

# 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. 12 |
| Menus à la carte .....                         | p. 24 |
| Menus à thème .....                            | p. 32 |
| Live cooking et animation avec Food-bike ..... | p. 34 |
| Barbecue.....                                  | p. 36 |
| Mariages.....                                  | p. 40 |
| Entremets et gâteaux .....                     | p. 42 |
| Carte des vins .....                           | p. 44 |
| Boissons .....                                 | p. 46 |
| Location, vaisselle et matériel .....          | p. 50 |
| Conditions générales de vente.....             | p. 52 |
| Cadeaux souvenirs .....                        | p. 54 |

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



A vertical collage of two food photographs. The top photograph shows two round breads, possibly ciabetta, topped with a generous portion of salmon, three cherry tomatoes, and a sprig of fresh basil. They are arranged on a dark, textured slate surface. Between the breads are two stacks of thin, yellow cheese slices, each held together by a wooden skewer with a red cherry tomato on top. A sprig of rosemary lies across the breads. The bottom photograph shows a single round bread filled with a creamy, light-colored mixture, possibly a seafood or vegetable salad, and topped with a large, triangular, golden-brown fried item, likely a potato chip or crouton. To the right of the bread is a large, triangular, golden-brown fried item, possibly a fried cheese or potato. The background is a dark, textured slate surface.

## A vertical composition of three food photography images. The top image shows a chocolate cake decorated with white cream swirls and fresh raspberries. The middle image shows a chocolate cake decorated with white cream swirls and fresh raspberries. The bottom image shows a chocolate cake decorated with white cream swirls and fresh raspberries.

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  
PIÈCES

20.00

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  
Rillettes de féra sur toast  
Club au thon, wasabi et œuf de caille

10  
PIÈCES

32.00

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  
Rillettes 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  
PIÈCES

45.00

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  
Rillettes 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                                                                               |
|                                                                                                             |       |  |  |                                 |  |  |
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>                                                                                         |       |                                                                                     |                                                                                     |                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| 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                           |                                                                                     |                                                                                     |
| <b>SOUPES CHAUDES</b>                                                                                       |       |                                                                                     |                                                                                     |                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Velouté de légumes                                                                                          | 5.00  |                                                                                     |                                                                                     |                                 |                                                                                     | ✓                                                                                   |
| Soupe de potiron aux noisettes                                                                              | 5.00  | ✓                                                                                   |                                                                                     |                                 | ✓                                                                                   |                                                                                     |
| Crème parmentière                                                                                           | 5.00  | ✓                                                                                   |                                                                                     |                                 | ✓                                                                                   |                                                                                     |
| <b>TARTES DU MARCHÉ</b>                                                                                     |       |                                                                                     |                                                                                     |                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Tarte aux légumes de saison                                                                                 | 7.00  | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |                                 | ✓                                                                                   |                                                                                     |
| Quiche poireaux parmesan                                                                                    | 7.00  | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |                                 | ✓                                                                                   |                                                                                     |
| Tarte saumon épinards                                                                                       | 7.00  | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | poisson                         |                                                                                     |                                                                                     |
| <b>PLATS VÉGÉTARIENS &amp; VEGAN</b>                                                                        |       |                                                                                     |                                                                                     |                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| Pad thaï aux légumes, sésame et cacahuètes                                                                  | 10.50 |                                                                                     | ✓                                                                                   | arachide<br>soja<br>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                                                                               |
|                                                                                          |       |  |  |         |  |  |
| <b>VIANDES</b>                                                                           |       |                                                                                     |                                                                                     |         |                                                                                     |                                                                                     |
| 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 |                                                                                     |                                                                                     |         |                                                                                     |                                                                                     |
| <b>POISSONS</b>                                                                          |       |                                                                                     |                                                                                     |         |                                                                                     |                                                                                     |
| 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                                                               | 1.00  |                                                                                     | ✓                                                                                   |         |                                                                                     |                                                                                     |
| <b>ACCOMPAGNEMENTS</b>                                                                   |       |                                                                                     |                                                                                     |         |                                                                                     |                                                                                     |
| 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 | ✓ |  |  | ✓ |  |
|---------------------------------|------|---|--|--|---|--|

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                                                                               |
| <b>BUFFET DE SALADES (3 au choix)</b>                    |  |  |          |  |  |
| Salade de penne aux petits légumes                       |                                                                                     | ✓                                                                                   | oeufs    | ✓                                                                                   |                                                                                     |
| Salade de pommes de terre, oignon rouge, herbes fraîches |                                                                                     |                                                                                     |          | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |
| Salade grecque                                           | ✓                                                                                   |                                                                                     | oeufs    | ✓                                                                                   |                                                                                     |
| Terrine de légumes                                       | ✓                                                                                   |                                                                                     | oeufs    | ✓                                                                                   |                                                                                     |
| <b>GRILLADES (3 au choix)</b>                            |                                                                                     |                                                                                     |          |                                                                                     |                                                                                     |
| 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                          |                                                                                     | ✓                                                                                   |          |                                                                                     | ✓                                                                                   |
| <b>ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)</b>                      |                                                                                     |                                                                                     |          |                                                                                     |                                                                                     |
| Riz parfumé                                              |                                                                                     |                                                                                     |          |                                                                                     | ✓                                                                                   |
| Pommes grenaille au four                                 |                                                                                     |                                                                                     |          |                                                                                     | ✓                                                                                   |
| Arlequin de légumes de saison                            |                                                                                     |                                                                                     |          |                                                                                     | ✓                                                                                   |
| Boule de pain individuel                                 |                                                                                     | ✓                                                                                   |          |                                                                                     |                                                                                     |
| <b>SAUCES (2 au choix)</b>                               |                                                                                     |                                                                                     |          |                                                                                     |                                                                                     |
| Tartare                                                  |                                                                                     |                                                                                     | oeufs    |                                                                                     |                                                                                     |
| Niçoise (aïoli)                                          |                                                                                     |                                                                                     | oeufs    |                                                                                     |                                                                                     |
| Cocktail                                                 |                                                                                     |                                                                                     | oeufs    |                                                                                     |                                                                                     |
| Moutarde                                                 |                                                                                     |                                                                                     | moutarde |                                                                                     |                                                                                     |



DESSERTS (2 au choix)

|                                 | Contient l'allergène suivant :                                                                 |                                                                                               |        | Convient au :                                                                                     |                                                                                              |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                 | Lactose<br> | Gluten<br> | Autres | Végétarien<br> | Vegan<br> |
| 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 gâteaux personnalisés.



## VINS BLANCS 75 CL

|                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| Chasselas, Domaine des Bossons                                            | 18.00 |
| Chasselas Bertholier, AOC 1er Cru Coteaux de Dardagny, Domaine des Hutins | 19.00 |
| Chasselas, Château du Crest                                               | 19.00 |
| Chardonnay AOC Genève, Domaine des Hutins                                 | 21.00 |
| 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 |
| Pinot noir AOC 1er Cru Coteaux de Dardagny, Domaine des Hutins | 23.00 |
| 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.



# 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 1 L et sodas 1,5 L                    | 6.00 |
| Jus de pomme de Genève 1 L                          | 7.00 |
| Thé froid maison (framboise, tropical ou pêche) 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.



## 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 Plan-les-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](mailto:epicerie@pro-geneve.ch)

[www.pro-geneve.ch](http://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](mailto:traiteur@pro-geneve.ch)

pro. • restauration