

Traiteur

& ÉVÈNEMENTIEL
PRINTEMPS · ÉTÉ 2025



pro. • restauration

Route de la Galaise 21a
1228 Plan-les-Ouates
022 727 0189
traiteur@pro-geneve.ch



SOMMAIRE

Traiteur
& ÉVÈNEMENTIEL

PRINTEMPS • ÉTÉ 2025

PRO en quelques mots	p. 4
Service traiteur	p. 6
Petits-déjeuners et pauses	p. 8
Lunch et bowls	p. 10
Apéritifs et cocktails dînatoires	p. 14
Menus à la carte	p. 26
Menu à thème	p. 34
Live cooking et animation avec Food-bike	p. 36
Barbecue	p. 38
Mariages	p. 42
Entremets et gâteaux	p. 44
Carte des vins	p. 46
Boissons	p. 48
Location, vaisselle et matériel	p. 50
Conditions générales de vente	p. 52
Cadeaux souvenirs	p. 54

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 pérennes 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 ainsi que 50 apprentis, œuvrant dans plus de 60 activités.

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.



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 à vos exigences les plus élevées. Nous pouvons notamment assurer les prestations suivantes :

- Repas et boissons pour des assemblées **de 20 à environ 1500 personnes.**
- Fourniture de matériel (vaisselle traditionnelle ou réutilisable, couverts, mobilier, table de 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 attentionné, pour la réussite de vos réceptions. Chez PRO, nous travaillons de manière responsable et transparente. Voici quelques précisions sur l’origine de nos produits :

PROVENANCE DES VIANDES :

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

PROVENANCE DES POISSONS :

- Élevage : Grèce, Norvège, Ecosse
- Sauvage: Océan Atlantique Nord-Est FAO 27
- Océan Atlantique Central-Ouest FAO 31
- Océan Pacifique Nord-Ouest FAO 61

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

Nous avons sélectionné les plus fréquentes :

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.

Minimum 20 personnes

PETIT-DÉJEUNER D’AFFAIRES 8.50

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

En supplément : 1 eau plate ou gazeuse 5 dl 3.00

PAUSE CAFÉ 5.50

1 café*, thé/infusion en thermos
1 encas au choix (1 part de cake, 1 madeleine ou 1 cookie).

En supplément : 1 eau plate ou gazeuse 5 dl 3.00

BUFFET CONTINENTAL SUR DEVIS

Composition sur mesure selon vos envies de salé et sucré

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



Dès 20 personnes

LUNCH EXPRESS :

1 SALADE VERTE + 1 SANDWICH +
1 DESSERT 22.00

OU LUNCH :

1 SALADE COMPOSÉE +
1 SANDWICH + 1 DESSERT 24.00

BOISSON 3.00

SALADES COMPOSÉES

(minimum 10 pièces par choix)

- Taboulé aux herbes fraîches
- Trilogie de tomates, mozzarella, sauce pesto
- Salade verte et légumes râpés
- Salade de féta, olives, concombre et tomates cerises

SANDWICHES, AU CHOIX

(minimum 10 pièces par choix)

- Bagna maïs au thon
- Ciabatta jambon fromage
- Sandwich focaccia tomate mozzarella
- Ficelle ciabatta jambon cru
- Bagel maïs jambon de dinde
- Bagna maïs poulet

DESSERTS, AU CHOIX

(minimum 10 pièces par choix)

- Tartelette aux fruits du moment
- Salade de fruits
- Entremets chocolat

BOISSONS, au choix

- Eau plate/gazeuse 50 cl
- Coca-Cola zéro 50 cl

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



Dès 20 personnes

BOWL	19.00
1 BOWL + 1 DESSERT	24.00
BOISSON	3.00

BOWL, AU CHOIX (minimum 10 pièces par choix)

Saumon

Pavé de saumon, riz parfumé, fèves edamame, mangue, saumon mariné, tomate, avocat, sauce asia

Poulet

Filet de poulet mariné texane, riz, fèves edamame, haricots rouges, maïs, salade croquante, copeaux de grana padano, sauce tex-mex

Végétarien

Farfalle, féta, œuf dur, fèves edamame, tomates, noix de cajou, pointes d'asperges, oignons cébette, sauce moutarde ancienne, framboises

DESSERTS, au choix (minimum 10 pièces par choix)

Tartelette aux fruits du moment
Salade de fruits
Entremets chocolat

BOISSONS, au choix

Eau plate/gazeuse 50 cl
Coca-Cola zéro 50 cl

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



Apéritifs et

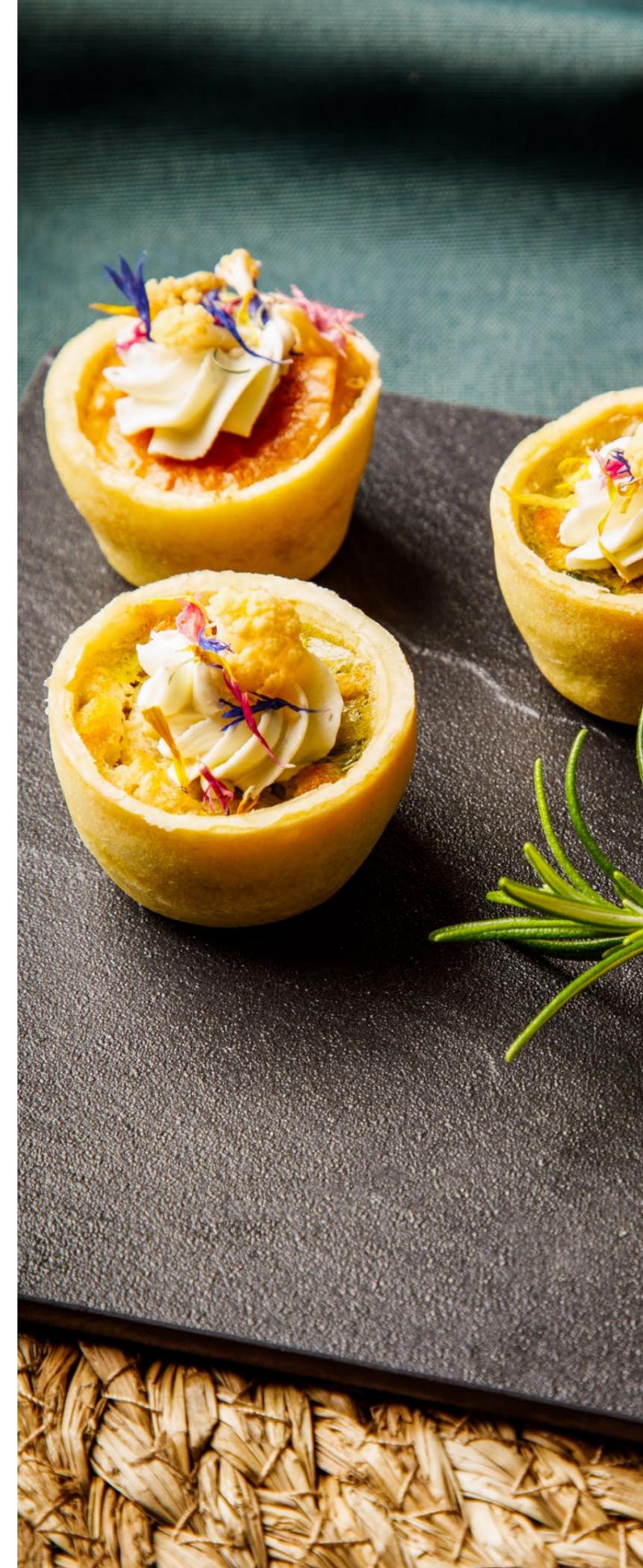
COCKTAILS DÎNATOIRES

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



		Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
		Lactose 	Gluten 	Autres	Végétarien 	Vegan 
PIÈCES FROIDES						
Ramequin fromage	2.00	✓	✓		✓	
Pizzette Margherita	2.50	✓	✓		✓	
Tartare de légumes de saison	3.00				✓	✓
Méli mélo de pastèque et melon	2.00				✓	✓
Feuilletés 2 pièces	2.00	✓	✓		✓	
Assortiment de fromages 60 gr	4.00	✓			✓	
Gaufre pomme de terre et fromage frais aux herbes	3.00	✓			✓	
Chouquette au fromage	2.00	✓	✓		✓	
Mini pita houmous et concombre	4.00		✓		✓	
Mini croissant aux légumes du soleil	2.50		✓		✓	
Assortiment de charcuterie 80 gr	8.50					
Mini rouleau de printemps au poulet 20 gr	2.20		✓			
Mini cookie salé au chorizo	2.00		✓			
Délice au fromage frais, ail et fines herbes, jambon de dinde	3.20	✓				
Mini pâté en croûte	2.00		✓			
Mini brioche mousse de canard	2.50					
Mille feuille de gruyère et viande séchée	2.00	✓				
Pressé de foie gras, pain aux figues	3.00					
Pain nordique au thon	2.50		✓			
Blinis rilette de féra et capucines	2.50	✓	✓			
Saumon mariné gravlax au sel de Bex et aneth	2.00					
Moelleux saumon fumé et citron	3.00					
Tartare de noix de St Jacques au yuzu et mangue	4.00					
Bruschetta mozzarella di bufala, jambon ibérique et pesto	3.50	✓	✓			



		Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
		Lactose 	Gluten 	Autres	Végétarien 	Vegan 
PIÈCES CHAUDES						
Croque monsieur dinde	2.00	✓	✓			
Mini burger de bœuf	4.50	✓	✓			
Brochette de poulet tex-mex	5.00					
Brochette de bœuf mariné	8.50					
Mini chipo de veau	6.50					
Mini samossa aux légumes	2.20	✓	✓		✓	
Queue de crevette panée	1.50		✓			
PIÈCES SUCRÉES						
Cube pistache fruits rouges	3.50	✓	✓		✓	
Tartelette aux fruits	3.50	✓	✓		✓	
Entremets chocolat	4.00	✓	✓		✓	
Macaron vanille	3.50				✓	
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



Apéritifs et

COCKTAILS DÎNATOIRES

FORMULES

Formules dînatoires

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



CLASSIQUE

6 PIÈCES	14.00 Feuilletés 2 pièces Chouquette au fromage Moelleux saumon fumé et citron Pain nordique au thon Pizzette Mini pâté croûte
10 PIÈCES	23.00 Feuilletés 2 pièces Gaufre pomme de terre et fromage frais aux herbes Délice au fromage frais, jambon de dinde, ail et fines herbes Mini pita, houmous et concombre Chouquette au fromage Pain nordique au thon Mini croissant aux légumes du soleil Mini rouleau de printemps aux légumes 20 gr Macaron vanille Entremets chocolat
14 PIÈCES	33.00 Chouquette au fromage Pizzette Mini pâté croûte Moelleux saumon fumé et citron Pain nordique au thon Délice au fromage frais, jambon de dinde, ail et fines herbes Mini pita, houmous et concombre Mini cookie salé au chorizo et parmesan Mini croissant aux légumes du soleil Mini burger de bœuf Croque monsieur à la dinde Tartelette au fruit Macaron vanille Entremets chocolat

SUGGESTION :

Pour compléter votre formule dînatoire, nous vous suggérons du Livecooking : risotto parmesan et salade roquette.

Prix selon formule commandée :

6 pièces : 13.- 10 pièces : 11.- 14 pièces : 9.-



PRESTIGE

- | | |
|---------------------|---|
| 6
PIÈCES | 20.00
Tartare de noix de St Jacques au yuzu et mangue, pain bao
Gaufre pomme de terre et fromage frais aux herbes
Tartare de légumes de saison
Pressé de foie gras, pain aux figues
Blinis, rilette de féra et capucines
Bruschetta mozzarella di bufala, jambon ibérique et pesto |
| 10
PIÈCES | 32.00
Tartare de noix de St Jacques au yuzu et mangue, pain bao
Gaufre pomme de terre et fromage frais aux herbes
Tartare de légumes de saison
Pressé de foie gras, pain aux figues
Blinis, rilette de féra et capucines
Bruschetta mozzarella di bufala, jambon ibérique et pesto
Brochette de poulet tex-mex
Mini burger de bœuf
Macaron vanille
Entremets chocolat |
| 14
PIÈCES | 45.00
Tartare de noix de St Jacques au yuzu et mangue, pain bao
Gaufre pomme de terre et fromage frais aux herbes
Tartare de légumes de saison
Pressé de foie gras, pain aux figues
Blinis, rilette de féra et capucines
Bruschetta mozzarella di bufala, jambon ibérique et pesto
Mille feuille de gruyère et viande séchée
Saumon mariné gravlax au sel de Bex et aneth
Mini burger de bœuf
Brochette de poulet tex-mex
Queue de crevette panée
Tartelette au fruit
Macaron vanille
Entremets chocolat |

SUGGESTION :

Pour compléter votre formule dînatoire, nous vous suggérons du Livecooking : risotto parmesan et salade roquette.

Prix selon formule commandée :

6 pièces : 13.- 10 pièces : 11.- 14 pièces : 9.-



MENUS À LA CARTE

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

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

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



		Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
		Lactose 	Gluten 	Autres	Végétarien 	Vegan 
HORS D'ŒUVRE						
Terrine de foie gras	16.00					
Terrine de légumes, vinaigrette à la moutarde	8.00	✓		moutarde	✓	
Ceviche de saumon, citron vert	12.00			poisson		
Salade César	11.00	✓	✓			
Melon bresaola	13.50					
Salade champêtre	9.50	✓	✓	oeuf		
Tomates mozzarella di bufala au pesto, tuile de parmesan	13.00	✓			✓	
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 chèvre tomate	7.00	✓	✓		✓	
Quiche poireaux parmesan	7.00	✓	✓		✓	
Tarte saumon épinards	7.00	✓	✓	poisson		
PLATS VÉGÉTARIENS & VEGAN						
Pad thaï aux légumes, sésame et cacahuètes	10.50		✓	arachide soja champignons	✓	✓
Spaghetti à la bolognaise de Quorn	15.00		✓		✓	✓
Dahl de lentilles et lait de coco	13.00		✓		✓	✓
Pain naan		✓				



	Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
	Lactose 	Gluten 	Autres	Végétarien 	Vegan 
VIANDES					
Haut de cuisse de poulet grillé aux herbes des alpages					
19.00					
Emincé de dinde au curry et raisins secs					
23.00					
Epaule d'agneau confite aux épices					
24.00					
Joue de bœuf confite au vin rouge					
23.00					
Longe de veau cuisson basse température					
25.00					
POISSONS					
Dos de cabillaud rôti au pesto					poisson
24.00					
Pavé de saumon et sa crème d'aneth		✓			poisson
25.00					
Dos de lieu noir sauce vierge					poisson
22.00					
ACCOMPAGNEMENTS					
Deux garnitures au choix avec les viandes ou les poissons, CHF 5.50 par garniture supplémentaire par personne.					
Riz sauvage ou basmati					
Pommes grenaille rôties					
Poêlée de légumes de saison					
Gratin dauphinois			✓		
Tian de légumes du soleil					



		Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
		Lactose 	Gluten 	Autres	Végétarien 	Vegan 
FROMAGES						
Assiette de fromages (3 sortes)	8.00	✓			✓	
DESSERTS						
Tartelette aux fruits de saison	7.50	✓	✓		✓	
Macaronade vanille fruits rouges	7.50				✓	
Finger chocolat noir et Dulcey	8.00	✓	✓		✓	



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.



LIVE COOKING SALÉ

Paëlla aux fruits de mer et poulet	25.00
Risotto nature, parmesan et roquette	14.00
Risotto aux légumes ou aux champignons, avec parmesan et salade verte	18.00
Burgers (végétarien ou bœuf ou saumon)	
Pommes de terre au four et salade verte	22.00

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

FOOD BIKE

Location	300.00
----------	--------

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 45.00

	Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
	Lactose	Gluten	Autres	Végétarien	Vegan
BUFFET DE SALADES (3 au choix)					
Taboulé oriental		✓		✓	✓
Trilogie de tomates multicolores				✓	✓
Salade grecque	✓			✓	
Terrine de légumes	✓		oeufs	✓	
GRILLADES (3 au choix)					
Brochette de cuisse de poulet marinée au thym citron					
Brochette de bœuf aux épices					
Saucisse de veau					
Schüblig					
Saucisse végétale fumée de petits pois et pommes de terre					
Galette végétale de blé et pois					
ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)					
Poêlée de légumes du soleil		✓		✓	✓
Riz parfumé	✓				✓
Pommes grenaille au four					✓
Arlequin de légumes de saison					✓
Boule de pain individuel					
SAUCES (2 au choix)					
Tartare			oeufs		
Niçoise (aïoli)			oeufs		
Cocktail			oeufs		
Moutarde			moutarde		



DESSERTS (2 au choix)

Entremets au chocolat

Salade de fruit de saison

Tartelette aux fruits de saison

Panna cotta aux fruits rouges

	Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
	Lactose 	Gluten 	Autres	Végétarien 	Vegan 
Entremets au chocolat		✓	oeufs	✓	
Salade de fruit de saison				✓	✓
Tartelette aux fruits de saison	✓	✓		✓	
Panna cotta aux fruits rouges	✓			✓	

Offre personnalisée sur demande



MARRIAGE



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



Entremets et

GÂTEAUX



Sur demande, notre chef pâtissier et son équipe se feront plaisir de vous proposer un entremet ou gâteau personnalisés.



VINS BLANCS 75 CL

Chasselas, Domaine des Bossons	18.00
Chasselas, Château du Crest	19.00
Chardonnay, Domaine des Alouettes	23.00
Sauvignon Blanc, Cave de Genève Cuvée Clémence	27.00

VINS ROUGES 75 CL

Gamay, Domaine des Bossons	20.00
Pinot noir Gamay, Château du Crest	22.00
Noir plaisir, Domaine des Alouettes	25.00
Gamaret, Domaine de la Roche	27.00

VIN ROSÉ 75 CL

Œil de Perdrix, Domaine du Château de Collex	22.00
Pinot noir Merlot, rosé Château du Crest	28.00

VINS MOUSSEUX 75 CL

Prosecco	22.00
Baccarat Blanc de blancs	28.00

CHAMPAGNES 75 CL

Deutz, brut	65.00
Moët & Chandon, brut	68.00

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.



MINÉRALES ET JUS DE FRUITS

Minérales plates et gazeuses 1L	4.00
Minérales plates et gazeuses 1,5 L	5.00
Minérales plates et gazeuses 0,5 L	3.00
Jus de fruits 1L et sodas 1,5 L	6.00
Jus de pomme de Genève 1L	7.00
Thé glacé maison (framboise, tropical ou pêche) 1L	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.



FORFAIT SANS ALCOOL

Minérales plates et gazeuses
Jus de fruits, sodas, jus de pomme de Genève
Thé glacé maison
1 HEURE : 3.- 2 HEURES : 5.- 3 HEURES : 8.-

FORFAIT CONVIVIALE

Minérales plates et gazeuses
Jus de fruits, sodas, jus de pomme de Genève, bière
Vin blanc et rouge de Genève
1 HEURE : 6.- 2 HEURES : 10.- 3 HEURES : 14.-

FORFAIT JOUR DE FÊTE

Minérales plates et gazeuses
Jus de fruits, sodas, jus de pomme de Genève
Vin blanc et rouge de Genève, Prosecco
Cocktail «Secret garden» ou «Tête dans le mûre»
(Gin infusé maison)
Bière pression en fût de 20 L
Mocktail maison et de saison
1 HEURE : 17.- 2 HEURES : 22.- 3 HEURES : 26.-



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

Les heures sont calculées du départ de notre laboratoire de Plan-les-Ouates au retour dans nos locaux.

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

Majoration dimanche et jours fériés 150.00

Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer le samedi



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 (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 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.

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.

REPRISE DES ALIMENTS

Toute préparation culinaire ayant été déposée sur un buffet ou une table ne doit pas être stockée pour une consommation ultérieure. En effet, nous ne pourrions être tenus pour responsables d'une application (conditions de manipulation, stockage, maintien en température) non conforme.

UTILISATION MATÉRIEL - 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.

PERSONNEL DE SERVICE ET CUISINIERS

Seules les heures effectuées seront facturées. Un minimum de 3h par personne sera appliqué.

Les heures sont calculées du départ de notre laboratoire de Planles-Ouates au retour dans nos locaux.

CHOCOLATS • DOUCEURS • APÉRITIF • 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

Photos : Romain Vigouroux





Traiteur

& ÉVÈNEMENTIEL

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

pro. • restauration

