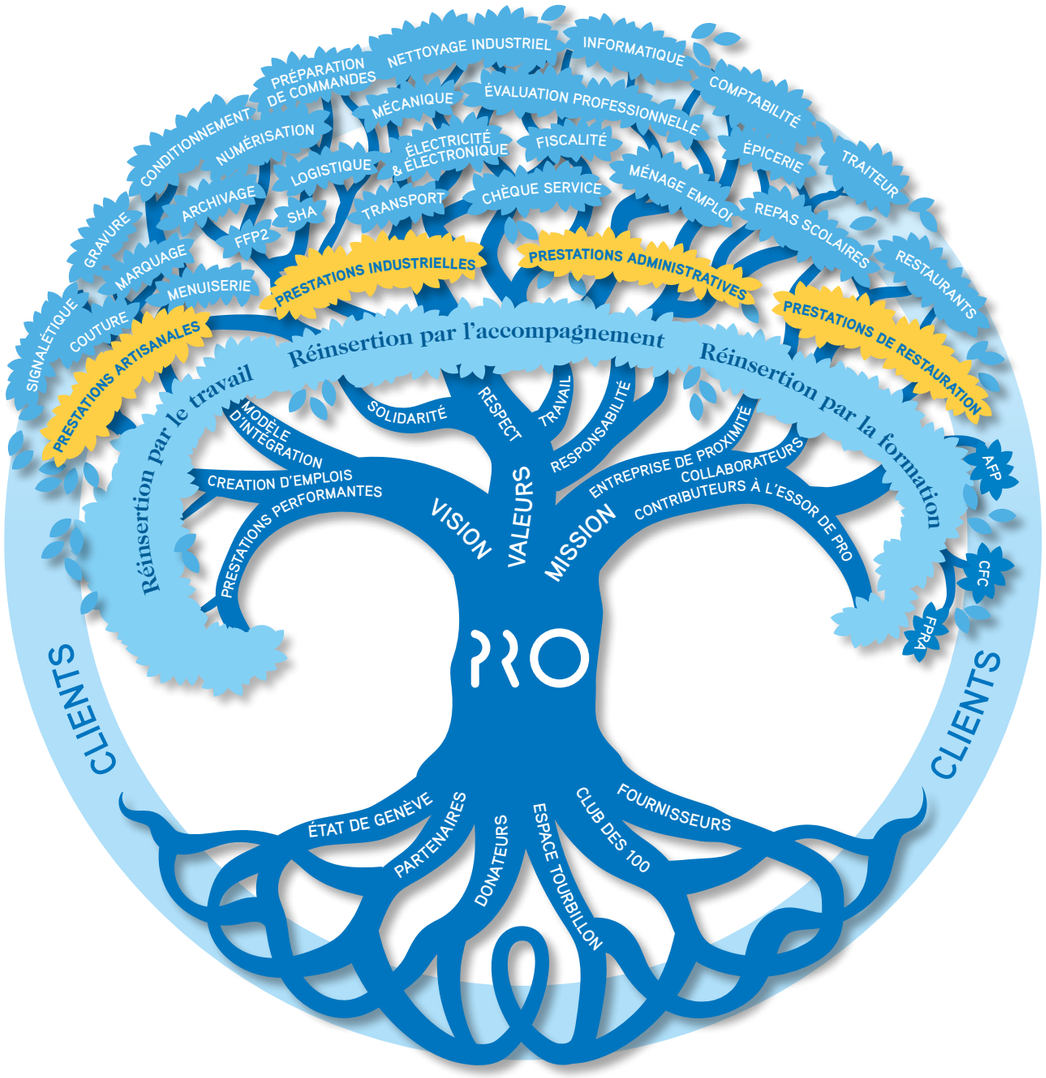
Traiteur
& ÉVÈNEMENTIEL

Automne - Hiver

PRO
Restauration | www.pro-geneve.ch



SOMMAIRE

QUI SOMMES-NOUS? 4-5

PETIT-DÉJEUNER ET PETITE PAUSE 7

MENU LUNCH EXPRESS 9

MENU LUNCH 10

COCKTAILS DINATOIRES 12-15

VERRINES À LA CARTE 14

FINGER À LA CARTE 14

MIGNARDISES À LA CARTE 15

BUFFETS À THÈME 17

MENU À LA CARTE 18-19

BARBECUE 20

LIVE COOKING - FOOD BIKE 21

CARTE DES VINS 23

BOISSONS 24-25

VAISSELLE, MATÉRIEL 26

CONDITIONS GÉNÉRALES 27

PRO EN QUELQUES MOTS

NOS VALEURS

TRAVAIL

RESPONSABILITÉ

SOLIDARITÉ

RESPECT

L'entreprise de construction Conrad Zschokke SA (devenue Implenia) créa 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 d'abord 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 650 collaboratrices et collaborateurs dont 400 en emploi adapté, œuvrant dans plus de 60 activités.

PRO SERVICE TRAITEUR

RÉCEPTION

COCKTAIL

SÉMINAIRE

MARIAGE

REPAS D'AFFAIRES

FÊTE D'ENTREPRISE

PETIT-DÉJEUNER

PAUSE CAFÉ

BOUQUET DE CHANTIER

ANNIVERSAIRE

COMMUNION

VERNISSAGE

COLLATION FUNÉRAIRE

Dans un cadre professionnel ou privé, notre service traiteur à Genève vous offre une expérience clé en main et sur mesure, répondant aux exigences les plus élevées.

Nous pouvons notamment assurer tout ou partie des prestations suivantes:

- Repas et boissons pour des assemblées allant de 20 à 1500 personnes
- Fourniture de matériel (vaisselle, couverts, table, chaise, 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.

PETIT-DÉJEUNER

PETIT-DÉJEUNER D'AFFAIRES 7.50

1 café*, thé/infusion, en thermos
2 mini viennoiseries
(croissant, pain au chocolat, brioche, pain aux raisins, ...)
1dl de jus d'orange

PETITE PAUSE 5.50

Café*, thé/infusion, en thermos
1 part au choix :
Cake ou madeleine ou 2 mini financiers ou 2 cookies par personne

BUFFET DÉJEUNER, À LA CARTE

Œufs brouillés (disponible en live-cooking)	3.-
Bacon, mini saucisse (seulement avec service)	3.-
2 mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, brioche, pain aux raisins, ...)	3.-
Pain au chocolat	2.40
Croissant	1.80
Tartines avec beurre et confiture maison	3.-
Tartelette maison	3.-
Madeleine	2.-
Financier	2.-
Assortiment de fruits de saison (servi en panier, 1 par personne)	1.-
Yogourt GRTA	2.-
Bircher	2.50
Salade de fruits	1.50
1dl de jus de fruit (pomme, grapefruit, orange, ...)	2.-

***EN OPTION**

Capsule à café et machine Nespresso, prestation disponible uniquement avec service	3.-

MENU LUNCH EXPRESS

SALADE VERTE + SANDWICH + DESSERT 18.-

AU CHOIX

SANDWICHS
(min. 10 pces/par choix)

Focaccia sésame thon
Focaccia végétarienne
Bretzel rosbeef
Bagna maïs poulet
Bagel sésame noir saumon
Pavé jambon cru roquette

DESSERTS
(min. 10 pces/par choix)

Tartelette chocolat noir et lait
Tartelette de fruit de saison
Verrine de panna cotta vanille mandarine

Sauce à salade, couverts et serviettes compostables inclus
En option : 1 ballon de pain/pers. supplément de 1.-

FORMULE AVEC 1 BOISSON AU CHOIX 21.-

Eau plate/gazeuse 50 cl • Thé froid 50 cl
Coca-Cola 50 cl • Jus de pomme 33 cl

MENU LUNCH

SALADE + SANDWICH + DESSERT 21.-

AU CHOIX

ASSORTIMENT DE SALADES
(min. 10 pces/par choix)

Salade mêlée de crudités
Coleslaw ou céleri rémoulade
Salade d'endives, pommes, Roquefort et noix
Salade de pommes de terre aux herbes fraîches
Salade de lentilles vertes

SANDWICHS
(min. 10 pces/par choix)

Focaccia sésame thon
Focaccia végétarienne
Bretzel rosbeef
Bagna maïs poulet
Bagel sésame noir saumon
Pavé jambon cru roquette

DESSERTS
(min. 10 pces/par choix)

Tartelette chocolat noir et lait
Tartelette de fruit de saison
Verrine de panna cotta vanille mandarine

Sauce à salade, couverts et serviettes compostables inclus
En option : 1 ballon de pain/pers. supplément de 1.-

FORMULE AVEC 1 BOISSON AU CHOIX 24.-

Eau plate/gazeuse 50 cl • Thé froid 50 cl
Coca-Cola 50 cl • Jus de pomme 33 cl

COCKTAILS DINATOIRES

6 PIÈCES

CLASSIQUE 12.50

- Chouquette au fromage
- Subric de carottes GRTA
- Mini brioche de Bresaola, crème de moutarde
- Cake aux pruneaux et noix
- Blinis au saumon (Ecosse)
- Salade de lentilles de Sauverny et petits légumes au vinaigre balsamique

SAVEUR 14.-

- Chouquette au fromage
- Cake aux pruneaux et noix
- Pita au houmous de betterave
- Wrap de poulet et curry
- Tataki de thon
- Subric de carottes GRTA

PRESTIGE 18.-

- Saumon gravlax sur mousse d'avocat, crème aigre à la citronnelle
- Mini rouleau de crabe et céleri au raifort
- Mousseline de courge aux noisettes torréfiées sur pain d'épices
- Joue de bœuf (Suisse) confite au pinot noir, sablé au parmesan
- Macaron aux figues et fromage de chèvre
- Cheese cake patate douce, ricotta

8 PIÈCES

CLASSIQUE 16.-

- Chouquette au fromage
- Subric de carottes GRTA
- Mini brioche de Bresaola, crème de moutarde
- Cake aux pruneaux et noix
- Blinis au saumon (Ecosse)
- Salade de lentilles de Sauverny et petits légumes au vinaigre balsamique
- Pizzette
- Croq monsieur à la dinde (France)

SAVEUR 18.50

- Chouquette au fromage
- Cake aux pruneaux et noix
- Pita au houmous de betterave
- Wrap de poulet et curry
- Tataki de thon
- Subric de carottes GRTA
- Beignet de crevettes
- Croq monsieur à la dinde (France)

PRESTIGE 24.-

- Saumon gravlax sur mousse d'avocat, crème aigre à la citronnelle
- Mini rouleau de crabe et céleri au raifort
- Mousseline de courge aux noisettes torréfiées sur pain d'épices
- Joue de bœuf (Suisse) confite au pinot noir, sablé au parmesan
- Macaron aux figues et fromage de chèvre
- Cheese cake patate douce, ricotta
- Burger au choix (végé ou bœuf)
- Brochette de poulet coco et massaman

10 PIÈCES

CLASSIQUE 20.-

- Chouquette au fromage
- Subric de carottes GRTA
- Mini brioche de Bresaola, crème de moutarde
- Cake aux pruneaux et noix
- Blinis au saumon (Ecosse)
- Salade de lentilles de Sauverny et petits légumes au vinaigre balsamique
- Pizzette
- Croq monsieur à la dinde (France)
- Macaron caramel beurre salé
- Tartare de fruits de saison

SAVEUR 24.-

- Chouquette au fromage
- Cake aux pruneaux et noix
- Pita au houmous de betterave
- Wrap de poulet et curry
- Tataki de thon
- Subric de carottes GRTA
- Beignet de crevettes
- Croq monsieur à la dinde (France)
- Mini tartelette pomme Tatin
- Verrine de panna cotta vanille mandarine

PRESTIGE 30.-

- Saumon gravlax sur mousse d'avocat, crème aigre à la citronnelle
- Mini rouleau de crabe et céleri au raifort
- Mousseline de courge aux noisettes torréfiées sur pain d'épices
- Joue de bœuf (Suisse) confite au pinot noir, sablé au parmesan
- Macaron aux figues et fromage de chèvre
- Cheesecake patate douce, ricotta
- Burger aux choix (végé ou bœuf)
- Brochette de poulet coco et massaman
- Tartelette chocolat noir et lait
- Chou craquelin exotique

Dès 11 pièces par personne, Prix sur devis
nous personnalisons l'assortiment salé froid/chaud et sucré.

Vous trouverez nos délicieuses suggestions à la page suivante :

- Verrines
- Finger salé froid
- Finger salé chaud
- Mignardises

A titre d'exemple pour un cocktail de 14 pièces, nous suggérons :

- Cocktail de 6 pièces froides
- 1 verrine
- 4 bouchées chaudes
- 3 mignardises de votre choix

COCKTAIL DINATOIRE
À LA CARTE

FESTIVAL DE VERRINES 4.-/pce

Joue de bœuf (Suisse) confite au pinot noir, croquant de parmesan
Subric de carottes GRTA
Mousseline de panais et chips de lard
Panna cotta de chèvre et coulis de poivrons doux
Salade de lentilles de Sauverny et petits légumes au vinaigre balsamique
Saumon gravlax sur mousse d'avocat, crème aigre à la citronnelle
Céréales parfumées aux agrumes et brunoise de légumes
Courge étuvée aux noisettes torréfiées et pain d'épices
Crabe et céleri au raifort
Effiloché de poulet à la crème de curry
Rillette de féra au citron et capucine
Crémeux de champignons au sot-l'y-laisse
Dips de légumes et sauce en verrine

FINGER

FINGER FROID 4.-/pce

Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux caviar de yuzu
Foie gras sur pain d'épices
Chou craquelin à la crème de Gruyère
Mini rouleau de crabe et céleri au raifort
Joue de bœuf (Suisse) confite au pinot noir, sablé au parmesan
Tataki de thon au wazabi
Mousseline de courge aux noisettes torréfiées sur pain d'épices
Chouquette au fromage
Pita au houmous de betterave
Wrap de poulet de Perly et curry
Wrap végétarien
Macaron aux figues et fromage de chèvre
Cheesecake patate douce, ricotta
Cake aux pruneaux et noix
Mini brioche de Bresaola, crème de moutarde
Assortiment de charcuterie et fromages (y.c. 1 ballon de pain/pers.)
Assortiment de 3 feuilletés (pavot, sésame, fromage)
Dips de crudités en sauce
Mini navette (dinde, fromage, thon)
Mini pâté en croûte

LES PAINS SURPRISE 50.-/pce

Pain aux céréales 50 pièces
Pain Scandinave 48 pièces

FINGER CHAUD 4.50/pce

Duo de crevettes panées rouge et noire
Brochette de bœuf à la thaï (soja, cacahuète, gingembre)
Burger au choix (végé ou bœuf)
Jalapeños à la crème de fromage
Croq monsieur à la dinde
Pizzette
Assortiment de mini tartelettes (saumon, cêpes, légumes, fromage)
Brochette de poulet coco et massaman
Mini malakoff
Mini ramequin au fromage

MIGNARDISES

FINGER SUCRÉ 3.50/pce

Macaron au caramel beurre salé
Tartelette chocolat noir et lait
Tartare de fruits de saison
Mini tartelette pomme Tatin
Mini tartelette citron meringuée
Chou craquelin exotique
Verrine de panna cotta vanille mandarine

BUFFETS À THÈME

Quel que soit le thème choisi, nous vous composons un menu sur mesure tenant compte de vos impératifs alimentaires et budgétaires.

ORIENTAL - ITALIEN - ASIATIQUE

CAMPAGNARD

BOUQUET DE CHANTIER

PREMIÈRE PIERRE

SOIRÉE D'ENTREPRISE

ANNIVERSAIRE

BABYSHOWER

BAPTÊME

MARIAGE

COMMUNION

MENU À LA CARTE

De 20 à 1500 convives, service à table ou en buffet, nous composons avec vous un menu sur mesure. Pour vous inspirer, voici quelques suggestions...
(Prix par personne)

HORS-D'OEUVRE

Terrine aux trois légumes	7.50
Carpaccio de saumon au poivre de séchuan et mousse de fenouil	10.50
Assiette de charcuterie	9.50
Coleslaw de chou rouge aux pommes	6.50
Salade de pommes de terre aux herbes fraîches	6.50
Salade caprese et pesto rosso	8.50
Salade de penne, feta, olives noires, tomates cerises	8.50
Foie gras au jurançon	13.50

VÉGÉTARIENS

Panna cotta de chou fleur	5.-
Brochettes de falafels	4.90
Tortilla aux oignons et poivrons	6.20
Salade de betteraves au miel et feta	6.-
Salade de tofu au curry	6.20
Chou blanc râpé au curcuma	4.50
Gâteau de potiron et miel	8.-
Tarte aux légumes de saison	8.-

SOUPES

Velouté de potiron à l'huile de noisette	4.50
Potage parmentier de légumes	4.50
En option : 1 ballon de pain/pers.	supplément de 1.-

TARTES 8.-/part

Saumon épinards • Fromage et oignons • Poireaux et longeole
Inclus accompagnement salade verte et sauce à salade

VIANDES (inclus 2 garnitures au choix)

Émincé de volaille, sauce aux morilles	25.-
Brochette de poulet thym citron, crème froide aux herbes	25.-
Joue de bœuf, jus corsé au thym	28.-
Aiguillette baronne sauce vineuse	26.-
Pavé de veau sauce forestière	38.-
Sauté d'agneau au curry	26.-
Cuisse de canard confite sauce moutarde	32.-

PLATS VÉGÉTARIENS

Nouilles sautées au sésame et légumes racines	19.-
Curry de haricots rouges et maïs	20.-
Dahl de lentilles et lait de coco	20.-
Potée de légumes d'automne	19.-

POISSONS (inclus 2 garnitures au choix)

Dos de cabillaud rôti au nori et jus yuzu	26.-
Pavé de saumon rôti au pesto rosso	25.-
Chop suey de crevettes au lait de coco et citron vert	27.-
Filet de bar sauce crustacés	26.-

GARNITURES (2 au choix)

Pommes grenailles rôties
Poêlée de légumes de saison
Riz basmati
Gratin dauphinois
Gratin de blettes
Penne rigate
Mousselline de carottes et panais
Polenta crémeuse
Haricots verts persillés
Écrasé de vitelotte
Pommes fondantes

FROMAGES

Assiette de fromages 3 pièces ou fromage blanc et ses agréments 5.-

DESSERTS 5.-

Chou craquelin vanille caramel
Tartelette chocolat noir et lait
Crumble aux fruits de saison
Financier citron meringué
Verrine exotique
Tartare d'ananas aux épices
Tartelette feuilletée aux pommes

BARBECUE

MENU COMPLET 38.-

BUFFET DE SALADES (3 au choix)
Salade de pois chiches à la marocaine
Salade de crudités de saison
Salade de penne à la courge
Terrine de légumes
Arlequin de choux
Salade César

GRILLADES (3 au choix)
Brochette de cuisse de poulet marinée au thym citron
Brochette de bœuf au paprika doux
Saucisse de veau en escargot
Saucisse végétale

ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)
Gratin de crozets
Riz parfumé
Pommes grenailles
Duo de carottes et brocolis
Poêlée de légumes anciens

DESSERT (2 au choix)
Tartare d'ananas aux épices
Verrine exotique
Tartelette feuilletée aux pommes
Crumble aux fruits de saison

COMPLÉMENT POUR COMBLER LES ENVIES PARTICULIÈRES (prix sur devis)
Pièce de bœuf, à convenir
Haut de cuisse de poulet désossé
Côtes d'agneau
Travers de porc mariné

LIVE COOKING

Nous serons ravis de travailler avec vous pour organiser une journée mémorable.
(Prix par personne)

LIVE COOKING SALÉ

Paëlla aux fruits de mer	19.-
Risotto au choix : champignons, parmesan, potimarron, légumes anciens	14.-
Burgers (végétarien, bœuf, saumon)	18.-
Galette de sarrasin, garniture au choix : émincé de poulet aux épices, poireaux, champignons, fromage	15.-

LIVE COOKING SUCRÉ

Animation crêpes (Pâte à tartiner et confitures maison, sucre)	4.50
Animation glaces 1 boule	3.-
Animations glaces 2 boules	5.-
Gaufre sucre	4.50
Gaufre pâte à tartiner maison	5.-
Sur demande : topping, chantilly, bricelet	prix sur devis

FOOD BIKE

Pour toutes vos prestations vous pouvez louer notre foodbike.
Prix sur devis

COCKTAILS & FINGER FOOD
Apéritifs • Cocktails dînatoires
Buffets • Goûters

LIVE COOKING
Grillades • Burgers • Tacos
Gaufres • Crêpes • Glaces

HELPDESK
Réception
Table d'accueil
Support promotionnel

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

CARTE DES VINS

Quelques suggestions du moment...

VINS BLANCS *75cl*

Chasselas, Domaine des Bossons	18.-
Chardonnay, Domaine des Alouettes	23.-
Sauvignon blanc, Domaine de la Roche	25.-
Chardonnay, Domaine de la Roche	27.-

VINS ROUGES *75cl*

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

VIN ROSÉ *75cl*

Œil de Perdrix, Domaine du Château de Collex	22.-

VINS MOUSSEUX *75cl*

Prosecco	18.-
Baccarat Blanc de blancs	28.-
Cerdon méthode ancestrale	34.-

CHAMPAGNES *75cl*

Deutz, brut	59.-
Moët & Chandon, brut	65.-

N'hésitez pas à nous demander conseil, nous nous ferons un plaisir de vous recommander d'autres suggestions en accord avec vos mets et votre budget. Prix sur devis.

Nous travaillons également avec ces domaines sur demande : Domaine des 3 étoiles, Les Grands Buissons, Domaine du Centaure, Domaine Champ-Lingot.

Les boissons sont facturées à la consommation. Toute boisson entamée est dûe. Afin de bien maîtriser votre budget, vous avez la possibilité de fixer, avant la manifestation, un seuil de consommation que nous respecterons.

LES BOISSONS

MINÉRALES ET JUS DE FRUITS

Minérales plates et gazeuses 1L	5.-
Minérales plates et gazeuses en pet 0,5 L	4.-
Jus de fruits et sodas 1L	6.-
Jus de pomme de Genève 1L	7.-
Thé froid maison 1L	6.-

BOISSONS CHAUDES

Café, thé/infusion	3.-

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

sur devis

LES BIÈRES

BIÈRES BLONDES, BLANCHES, ROUSSES, IPA OU BRUNES

Bouteilles 33 cl ou fûts 20 L pression, avec tireuse simple ou double bec — sur devis

Notre chef barman se fera un plaisir de vous proposer sa sélection de bières locales et artisanales.
Vous pourrez également déguster nos cocktails avec ou sans alcool, au bar de notre restaurant L'Essentiel.

FORFAITS BOISSONS

FORFAIT SANS ALCOOL

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

1 HEURE : 10.- 2 HEURES : 15.- 3 HEURES : 20.-

FORFAIT VINS GENEVOIS

Minérales plates et gazeuses
Jus de fruits, sodas, jus de pommes de Genève
Vin blanc et rouge, Domaine des Bossons

1 HEURE : 13.- 2 HEURES : 18.- 3 HEURES : 23.-

FORFAIT PRESTIGE

Minérales plates et gazeuses
Jus de fruits, sodas, jus de pommes de Genève
Vin blanc et rouge de Genève, Domaine 3 étoiles
Prosecco
Virgin mojito
Bière pression en fût de 20 L
Cocktail maison

1 HEURE : 23.- 2 HEURES : 28.- 3 HEURES : 33.-

VAISSELLE, MATÉRIEL
PERSONNEL ET LIVRAISON

VAISSELLE PRIX SUR DEMANDE

FORFAIT VAISSELLE RÉUTILISABLE

Assiettes, couverts, verres	Sur devis

FORFAIT VAISSELLE TRADITIONNELLE

Assiettes, couverts, verres	Sur devis

MATÉRIEL

Table de buffet, nappage non tissé	25.-/pce
Nappage tissu pour table de buffet ou repas	Sur devis
Table mange-debout nappée (tissu)	45.-/pce
Vestiaire (Stand à roulettes avec 50 cintres et tickets)	60.-/pce
Tables et chaises	Sur devis
1 table et 2 bancs de manifestation (6-8 pers.)	20.-

PERSONNEL À L'HEURE

Cuisinier jusqu'à minuit	50.-
Cuisinier après minuit	58.-
Personne de service jusqu'à minuit	50.-
Personne de service après minuit	56.-
Responsable de service jusqu'à minuit	60.-
Responsable de service après minuit	70.-
Plongeur jusqu'à minuit	47.-
Plongeur après minuit	52.-

LIVRAISON Camionnette isotherme.

Aller/retour à Genève	80.-
Forfait livraison et reprise le jour ouvrable suivant	120.-
Déplacement du personnel hors Genève	1.10 / Km

CONDITIONS GÉNÉRALES

RÉSERVATION DE MANIFESTATION

Les réservations de manifestation 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 est dû
- Dès le 10ème jour ouvrable : 50% de la commande est dû
- 3 jours ouvrables avant : 100% de la commande est dû

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 en CHF. 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 fluctuation du marché.

Demandes d'acompte en Suisse (paiement d'avance) :
- Clients entreprises : 50% à la commande.
- Clients privés : 30% à la commande.
- Tous : 30% à la commande dès que la commande est supérieure à 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 stockée pour une consommation ultérieure.

Nous ne pourrions être tenus pour responsables d'une application (conditions de manipulation, stockage, maintien en température) non conforme aux règles d'hygiène.

Traiteur
& ÉVÈNEMENTIEL

PRO

Restauration | www.pro-geneve.ch
Route de la Galaise 21A
1228 Plan-les-Ouates
022 727 01 89
traiteur@pro-geneve.ch