



# Traiteur

& ÉVÈNEMENTIEL

AUTOMNE · HIVER 2024

pro. restauration





# Traiteur

& ÉVÈNEMENTIEL

AUTOMNE · HIVER 2024

## S O M M A I R E

PRO en quelques mots .....	p. 4
Service traiteur .....	p. 6
Petits-déjeuners et pauses .....	p. 8
Lunch et lunch express .....	p. 10
Apéritifs et cocktails dînatoires : à la carte et formules .....	p. 12
Menus à la carte .....	p. 26
Live cooking et animation avec Food-bike .....	p. 34
Barbecue .....	p. 36
Spécial fêtes et mariages .....	p. 38
Carte des vins .....	p. 43
Boissons et forfaits boissons .....	p. 44
Location, vaisselle et matériel .....	p. 46
Conditions générales de vente .....	p. 48
Cadeaux souvenirs .....	p. 50

PRO est une entreprise sociale dont la mission est de créer de l'emploi pour les personnes exclues du marché du travail, notamment en raison de difficultés de santé.

PRO fournit des prestations de qualité à fort impact social à ses nombreux clients institutionnels ou privés, notamment dans les domaines suivants: industrie, artisanat, restauration, services administratifs et accompagnement à l'insertion professionnelle.

En offrant des emplois perennes et adaptés, PRO permet à ses employés de retrouver confiance et de déployer leur plein potentiel. PRO compte aujourd'hui environ 700 collaboratrices et collaborateurs, œuvrant dans plus de 60 activités.

Au sein de la restauration, ce sont quelques 80 collaborateurs qui s'activent toute l'année pour élaborer des menus, concocter des mets, livrer des repas ou encore proposer le service en salle.

Parce que la formation est indispensable à notre mission d'insertion, nous formons des apprentis aux métiers suivants : pâtisserie, cuisinier, pâtissier, spécialiste en restauration.

Vous voulez en savoir plus ? Contactez-nous pour une visite, nous nous ferons un plaisir de vous faire découvrir nos activités.

Notre service traiteur se réjouit de collaborer avec vous et de vous accompagner lors de vos événements festifs.



De gauche à droite : *Chokri Moukid*, Maître d'hôtel; *Suzy Hovsepyan*, Cheffe de la cuisine traiteur; *Marc Delpuech*, Maître d'hôtel.

Véritable pièce maîtresse à notre activité, notre support administratif se tient à votre service du lundi au vendredi.



**«Je me ferai un plaisir de vous établir une offre sur mesure pour satisfaire vos papilles».**

*Sarah Poilvé*  
Assistante administrative, restauration

RÉCEPTION • COCKTAIL • SÉMINAIRE • MARIAGE • REPAS  
D’AFFAIRES • FÊTE D’ENTREPRISE • PETIT-DÉJEUNER  
PAUSE CAFÉ • BOUQUET DE CHANTIER • ANNIVERSAIRE  
COMMUNION • VERNISSAGE • COLLATION FUNÉRAIRE

Que le cadre soit 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 les prestations suivantes :

- Repas et boissons pour des assemblées **dès 20 personnes** jusqu’à environ 1500.
- Fourniture de matériel (vaisselle traditionnelle ou réutilisable, couverts, mobilier, buffet, vestiaire, etc...).
- Personnel de service et cuisiniers.
- Conseils avisés de notre maître d’hôtel et barman en matière de vins et autres boissons.
- Mise à disposition d’infrastructures spécifiques : tente, food-bike, sonorisation, animation live-cooking, équipement de cuisine.

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.

Chez PRO, nous travaillons de manière responsable et transparente. Afin de vous aider à voir plus claire sur l’origine de nos produits, voici quelques précisions;

#### PROVENANCE DES VIANDES :

Bœuf : Suisse, Allemagne  
Veau : Suisse  
Agneau : Suisse, Irlande  
Dinde : Suisse, France  
Poulet : Suisse, France

#### PROVENANCE POISSONS, PAYS :

Grèce, Norvège, Ecosse

#### ZONE DE PÊCHES :

Océan Atlantique Nord-Est FAO 27  
Océan Atlantique Central-Ouest FAO 31  
Océan Pacifique Nord-Ouest FAO 61

Vous trouverez aussi certains symboles dans nos propositions **à la carte** pour les convives ayant des restrictions alimentaires.

Nous avons sélectionné les plus fréquents :

Gluten



Lactose



Végétarien



Vegan



Pour les autres allergènes tels que sésame, œuf, poisson, céleri, fruits à coque, lupin, moutarde, soja, arachide, crustacés, sulfites, mollusques, ail, etc., nous vous invitons à nous contacter.

## et pauses

### *Minimum 20 personnes*

PETITS-DÉJEUNERS D'AFFAIRES 7,50

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

En supplément : eau plate ou gazeuse 2 dl 1,00

PAUSE CAFÉ 5,50

1 café\*, thé/infusion en thermos  
1 encas au choix (1 part de cake ou 1 madeleine, ou 1 mini financier ou 1 cookie).  
Eau plate ou gazeuse 2 dl

BUFFET CONTINENTAL SUR DEVIS

Composition sur mesure selon vos envies de salés et sucrés

\*En option : café Nespresso avec location de machine. **Prestation disponible uniquement avec service.** SUR DEVIS



*Dès 20 personnes*

1 LUNCH EXPRESS : 1 SALADE VERTE +  
1 SANDWICH + 1 DESSERT 20,00

1 LUNCH : 1 SALADE COMPOSÉE +  
1 SANDWICH + 1 DESSERT 22,00

1 SALADE COMPOSÉE, au choix  
(minimum 10 pièces par choix)  
Coleslaw de chou aux pommes et agrumes  
Salade de pommes de terre aux herbes fraîches  
Salade de légumes râpés aux graines de courges  
Salade de penne, brunoise de légumes

SANDWICHES, au choix  
(minimum 10 pièces par choix)  
Bagna maïs au thon  
Ciabatta jambon fromage  
Focaccia maïs végétarienne  
Pavé jambon cru roquette  
Focaccia poulet  
Bagel sésame noir et saumon  
Multi-céréales brie

DESSERTS, au choix  
(minimum 10 pièces par choix)  
Tartelette aux fruits du moment  
Agrumes marinés à l'orientale  
Entremets chocolat

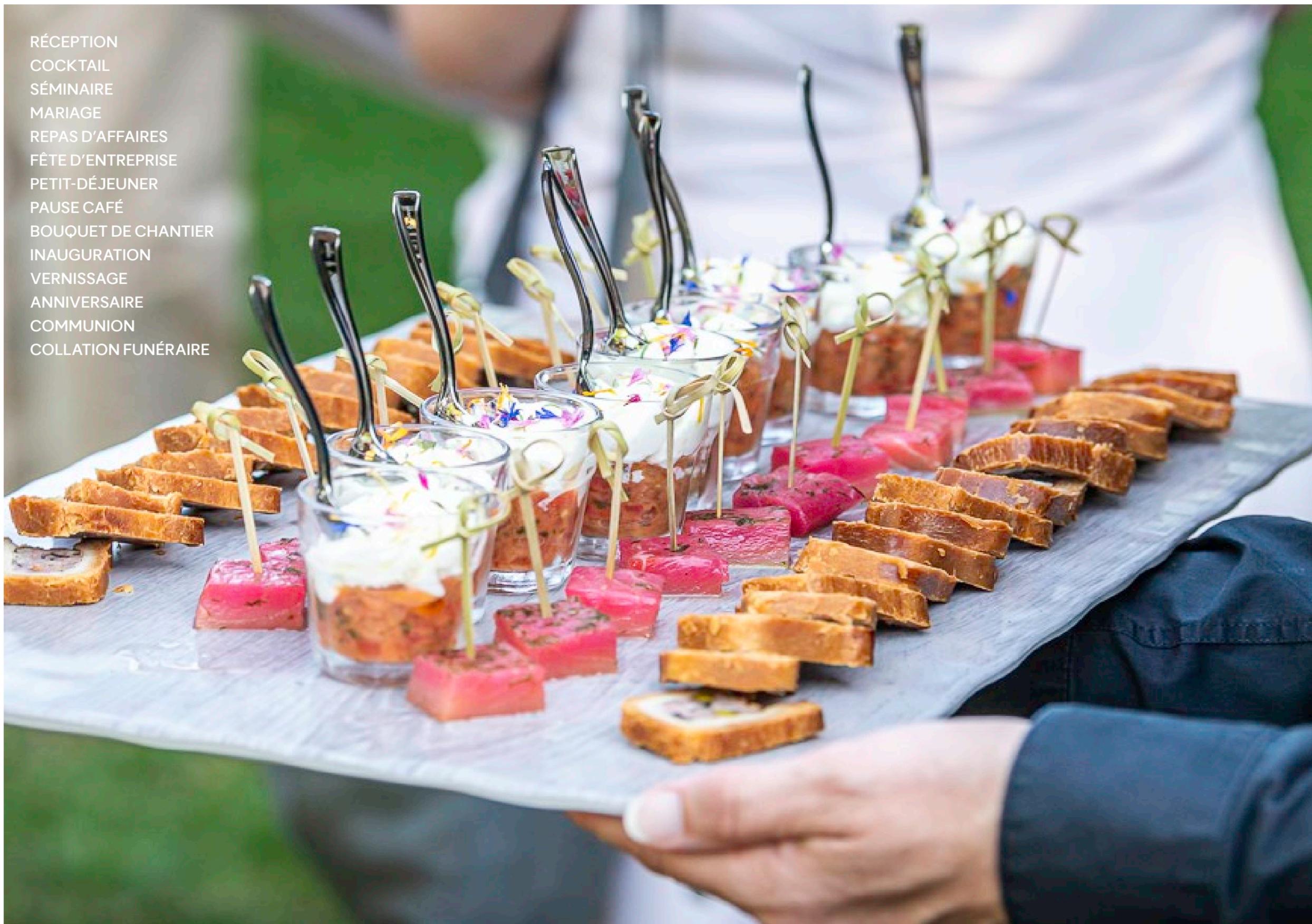
BOISSONS, au choix 3,00  
Eau plate/gazeuse 50 cl  
Thé froid 50 cl  
Coca-Cola 50 cl  
Jus de pomme 33 cl

Toutes nos formules comprennent sauce à salade, couverts  
compostables et serviettes papier.



À la carte

RÉCEPTION  
COCKTAIL  
SÉMINAIRE  
MARIAGE  
REPAS D'AFFAIRES  
FÊTE D'ENTREPRISE  
PETIT-DÉJEUNER  
PAUSE CAFÉ  
BOUQUET DE CHANTIER  
INAUGURATION  
VERNISSAGE  
ANNIVERSAIRE  
COMMUNION  
COLLATION FUNÉRAIRE



APÉRITIF ET COCKTAIL DINATOIRE  
À la carte

	Contient l'allergène suivant :		Convient au :	
	Lactose	Gluten	Végétarien	Vegan
SALÉ FROID à 2,50				
Tartelette au fromage	✓	✓	✓	
Pizzette Margherita (disponible en chaud, sur demande)	✓	✓	✓	
Chouquette au gruyère AOP	✓	✓	✓	
«Epeautre et lentilles corail, edamame à l'orange»			✓	✓
Tartare de légumes de saison			✓	✓
Assortiment de flûtes	✓	✓	✓	
Ramequin aux légumes	✓	✓	✓	
Mini pâté en croûte	✓	✓		
SALÉ FROID à 3,50				
Mini blinis au thon et saumon fumé	✓	✓		
Bavarois aux carottes	✓		✓	
Pain au lait, viande séchée et crème moutarde	✓	✓		
Mini jardinière aux poireaux	✓	✓	✓	
Dips and chips, sauce guacamole et salsa			✓	✓
Tartelette de chou kale aux pois chiches et curry		✓	✓	
Palet de patate douce au paprika et sésame grillé			✓	✓
Betterave rôtie aux amandes torréfiées			✓	✓
Carré de butternut au miel et roquefort	✓		✓	
Pain nordique au thon				
Pâté de veau en croûte		✓		
Mille-feuille de gruyère et viande séchée	✓			
Panna cotta aux deux choux-fleurs	✓		✓	



APÉRITIF ET COCKTAIL DINATOIRE  
À la carte

	Contient l'allergène suivant :		Convient au :	
	Lactose	Gluten	Végétarien	Vegan
<b>SALÉ FROID à 4,00</b>				
Wraps de poulet au curry et raisins	✓	✓		
Rillettes de féra aux capucines et citron	✓	✓		
Mosaïque de saumon et cabillaud en gravlax au nori				
Toast de pain d'épices au foie gras		✓		
Tofu façon Kkanpoong aux épices et piments doux			✓	✓
<b>SALÉ FROID à 6,00</b>				
Assortiment de charcuterie (35g) et fromage (35g) avec pain (1 ballon et demi)	✓			
<b>SALÉ CHAUD À 4.50</b>				
Brochette de poulet coco, massala				
Mini burger de bœuf ou végétal	✓	✓		
Crevettes enrobées de pommes de terre				
Finger croque au fromage	✓	✓	✓	
Bouchée à la tomme de Genève	✓	✓	✓	
Vol-au-vent forestier aux éclats de bacon		✓		



SUCRÉ À 3.50

	Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
	Lactose	Gluten	Végétarien	Vegan	
Macaron citron	✓		✓		
Cannelé rhum pistache	✓	✓	✓		
Cube moelleux chocolat noir	✓	✓	✓		
Tartelette mont-blanc	✓	✓			
Tartelette poire et thé Earl Grey	✓	✓			

PAINS SURPRISE

Pain aux céréales, 50 pièces	50,00 / pain
Pain scandinave, 48 pièces	50,00 / pain
*Pain surprise rond, moyen, 80 pièces	75,00 / pain
*Pain surprise rond, grand, 120 pièces	90,00 / pain
*Pain surprise crocodile ou tortue 70 pièces	90,00 / pain

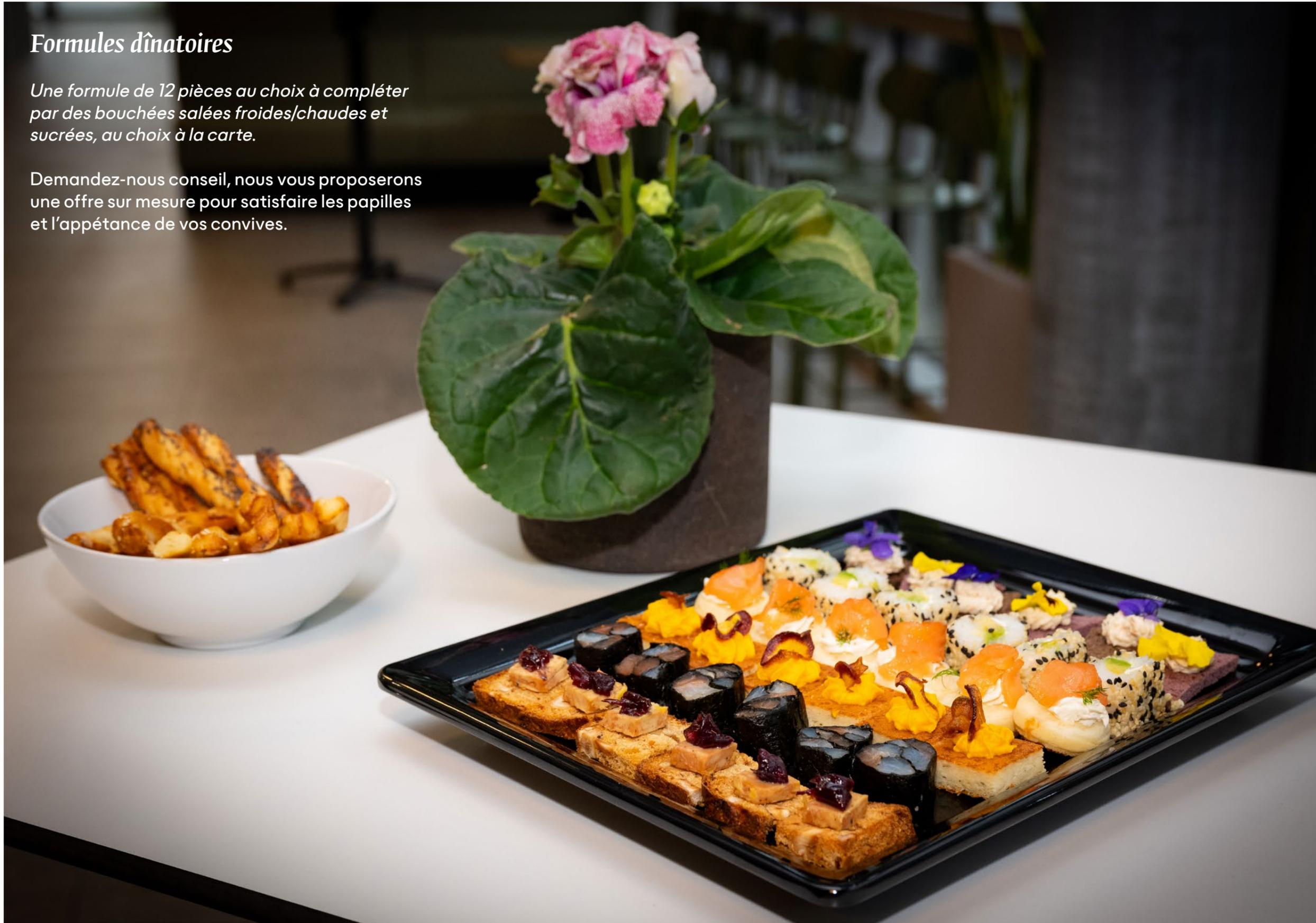
\* Sous réserve de disponibilité



### Formules dînatoires

*Une formule de 12 pièces au choix à compléter par des bouchées salées froides/chaudes et sucrées, au choix à la carte.*

Demandez-nous conseil, nous vous proposerons une offre sur mesure pour satisfaire les papilles et l'appétance de vos convives.



## TRADITION

Formule «Tradition» pour déguster des bouchées intemporelles.

6  
PIÈCES TRADITION 13,50 \_\_\_\_\_  
Chouquette au gruyère AOP  
Mini blinis au thon et saumon fumé  
Carré de butternut au miel et roquefort  
Ramequin aux légumes  
Epeautre et lentilles corail, edamame à l'orange  
Pain au lait, viande séchée et crème moutarde

8  
PIÈCES TRADITION 18,00 \_\_\_\_\_  
Chouquette au gruyère AOP  
Mini blinis au thon et saumon fumé  
Dips and chips, sauce guacamole et salsa  
Pâté de veau en croûte  
Tartare de légumes de saison  
Mini jardinière à la crème de poireaux  
Macaron citron  
Cube moelleux chocolat noir 64%

12  
PIÈCES TRADITION 25,00 \_\_\_\_\_  
Pâté de veau en croûte  
Wraps de poulet au curry et raisins  
Mille-feuille de gruyère et viande séchée  
Dips and chips, sauce guacamole et salsa  
Mini jardinière à la crème de poireaux  
Chouquette au gruyère AOP  
Finger croque au fromage  
Mini burger de bœuf ou végétal  
Pizzette Margherita  
Macaron citron  
Cannelé rhum pistache  
Cube moelleux chocolat noir 64%

## DÉLICE

Formule «Délice» pour découvrir des saveurs audacieuses.

6  
PIÈCES DÉLICE 16,00 \_\_\_\_\_  
Chouquette au gruyère AOP  
Mini blinis au thon et saumon fumé  
Bavarois aux carottes  
Mille-feuille de gruyère et viande séchée  
Carré de butternut au miel et roquefort  
Pain nordique au thon

8  
PIÈCES DÉLICE 20,00 \_\_\_\_\_  
Pain nordique au thon  
Wrap de poulet au curry et raisins  
Bavarois aux carottes  
Mille-feuille de gruyère et viande séchée  
Carré de butternut au miel et roquefort  
Pâté de veau en croûte  
Macaron citron  
Tartelette mont-blanc

12  
PIÈCES DÉLICE 27,00 \_\_\_\_\_  
Mini blinis au thon et saumon fumé  
Chouquette au gruyère (AOP)  
Wrap de poulet au curry et raisins  
Carré de butternut au miel et roquefort  
Tartare de légumes de saison  
Pain nordique au thon  
Finger croque au fromage  
Mini burger de bœuf ou végétal  
Brochette de poulet coco massala  
Tartelette mont-blanc  
Macaron citron  
Cannelé rhum pistache

## GOURMET

Formule «Gourmet» pour savourer des produits gourmands.

6  
PIÈCES

GOURMET 18,00

Mosaïque de saumon et cabillaud en gravlax au nori  
Pain au lait à la mousse de canard  
Mille-feuille de gruyère et viande séchée  
Carré de butternut au miel et roquefort  
Rillettes de féra aux capucines et citron  
Palet de patate douce au paprika et sésame grillé

8  
PIÈCES

GOURMET 23,00

Mosaïque de saumon et cabillaud en gravlax au nori  
Pâté de veau en croûte  
Wrap de poulet au curry et raisins  
Palet de patate douce au paprika et sésame grillé  
Carré de butternut au miel et roquefort  
Rillettes de féra aux capucines et citron  
Macaron citron  
Tartelette poire et thé earl grey

12  
PIÈCES

GOURMET 34,00

Wrap de poulet au curry et raisins  
Rillettes de féra aux capucines et citron  
Toast de pain d'épices au foie gras  
Mosaïque de saumon et cabillaud en gravlax au nori  
Mille-feuille de gruyère et viande séchée  
Carré de butternut au miel et roquefort  
Bouchée à la tomme de Genève  
Mini burger de bœuf ou végétal  
Brochette de poulet coco massala  
Macaron citron  
Cannelé rhum pistache  
Tartelette poire et thé Earl Grey



Photo non contractuelle

# MENUS À LA CARTE

SÉMINAIRE  
MARIAGE  
REPAS D'AFFAIRES  
FÊTE D'ENTREPRISE  
ANNIVERSAIRE  
COMMUNION



# MENUS À LA CARTE

A partir de 20 convives et jusqu' à 1'500 personnes, nous vous établissons une offre sur mesure.

Service à table ou en buffet, nous vous proposons une sélection de plats de saison.

## HORS D'ŒUVRE

Tataki de thon et son mikado de légumes .....	11,00	
Terrine de légumes, saladine croquante .....	9,00	
Saumon gravlax et avocat en rosace .....	11,00	
Foie gras mi-cuit, chutney de figues au porto .....	14,00	
Tartare de légumes, tagliatelles de carottes.....	9,00	 
Salade de pommes de terre et fromage frais aux herbettes .....	8,50	 
Tartelette de chou kale aux pois chiches et curry .....	9,50	 
Epeautre et lentilles corail, edamame à l'orange .....	10,00	 

## SOUPES

Velouté de courge au curry 2 dl.....	5,00	
Crème Dubarry (avec choux-fleur) 2 dl .....	5,00	
Soupe de la Mère-Royaume, (avec du lard) 2 dl.....	5,00	
Potage de lentilles et pois chiches 2 dl.....	5,00	

## TARTES DU MARCHE

Tarte provençale .....	7,00	
Tarte aux poireaux et lardons de dinde (France) .....	7,00	
Tarte aux potimarrons et pignons de pin .....	7,00	 
Tarte aux légumes et haricots blancs .....	7,00	 

## PLATS VEGETARIENS & VEGANES

Colombo de légumes au curry .....	19,00
Dhal de lentilles au lait de coco .....	19,00
Blanquette de tofu au lait d'avoine et légumes de saison.....	21,00
Emincé de lupin, noix de cajou et légumes racine.....	20,00

## VIANDES

Rôti de veau basse température, sauce porto .....	39,00
Ballotine de cuisse de poulet farcie forestière .....	28,00
Emincé de dinde, noix de cajou et miel .....	26,00
Joue de bœuf, sauce vineuse .....	32,00
Parmentier de cuisse de canard confite .....	34,00

## POISSONS

Mosaïque de cabillaud au nori, sauce vierge exotique .....	28,00
Pavé de saumon rôti à l'estragon .....	28,00
Wok de crevettes au lait de coco, gingembre et ananas .....	28,00

## ACCOMPAGNEMENTS

Deux au choix avec les viandes ou les poissons, CHF 5,50 par personne par garniture supplémentaire

Gratin de pommes de terre	
Gratin de pommes de terre et cardons	
Riz pilaf	
Pommes de terre grenaille au four	 
Arlequin de légumes (brocolis, carottes, céleri, haricots verts, marrons)	 
Mijoté de légumes racine (carottes jaunes, carottes rouges, navets, panais, rutabagas, radis)	 

FROMAGES

Assiette de fromages 3 pièces .....8,00

DESSERTS

Moelleux au citron intense et meringue  
croquante .....5,00

Finger griotte vanille et amandes .....5,00

Poire au thé Earl Grey et graines de chia au lait  
d'amande .....5,00 

Craquant au chocolat noir et lait, caramel  
d'Isigny .....6,00

Macaron exotique yuzu-passion .....6,00



# MENU À THÈME

ORIENTAL  
ITALIEN  
ASIATIQUE  
CAMPAGNARD

Quel que soit le thème choisi, nous vous composons un menu sur mesure en fonction de votre budget.  
Contactez-nous pour un rendez-vous.



En complément de pièces de cocktail (min. 6 pièces)	Seul
-----------------------------------------------------	------

LIVE COOKING SALÉ

Paëlla aux fruits de mer et poulet .....	19,00	25,00
Risotto aux champignons avec parmesan, accompagné d'une petite salade verte .....	10,50	16,00
Risotto nature, accompagné d'une petite salade verte .....	9,50	14,00
Burgers (végétarien, bœuf ou saumon).....		22,00

Suivant disponibilités

Raclette (charcuterie, pommes de terre, salade verte, condiments) .....	17,00	23,00
-------------------------------------------------------------------------	-------	-------

LIVE COOKING SUCRÉ

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

LIVE COOKING COIN DU MAREYEUR

En complément de pièces de cocktail

Huitres fines de claire n°3 (5 pièces) .....	15,00
Buisson de crevettes roses.....	prix selon arrivage
Bulots .....	prix selon arrivage

Accompagné de :

Pain de seigle .....	inclus
Beurre.....	inclus
Vinaigre à l'échalote, citron, aioli .....	inclus



FOODBIKE

Prix de la location sur demande

LIVE COOKING

BUFFETS

APERITIF

COMPTOIR

GOÛTERS

GLACES

Pour donner plus de convivialité à votre événement, nous proposons nos deux food-bikes, chacun dans sa propre configuration pour proposer aussi bien des mets chauds que froids.

MENU COMPLET ..... 42,00

BUFFET DE SALADES (3 au choix)

- Salade coleslaw
- Taboulé
- Terrine de légumes
- Salade campagnarde (œufs durs, croûtons, légumes râpés, noix)
- Duo de carottes et betteraves râpées
- Salade de pommes de terre aux condiments

GRILLADES (3 au choix)

- Brochette de cuisse de poulet
- Brochette d'onglet de bœuf
- Brochette de chipo et merguez
- Brochette de saumon
- Brochette de canard
- Snacki végétal fumé de petits pois et pommes de terre
- Galette végétale de blé et pois

ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)

- Pommes grenaille rôties
- Gratin de blettes
- Poêlée de légumes de saison
- Riz blanc

SAUCES (2 au choix)

- Sauce tartare
- Sauce froide au raifort
- Sauce cocktail

DESSERTS (2 au choix)

- Tarte aux fruits de saison
- Crumble de pommes et cannelle
- Entremets chocolat-caramel
- Salade de fruits frais

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



Photo non contractuelle

# MENUS «SPECIAL FÊTES»

## MISE EN BOUCHE (bouchée)

Rillette de féra au citron et capucine.....	3,50
Rouleau de crabe et céleri au raifort.....	3,00
Chouquette au gruyère.....	2,50
Tartare de Saint-Jacques à la mangue et agrumes .....	3,50

## ENTRÉE AU CHOIX

Huitres fines de claire N°3 (5 pièces), pain complet, vinaigre à l'échalote, citron.....	15,00
Foie gras mi-cuit, chutney de figues au porto .....	18,00
Saumon fumé, beurre d'Isigny AOP, pain toast .....	16,00
Tartelette de homard et pousses d'épinards .....	19,00
Jambon ibérique sur pain de campagne grillé .....	35,00
Tataki de thon au wasabi.....	18,00
Salade d'endives, roquefort, noix, cœurs de sucrine .....	15,00

## PLATS CHAUD AU CHOIX

Filet de bœuf, sauce vineuse à la périgourdine (foie gras chaud).....	55,00
Volaille de Bresse à la crème et morilles .....	43,00
Blanquette de lotte au safran .....	38,00
Mozaique de cabillaud au nori .....	32,00

## GARNITURES (3 au choix)

Pommes de terre fondantes
Gratin de cardons
Potimarron rôti aux 4 épices et miel
Mijoté de légumes racine
Riz sauvage parfumé

## PLATEAU DE FROMAGES (selon disponibilité)

avec agréments et salade de jeunes pousses.....	12,00
-------------------------------------------------	-------

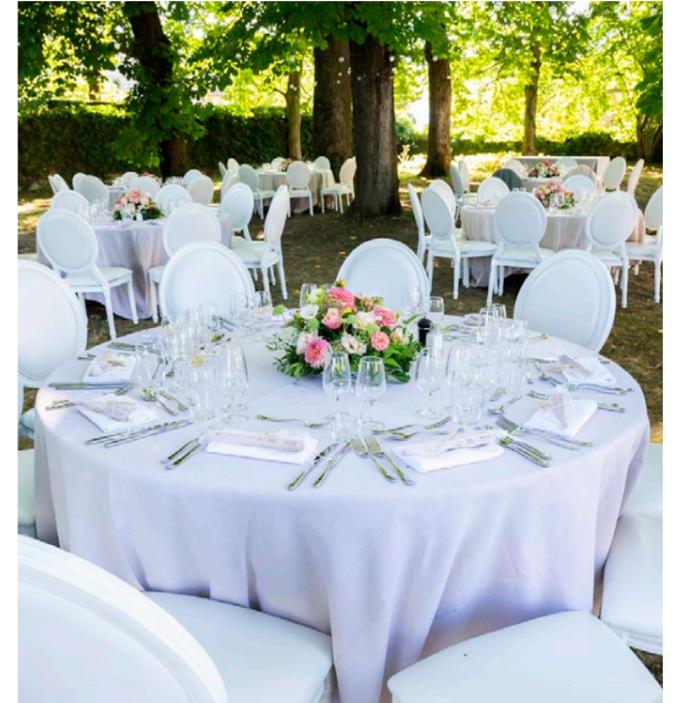
## DESSERT

Truffé chocolat noir et caramel aux éclats de noisettes.....	10,00
Bûche coco citron yuzu.....	8,00
Finger griotte vanille et amandes .....	8,00



MARRIAGE

Parce qu'il nous tient à cœur de rendre cet événement inoubliable, nous proposons un devis sur rendez-vous. Merci de nous contacter.





# CARTE DES VINS

## VINS BLANCS 75 cl

Chasselas, Domaine des Bossons .....	19,00
Chardonnay, Domaine des Alouettes .....	23,00
Sauvignon blanc, Domaine de la Roche .....	25,00

## VINS ROUGES 75 cl

Pinot noir Gamay, Château du Crest .....	22,00
Noir Plaisir, Domaine des Alouettes.....	25,00
Gamaret, Domaine de la Roche .....	27,00

## VINS ROSÉS 75 cl

Hirondelle, Domaine des Lolliets .....	19,00
Oeil de Perdrix, Domaine du Château de Collex .....	22,00

## VINS MOUSSEUX 75 cl

Prosecco.....	18,00
Baccarat Blanc de blancs .....	28,00

## 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 décomptées selon consommation. Toute boisson entamée est facturée. Afin de maîtriser votre budget, vous avez la possibilité de fixer, avant la manifestation, une limite de consommation que nous respecterons.

# LES BOISSONS

## MINÉRALES ET JUS DE FRUITS

Minérales plates et gazeuses 1 L .....	4,00
Minérales plates et gazeuses 1,5 L .....	5,00
Minérales plates et gazeuses 0,5 L .....	3,00
Jus de fruits et sodas 1,5 L .....	6,00
Jus de pomme de Genève 1L .....	7,00
Thé froid maison 1L .....	6,00

## BOISSONS CHAUDES

Café, thé/infusion (crème, taillete, sucre) .....	3,00
---------------------------------------------------	------

## MOCKTAILS DE SAISON 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 <span style="float: right;">sur devis</span>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Notre chef barman se fera un plaisir de vous proposer sa sélection de bières locales et artisanales.



# FORFAITS BOISSONS

## FORFAIT SANS ALCOOL

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

1 HEURE : 5.-    2 HEURES : 10.-    3 HEURES : 15.-

## FORFAIT VINS GENEVOIS

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

1 HEURE : 8.-    2 HEURES : 13.-    3 HEURES : 18.-

## FORFAIT JOUR DE FÊTE

Minérales plates et gazeuses, jus de fruits, sodas, jus de pomme de Genève  
Vin blanc et rouge de Genève (sélection de notre maître d'hôtel)

Prosecco  
«Secret garden» ou «Tête dans le mûre» (Gin infusé maison)

Bière pression en fût de 20 L  
Mocktail maison et de saison

1 HEURE : 20.-    2 HEURES : 25.-    3 HEURES : 30.-



## 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 ..... 58,00

Maître d'hôtel jusqu'à minuit ..... 60,00

Maître d'hôtel 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



## RÉSERVATION DE MANIFESTATION

Les réservations de manifestation se font uniquement par retour de courrier, ou scan signé. Les confirmations sont effectuées au plus tard **15 jours** après envoi de notre offre. Le nombre de participants définitif est communiqué **5 jours ouvrés** avant l'événement.

**Selon cas particulier, nous nous réservons le droit de convenir d'un délai plus long, convenu par écrit.**

### Conditions d'annulation :

Toute annulation doit nous parvenir par écrit.

- 30 jours ouvrables avant : 30% de la commande est dû
- 10 jours ouvrables avant : 50% de la commande est dû
- 3 jours ouvrables avant : 100% de la commande est dû

**Selon cas particulier, nous nous réservons le droit de convenir d'un délai plus long, convenu par écrit.**

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.

Selon le type de prestation, nous nous réservons le droit de demander un acompte représentant tout ou partie du montant total du devis.

## FACTURATION

Les coordonnées de facturation doivent être communiquées au moment de la commande.

## 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.**

## UTILISATION MATERIEL - NON RESTITUTION

Pendant toute la durée de mise à disposition, le client donneur d'ordre est tenu d'assurer l'entretien du matériel loué et de le protéger contre toute dégradation, vandalisme, surcharge, intempéries, pluie, vent, neige, gel...

Le client donneur d'ordre n'a droit à aucune indemnité en cas d'interruption de fonctionnement du matériel loué.

Le matériel détérioré ou non restitué sera facturé au client donneur d'ordre à sa valeur de remplacement à neuf, augmentée d'une indemnité destinée à couvrir l'indisponibilité du matériel.

## 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.

CHOCOLATS • DOUCEURS • APERITIF • BISCUITS  
PÂTES • SAUCES • SPIRITUEUX • COMBOS

VOUS AVEZ PASSÉ UN MOMENT INOUBLIABLE ?

Pourquoi ne pas terminer celui-ci sur une note gourmande ? Chez PRO, nos équipes confectionnent un large choix de produits d'épicerie tels que :

Chocolats

Amandes torréfiées au chocolat

Noisettes caramélisées

Pâte à tartiner, pâtes de fruit

Confitures

Cookies, biscuits etc...

Amandes salées aromatisées

Pâtes maison

Rillettes, tapenade, pâté de campagne

Sauce tomate ou arrabbiata

Thés froids

Gins infusés et rhums arrangés

Tous nos produits sont fait maison avec beaucoup d'amour.

Selon votre budget, nous vous aidons à composer votre coffret-cadeau que nous pouvons personnaliser

CURIEUX DE DÉCOUVRIR TOUTE LA GAMME DE NOS PRODUITS D'ÉPICERIE ?

Contactez-nous au :

+41 22 727 01 00

epicerie@pro-geneve.ch

www.pro-geneve.ch





# Traiteur

& ÉVÈNEMENTIEL

Route de la Galaise 21a  
1228 Plan-les-Ouates  
022 727 01 89  
[traiteur@pro-geneve.ch](mailto:traiteur@pro-geneve.ch)

**pro.** restauration