



Traiteur

& ÉVÈNEMENTIEL

PRINTEMPS · ÉTÉ



Traiteur

& ÉVÈNEMENTIEL

PRINTEMPS · ÉTÉ

S O M M A I R E

PRO en quelques mots	p. 4
Service traiteur	p. 5
Petits-déjeuners et pauses café	p. 6
Lunch, lunch express et bowls	p. 8
Cocktails d'înatoires : formules ou à la carte	p. 12
Repas à la carte ou à thème	p. 22
Live cooking et Barbecue	p. 24
Food-bike	p. 25
Vins	p. 27
Boissons	p. 28
Forfaits boissons	p. 29
Location de vaisselle et matériel	p. 30
Conditions générales de vente	p. 31
Produits d'épicerie à offrir	p. 32

PRO est une entreprise sociale qui crée de l'emploi pour des personnes éloignées du marché du travail en raison de difficultés temporaires ou durables.

PRO vend des prestations de qualité à fort impact social à ses nombreux clients institutionnels ou privés dans les domaines suivants: industrie, artisanat, logistique, services, restauration, gestion administrative, conseil en insertion professionnelle.

Par le travail en équipe, PRO redonne à ses bénéficiaires la confiance nécessaire pour retrouver un meilleur équilibre.

PRO compte aujourd'hui près de 670 collaboratrices et collaborateurs, œuvrant dans plus de 60 activités.



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, chaises, 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.

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

Formules
PETITS-DÉJEUNERS

Minimum 20 personnes

PETITS-DÉJEUNERS D’AFFAIRES 7,50

1 café*, eau chaude pour thé/infusion en thermos
2 mini viennoiseries au choix
(croissant, pain au chocolat, brioche, pain aux raisins, ...)

1 dl de jus d’orange

PETITES PAUSES 5,50

1 café*, eau chaude pour thé/infusion en thermos
1 encas au choix (1 part de cake ou 1 madeleine,
ou 2 mini financiers ou 2 cookies)
Autre suggestion sur demande

Eau plate ou gazeuse (1 verre par personne)

BUFFET CONTINENTAL
selon vos envies de salé et/ou sucré

*OPTION disponible uniquement avec service
Café Nespresso avec location de machine à café 3,00





M E N U B O W L S

Dès 20 personnes

BOWL	19,00
BOWL + DESSERT	23,00
BOWL + DESSERT + BOISSON au choix	25,00

BOWL THON

Riz basmati, fèves edamame, cubes de mangue, thon mariné façon Tataki, tomate, avocat, sauce moutarde

BOWL SAUMON

Riz basmati, fèves edamame, mangue, saumon mariné Gravlax, tomate, concombre, sauce sésame

PAD'BOWL VÉGÉ

Nouilles, légumes asia, tofu mariné au curry, fèves edamame, tomate, oignons cébette, noix de cajou, pointes d'asperges, sauce sweet chili

BOWL POULET FAÇON CÉSAR

Riz basmati, fèves edamame, croutons, poulet pané, salade croquante, copeaux de grana padano, sauce César

DESSERTS, au choix

Minestrone de fruits de saison
Croquant chocolat noir et blanc
Feuilleté fruits rouges
Tartelette aux fruits
Chou-craquelin citron yuzu

BOISSONS, au choix

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

Sauce à salade et serviette papier inclus.
Couverts compostables inclus ou location de couverts sur demande.
En option : 1 ballon de pain, supplément de CHF 1.- par personne

COCKTAIL DINA TOIRE

À la carte

FINGERS FROIDS

GOURMAND

2,50

Tartelette au fromage

Pizzette Margherita

Tartare de légumes du jardin, fraîcheur au citron et menthe

Meli-mélo de pastèque, feta, basilic

Mini pain nordique au thon

Mini pâté en croûte

DÉLICE

3,50

Wraps de saumon fumé et tétragone, crème de citron

Bruschetta de tomate et burrata GRTA

Sablé tomaté aux légumes du soleil et piment de Troinette GRTA

Tartelette au fromage blanc, petits légumes croquants

Mini brioche à la mousse de canard

Melba de tomate, chèvre frais en chantilly

Mille-feuille de Gruyère, viande séchée

PRESTIGE

4,00

Foie gras sur pain aux figues

Bavarois d'asperges et crevettes

Cheesecake sur biscuit au parmesan à la ricotta et herbes fraîches, radis rose, cresson

Rillettes de féra à la graine de moutarde sur blinis et germes d'alfalfa

Tartare de Saint-Jacques au yuzu et œufs de truite

Saumon mariné Gravlax à la betterave

Assortiment de charcuterie (35g) et fromage (35g) agrémenté de condiments et 1 ½ ballon de pain par personne

CHAUD

4,50

Mini burger de saumon

Mini burger végétarien ou bœuf

Queues de crevettes panées coco

Mini kebab de poulet

Brochette de poulet Tandoori

Pakorras de légumes (beignet)

Mini poivron et crème de fromage

Croque monsieur à la dinde

Pizzette marguerite

PAINS SURPRISE

Pain aux céréales 50 pces

50,00

Pain scandinave 48 pces

50,00

Pain surprise rond, moyen, 80 pièces

75,00

Pain surprise rond, grand, 120 pièces

90,00

Pain surprise crocodile OU tortue 70 pièces

90,00



COCKTAIL DINAUTOIRE

À la carte

DESSERT

3,50

- Fraîcheur citron basilic en verrine
- Lingot choco-caramel
- Macaron framboise
- Minestrone de fruits de saison
- Tartelette feuilletée aux fruits rouges
- Financier aux amandes
- Tartelette aux fruits



COCKTAIL DINA TOIRE

Formules

5
PIÈCES

CLASSIQUE 11,50

Tartelette au fromage
Wraps de saumon fumé et tétragone, crème de citron
Mini pâte en croûte
Pizzette Margherita
Sablé tomate aux légumes du soleil et piment de Troinette GRTA

INSPIRATION 13,00

Tartelette au fromage
Mille-feuille de Gruyère, viande séchée
Bruschetta de tomate et burrata GRTA
Saumon mariné Gravlax à la betterave
Tartare de légumes du jardin, fraîcheur au citron et menthe

SAVEUR 15,00

Saumon mariné Gravlax à la betterave
Foie gras sur pain aux figues
Bavarois d'asperges et crevettes
Tarte fine au fromage blanc, petits légumes croquants
Méli-mélo de melon, pastèque, basilic



COCKTAIL D'INNOVATION

Formules

9
PIÈCES

CLASSIQUE 19,00

Tartelette au fromage
Wraps de saumon fumé et tétragone, crème de citron
Mini pâté en croûte
Pizzette Margherita
Sablé tomaté aux légumes du soleil et piment de Troinette GRTA
Bruschetta de tomate et burrata GRTA
Mini brioche à la mousse de canard
Tartelette aux fruits
Lingot choco-caramel

INSPIRATION 20,00

Tartelette au fromage
Mille-feuille Gruyère, viande séchée
Bruschetta de tomate et burrata GRTA
Saumon mariné Gravlax à la betterave
Tartare de légumes du jardin, fraîcheur au citron et menthe
Cheesecake sur biscuit au parmesan à la ricotta et herbes fraîches, radis rose, cresson
Sablé tomaté aux légumes du soleil et piment de Troinette GRTA
Tartelette citron
Macaron framboise

SAVEUR 26,00

Saumon mariné Gravlax à la betterave
Foie gras sur pain aux figues
Bavarois d'asperges et crevettes
Tartelette au fromage blanc, petits légumes croquants
Méli-mélo de melon, pastèque, basilic
Rillette de féra à la graine de moutarde sur blinis et germes d'alfalfa
Melba de tomate, chèvre frais en chantilly
Tartelette feuilletée aux fruits rouges
Lingot choco-caramel

11
PIÈCES

CLASSIQUE 22,00

Tartelette au fromage
Wraps de saumon fumé et tétragone, crème de citron
Mini pâté en croûte
Pizzette Margherita
Sablé tomaté aux légumes du soleil et piment de Troinette GRTA
Bruschetta de tomate et burrata GRTA
Burger au choix (végé ou bœuf)
Croque monsieur au jambon de dinde
Fraîcheur citron-basilic en verrine
Lingot choco-caramel
Macaron framboise

INSPIRATION 24,00

Tartelette au fromage
Mille-feuille Gruyère, viande séchée
Bruschetta de tomate et burrata GRTA
Saumon mariné Gravlax à la betterave
Tartare de légumes du jardin, fraîcheur au citron et menthe
Cheesecake sur biscuit au parmesan à la ricotta et herbes fraîches, radis rose, cresson
Burger au choix (végé ou bœuf)
Croque monsieur au jambon de dinde
Lingot choco-caramel
Minestrone de fruits de saison
Tartelette feuilletée aux fruits rouges

SAVEUR 31,00

Saumon mariné Gravlax à la betterave
Foie gras sur pain aux figues
Bavarois d'asperges et crevettes
Tartelette au fromage blanc, petits légumes croquants
Rillette de féra à la graine de moutarde sur blinis et germes d'alfalfa
Tartare de Saint-Jacques au yuzu et œufs de truite
Burger au choix (végé ou bœuf)
Brochette de poulet Tandoori
Lingot choco-caramel
Macaron framboise
Financier aux amandes

REPAS À LA CARTE

De 20 à 1'500 convives, nous élaborons votre menu sur rendez-vous. Nous vous composons un menu sur mesure selon la nature de l'événement, tout en tenant compte de votre budget.

HORS D'ŒUVRE

Terrine de foie gras.....	15,00
Terrine de légumes, vinaigrette à la moutarde.....	8,00
Ceviche de saumon citron vert.....	11,50
Salade César.....	8,50
Melon bresaola.....	10,50
Salade champêtre.....	8,50
Tomates mozzarella GRTA au pesto, tuile de parmesan.....	8,50
Tortilla et sauce tomate.....	7,00

SOUPES FROIDES

Gaspacho andalou.....	5,00
Soupe à la courgette, chèvre et menthe.....	5,00
Soupe froide de melon et son croustillant de jambon.....	5,00

TARTES DU MARCHÉ

Tarte aux légumes de saison.....	7,00
Tarte courgettes et chèvre.....	7,00
Quiche aux lardons de dinde.....	7,00
Tarte saumon, épinards.....	7,00

PLATS VÉGÉTARIENS

Pad thaï aux légumes, sésame et cacahuètes.....	18,00
Spaghetti à la bolognaise de Quorn.....	18,00
Dahl de lentilles et lait de coco, pain naan.....	18,00
Poêlée de légumes aux pois chiches et lentilles GRTA.....	20,00

VIANDES

Ballotine de volaille farce fine, sauce forestière.....	24,00
Emincé de dinde au curry et raisins secs.....	24,00
Epaule d'agneau confite.....	28,00
Joue de bœuf confite au vin rouge.....	26,00
Assiette de l'alpage (4 sortes de charcuterie et 3 fromages), salade de pommes de terre.....	23,00

POISSONS

Dos de cabillaud rôti au pesto.....	25,00
Pavé de saumon et sa crème d'aneth.....	25,00
Dos de lieu noir sauce vierge.....	23,00
Poêlée de crevettes sauce chermoula.....	26,00

ACCOMPAGNEMENTS

(2 au choix avec les viandes ou les poissons) Par personne, garniture supplémentaire.....	5,50
Riz sauvage ou basmati	
Pommes grenaille rôties	
Poêlée de légumes de saison	
Gratin dauphinois	
Tian de légumes du soleil	

FROMAGES

Assiette du berger 3 fromages / saladine / petit pain.....	8,00
---	------

DESSERTS

Croquant chocolat noir et blanc.....	5,00
Feuilleté vanille fruits rouges.....	5,00
Tartelette aux fruits de saison.....	5,00
Chou-craquelin citron yuzu.....	5,00

BUFFET ET REPAS

À thème

De 20 à 1'500 convives, nous élaborons votre menu sur rendez-vous. Nous vous composons un menu sur mesure selon la nature de l'évènement, tout en tenant compte de votre budget.

ORIENTAL

ITALIEN

ASIATIQUE

CAMPAGNARD

BOUQUET DE CHANTIER

PREMIÈRE PIERRE

ANNIVERSAIRE OU SOIRÉE D'ENTREPRISE

BAPTÊME

COMMUNION

MARIAGE

ETC...



MENU COMPLET42,00

BUFFET DE SALADES (3 au choix)

- Taboulé oriental
- Trilogie de tomates multicolores
- Salade grecque
- Terrine de légumes
- Salade César

GRILLADES (3 au choix)

- Brochette de cuisse de poulet marinée au thym citron
- Brochette de bœuf au paprika doux
- Saucisse de veau
- Saucisse végétale
- Brochette de saumon mariné

ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)

- Ratatouille
- Riz parfumé
- Pommes grenaille au four
- Arlequin de légumes de saison

SAUCES (2 au choix)

- Tartare
- Niçoise (aïoli)
- Cocktail
- Moutarde

DESSERTS (2 au choix)

- Entremets au chocolat
- Tartare de fruits de saison
- Tartelette au fruit de saison
- Panna cotta aux fruits rouges

Offre personnalisée sur demande
(côte de bœuf, épaule d'agneau...)



Nous serons ravis de travailler avec vous pour organiser une journée mémorable.

LIVE COOKING SALÉ

- Paella aux fruits de mer et poulet 22,00
- Risotto nature ou aux champignons avec parmesan, accompagné d'une petite salade verte 14,00
- Burgers (végétarien, bœuf, saumon)..... 20,00
- Galette de sarrasin, garniture au choix : émincé de poulet aux épices poireaux, champignons, mélange de fromages..... 17,00

LIVE COOKING SUCRÉ

- Animation crêpes (pâte à tartiner et confitures maison, sucre)..... 4,50
- Animation glaces 1 boule..... 3,00
- Animation glaces 2 boules..... 5,00
- Gaufre sucre..... 4,50
- Gaufre, pâte à tartiner maison et sucre 5,00
- Sur demande : topping, chantilly, bricelet **sur devis**

FOODBIKE

Pour toutes vos prestations vous pouvez louer notre foodbike.

COCKTAILS ET FINGER FOOD

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





CARTE DES VINS

Quelques suggestions du moment

VINS BLANCS 75 cl

Chasselas, Domaine des Bossons	18,00
Chardonnay, Domaine des Alouettes.....	23,00
Sauvignon blanc, Domaine de la Roche.....	25,00
Chardonnay, Domaine de la Roche	27,00

VINS ROUGES 75 cl

Gamay, Domaine des Lolliets.....	20,00
Pinot noir Gamay, Château du Crest.....	22,00
Noir Plaisir (Gamaret et Garanoir), Domaine des Alouettes.....	25,00
Gamaret, Domaine de la Roche	27,00
Esprit de Genève	36,00

VIN ROSÉ 75 cl

Oeil de Perdrix, Domaine du Château de Collex	22,00
--	-------

VINS MOUSSEUX 75 cl

Prosecco	18,00
Baccarat Blanc de blancs	28,00
Cerdon méthode ancestrale	34,00

CHAMPAGNES 75 cl

Deutz, brut	59,00
Moët & Chandon, brut	65,00

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 Champs-Lingot.

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

MINÉRALES ET JUS DE FRUITS

Minérales plates et gazeuses 1 L	5,00
Minérales plates et gazeuses en pet 0,5 L	4,00
Jus de fruits et sodas 1 L	6,00
Jus de pomme de Genève 1 L	7,00
Thé froid maison 1 L	6,00

BOISSONS CHAUDES

Café, thé/infusion	3,00
--------------------------	------

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

sur devis

LES BIÈRES

BIÈRES BLONDES, BLANCHES, ROUSSES, IPA OU BRUNES

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

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.

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

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 **25,00**

Nappage tissu pour table de buffet ou repas **sur devis**

Table mange-debout nappée (tissu) **45,00**

Vestiaire
(Stand à roulettes avec 50 cintres et tickets) **60,00**

Tables et chaises **sur devis**

1 table et 2 bancs de manifestation (6-8 pers.) **20,00**

PERSONNEL À L'HEURE

Cuisinier jusqu'à minuit **50,00**

Cuisinier après minuit **58,00**

Personne de service jusqu'à minuit **50,00**

Personne de service après minuit **56,00**

Responsable de service jusqu'à minuit **60,00**

Responsable de service après minuit **70,00**

Plongeur jusqu'à minuit **47,00**

Plongeur après minuit **52,00**

LIVRAISON Camionnette isotherme

Aller/retour à Genève **80,00**

Forfait livraison et reprise
le jour ouvrable suivant **120,00**

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 **10 jours** ouvrés avant la manifestation et le nombre de participants définitif est communiqué **5 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 2,6%.

Le taux de TVA pour les prestations avec service est de 8,1%. 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.

PRODUITS D'ÉPICERIE



L'APÉRITIF

Crackers à la tomme de Genève 140 gr	6,50
Rillettes de fera fumée 60 gr	9,50
Tapenade 100 gr	4,00
Houmous 100 gr	4,00
Amandes salées au curry 80 gr	4,50
Pâté de campagne 160 gr	12,00
Foie gras 60 gr	12,00
Tartinade provençale 100 gr	4,50
Pois chiches au piment de Troinex 80 gr	4,90

LES COMBOS

Duo apéritif: amandes salées au curry 135 gr	12,00
crackers à la Tomme de Genève 80 gr	
Duo gourmand: cookies choco 64 gr	12,00
noisettes et amandes caramélisées 135 gr	

LES SPIRITUEUX

Gin infusé au carcadet 0,2 L	20,00
Gin infusé au carcadet 0,5 L	48,00
Gin infusé à la pêche 0,2 L	20,00
Gin infusé à la pêche 0,5 L	48,00
Gin infusé aux fruits exotiques 0,2 L	20,00
Gin infusé aux fruits exotiques 0,5 L	48,00
Rhum infusé lime et menthe 0,2 L	20,00
Rhum infusé lime et menthe 0,5 L	48,00
Rhum infusé piña colada 0,2 L	20,00
Rhum infusé piña colada 0,5 L	48,00
Rhum arrangé au café 0,2 L	20,00
Rhum arrangé au café 0,7 L	50,00
Rhum arrangé au citron vert 0,2 L	20,00
Rhum arrangé à la banane flambée 0,2 L	20,00

LES BISCUITS

Cookies chocolat 150 gr	5,50
Biscuits citron 140 gr	6,00

LES PÂTES

Boîte carton kraft 250 gr	3,50
Boîte carton kraft 500 gr	5,50

LES SAUCES

Sauce tomate 0,5 L	8,00
Sauce salade 0,5 L	6,00
Bisque de homard 0,5 L	12,00

LES CHOCOLATS ET DOUCEURS

Tablette de chocolat noir & fruits confits 50 gr.....	4,20
Tablette de chocolat au lait mendiants 50 gr	3,90
Tablette de chocolat blanc fruits rouges passion 50 gr	4,50
Barre crispy chocolat au lait orange confite & fruits secs 50 gr.....	3,50
Barre granola & cranberries 50 gr.....	2,60
Amandes enrobées au chocolat noir 64% 80 gr.....	4,50
Amandes enrobées au chocolat au lait 38% 80 gr.....	4,50
Amandes enrobées au chocolat Ruby (framboise) 80 gr	4,80
Noisettes caramélisées 80 gr	4,50
Barre chocolat au lait & noix de coco 50 gr.....	3,50
Pâtes de fruits cassis 40 gr	2,50
Sucre aromatisé orange et pépites de chocolat 130 gr	6,90
Sucre vanillé 130 gr.....	6,90
Sucre pain d'épices 130 gr	6,20

LES TARTINABLES SUCRÉS

Pâte à tartiner 260 gr	8,00
Confiture d'abricots du Valais 220 gr	7,00
Confiture de pruneaux 220 gr	6,00
Confiture fraises rhubarbe 190 gr	7,00

Envie de laisser un souvenir inoubliable de votre événement? Nous vous concoctons des coffrets, sur mesure et personnalisables.

Retrouvez plus d'informations sur notre site :

www.epiceriedici.ch ou par mail à **boutique@epiceriedici.ch** / Tél. 022 727 01 00





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