

PRO SERVICE TRAITEUR



PRO, ENTREPRISE SOCIALE PRIVÉE
CHEMIN LOUIS-HUBERT 4 - 1213 PETIT LANCY
TEL 022 879 55 00 / FAX 022 879 55 10
INFO@PRO-GENEVE.CH - WWW.PRO-GENEVE.CH

RECEVEZ VOS INVITÉS EN TOUTE SÉRÉNITÉ

QUELQUE SOIT L'ÉVÉNEMENT, NOUS VOUS PROPOSONS UN SERVICE DE QUALITÉ ET UN ENSEMBLE DE PRESTATIONS.

QUEL PLAISIR DE NE VOUS SOUCIER DE RIEN,
PUISQUE NOUS NOUS OCCUPONS DE TOUT !

POUR DES ÉVÉNEMENTS ALLANT DE 20 À 1 500 PERSONNES, NOTRE SERVICE TRAITEUR VOUS OFFRE UNE GAMME DE SERVICES ADAPTÉS À VOS BESOINS.

VOUS AVEZ DÉJÀ TROUVÉ LE LIEU IDÉAL ?
NOUS NOUS DÉPLAÇONS JUSQU'À VOUS.

NOUS POUVONS ÉGALEMENT METTRE À VOTRE DISPOSITION DU PERSONNEL POUR UN SERVICE PROFESSIONNEL, DE LA LOCATION DE MATÉRIEL ET UNE DÉCORATION ADAPTÉE À VOS ENVIES.

NOTRE ÉTHIQUE

NOS PRODUITS DU TERROIR, SOIGNEUSEMENT CHOISIS POUR LEUR FRAÎCHEUR ET LEUR SAVEUR, SONT LE REFLET DE NOS VALEURS.

COMME GARANTIE DE QUALITÉ NOUS SOMMES CERTIFIÉS AUX NORMES ISO 9001 ET ISO 14001, CONFORME À LA LOI OFAS-AI ET BÉNÉFICIONS DU LABEL « FOURCHETTE VERTE ». AINSI, NOUS SOMMES TRÈS ATTENTIFS AU RESPECT DE LA QUALITÉ DES EXIGENCES SANITAIRES, DE L'ENVIRONNEMENT ET DE L'HUMAIN DEPUIS PLUS DE 20 ANS.

UN GRAND NOMBRE DE NOS PRODUITS SONT ISSUS DU GRTA
(GENÈVE RÉGION-TERRE AVENIR)



CETTE BROCHURE VOUS PRÉSENTE UNE SÉLECTION DE NOS CLASSIQUES.

TOUTEFOIS, NOUS SOMMES À L'ÉCOUTE DE VOS DÉSIRS,
ALORS N'HÉSITÉS PAS À NOUS CONTACTER POUR UNE OFFRE PLUS PERSONNALISÉE,
(MÉNUS VÉGÉTARIENS...)

SOMMAIRE

- ▶ PETITS-DÉJEUNERS P.4
- ▶ APÉRITIFS P.5
- ▶ COCKTAILS DINATOIRES P.6
- ▶ MENU LUNCH EXPRESS P.8
- ▶ GRILLADES P.9
- ▶ BUFFETS FROIDS & CHAUDS P.10
- ▶ VINS & BOISSONS P.11



POUR LA GAMME COMPLÈTE DE NOS OFFRES, VEUILLEZ CONSULTER NOTRE SITE

PETITS-DÉJEUNERS



Affaire 6.00 Chffpers

- 1 CAFÉ OU THÉ, EN THERMOS
- 1 MINI VIENNOISERIE
- 1 DL DE JUS DE FRUIT : ORANGE, PAMPLEMOUSSE, JUS DE POMME FRAIS DES VERGERS D'ARARE

Continental 10.00 Chffpers



- 1 CAFÉ OU THÉ, EN THERMOS
- 1 MINI VIENNOISERIE
- 1 DÉLICE NATURE
- 1 FRUIT FRAIS
- 1 DL DE JUS DE FRUIT : ORANGE, PAMPLEMOUSSE, JUS DE POMME FRAIS DES VERGERS D'ARARE



Brunch 17.00 Chffpers

- 1 CAFÉ OU THÉ, EN THERMOS
- 1 MINI VIENNOISERIE
- PLATEAU DE CHARCUTERIE (JAMBON BLANC, SALAMI, MORTADELLE)
- FROMAGE TRANCHÉ
- BIRCHERMÜESLI
- 1 FRUIT FRAIS
- 2 DL DE JUS DE FRUIT : ORANGE, PAMPLEMOUSSE, JUS DE POMME FRAIS DES VERGERS D'ARARE

APÉRITIFS (MIN. 20 PERS)



Apéritif Traditionnel 9.50 Chf/pers

- 2 CANAPÉS TRADITIONNELS
- 2 MINIS PÂTÉS-COCKTAIL
- 3 FEUILLETÉS VARIÉS
- DIPS DE LÉGUMES
- 1 MINI BROCHETTE DE TOMATES ET MOZZARELLA



Apéritif PRO 13.00 Chf/pers

- 2 MINIS SANDWICHES CHARCUTIERS EN PAIN SURPRISE
- 1 WRAP VÉGÉTARIEN
- 2 MINIS PÂTÉS-COCKTAIL
- 1 MINI BROCHETTE DE TOMATES ET MOZZARELLA
- 2 BÂTONNETS DE GRUYÈRE
- FEUILLETÉS VARIÉS
- DIPS DE LÉGUMES
- 2 BOUCHÉES SUCRÉES



Apéritif Gourmet 18.00 Chf/pers

- 1 WRAP VÉGÉTARIEN
- 2 MINIS SANDWICHES NORVÉGIENS EN PAIN SURPRISE
- 1 MINI CAKE AU FROMAGE
- 1 MINI CAKE AU LARD
- 1 MINI BROCHETTE TOMATES ET MOZZARELLA
- 1 TOAST DE CHÈVRE ET AUBERGINE, PIQUÉ D'UNE TOMATE SÉCHÉE
- 1 ROULÉ DE JAMBON AU FROMAGE FRAIS ET HERBES FRAÎCHES
- 2 ROSACES DE TÊTE DE MOINE
- 1 MINI QUICHE AU FROMAGE
- 1 MINI PIZZA

« NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE ET POUVONS VOUS OFFRIR DES PRESTATIONS SUR MESURE »

COCKTAILS DINATOIRES



Cocktail PRO

23.00 Chffpers

- 1 TORTILLA CHIPS ET GUACAMOLE
- 1 WRAP DE SAUMON FUMÉ
- 1 WRAP VÉGÉTARIEN
- 1 MINI BROCHETTE TOMATES, MOZZARELLA ET BASILIC
- 1 MINI BROCHETTE DE LÉGUMES GRILLÉS
- 1 ARDOISE DE CHARCUTERIE
- 1 ARDOISE DE FROMAGES
- 1 ASSORTIMENT DE PAINS
- 1 MINI QUICHE AU FROMAGE
- 1 MINI BROCHETTE DE POULET YAKITORI, ENROBAGE PISTACHE
- 1 MINI BURGER
- 2 BOUCHÉES SUCRÉES
- 1 BROCHETTE DE FRUITS FRAIS



Cocktail Gourmet

27.00 Chffpers

- 1 MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS AU PAIN D'ÉPICE
- 1 WRAP DE SAUMON FUMÉ
- 1 WRAP VÉGÉTARIEN
- 1 BOUCHÉE SUÉDOISE AU THON
- 1 BOUCHÉE SUÉDOISE AU TARTARE DE JAMBON
- 1 MINI BROCHETTE DE TOMATES ET MOZZARELLA
- 1 MINI BROCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE
- 1 MINI BROCHETTE DE LÉGUMES GRILLÉS
- 1 ARDOISE DE CHARCUTERIE
- 1 ARDOISE DE FROMAGES
- 1 ASSORTIMENT DE PAINS VARIÉS
- 1 CROUSTILLANT DE CHÈVRE ET ÉPINARDS EN FEUILLE DE BRICK
- 2 AILERONS DE POULET AUX ÉPICES
- 1 MINI BROCHETTE DE BŒUF AUX GRAINES DE SÉSAME
- 1 MINI BROCHETTE DE CREVETTES MARINÉES AU GINGEMBRE ET CORIANDRE
- 2 BOUCHÉES SUCRÉES
- 1 BROCHETTE DE FRUITS FRAIS
- 1 VERRINE DE TIRAMISU



COCKTAILS DINATOIRES

Cocktail Prestige

35.00 Chffpers



Amuse-Bouches

- MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS AU PAIN D'ÉPICE
- BLINIS DE SAUMON SUR LIT DE TSATSIKI
- MINI VOL-AU-VENT DE TOMATES À L'HUILE DE TRUFFE
- BROCHETTE DE TOMATES ET MOZZARELLA AU BASILIC (VÉGÉTARIEN)
- BROCHETTE DE MELON ET VIANDE SÉCHÉE
- BROCHETTE DE LÉGUMES GRILLÉS MÉDITERRANÉENS (VÉGÉTARIEN)
- WRAP DE SAUMON FUMÉ
- WRAP VÉGÉTARIEN

Verrines



- GASPACHO DE CONCOMBRE, MELON ET AVOCAT (VÉGÉTARIEN)
- TARTARE DE LÉGUMES ET TOMATES SÉCHÉES (VÉGÉTARIEN)
- EFFILOCHÉ DE VOLAILLE, TIKKA MASSALA
- ASPERGES VERTES ET BLANCHES, CROUSTILLANT JAMBON CRU
- MINI TARTARE DE BŒUF ASSAISONNÉ, GRISSINI
- TSATSIKI AUX CREVETTES
- JARDIN DE DIPS (VÉGÉTARIEN) ACCOMPAGNÉ DE SAUCES

Le Chaud

- MINI BROCHETTE DE CREVETTES MARINÉES AU GINGEMBRE ET CORIANDRE
- MINI BROCHETTE DE SAINT-JACQUES À L'HUILE DE TRUFFE BLANCHE
- MINI BROCHETTE DE POULET MARINÉ ET TOMATES CONFITES
- MINI BROCHETTE DE BŒUF, MARINADE DE SOJA ET ÉPICES
- CROUSTILLANT DE CHÈVRE ET ÉPINARDS EN FEUILLE DE BRICK
- MINI BROCHETTE DE KEFTA À LA MAROCAINE
- SHAOMAI DE CREVETTES

Les Douceurs



- MINI BAVAROIS AUX DEUX CHOCOLATS
- TIRAMISU EN VERRINE
- VERRINE DE SOUPE DE FRAISES À LA MENTHE
- MINI TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON
- MACARONS VARIÉS

MENU LUNCH EXPRESS

Menu comprenant *17.50 Chffpers*

1 PETITE SALADE, 1 GRAND SANDWICH, 1 PETIT DESSERT,
1 BOISSON (*CHOIX À FAIRE DANS LES PROPOSITIONS CI-DESSOUS*)



Petites Salades

- TOMATES ET MOZZARELLA
- TABOULÉ À LA MENTHE
- GRECQUE
- COLESLAW
- POMME, GRUYÈRE, NOIX, RAISIN, TOMATES

Sandwiches (17 cm)



- PAIN FAUSTINO POULET
- PAIN FAUSTINO SAUMON, BROCOLIS
- PAIN SOLÈNE PROVENÇALE
- 6 CÉRÉALES (TARTARE DE LÉGUMES)
- PAIN DU VILLAGE ROASTBEEF
- PAIN DU VILLAGE JAMBON CRU, TAPENADE, TOMATES ET ROQUETTE
- CLUB SANDWICH DINDE, BACON, SALADE, TOMATES, ŒUF, MAYONNAISE, POUSSÉS D'OIGNONS
- PAIN NORDIQUE TARTARE DE JAMBON

Petits Desserts

- MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS
- TIRAMISU
- TARTELETTE AUX POMMES
- SALADE DE FRUITS FRAIS



Boissons (5 dl)

- COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO
- VALSER PLATE / VALSER GAZEUSE
- NESTEA CITRON

GRILLADES

Grillades Party en Plein Air _____ 39.00 Chf/pers



Buffet de Salades Variées

- COLESLAW - RÉMOULADE DE CÉLERI
- TABOULÉ À LA MENTHE
- TOMATES ET OIGNONS ROUGES
- TOMATES ET MOZZARELLA
- FARFALLES AUX PETITS LÉGUMES
- POMMES DE TERRE, CERVELAS
- LAITUE ET ÉCHALOTES
- TOMATES, CONCOMBRE, NOUILLES



Brochettes servies avec Marinades (2 PCE./PERS)

- POULET À L'ORIENTALE
- BŒUF MARINÉ
- DINDE AU CITRON
- LÉGUMES
- CHIPOLATAS, DE VEAU ET MERGUEZ

Desserts

- MINI BROCHETTES DE FRUITS FRAIS
- MINI BROCHETTES DE MELON ET PASTÈQUE
- VERRINE DE TIRAMISU
- SALADE DE FRUITS FRAIS



Accompagnements

POMMES SAUTÉES AU ROMARIN, FLAN DE LÉGUMES, PAIN
(MATÉRIEL DE CUISINE INCLUS, MIS À VOTRE DISPOSITION).

« NOUS ORGANISONS ÉGALEMENT VOS FONDUES FROMAGES,
FONDUES CHINOISES ET BURGER PARTY »

BUFFETS FROIDS & CHAUDS



Buffet de Salades Variées (3 à choix) 8.50 chff/pers

- COLESLAW - RÉMOULADE DE CÉLERI
- TABOULÉ À LA MENTHE
- TOMATES ET OIGNONS ROUGES
- TOMATES ET MOZZARELLA
- FARFALLES AUX PETITS LÉGUMES
- POMMES DE TERRE, CERVELAS
- LAITUE ET ÉCHALOTES
- TOMATES, CONCOMBRE, NOUILLES



Buffet Marocain 32.00 Chff/pers

- ENTRÉES (SALADES DIVERSES, TABOULÉ, TAJINE, ETC.)
- FRITURES (PRÉPARÉES À LA MINUTE)
- PLATS PRINCIPAUX (2 OPTIONS : COUSCOUS OU TAJINÉ)
- DESSERTS (GÂTEAU, BASBOUSSA, ETC.)

Buffet de Saison 39.00 Chff/pers

- BAR À POTAGES (CRÈME, SOUPE OU POTAGE)
- LE FROID (TERRINES, SALADES, BOUCHÉE À LA REINE AU POULET ET CHAMPIGNONS, ETC.)
- LE CHAUD (CHASSE, VOLAILLE, JAMBON À L'OS)
- GARNITURES (GRATIN DE POMMES DE TERRE, POÊLÉE DE SPÄTZLI, BROCOLIS, PURÉE DE CAROTTES, ETC.)
- DESSERTS (TARTES, CLAFOUTI AUX RAISINS, VERRINES, ETC.)



Buffet Méditerranéen 49.00 chff/pers

- ENTRÉES (AUBERGINES, POIVRONS, FRUITS DE MER, LÉGUMES FRAIS CAKE PROVENÇAL, VITELLO TONNATO, ETC.)
- CHARCUTERIES (JAMBON, SAUCISSON, POMMES DE TERRE EN PERSILLADE, ETC.)
- VIANDES (RÔTIS DE PORC OU DE BŒUF)
- GARNITURES (PÂTES FRAICHES, TOMATES, RATATOUILLE, ETC.)
- FROMAGES AOC (BREBIS, GORGONZOLA, DÉS DE FÊTA, ETC.)
- DESSERTS (SALADE DE FRUITS FRAIS DU VERGER)

« SUR DEMANDE, NOUS PRÉPARONS ÉGALEMENT DES REPAS POUR
LES ASSOCIATIONS ET LES KERMESSES »

VINS & BOISSONS



Minérales et Jus de Fruits

- EAUX MINÉRALES PLATES ET GAZEUSES EN LITRE 4.50 chf/L
- JUS DE FRUITS ET SODAS EN LITRE 7.00 chf/L
- JUS DE POMME FRAIS DES VERGERS D'ARARE 7.00 chf/L

Boissons chaudes

- CAFÉ EXPRESS THERMOS AVEC CRÈME ET SUCRE 3.00 chf
- THÉ, INFUSION 3.00 chf

Bières

- BIÈRE SUISSE 30 CL 3.50 chf
- HEINEKEN 25 CL 4.00 chf
- BIÈRE SANS ALCOOL 25 CL 3.00 chf
- BIÈRE EN FÛT À LA PRESSION SUR DEVIS



Vins blancs

- BELLES FILLES, CHASSELAS AOC, CAVE DE GENÈVE 21.00 chf/bt
- ALIGOTÉ, DOMAINE DU PARADIS 26.00 chf/bt
- TRÉSOR, CHASSELAS VIEILLES VIGNES AOC, CAVE DE GENÈVE 28.00 chf/bt
- BELLES FILLES PINOT BLANC AOC, CAVE DE GENÈVE 28.00 chf/bt
- SAUVIGNON BLANC, DOMAINE DU PARADIS 35.00 chf/bt
- CLÉMENCE, CHARDONNAY AOC, CAVE DE GENÈVE 44.00 chf/bt

Vins rouges

- BELLES FILLES, GAMAY AOC, CAVE DE GENÈVE 25.00 chf/bt
- GAMAY, DOMAINE DU PARADIS 26.00 chf/bt
- BELLES FILLES, PINOT NOIR AOC, CAVE DE GENÈVE 26.00 chf/bt
- BELLES FILLES, GAMARET AOC, CAVE DE GENÈVE 30.00 chf/bt
- GARANOIR, DOMAINE DU PARADIS 30.00 chf/bt
- ANGEL, GRENACHE, DOMAINE DU PARADIS 35.00 chf/bt

Vins mousseux du canton de Genève

- BACCARAT BLANC DE BLANCS, CHARDONNAY, CAVE DE GENÈVE 28.00 chf/bt

Champagnes

- BEAUCHAMP, BRUT 60.00 chf/bt
- LAURENT PERRIER, BRUT 75.00 chf/bt
- MOËT & CHANDON, BRUT 90.00 chf/bt



RECOMMANDATION

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 CERTAINES CONDITIONS NE SONT PAS RESPECTÉES, À SAVOIR :

**LES ALIMENTS LIVRÉS OU EMPORTÉS FROIDS DOIVENT ÊTRE STOCKÉS À +5°C
MAXIMUM.**

**LES ALIMENTS LIVRÉS OU EMPORTÉS CHAUDS DOIVENT
ÊTRE STOCKÉS À +65°C MINIMUM.**

**TOUT PRODUIT AYANT SÉJOURNÉ SUR UN BUFFET OU SUR UNE TABLE NE
DOIT PAS ÊTRE RÉUTILISÉ.**



WWW.PRO-GENEVE.CH

PRO, ENTREPRISE SOCIALE PRIVÉE
CHEMIN LOUIS-HUBERT 4 - 1213 PETIT LANCY
TEL 022 879 55 00 / FAX 022 879 55 10
INFO@PRO-GENEVE.CH

