

# Traiteur

& ÉVÈNEMENTIEL

PRINTEMPS · ÉTÉ 2026



pro. restauration

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





# Traiteur

& ÉVÈNEMENTIEL

PRINTEMPS • ÉTÉ 2026

## SOMMAIRE

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



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 : 1 eau plate ou gazeuse 5 dl

3.00

### BUFFET CONTINENTAL

SUR DEVIS

Composition sur mesure selon vos envies de salé et sucré

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

SUR DEVIS





## Dès 20 personnes

### LUNCH EXPRESS :

1 SALADE VERTE + 1 SANDWICH +  
1 DESSERT

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 fêta, olives, concombre et tomates cerises

### SANDWICHES, AU CHOIX

(minimum 10 pièces par choix)

Bagna maïs au thon

Ciabatta jambon fromage

Sandwich focaccia tomate mozzarella

Ficelle ciabatta jambon cru

Bagel maïs jambon de dinde

Bagna maïs poulet

### DESSERTS, AU CHOIX

(minimum 10 pièces par choix)

Tartelette aux fruits du moment

Salade de fruits

Entremets chocolat

### BOISSONS, au choix

Eau plate/gazeuse 50 cl

Coca-Cola zéro 50 cl

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





## Dès 20 personnes

BOWL	19.00
1 BOWL + 1 DESSERT	24.00
BOISSON 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.





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













### *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

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

PIÈCES

24.00

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  
Focaccia tomate mozzarella  
Macaron framboise  
Entremets chocolat

14

PIÈCES

34.00

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  
Focaccia 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.-





## PRESTIGE

**6**  
PIÈCES **20.00**

Cube de saumon gravlax aux épices  
Tulipe de carottes, mousse de légumes aux herbes  
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**  
PIÈCES **32.00**

Cube de saumon gravlax aux épices  
Tulipe de carottes, mousse de légumes aux herbes  
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**  
PIÈCES **45.00**

Cube de saumon gravlax aux épices  
Tulipe de carottes, mousse de légumes aux herbes  
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  
Médailillon 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

26

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.







27



		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	✓	
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	✓			✓	
<b>SOUPES FROIDES</b>						
Gaspacho andalou	5.00		✓		✓	✓
Velouté de courgettes, chèvre et menthe	5.00	✓			✓	
Soupe froide de melon et son croustillant de jambon	5.00					
<b>TARTES DU MARCHÉ</b>						
Tarte aux légumes de saison	7.00	✓	✓		✓	
Tarte chèvre tomate	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, sésame, soja champignons	✓	✓
Spaghetti à la bolognaise de Quorn	15.00		✓	oeuf	✓	✓
Dahl de lentilles et lait de coco, pain naan (sans lactose)	13.00		✓		✓	✓





		Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
		Lactose	Gluten	Autres	Végétarien	Vegan
						
<b>VIANDES</b>						
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					
<b>POISSONS</b>						
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		✓			
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>						
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						





FROMAGES

Assiette de fromages (3 sortes)	8.00	✓			✓	
---------------------------------	------	---	--	--	---	--

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

34

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.



35



### 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</b> (3 au choix)					
Taboulé oriental		✓		✓	✓
Salade grecque	✓			✓	
Terrine de légumes	✓		oeufs	✓	
Salade méditerranéenne			oeufs		
<b>GRILLADES</b> (3 au choix)					
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</b> (2 au choix)					
Poêlée de légumes du soleil		✓		✓	✓
Riz parfumé	✓				
Pommes grenaille au four					✓
Arlequin de légumes de saison					✓
<b>SAUCES</b> (2 au choix)					
Tartare			oeufs		
Niçoise (aïoli)			oeufs		
Cocktail			oeufs		
Moutarde			moutarde		

Ballon de pain (1 pièce)





	Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
	Lactose 	Gluten 	Autres	Végétarien 	Vegan 
DESSERTS (2 au choix)					
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





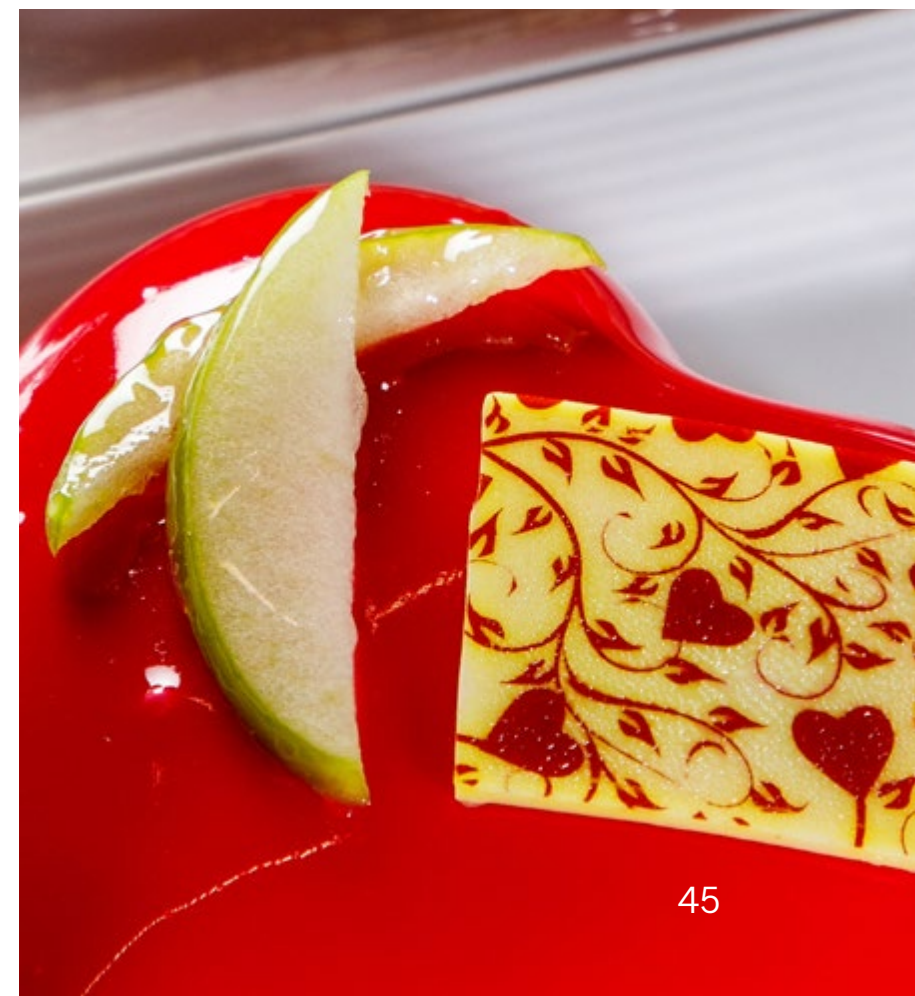


Parce qu'il nous tient à cœur de rendre cet événement inoubliable, nous proposons un devis sur rendez-vous. N'hésitez pas à nous contacter.





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





## VINS BLANCS 75 CL

Chasselas, Domaine des Bossons	18.00
Chasselas 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 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 glacé maison (framboise, tropical ou pêche) 1 L	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.

## 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 VINS GENEVOIS

Minérales plates et gazeuses

Jus de fruits, sodas, jus de pomme de Genève

Vin blanc et rouge, Domaine des Bossons

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

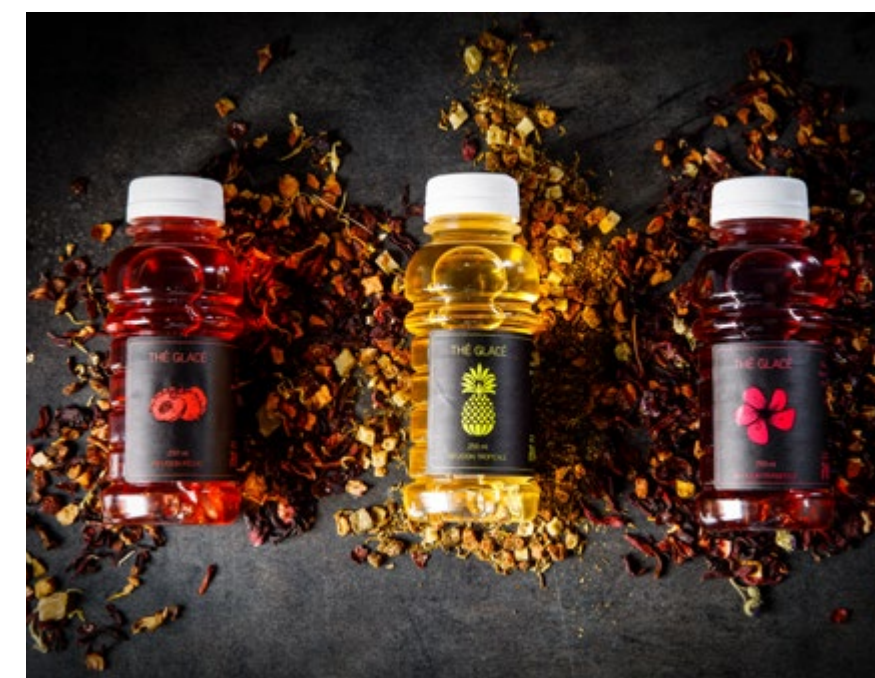
Vin blanc et rouge de Genève, Château du Crest  
Prosecco

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

Bière pression en fût de 20 L

Mocktail maison et de saison

1 HEURE : 17.-    2 HEURES : 22.-    3 HEURES : 26.-





## VAISSELLE

Prix sur demande

### FORFAIT VAISSELLE RÉUTILISABLE

Assiettes, couverts, verres sur devis

### FORFAIT VAISSELLE TRADITIONNELLE

Assiettes, couverts, verres sur devis

## MATÉRIEL

Table de buffet, nappage non tissé 25.00

Nappage tissu pour table de buffet ou repas sur devis

Table mange-debout nappée (tissu) 45.00

Vestiaire  
(Stand à roulettes avec 50 cintres et tickets) 60.00

Tables et chaises sur devis

1 table et 2 bancs de manifestation (6-8 pers.) 20.00

## PERSONNEL À L'HEURE

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

Cuisinier jusqu'à minuit 50.00

Cuisinier après minuit 58.00

Personne de service jusqu'à minuit 50.00

Personne de service après minuit 58.00

Maître d'hôtel jusqu'à minuit 60.00

Maître d'hôtel après minuit 70.00

Plongeur jusqu'à minuit 47.00

Plongeur après minuit 52.00

## LIVRAISON Camionnette isotherme

Aller/retour à Genève 80.00

Forfait livraison et reprise  
le jour ouvrable suivant 120.00

Déplacement du personnel hors Genève 1.10 / Km

Majoration dimanche et jours fériés 150.00

Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer le samedi





## NOS PRESTATIONS

### Événements d'entreprise

Séminaires, réunions, inaugurations,ancements 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.

## 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





## 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.





# 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