

# Traiteur

& ÉVÈNEMENTIEL

PRINTEMPS · ÉTÉ 2026



**pro.** restauration

Route de la Galaise 21a  
1228 Plan-les-Ouates  
022 727 0189  
[traiteur@pro-geneve.ch](mailto:traiteur@pro-geneve.ch)



pro. restauration

Traiteur  
& ÉVÈNEMENTIEL

PRINTEMPS · ÉTÉ 2026

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
Mariage .....	p. 42
Entremets et gâteaux .....	p. 44
Carte des vins .....	p. 46
Boissons .....	p. 48
Location de vaisselle et matériel .....	p. 50
Service traiteur clé en main .....	p. 52
Cadeaux souvenirs .....	p. 54
Conditions générales de vente .....	p. 56

# MOTS EN QUELQUES

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.

# PETITS-DÉJEUNERS

et pauses

**pro.**  
restauration

## *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



H

## Dès 20 personnes

### LUNCH EXPRESS :

1 SALADE VERTE + 1 SANDWICH +  
1 DESSERT

23.00

### OU LUNCH :

1 SALADE COMPOSÉE +  
1 SANDWICH + 1 DESSERT

26.00

### 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 feta, olives, concombre et tomates cerises

C

N

### SANDWICHS, 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

U

### DESSERTS, AU CHOIX

(minimum 10 pièces par choix)

Tartelette aux fruits du moment

Salade de fruits

Entremets chocolat

L

### 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.



S

## Dès 20 personnes

BOWL	19.00
1BOWL + 1 DESSERT	24.00
BOISSON 50 CL	3.00

BOWL, AU CHOIX  
(minimum 10 pièces par choix)

### Saumon

Pavé de saumon au sésame, riz parfumé, chou rouge, carotte rapée, radis, mangue, tomate, avocat, sauce asiatique

### Poulet

Filet de poulet mariné texane, citron vert, riz, haricots rouges, maïs, dés de tomate, salade croquante, sauce tex-mex

### Végétarien

Farfalle au curry, féta, œuf dur, chou rouge, chou chinois, tomate, noix de cajou, oignon cébette, concombre, sauce moutarde à l'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.

W

O

B



## Apéritifs et

## COCKTAILS D'INNATOIRES

## À la carte

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



# APÉRITIFS ET COCKTAILS DINATOIRES

À la carte

## PIÈCES FROIDES

		Contient l'allergène suivant:			Convient au:	
		Lactose	Gluten	Autres	Végétarien	Vegan
Tartelette aux légumes du soleil	2.00	✓	✓	oeuf	✓	
Chouquette au fromage	2.00	✓	✓	oeuf	✓	
Mini pâté en croûte	2.00		✓			
Mini pain suédois au saumon fumé d'Écosse, houmous et citron	2.50			poisson		
Tulipe de carottes, mousse de légumes aux herbettes	2.50	✓	✓		✓	
Blinis, rillettes de féra et capucines	2.50	✓	✓	poisson		
Tartare de légumes GRTA à l'huile de Kalamata	3.00					✓
Pain de manioc, mousse de carotte au curry	3.00	✓			✓	
Mille-feuille de gruyère et viande séchée	3.00	✓				
Roulé feuilleté au fromage de chèvre frais et olives	3.50	✓	✓			✓
Cube de saumon gravlax aux épices	3.50			poisson		
Thon façon Tataki au sésame torréfié	4.00			poisson		
Pressé de foie gras, pain aux figues	4.00		✓			
Bruschetta mozzarella di bufala, jambon ibérique et pesto	4.00	✓	✓			
Médaillon de homard au raifort	4.00	✓		crustacé		
Assortiment de fromages (60 gr)	4.00	✓			✓	
Assortiment de charcuterie (60 gr)	8.00					
Plateau de fromages et charcuterie, pains et condiments	11.50	✓	✓			



# APÉRITIFS ET COCKTAILS DÎNATOIRES

À la carte

## PIÈCES CHAUDES

		Lactose	Gluten	Autres	Végétarien	Vegan
Queue de crevette panée	1.50		✓	crustacé		
Foccacia tomate mozzarella	1.50	✓	✓		✓	
Bouchée de camembert	1.50	✓	✓		✓	
Assortiment de pizzettes (poivron, champignon, courgette)	2.50		✓	✓		✓
Croque-monsieur jambon de dinde	2.50	✓	✓	oeuf		
Gaufre de pommes de terre au fromage à raclette	2.50		✓	✓	oeuf	✓
Arancini de bœuf	2.50		✓			
Poivron farci au fromage et au piment	3.00	✓	✓			✓
Croustillant de poulet	3.00		✓	oeuf		
Mini burger de bœuf	4.50	✓	✓			
Brochette de poulet tex-mex	5.00	✓	✓			

## PIÈCES SUCRÉES

Macaron framboise	2.50	✓		oeuf	✓
Tartelette aux fruits de saison	3.50	✓	✓	oeuf	✓
Croquant cappuccino	3.50	✓		oeuf	✓
Entremets chocolat	3.50	✓	✓	oeuf - fruits à coque	✓



# 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.



# APÉRITIFS ET COCKTAILS DÎNATOIRES

## Formules

### CLASSIQUE

**6** **14.00**

PIÈCES

- Tartelette aux légumes du soleil
- Chouquette au fromage
- Mini pain suédois au saumon fumé d'Écosse, houmous et citron
- Roulé feuilleté au fromage de chèvre frais et olives
- Pain de manioc, mousse de carotte au curry
- Mini pâté en croûte

**10** **24.00**

PIÈCES

- Tartelette aux légumes du soleil
- Chouquette au fromage
- Mini pain suédois au saumon fumé d'Écosse, houmous et citron
- Roulé feuilleté au fromage de chèvre frais et olives
- Pain de manioc, mousse de carotte au curry
- Mini pâté en croûte
- Gaufre de pommes de terre au fromage à raclette
- Foccacia tomate mozzarella
- Macaron framboise
- Entremets chocolat

**14** **34.00**

PIÈCES

- Tartelette aux légumes du soleil
- Chouquette au fromage
- Mini pain suédois au saumon fumé d'Écosse, houmous et citron
- Roulé feuilleté au fromage de chèvre frais et olives
- Pain de manioc, mousse de carotte au curry
- Mini pâté en croûte
- Gaufre de pommes de terre au fromage à raclette
- Foccacia tomate mozzarella
- Wraps roulé aux légumes de saison et piment de Troinex
- Mini burger de bœuf
- Croque monsieur à la dinde
- Tartelette aux fruits de saison
- Macaron framboise
- Entremets chocolat

#### SUGGESTION :

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

Prix selon formule commandée :

6 pièces : 14.-    10 pièces : 12.-    14 pièces : 10.-



# APÉRITIFS ET COCKTAILS DÎNATOIRES

## Formules

### PRESTIGE

**6** **20.00**

PIÈCES

- Cube de saumon gravlax aux épices
- Tulipe de carottes, mousse de légumes aux herbettes
- Tartare de légumes GRTA à l'huile de Kalamata
- Pressé de foie gras, pain aux figues
- Blinis, rillettes de féra et capucines
- Bruschetta mozzarella di bufala, jambon ibérique et pesto

**10** **32.00**

PIÈCES

- Cube de saumon gravlax aux épices
- Tulipe de carottes, mousse de légumes aux herbettes
- Tartare de légumes GRTA à l'huile de Kalamata
- Pressé de foie gras, pain aux figues
- Blinis, rillettes de féra et capucines
- Bruschetta mozzarella di bufala, jambon ibérique et pesto
- Brochette de poulet tex-mex
- Mini burger de bœuf
- Tartelette aux fruits de saison
- Entremets chocolat

**14** **45.00**

PIÈCES

- Cube de saumon gravlax aux épices
- Tulipe de carottes, mousse de légumes aux herbettes
- Tartare de légumes GRTA à l'huile de Kalamata
- Pressé de foie gras, pain aux figues
- Blinis, rillettes de féra et capucines
- Bruschetta mozzarella di bufala, jambon ibérique et pesto
- Mille-feuille de gruyère et viande séchée
- Thon façon Tataki au sésame torréfié
- Médaillon de homard au raifort
- Brochette de poulet tex-mex
- Mini burger de bœuf
- Tartelette aux fruits de saison
- Mini madeleine citron basilic
- Croquant cappuccino

#### SUGGESTION :

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

Prix selon formule commandée :

6 pièces : 14.-    10 pièces : 12.-    14 pièces : 10.-



# 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.



# MENUS À LA CARTE

## HORS D'ŒUVRE

		Contient l'allergène suivant:			Convient au:	
		Lactose	Gluten	Autres	Végétarien	Vegan
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		✓	✓	✓	✓
Velouté de courgettes, 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, sésame, soja, champignons	✓	✓
Spaghetti à la bolognaise de Quorn	15.00		✓	œuf	✓	✓
Dahl de lentilles et lait de coco, pain naan (sans lactose)	13.00		✓		✓	✓



# MENUS À LA CARTE

## VIANDES

		Contient l'allergène suivant:	Convient au:			
		Lactose	Gluten	Autres	Végétarien	Vegan
Mille-feuille de pâtes, bœuf mijoté & tomate confite	19.00					
Mijoté de poulet aux herbes des alpages	23.00					
Emincé de dinde au curry et raisins secs	24.00					
Epaule d'agneau confite aux épices	28.00					
Joue de bœuf confite au vin rouge	25.00					
Longe de veau cuisson basse température	31.00					

## POISSONS

Dos de cabillaud rôti au pesto	25.00		poisson
Pavé de saumon et sa crème d'aneth	25.00	✓	poisson
Dos de lieu noir sauce vierge	23.00		poisson
Ballon de pain (pièce)	1.00	✓	

## 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	✓	✓
Tomate provençale		



# MENUS À LA CARTE

## FROMAGES

	Assiette de fromages (3 sortes)	8.00	Contient l'allergène suivant:			Convient au:	
			Lactose	Gluten	Autres	Végétarien	Vegan
			✓			✓	

## DESSERTS

Financier pistache chocolat blanc	8.00	✓	✓		✓
Macaron vanille fruits rouges	8.00	✓			✓
Minestrone de fruits de saison	7.50			✓	✓
Tartelette citron basilic	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.



**LIVE COOKING SALÉ**

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

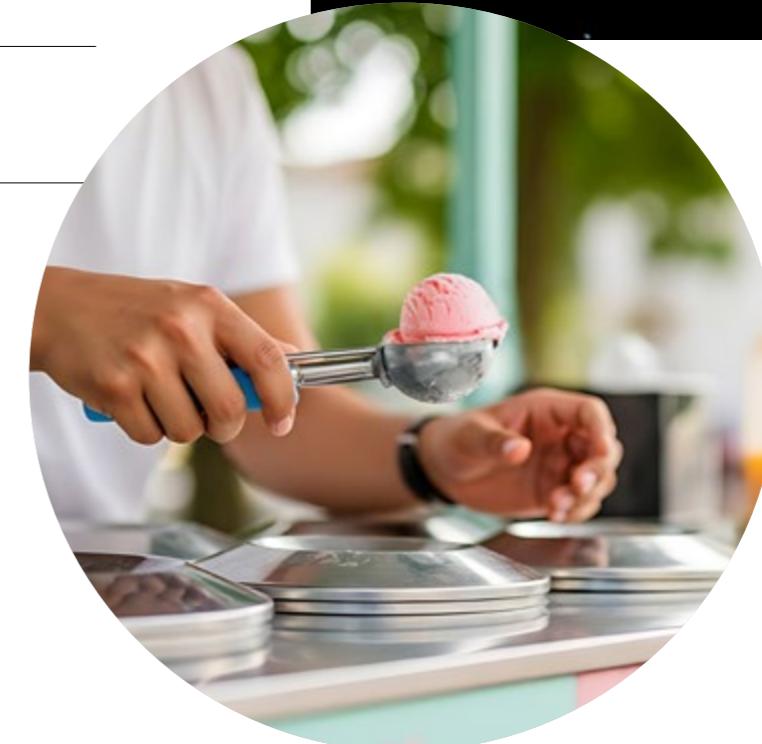
Animation crêpes (pâte à tartiner et confitures maison, sucre)	3.20/pax	✓	✓	✓
Animation glaces 1 boule	3.00/pax	✓		✓
Animation glaces 2 boules	5.00/pax	✓		✓
Gaufre sucre	3.50/pax	✓	✓	✓
Gaufre, pâte à tartiner maison et sucre	4.00/pax	✓	✓	✓

**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
<b>BUFFET DE SALADES (3 au choix)</b>					
Taboulé oriental		✓		✓	✓
Salade grecque	✓			✓	
Terrine de légumes	✓		oeufs	✓	
Salade méditerranéenne			oeufs		
<b>GRILLADES (3 au choix)</b>					
Brochette de cuisse de poulet marinée au thym citron					
Brochette de bœuf aux épices					
Saucisse de veau					
Saucisse végétale fumée			✓	✓	
Galette végétale de blé et pois			✓	✓	
<b>ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)</b>					
Poêlée de légumes du soleil		✓		✓	✓
Riz parfumé	✓				
Pommes grenaille au four				✓	
Arlequin de légumes de saison				✓	
Ballon de pain (1 pièce)	✓				
<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 	Gluten 	Autres	Végétarien 	Vegan 
Entremets au chocolat		✓	oeufs	✓	
Macaron vanille fruits rouges (sans gluten)				✓	
Minestrone de fruits de saison (sans gluten et sans lactose)				✓	✓
Animation crêpes (pâte à tartiner et confitures maison, sucre)	✓	✓	oeufs	✓	

Offre personnalisée sur demande



# M A R I A G E



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 GÂTEAU

44



45

**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

**VINS ROSES 75 CL**

Œil de Perdrix, Domaine des Bossons	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.



## 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 MOCKTAILS DU PRINTEMPS

sur devis

### FLEURS & FRAMBOISE

Infusion framboise maison · Eau pétillante · Sirop de fleur de sureau · Framboises fraîches · Menthe

### CITRON BASILIC SPRITZ

Citron jaune frais · Sirop basilic maison · Tonic light · Glaçons · Feuilles de basilic

### PÊCHE & VERVEINE COOLER

Infusion pêche maison · Verveine fraîche · Un trait de jus de pomme · Pétillant neutre

## LES BIÈRES

### BIÈRES BLONDES, BLANCHES, ROUSSES, IPA OU BRUNES

sur devis

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

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

## FORFAITS BOISSONS

## FORFAIT SANS ALCOOL

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

## FORFAIT VINS GENEVOIS

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



VAISSELLE

# FORFAIT VAISSELLE RÉUTILISABLE



## NOS PRESTATIONS

### Événements d'entreprise

Séminaires, réunions, inaugurations, lancements de produits, cocktails, soirées d'équipe...

### Événements privés

Anniversaires, réceptions, brunchs printaniers, garden-parties, fêtes familiales...

### Menus sur mesure

Propositions de saison, options végétariennes, buffet frais et coloré, douceurs sucrées, cocktails maison, boissons raffinées.

### Mise en scène élégante

Présentations soignées, dressage harmonieux, vaisselle et décoration adaptées au thème de votre événement.

### Service professionnel

Une équipe chaleureuse et organisée, formée pour assurer un service fluide du début à la fin.

## POURQUOI CHOISIR NOTRE FORMULE CLÉ EN MAIN ?

- Un gain de temps précieux : nous prenons en charge chaque détail.
- La qualité au cœur : produits frais, saveurs maîtrisées, créations gourmandes.
- Adaptation totale : un événement personnalisé selon vos envies et votre budget.
- Une tranquillité assurée : vous profitez pleinement de votre moment, l'esprit libre.



CHOCOLATS · APÉRITIF · BISCUITS · SPIRITUEUX  
COMBOS · COFFRETS GOURMANDS

**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
- Rillettes, tapenade, pâté de campagne
- 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.

**CURIEX DE DÉCOUVRIR TOUTE LA GAMME  
DE NOS PRODUITS D'ÉPICERIE ?**

Contactez-nous au :

+41 22 727 0100

[epicerie@pro-geneve.ch](mailto:epicerie@pro-geneve.ch)

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

Photos : Romain Vigouroux



# CONDITIONS GÉNÉRALES

## RÉSERVATION DE MANIFESTATION

Les réservations de manifestation se font uniquement par retour de courrier, ou scan signé. Les confirmations sont effectuées au plus tard **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 saurons 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.



*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