

Traiteur
& ÉVÈNEMENTIEL

AUTOMNE · HIVER 2026 · 2027

Route de la Galaise 21a
1228 Plan-les-Ouates
022 727 01 00
traiteur@pro-geneve.ch

pro. restauration



SOMMAIRE

traiteur
& ÉVÈNEMENTIEL

AUTOMNE · HIVER 2026 · 2027

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

Menu 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

Forfaits boissons ..... p. 46

Location, vaisselle et matériel ..... p. 48

Service traiteur clé en main ..... p. 50

Cadeaux souvenirs ..... p. 52

Conditions générales de vente ..... p. 54

pro. restauration

EN QUELQUES MOTS

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.









SERVICE TRAITEUR

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, Écosse
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.

Créé et imprimé chez PRO, entreprise humaine.
Photographies par Romain Vigouroux.
Images non contractuelles.

PETITS-DÉJEUNERS *et pauses*

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

Une composition personnalisée, salée et sucrée, selon vos envies

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



LUNCH & LUNCH EXPRESS

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 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

SANDWICHS, 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 portions 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



APÉRITIFS ET COCKTAILS DÎNATOIRES
À la carte

PIÈCES FROIDES		Contient l'allergène suivant : Lactose	Gluten	Autres	Convient au : Végétarien	Vegan
Chouquette au Gruyère AOP	2.00	√	√		√	
Tartelette sablée carotte et curry	2.00	√	√		√	
Feuilletés (2 pièces)	2.00	√	√		√	
Mini-pâté en croûte de veau	2.50	√	√	oeufs		
Club nordique au saumon mariné	2.50	√	√	poisson		
Rillettes de féra sur toast de pain aux graines de lin	2.50	√	√	poisson		
Tulipe aux épinards, mousseline au jambon de dinde fumé	2.50	√	√			
Bouchée ébène de légumes au piment de Troinex	2.50					
Sablé au parmesan, mousseline de carottes au curry	2.50		√		√	
Pain aux graines de lin, fromage à la courge et lardons de betterave	2.50		√		√	
Wraps de légumes d'hiver et fromage frais	2.50	√	√		√	
Mini-navette rillette de saumon fumé	2.50	√	√	poisson		
Mini-madeleine au cheddar et à l'emmental	2.50	√	√		√	
Pressé de Gruyère et viande séchée	3.00	√				
Saumon mariné aux épices gravlax	3.50			poisson		
Mini-moelleux au citron, crème à l'aneth, haddock fumé	3.50	√	√	poisson		
Mini-bagel sésame, caviar d'aubergines et œuf	3.50	√	√	sésame oeufs	√	
Foie gras, toast aux figues et noisettes	4.00		√	fruits à coques		
Tartare de Saint-Jacques au yuzu et mangue	4.50	√	√	coquillage		
Thon façon tataki au sésame grillé et wasabi	4.50			sésame poisson		
Plateaux de 3 fromages (60 g)	6.50	√				
Assortiment de charcuterie (60 g)	8.50					
Plateau de fromages et charcuterie, avec pain et condiments	11.50	√	√	sésame		



APÉRITIFS ET COCKTAILS DÎNATOIRES

À la carte

		Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
		Lactose	Gluten	Autres	Végétarien	Vegan
PIÈCES CHAUDES						
Ramequin au fromage	2.00	√	√		√	
Croque-monsieur au jambon de dinde	2.50	√	√			
Gaufre aux pommes de terre et fromage à raclette	2.50	√	√		√	
Pizzette au fromage des alpages	2.50	√	√		√	
Tartelette rösti au fromage	4.00					
Mini-burger végétarien	4.50	√	√		√	
Mini burger de bœuf	4.50	√	√			
Brochette de poulet marinée yakitori 60 gr	5.00					
Brochette de boeuf mariné 60 gr	5.00					



PAINS SURPRISE					
Pain aux céréales, 50 pièces	55.00/pain	√	√		
Pain scandinave, 48 pièces	55.00/pain	√	√		
*Pain surprise grand, 96 pièces	125.00/pain	√	√		

* Sous réserve de disponibilité

PIÈCES SUCRÉES					
Macaron caramel	3.00	√	√	oeufs	√
Tartelette passion meringue	3.50	√	√	oeufs	√
Financier au miel de Bernex et pistaches	3.50	√	√	fruits à coques	√
Croquant au chocolat noir et blanc, griottes	3.50	√	√	oeufs	√

Apéritifs et COCKTAILS DÎNATOIRES *FORMULES*

FORMULES DÎNATOIRES

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

APÉRITIFS ET COCKTAILS DÎNATOIRES

Formules

CLASSIQUE

6 PIÈCES — 14.00

Ramequin au fromage
Barquette ébène, mousse de légumes au piment de Troinex
Tulipe de betterave, fromage frais et radis rouge
Tartelette sablée carotte et curry
Pizzette au Gruyère
Mini-pâté de veau en croûte

10 PIÈCES — 24.00

Ramequin au fromage
Barquette ébène, mousse de légumes au piment de Troinex
Tulipe de betterave, fromage frais et radis rouge
Tartelette sablée carotte et curry
Pizzette au Gruyère
Mini-pâté de veau en croûte
Croque monsieur jambon de dinde
Gaufre aux pommes de terre et fromage à raclette
Macaron caramel
Tartelette passion meringue

14 PIÈCES — 34.00

Ramequin au fromage
Barquette ébène, mousse de légumes au piment de Troinex
Tulipe de betterave, fromage frais et radis rouge
Tartelette sablée carotte et curry
Pizzette au Gruyère
Mini-pâté de veau en croûte
Croque monsieur jambon de dinde
Gaufre aux pommes de terre et fromage à raclette
Mini-moelleux au citron, crème à l'aneth et haddock fumé
Mini-burger (boeuf ou végétarien)
Tartelette rösti au fromage
Macaron caramel
Tartelette passion meringue
Financier au miel de Bernex et pistaches

SUGGESTION :
Pour compléter votre formule dînatoire, nous vous suggérons du live cooking : risotto au parmesan et salade roquette.
Prix selon formule commandée :
6 pièces : 14.- 10 pièces : 11.- 14 pièces : 9.-



APÉRITIFS ET COCKTAILS DÎNATOIRES

Formules

PRESTIGE

6 PIÈCES — 20.00

Sablé parmesan, mousseline de carottes au curry
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 de pain aux graines de lin
Thon façon tataki au sésame grillé et wasabi

10 PIÈCES — 32.00

Sablé parmesan, mousseline de carottes au curry
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 de pain aux graines de lin
Thon façon tataki au sésame grillé et wasabi
Brochette de poulet yakitori 60 gr
Mini-burger (boeuf ou végétarien)
Macaron caramel
Croquant au chocolat noir et blanc, griottes

14 PIÈCES — 45.00

Sablé parmesan, mousseline de carottes au curry
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 de pain aux graines de lin
Thon façon tataki au sésame grillé et wasabi
Brochette de poulet yakitori 60 gr
Mini-burger (boeuf ou végétarien)
Brochette de bœuf mariné 60 gr
Gaufre aux pommes de terre et fromage à raclette
Pizzette au Gruyère
Tartelette passion meringue
Financier au miel de Bernex et pistaches
Croquant au chocolat noir et blanc, griottes

SUGGESTION :
Pour compléter votre formule dînatoire, nous vous suggérons du live cooking : risotto au parmesan et salade roquette.
Prix selon formule commandée :
6 pièces : 14.- 10 pièces : 11.- 14 pièces : 9.-



LA CARTE

MENUS À

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

À 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.



LA CARTE

MENUS À

		Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
		Lactose	Gluten	Autres	Végétarien	Vegan
HORS D'ŒUVRE						
Tarte fine aux légumes de saison, saladine croquante	8.00	√	√	moutarde		
Salade champêtre, lardons de dinde, champignons, œuf dur, croûtons, fromage, pommes de terre, légumes râpés	9.50	√	√	oeufs		
Salade César	11.00	√	√			
Saumon gravlax, citron vert, saladine, pain grillé	12.00			poisson		
Terrine de foie gras au naturel, pain toast, confit de figues	16.00		√			
SOUPES CHAUDES						
Velouté de légumes	5.00					√
Soupe de potiron aux noisettes torréfiées	5.00	√		fruits à coques	√	
Crème parmentière poireaux, pommes de terre	5.00	√			√	
TARTES DU MARCHÉ						
Tarte aux légumes de saison	7.00	√	√		√	
Quiche aux poireaux et au parmesan	7.00	√	√		√	
Tarte au saumon et aux épinards	7.00	√	√	poisson		
PLATS VÉGÉTARIENS & VEGAN						
Pad thaï aux légumes, sésame et cacahuètes	10.50		√	arachide sésame champignons		√
Dahl de lentilles et lait de coco	13.00					√
Spaghetti à la bolognaise de Quorn	15.00		√	oeufs	√	
Lasagna verdura	19.00		√		√	



LA CARTE

MENUS À

		Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
		Lactose	Gluten	Autres	Végétarien	Vegan
VIANDES						
Mille-feuille de pâtes, bœuf mijoté & tomate confite	19.00		√			
Mijoté de cuisse de poulet, jus corsé aux herbes des alpages	23.00					
Suprême de pintade forestière	25.00					
Joue de bœuf confite au vin rouge	25.00					
Cassoulet traditionnel	26.00			porc		
Épaule d'agneau confite au miel	28.00					
Longe de veau en cuisson basse température	31.00					
POISSONS						
Dos de lieu noir, sauce vierge	23.00			poisson		
Dos de cabillaud rôti au pesto	25.00	√		poisson		
Pavé de saumon, crème d'aneth	25.00	√		poisson		
Ballon de pain (pièce)	1.20		√			

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		√			√	



MENUS À LA CARTE

		Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
		Lactose	Gluten	Autres	Végétarien	Vegan
FROMAGES						
Assiette de fromages (3 sortes)	8.00	√			√	
DESSERTS						
Macaronade au citron et meringue croquante	7.50				√	
Sablé poire tatin et cannelle	8.00		√		√	
Croquant au chocolat noir et blanc, griottes	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

		Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
		Lactose	Gluten	Autres	Végétarien	Vegan
LIVE COOKING SALÉ						
Risotto nature, parmesan et roquette	14.00	√			√	
Risotto aux légumes ou aux champignons, parmesan et salade verte	18.00	√			√	
PASTA PARTY						
Trilogie de pâtes au choix (option sans gluten disponible), sauces tomate et pesto Dés de tomates, noisettes & amandes grillées, parmesan râpé, salade verte en accompagnement	18.00	√	√	fruits à coques	√	
Burger (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	√	√			
Paella aux fruits de mer et poulet	25.00			fruits de mer		
SUPPLÉMENT GARNITURES						
Pommes de terre au four, salade verte	6.00					√
LIVE COOKING SUCRÉ						
Animation glace 1 boule	3.00/pax	√			√	
Animation glace 2 boules	5.00/pax	√			√	
Animation crêpe (pâte à tartiner et confitures maison, sucre)	4.50/pax	√	√		√	
Gaufre au sucre	4.50/pax		√		√	
Gaufre, pâte à tartiner maison et sucre	5.00/pax	√	√		√	
FOOD BIKE						
Location	300.00					

LIVE COOKING · BUFFETS · APÉRITIF · COMPTOIR · GOÛTERS · GLACES

Pour donner plus de convivialité à votre événement, nous proposons nos deux food bikes, chacun dans sa propre configuration pour proposer aussi bien des mets chauds que froids.





MENU COMPLET 45.00

	Contient l'allergène suivant :			Convient au :	
	Lactose	Gluten	Autres	Végétarien	Vegan
BUFFET DE SALADES (3 au choix)					
Salade de penne aux petits légumes		√	oeufs	√	
Salade de pommes de terre, oignons rouges, herbes fraîches				√	√
Salade grecque	√			√	
Terrine de légumes	√		oeufs	√	
Salade méditerranéenne			oeufs		
GRILLADES (3 au choix)					
Brochette de cuisse de poulet marinée au thym citron					
Brochette de bœuf aux épices					
Saucisse de volaille					
Saucisse végétale fumée		√			√
Galette végétale de blé et pois		√			√
ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)					
Riz parfumé					√
Pommes grenaille au four					√
Arlequin de légumes de saison					√
Ballon de pain (1 pièce)		√			
SAUCES (2 au choix)					
Tartare			oeufs		
Niçoise (aïoli)			oeufs		
Cocktail			oeufs		
Moutarde			moutarde		



BARBECUE

DESSERTS (2 au choix)	Contient l'allergène suivant : Lactose	Gluten	Autres	Convient au : Végétarien	Vegan
Entremets au chocolat	√	√	oeufs	√	
Salade de fruits de saison				√	√
Tartelette aux fruits de saison	√	√		√	
Panna cotta aux fruits rouges	√			√	

Offre personnalisée sur demande



MARIAGE



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 des entremets ou gâteaux personnalisés.







CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Chasselas AOC Genève, Domaine des Trois Étoiles, Peissy, Bio Suisse	22.00
Oracle, Kersus, Domaine des Dix Vins, Hermance	22.00

VINS ROUGES

Gamay, Domaine de la Guérite 2025, Gy	22.00
Merlot , Stéphane Gros, Dardagny	23.00

VINS ROSÉS

Œil de Perdrix, Domaine du Château de Collex	22.00

VINS MOUSSEUX

Prosecco	22.00
Cuvée Émilie, Cave de Genève	28.00

CHAMPAGNES

Champagne, Charpentier tradition Terre d'émotion, Brut, Blanc de blancs	58.00

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 0,5 L	3.00
Minérales plates et gazeuses 1 L	4.00
Minérales plates et gazeuses 1,5 L	5.00
Thé froid maison 1 L	6.00
Jus de fruits 1 L et sodas 1,5 L	6.00
Jus de pomme de Genève 1 L	7.00

BOISSONS CHAUDES

Café, thé/infusion	3.00

LES COCKTAILS SANS ALCOOL — sur devis

LES BIÈRES

Bières blondes, blanches, rousses, IPA ou brunes — sur devis

Bouteilles 33 cl ou fût 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

FORFAIT SANS ALCOOL

Minérales plates et gazeuses

Jus de fruits, sodas, jus de pomme de Genève, thé froid 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, thé froid maison

Vins genevois, blanc et rouge

1 HEURE : 8.- 2 HEURES : 14.- 3 HEURES : 16.-

FORFAIT JOUR DE FÊTE

Minérales plates et gazeuses

Jus de fruits, sodas, jus de pomme de Genève, thé froid maison

Vins genevois, blanc et rouge
Prosecco

Cocktail «Secret garden» ou «Tête dans la 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.-



LOCATION

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	250.00

Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer le samedi



pro. restauration

SERVICE TRAITEUR *clé en main*

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.





CADEAUX SOUVENIRS

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 fruits

Confitures

Cookies, biscuits etc.

Amandes salées aromatisées

Rillettes, tapenade, pâté de campagne

Thés froids

Gins infusés et rhums arrangés

Tous nos produits sont faits maison avec beaucoup d'amour.

Selon votre budget, nous vous aidons à composer votre coffret-cadeau que nous pouvons personnaliser.

CURIEUX DE DÉCOUVRIR TOUTE LA GAMME DE NOS PRODUITS D'ÉPICERIE ?

Contactez-nous au :

+41 22 727 01 00

epicerie@pro-geneve.ch

www.pro-geneve.ch



CONDITIONS GÉNÉRALES

RÉSERVATION DE MANIFESTATION

La réservation devient définitive à réception de l'offre datée et signée. Sauf accord écrit, l'offre est valable **15 jours ouvrés** à compter de sa date d'envoi. Le nombre définitif de participants doit être communiqué au plus tard **6 jours ouvrés** avant l'événement. La quantité confirmée servira de base de facturation, même en cas de diminution ultérieure du nombre de participants.

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 TAXES 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.
Les livraisons effectuées les week-ends et jours fériés font l'objet de frais supplémentaires, précisés dans l'offre commerciale.

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 responsables 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

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, les préparations présentées sur un buffet ou laissées à température ambiante ne peuvent pas être reprises par PRO. Toute remise éventuelle au client sera effectuée sous sa responsabilité et uniquement lorsque les conditions de conservation le permettent.

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 3 heures par personne sera facturé. Les heures sont calculées du départ de notre laboratoire de Plan-les-Ouates au retour dans nos locaux.

NOUVELLES VISITES COMMERCIALES ET TECHNIQUES

La visite commerciale initiale est incluse dans notre accompagnement. Lorsqu'une visite technique sur le lieu de l'événement est nécessaire, celle-ci peut faire l'objet d'une facturation complémentaire, annoncée et validée au préalable par le client.
Tout besoin en matériel ou en prestations techniques supplémentaires fera l'objet d'un devis complémentaire.



Route de la Galaise 21a
1228 Plan-les-Ouates
022 727 01 00
traiteur@pro-geneve.ch

pro. restauration