMPAGNEMENTS (2 AU CHOIX)

- Tomate provençale
- Riz parfumé
- Pommes grenaille
- Ratatouille
- Poêlée de légumes de saison
- Légumes d'été grillés

DESSERT (2 AU CHOIX)

- Entremets chocolat
- Tartare aux fruits de saison
- Tartelette aux fruits de saison
- Tiramisu spéculoos et fruits rouges



LIVE COOKING

Découvrez notre food bike salé et sucré

Live cooking salé

- Risotto au choix et selon saison : CHF 16.-/PERS.
ail des ours, champignons, asperges, copeaux de parmesan et huile de truffe
- Burger au boeuf et cheddar CHF 20.-/PERS.
- Burger végétarien CHF 20.-/PERS.
- Burger au saumon CHF 20.-/PERS.
- Paëlla aux fruits de mer CHF 19.-/PERS.
- Galette de sarrasin au choix : CHF 17.-/PERS.
poulet aux épices, poireaux, champignons et fromage.

Live cooking sucré

- Animation crêpes CHF 5.-/PERS.
(Au choix: pâte à tartiner, confitures maison ou sucre)
- Animation glaces 1 boule CHF 3.-/PERS.
- Animation glaces 2 boules CHF 5.-/PERS.
- Gaufre sucre CHF 4.50/PERS.
- Gaufre pâte à tartiner CHF 5.-/PERS.
- Sur demande : topping, chantilly, bricelet Sur devis.



FOOD BIKE

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

COKTAILS ET FINGER FOOD

- Comptoir d'exposition
- Apéritifs Cocktails dînatoires
- Buffets Goûters

LIVE COOKING

Avec notre chef.

- Grillades Tacos Gaufres
- Burgers Crêpes Glaces



CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Chasselas, Domaine des Bossons	CHF 18.-/BT
Oeil de Perdrix, Domaine du Château de Collex	CHF 22.-/BT
Chardonnay, Domaine des Alouettes	CHF 23.-/BT
Duo Passion, (Pinot Gris et Kerner) Domaine des Alouettes	CHF 25.-/BT
Sauvignon blanc, Domaine de la Roche	CHF 25.-/BT
Chardonnay, Domaine de la Roche	CHF 27.-/BT

VINS ROUGES

Gamay Domaine des Bossons	CHF 18.-/BT
Gamay, Domaine des Alouettes	CHF 20.-/BT
Pinot noir Gamay, Château du Crest	CHF 22.-/BT
Noir Plaisir (Gamaret et Garanoir), Domaine des Alouettes	CHF 25.-/BT
Gamaret, Domaine de la Roche	CHF 27.-/BT
Esprit de Genève	CHF 36.-/BT

VINS MOUSSEUX

Prosecco	CHF 18.-/BT
Baccarat Blanc de blanc	CHF 28.-/BT
Cerdon méthode ancestrale	CHF 34.-/BT

CHAMPAGNES

Laurent Perrier, brut	CHF 59.-/BT
Moët & Chandon, brut	CHF 65.-/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.

CARTE DES BOISSONS

MINÉRALES ET JUS DE FRUITS

Eaux minérales plates et gazeuses	CHF 5.-/LITRE
Eaux minérales plates et gazeuses en pet	CHF 4.-/50 CL
Jus de fruits et sodas	CHF 6.-/LITRE
Jus de pommes de Genève	CHF 7.-/LITRE
Thé froid maison	CHF 6.-/LITRE

BOISSONS CHAUDES

Café	CHF 3.-/PIÈCE
Thé, infusion	CHF 3.-/PIÈCE

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Le PRO	CHF 10.50/PIÈCE
Pamplemousse rose, jus d'orange, ananas, limonade, sirop de grenadine	
Le Tourbillon	CHF 10.50/PIÈCE
Mangue, abricot, pêche, vanille, sirop de fraise	

CARTE DES BIÈRES

BIÈRES BLANCHES 33CL

La Pieuse, Brasserie des Murailles CHF 5.-/PIÈCE

Moby kid, GRTA CHF 5.50/PIÈCE
Brasserie artisanale « La pièce »

BIÈRES BLONDES 33CL

La Meynite, Brasserie des Murailles CHF 5.-/PIÈCE

Ste-Postule, GRTA CHF 5.50/PIÈCE
Brasserie artisanale « La pièce »

BIÈRES ROUSSES 33CL

La Sorcière, Brasserie des Murailles CHF 5.-/PIÈCE

Vermeilleuse, GRTA CHF 5.50/PIÈCE
Brasserie artisanale « La pièce »

BIÈRES BRUNES 33CL

La Meurtrière, Brasserie des Murailles CHF 5.-/PIÈCE

L'Amer Noire, GRTA CHF 5.50/PIÈCE
Brasserie artisanale « La pièce »

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

FORFAITS BOISSONS

FORFAIT SANS ALCOOL

Minérales plates, minérales gazeuses
Jus de fruits, sodas, jus de pommes de Genève

1 heure	2 heures	3 heures
CHF 10.-	CHF 15.-	CHF 20.-

FORFAIT ÉTÉ

Minérales plates et gazeuses
Jus de fruits, sodas, jus de pommes de Genève

Eau aromatisée maison

Virgin mojito

Sangria maison

Cocktail fraîcheur

1 heure	2 heures	3 heures
CHF 12.-	CHF 17.-	CHF 22.-

FORFAIT VINS GENEVOIS

Minérales plates et gazeuses

Jus de fruits, sodas, jus de pommes de Genève

Vin blanc de Genève

Vin rouge de Genève

1 heure	2 heures	3 heures
CHF 12.-	CHF 17.-	CHF 22.-



FORFAIT PRESTIGE

Minérales plates et gazeuses
Jus de fruits, sodas, jus de pommes de Genève

Sauvignon blanc, Domaine des Alouettes

Gamaret, Domaine de la Roche de Genève

Prosecco

Virgin mojito

Bière blonde Dr. Gabs

Cocktail maison

1 heure	2 heures	3 heures
CHF 12.-	CHF 17.-	CHF 22.-

VAISSELLE MATÉRIEL PERSONNEL ET LIVRAISON

VAISSELLE (Prix sur demande)

Forfait vaisselle compostable :

Assiette, couteau et fourchette, verre Sur devis

Forfait vaisselle traditionnelle :

Assiette, couteau et fourchette, verre Sur devis
(Uniquement lors d'un évènement avec service)

Autres assortiments sur devis

MATÉRIEL

Table de buffet CHF 25.-/PIÈCE

Nappage tissu pour table de buffet CHF 30.-/PIÈCE

Table mange-debout nappée (tissu) CHF 45.-/PIÈCE

Vestiaire CHF 60.-/PIÈCE
(Stand à roulettes avec 50 cintres et tickets)

Tables et chaises Sur devis

PERSONNEL À L'HEURE

Cuisinier jusqu'à minuit CHF 50.-

Cuisinier après minuit CHF 58.-

Personne de service jusqu'à minuit CHF 50.-

Personne de service après minuit CHF 56.-

Responsable de service jusqu'à minuit CHF 60.-

Responsable de service après minuit CHF 70.-

Plongeur CHF 50.-

Plongeur après minuit CHF 56.-

LIVRAISON

Camionnette isotherme.

Aller/retour à Genève CHF 80.-

Forfait livraison et reprise le jour ouvrable suivant CHF 140.-

Déplacement du personnel hors Genève, facturation au km CHF 1.10/km

CONDITIONS GÉNÉRALES

RÉSERVATION DE MANIFESTATION

Les réservations de manifestations se font uniquement par retour de courrier, ou scan signé.

Les confirmations sont effectuées au plus tard 7 jours ouvrés avant la manifestation et le nombre de participants définitif est communiqué 3 jours ouvrés avant.

Conditions d'annulation :

- 14 jours ouvrables avant : 30% de la commande
- Dès le 10^{ème} jour ouvrable : 50% de la commande
- 3 jours ouvrables avant : 100% de la commande

Le nombre de participants annoncé servira de base de facturation.

La quantité commandée sera la quantité facturée.

PRIX

Les prix figurant sur cette brochure sont hors taxe. Le taux de TVA sur la marchandise livrée hors alcool 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

Demandes d'acompte en Suisse (paiement d'avance) :

- Clients entreprise : 50 % à la commande.
- Clients privés : 30% à la commande.
- Tous : 30% à la commande dès que la commande est supérieur à CHF 25.000.-. Versement d'un deuxième acompte de 30% en cours de production.

Clients basés à l'étranger (particulier ou société) :

- 100 % à la commande.

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 PAR 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. Toute préparation culinaire ayant été déposée sur un buffet ou une table ne doit pas être stockés pour une consommation ultérieure.

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





Route de la Galaise 21 a

1228 Plan-les Ouates

022 727 01 00