

Traiteur

& ÉVÈNEMENTIEL
AUTOMNE · HIVER 2025 · 2026



pro. restauration

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



Traiteur

& ÉVÈNEMENTIEL

AUTOMNE · HIVER 2025 · 2026

SOMMAIRE

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	p. 14
Menus à la carte	p. 26
Menus 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. 52
Conditions générales de vente	p. 54
Cadeaux souvenirs	p. 56

PRO est une entreprise sociale engagée dans la création d'emplois pour des personnes éloignées du marché du travail, en raison de difficultés temporaires ou durables.

Elle propose à une clientèle variée (institutions, entreprises privées et particuliers) des prestations de qualité, à fort impact social, dans des secteurs tels que l'industrie, l'artisanat, la logistique, les services, la restauration, la gestion administrative ou encore le conseil en 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 plus de 700 collaboratrices et collaborateurs ainsi que 50 apprentis, œuvrant dans plus de 60 activités.

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 aux plus hautes exigences.

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
- 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 Centre-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 courantes :

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 : 5 dl d’eau plate ou gazeuse 3.00

BUFFET CONTINENTAL SUR DEVIS

Une composition personnalisée,
salée et sucrée, selon vos envies

*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 de 10 portions par choix)

- Coleslaw de chou aux pommes et raisins
- Salade de pommes de terre aux herbettes
- Salade de légumes râpés aux graines de courge
- Salade de pâtes au pesto et brunoise de légumes

SANDWICHES, AU CHOIX

(minimum de 10 portions par choix)

- Bagna maïs au thon
- Ciabatta jambon fromage
- Focaccia poulet
- Focaccia végétarienne
- Bagel sésame noir et saumon fumé

DESSERTS, AU CHOIX

(minimum 10 pièces par choix)

- Tartelette aux fruits de saison
- Délice au chocolat
- Tartare de fruits de saison

BOISSONS, au choix

- Eau plate/gazeuse 50 cl
- Thé glacé artisanal 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



À la carte

		Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
		Lactose 	Gluten 	Autres	Végétarien 	Vegan 
PIÈCES FROIDES						
Ramequin au fromage	2.00	✓	✓		✓	
Mini quiche aux légumes de saison	2.00	✓	✓		✓	
Chouquette au Gruyère AOP	2.00	✓	✓		✓	
Feuilletés (2 pièces)	2.00	✓	✓		✓	
Gravlax de saumon aux épices	2.00			poisson		
Mini pâté en croûte de veau	2.00		✓			
Pressé de Gruyère et viande séchée	2.00	✓				
Mini brioche mousse de canard	2.50	✓	✓			
Pain nordique au saumon	2.50		✓	poisson		
Rillettes de féra sur toast	2.50		✓	poisson		
Pizzette au Reblochon	2.50	✓	✓		✓	
Sablé au Parmesan, mousseline de raifort et radis	2.50	✓	✓		✓	
Tartare de légumes de saison	3.00					✓
Tulipe fromage frais et betterave	3.00	✓	✓		✓	
Wraps de légumes d'hiver et fromage frais	3.00	✓	✓		✓	
Mini chou au saumon fumé	3.00	✓	✓	poisson		
Foie gras, toast aux figues et noisettes	3.00		✓	fruits coques		
Mini vol-au-vent, crème de Roquefort et noix	3.50	✓	✓	fruits coques	✓	
Tartelette sablée carottes et curry	3.50	✓	✓	oeufs	✓	
Assortiment de fromages (60 gr)	4.00	✓			✓	
Tartare de Saint-Jacques au yuzu et mangue	4.00			coquillage		
Club thon, wasabi et œuf de caille	4.00		✓	poisson		
Assortiment de charcuterie (80 gr)	8.50					
Plateau de fromages et charcuterie, avec pain et condiments	11.50	✓	✓			



		Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
		Lactose	Gluten	Autres	Végétarien	Vegan
						
PIÈCES CHAUDES						
Croque-monsieur jambon de dinde	2.00	✓	✓			
Mini nem aux légumes	2.20		✓		✓	
Mini Hot-dog	3.00	✓	✓			
Mini burger végétarien	4.50	✓	✓		✓	
Mini burger de bœuf	4.50	✓	✓			
Brochette de poulet yakitori 80 gr	5.00					
Brochette de bœuf mariné 80 gr	8.50					
PIÈCES SUCRÉES						
Macaron pistache	3.50	✓	✓	oeufs fruits à coques	✓	
Tartelette pomme-vanille	3.50	✓	✓	oeufs	✓	
Cornet gaufrette praliné et noisette	4.00		✓	fruits à coques	✓	
Croquant au chocolat noir et mandarine	4.00	✓	✓	oeufs fruits à coques	✓	
PAINS SURPRISE						
Pain aux céréales, 50 pièces	50.00/pain	✓	✓			
Pain scandinave, 48 pièces	50.00/pain	✓	✓			
*Pain végétarien	50.00/pain	✓	✓			
*Pain surprise grand, 96 pièces	118.00/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

Mini quiche aux légumes de saison
Chouquette au Gruyère AOP
Tulipe fromage frais et betterave
Tartelette sablée carotte et curry
Pizzette au Reblochon
Mini brioche mousse de canard

10

PIÈCES

23.00

Mini quiche aux légumes de saison
Chouquette au Gruyère AOP
Tulipe fromage frais et betterave
Tartelette sablée carotte et curry
Pizzette au Reblochon
Gravlax de saumon aux épices
Croque-monsieur jambon de dinde
Mini hot-dog
Macaron pistache
Tartelette pommes-vanille

14

PIÈCES

33.00

Mini quiche aux légumes de saison
Chouquette au Gruyère AOP
Tulipe fromage frais et betterave
Tartelette sablée carotte et curry
Pizzette au Reblochon
Gravlax de saumon aux épices
Pressé de viande séchée et Gruyère
Mini brioche mousse de canard
Mini chou au saumon fumé
Croque-monsieur jambon de dinde
Mini hot dog
Macaron pistache
Tartelette pommes-vanille
Cornet gaufrette praliné noisette

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 20.00
PIÈCES
Sablé au Parmesan, mousseline au raifort et radis
Wraps de légumes d'hiver et fromage frais
Mini pâté en croûte de veau
Foie gras, pain aux figues et noisettes
Rillette de féra sur toast
Club au thon, wasabi et œuf de caille

10 32.00
PIÈCES
Sablé au Parmesan, mousseline au raifort et radis
Wraps de légumes d'hiver et fromage frais
Mini pâté en croûte de veau
Foie gras, pain aux figues et noisettes
Rillette de féra sur toast
Club au thon, wasabi et œuf de caille
Brochette de poulet mariné Yakitori
Mini burger de bœuf
Croquant au chocolat noir mandarine
Tartelette pommes-vanille

14 45.00
PIÈCES
Sablé au Parmesan, mousseline au raifort et radis
Wraps de légumes d'hiver et fromage frais
Mini vol-au-vent, crème de Roquefort et noix
Mini pâté en croûte de veau
Foie gras, pain aux figues et noisettes
Rillette de féra sur toast
Club au thon, wasabi et œuf de caille
Pain nordique au saumon
Brochette de poulet mariné Yakitori
Mini burger de bœuf
Pizzette au Reblochon
Croquant au chocolat noir mandarine
Tartelette pommes-vanille
Macaron pistache

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	✓	
Saumon gravlax, citron vert, saladine, pain grillé	12.00			poisson		
Salade César	11.00	✓	✓			
Salade champêtre, lardons de dinde, champignons, œuf dur, croûtons, fromage, pommes de terre, légumes râpés	9.50	✓	✓	oeufs		
SOUPES CHAUDES						
Velouté de légumes	5.00					✓
Soupe de potiron aux noisettes	5.00	✓			✓	
Crème parmentière	5.00	✓			✓	
TARTES DU MARCHÉ						
Tarte aux légumes de saison	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		✓	oeufs	✓	
Dahl de lentilles et lait de coco	13.00				✓	✓
Pain naan			✓			



		Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
		Lactose 	Gluten 	Autres	Végétarien 	Vegan 
VIANDES						
Mijoté de poulet, jus corsé 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	27.00					
Cassoulet traditionnel, confit de canard, saucisse de Toulouse	28.00			céleri		
Couscous 3 viandes (veau, poulet, merguez)	28.00					
POISSONS						
Dos de cabillaud rôti au pesto	24.00			poisson		
Pavé de saumon et sa crème d'aneth	25.00	✓		poisson		
Dos de lieu noir sauce vierge	22.00			poisson		
Boule de pain individuelle						
Boule de pain individuelle	1.00		✓			
ACCOMPAGNEMENTS						
Deux garnitures au choix avec viandes ou poissons, CHF 5.50 par garniture supplémentaire						
Riz sauvage ou basmati						✓
Pommes grenaille rôties						✓
Poêlée de légumes de saison						✓
Gratin dauphinois		✓			✓	



FROMAGES

Assiette de fromages (3 sortes)

8.00

Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
Lactose	Gluten	Autres	Végétarien	Vegan
				

✓

✓

DESSERTS

Sablé pomme pochée, safran
et compote manzana verte

7.50

✓

✓

Macaronade au citron et meringue
croquante

7.50

✓

✓

Croquant chocolat-passion,
pop-corn caramélisé

8.00

✓

✓



MENU À THÈME

CUISINE DU MONDE
FESTIVAL DES SAVEURS
BURGERS VINTAGE
BUFFET VÉGÉTALIEN
FONDUE OU RACLETTE PARTY

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



		Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
		Lactose 	Gluten 	Autres	Végétarien 	Vegan 
LIVE COOKING SALÉ						
Paëlla aux fruits de mer et poulet	25.00			fruits de mer		
Risotto nature, parmesan et roquette	14.00	✓			✓	
Risotto aux légumes ou aux champignons, Parmesan et salade verte	18.00	✓			✓	
Burgers (végétarien ou bœuf ou saumon). Pommes de terre au four et salade verte	22.00		✓		✓	
Kebab au poulet et dinde, pain pita, concombre, tomate, légumes râpés, sauce yogourt aux épices	22.00	✓	✓			
SUPPLÉMENT GARNITURES						
Pommes de terre au four, salade verte	6.00					✓
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 au sucre	4.50/pax		✓		✓	
Gaufre, pâte à tartiner maison et sucre	5.00/pax	✓	✓		✓	

FOOD BIKE

Location **300.00**

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)					
Salade de penne aux petits légumes		✓	oeufs	✓	
Salade de pommes de terre, oignon rouge, herbes fraîches				✓	✓
Salade grecque	✓		oeufs	✓	
Terrine de légumes	✓		oeufs	✓	
GRILLADES (3 au choix)					
Brochette de cuisse de poulet marinée au thym citron					
Brochette de bœuf aux épices					
Saucisse de volaille					
Saucisse végétale fumée		✓			✓
Galette végétale de blé et pois		✓			✓
ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)					
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)

	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 entremets 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

Champagne, Charpentier tradition Terre d'émotion, Brut, Blanc de blanc	58.00
Deutz, 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.



B O I S S O N S



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 froid 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 CONVIVIAL

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 maison : «Secret garden» (gin infusé au carcadet) ou «Tête dans le mûre» (gin infusé à la mûre)
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 90.00

Forfait livraison et reprise
le jour ouvrable suivant 130.00

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 0189
traiteur@pro-geneve.ch

pro. restauration