



**OFFRE
TRAITEUR**

CICG/CCV

2022



Eurest

une marque de Compass Group



BIENVENUE!

Nous sommes ravis de l'intérêt que vous portez à notre offre traiteur. Afin de simplifier votre processus de planification, nous vous présentons certaines de nos idées. N'oubliez pas : il y a encore beaucoup d'autres possibilités ...

- **Petits-déjeuners et pauses café**
- **Déjeuners**
- **Apéritifs et Réceptions**
- **Dîners**
- **Banquets**
- **Manifestations de tout type**

Nous organisons notre service traiteur selon vos souhaits : à l'emplacement de votre choix, aux horaires souhaités.

En tant que spécialiste de la gastronomie, nous aurons le plaisir d'établir pour vous une offre sur mesure en fonction de l'événement, des convives, du budget et du programme.

Commandez rapidement et facilement nos prestations sur notre [Shop de service traiteur en ligne](#).

Pour toute demande particulière ou information complémentaire relative aux allergènes, n'hésitez pas à nous contacter directement.

VOTRE INTERLOCUTRICE

Elodie Perez
Senior Sales Manager

Tel. +41 79 419 13 97
cicg.sales@eurest.ch
www.eurest.ch/cicg





DÉCLARATIONS

Végan	
Végétarien	
Pauvre en gluten	
Pauvre en lactose	
Poisson	
Fruits de mer	
Porc	
De saison	

Sur demande, la majeure partie de notre offre est disponible en version **végane** ou **végétarienne**.

En cas d'allergies et d'intolérances, nous pouvons vous faire une offre individuelle adaptée à vos besoins.

Nous sommes à votre disposition pour toute question.

Nos tarifs comprennent :

- Les éléments mentionnés de l'offre
- Installation, équipement, service pendant les heures d'ouverture du CICG
- Démontage et nettoyage.

Nos prix ne comprennent pas :

- TVA (7,7%) à ajouter aux prix affichés
- Service en dehors des heures d'ouverture régulières du CICG.

*Les images utilisées dans l'offre ne sont pas contractuelles.
Votre offre peut différer des photos.*



PAUSES CAFÉ

Commande possible dès 10 personnes.

Les pauses peuvent être emballées individuellement (CHF 2.- supplémentaires).

Toutes nos pauses cafés sont servies durant 30 minutes.

LES CLASSIQUES

	Quantité	Prix en CHF HT
Café de bienvenue  Café, assortiment de thés	par personne	4.00
Café et jus  Café, assortiment de thés, 2 jus à choix	par personne	5.50
Pause classique  Café, assortiment de thés, 2 jus à choix, Mini croissants & mini pains au chocolat (<i>matin</i>) ou Cookies et parts de cake (<i>après-midi</i>) <i>Possibilités sans gluten sur demande</i>	par personne	8.00
Pause complète  Café, assortiment de thés, 2 jus à choix, Assortiment de 3 mini viennoiseries Corbeille de fruits de saison Bol de granola avec yogourt 	par personne	12.00
Pause tartines  Café, assortiment de thés, 2 jus à choix, Tartines au fromage et à la confiture Salade de fruits de saison  <i>Possibilités sans gluten sur demande</i>	par personne	9.00

LES PERMANENTES

Les pauses cafés classiques sont servies durant 30 minutes.

Optez pour l'option permanente pour faire durer le service des boissons chaudes.

Supplément pause permanente (cafés et thés)

A la demi-journée (4 heures)	par personne	3.00
A la journée (8 heures)	par personne	6.00





LES SPECIALES

Focus Break par personne 10.00
Café, assortiment de thés
Assortiment de noix et fruits secs
Salade de fruits exotiques
Thé vert maison au gingembre

Healthy Break  par personne 12.00
Café, assortiment de thés
Jus de fruits frais pressé en bouteille
Energy ball aux dattes
Toast de pain complet à l'avocat
Fruits de saison 

Petit-déjeuner suisse rustique par personne 12.00
Café, assortiment de thés
Jus de pomme Ramseier
Mini sandwiches (fromage, légumes, charcuterie (CH))
Birchermuesli
Cuchaule (matin) ou
Gâteau à la carotte (après-midi)
Fruits locaux suisses de saison 

ENVIE DE PLUS...

Vous souhaitez une pause plus étendue avec d'autres délicieuses options?

Supplément de 2.00 pièce
par personne

Birchermuesli
Brownie sans gluten
Donut
Granola
Yaourt
Cupcake
Cookie
Fruit frais

Supplément de 3.00 pièce par
personne

Assortiment de noix et fruits secs
Barre de céréales
Salade de fruits
Mini-sandwich
Brochette de fruits



PAUSES DÉJEUNER SANDWICHES

Nos options de déjeuners comprennent toujours de l'eau minérale, café et thé.

Commande possible dès 10 personnes.

	Quantité	Prix en CHF HT
Sandwiches simples		
<i>(options végétariennes disponibles)</i>	par personne	21.00
3 petits sandwichs		
1 salade composée du jour		
Yaourt ou fruit (i.e. pour 10 personnes : 5 yaourts, 5 fruits)		
Sandwiches Premium 	par personne	26.00
Assortiment de 4 mini sandwichs VIP		
1 salade du Chef		
Dessert du jour et fruit		

FINGER LUNCH

Nos options de déjeuners comprennent toujours de l'eau minérale, café et thé.

Commande possible dès 30 personnes.

	Quantité	Prix en CHF HT
Networking lunch 		
<i>(options végétariennes disponibles)</i>	par personne	36.00
2 pièces froides		
2 verrines		
3 pièces chaudes généreuses		
2 mini-pièces sucrées		





PAUSES DÉJEUNER BENTO BOX

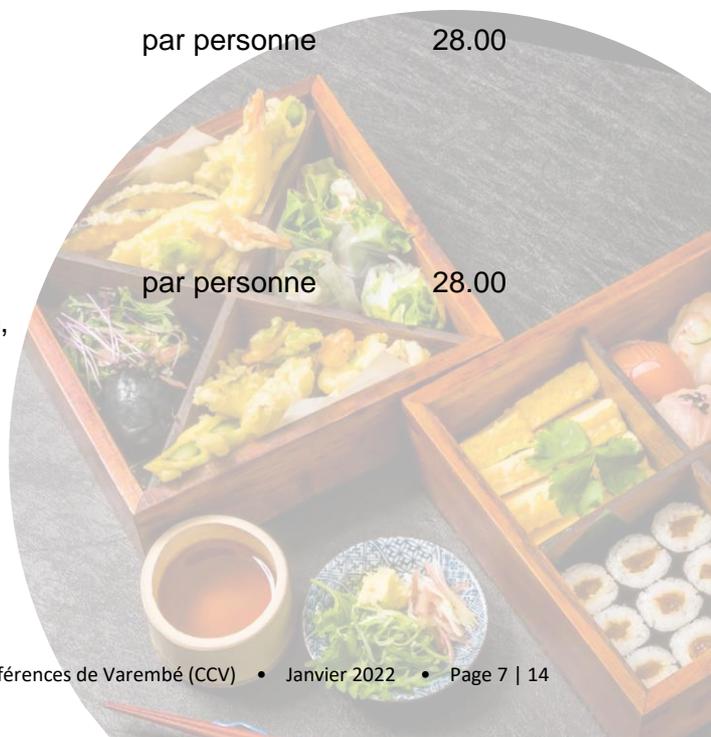
Inspirée de la culture japonaise, cette lunch box multi-compartmentée vous permet d'avoir un repas complet dans une seule et même boîte.

Nos options de déjeuners Bento box comprennent toujours de l'eau minérale, café et thé.

Commande possible dès 10 personnes.

Un choix unique pour tous les invités (sauf options végétariennes).

	Quantité	Prix en CHF HT
Bento box du Chef Salade du Chef Plat du jour froid, viande, poisson ou végétarien Avec sa garniture, Pain, Dessert du jour	par personne	25.00
Bento box suisse  Salade de pommes de terre au Gruyère AOP, Cornichons & herbes, bretzel, Filet de truite, sauce vierge et crudités de saison Carac	par personne	28.00
Bento box orientale Taboulé au boulgour Caviar d'aubergine, Pain pita Kebab de poulet grillé Carottes au cumin Pâtisserie orientale	par personne	28.00
Bento box asiatique   Wakamé, edamame au sel Crevettes à la citronnelle, Wok de nouilles sautées aux légumes Boule coco, gingembre confit	par personne	28.00
Bento box végétalienne   Salade de quinoa aux légumes de saison, Tomates et concombres Falafel, Pain Naan Brownie	par personne	28.00





BUFFETS

Nos options de déjeuners comprennent toujours de l'eau minérale, café et thé.

Commande possible dès 30 personnes.

Quantité Prix en CHF HT

Self-service au restaurant par personne 30.00

Peut être organisé avec des coupons pour un minimum de repas garantis.

Entrées

Choix de salades composées

Crudités

Charcuterie (avec ou sans porc)

Protéines (thon, poulet, œufs, etc.)

Plats

Choix de 2 plats (viande et poisson) avec un légume et une garniture

Options de protéine végétale disponibles

Desserts

Choix de pâtisseries

Fruits

Salade de fruits

Buffet du Chef par personne 49.00

Peut être organisé au restaurant ou à proximité de vos espaces de conférence.

Entrées

Salade fraîcheur aux légumes du moment

Assortiment de mezza des 4 horizons

Taboulé du 6^{ème} continent

Salade fromagère

Plats

La pêche du jour juste snackée et sa sauce vierge

La cocotte de poulet aux saveurs du monde

La pasta garnie et Pomodoro de légumes, pesto maison

Desserts

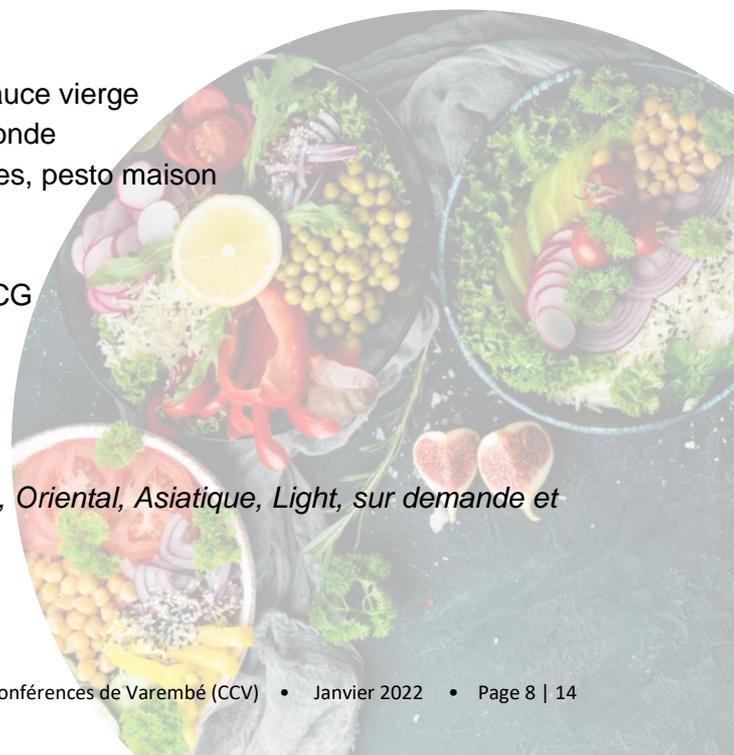
Salade de fruits de saison

Panna cotta croustillante au miel du CIGG

Assortiment de tartelettes

Vous souhaitez plus de choix ?

Découvrez notre sélection Buffet Italien, Oriental, Asiatique, Light, sur demande et avec supplément.





PAUSES DÉJEUNER À L'ASSIETTE

Nos options de déjeuners comprennent toujours de l'eau minérale, café et thé.

Nous vous ferons parvenir des propositions de menu parmi les suggestions de notre Chef, nos recettes étant élaborées sur-mesure, avec des produits locaux et de saison, et personnalisées au gré de vos besoins et de vos envies.

Commande possible dès 20 personnes.

Un choix unique pour tous les invités (sauf options végétariennes).

	Quantité	Prix en CHF HT
Menu 2 plats	par personne	49.00
Mise en bouche		
Entrée-plat ou Plat-dessert		
Menu 3 plats	par personne	59.00
Mise en bouche		
Entrée-plat-dessert		



RECEPTIONS

Une sélection saisonnière détaillée de canapés froids, chauds et sucrés est disponible sur demande.

SELECTIONS DE CANAPES

	Quantité	Prix en CHF HT
Assortiment salé Chips suisses, olives & cacahuètes	par personne	3.00
Forfait apéritif 3 canapés 3 pièces cocktail froides et salées	par personne	12.00
Forfait cocktail 5 canapés 3 pièces cocktail froides et salées 2 pièces cocktail sucrées	par personne	20.00
Forfait cocktail 8 canapés 3 pièces cocktail froides et salées 3 pièces cocktail chaudes et salées 2 pièces cocktail sucrées	par personne	30.00
Cocktail dînatoire 12 canapés 5 pièces cocktail froides et salées 4 pièces cocktail chaudes et salées 3 pièces cocktail sucrées	par personne	45.00

FORFAIT BOISSONS

Avec alcool : Vin suisse, bière, soda, jus de fruits et eau

Sans alcool : Soda, jus de fruits et eau

		Prix en CHF HT	
		Avec alcool	Sans alcool
Service pendant 30 minutes	par personne	13.00	8.00
Service pendant 60 minutes	par personne	20.00	14.00
Service pendant 90 minutes	par personne	25.00	19.00
Service pendant 120 minutes	par personne	30.00	24.00



STATIONS LIVE COOKING

Commande pour un minimum de 40 personnes

Un montant fixe de 180.- par station est facturé pour l'équipement et 1 employé de service.

	Quantité	Prix en CHF HT
Station Mini burgers	par personne	10.00
Station Tartare (poisson, viande, légumes)	par personne	12.00
Station Risotto	par personne	9.00
Station Sushi	par personne	15.00
Bar à jus avec fruits et légumes de saison	par personne	8.00
Station Fruits coupés	par personne	8.00
Station Pancakes ou crêpes	par personne	8.00



PLATEAUX STANDS

Livré et installé directement sur votre stand à l'horaire de votre choix, pendant les horaires d'ouverture du CICG.

	Quantité	Prix en CHF HT
Plateau assortiments de mini- viennoiseries (20 pièces)	par plateau	30.00
Plateau de cookies maison (20 pièces)	par plateau	40.00
Plateau de tartines de pain au guyère et/ou philadelphia aux herbes (10 pièces)	par plateau	18.00
Plateau assortiment de fromages (CH, FR, IT)- 400g Noix, raisins, figues, pains divers	par plateau	35.00
Plateau de charcuterie variée (CH, FR, IT)- 400g Cornichons, oignons au vinaigre, pains divers	par plateau	50.00

BOISSONS FROIDES

	Quantité	Prix en CHF HT
Eau plate PET	50 cl	3.50
Cocktail de fruits ou smoothie	1 litre	15.00
Eau plate ou gazeuse	1 litre	5.00
Jus d'orange, jus de pomme	1 litre	7.00
Boissons non-alcoolisées, Coca-Cola, Coca-Cola Zero	1 litre	6.00
Vin blanc – Chasselas (Genève)	75 cl	29.00
Vin rouge – Gamay (Genève)	75 cl	29.00
Champagne	75 cl	80.00
Prosecco	75 cl	35.00
Bière en bouteille	25 cl	7.00

BOISSONS CHAUDES

	Quantité	Prix en CHF HT
Machine à café Nespresso avec 20 capsules	Unité	60.00
Capsule supplémentaire	Unité	1.80



CONDITIONS GÉNÉRALES

Quantité Prix en CHF HT

Frais de personnel

Responsable de l'événement / chef de cuisine	
En-dehors des horaires conventionnels d'ouverture du CICG/CCV* par heure	55.00
Collaborateur de service / cuisinier	
En-dehors des horaires conventionnels d'ouverture du CICG/CCV* par heure	45.00

**Le CICG/CCV est ouvert du lundi au vendredi de 7h00 à 19h00.*

Nos heures du personnel sont uniquement facturées en dehors des horaires de travail usuels. Pour les événements de grande ampleur, les heures supplémentaires de rangement et de nettoyage sont également facturées. Nous appliquons le tarif de nuit pour le dimanche et les jours fériés.

Le matériel manquant ou endommagé sera facturé.

Ouverture du Restaurant sur demande

L'ouverture du Restaurant pour vos participants en libre passage (repas à leur charge) est soumise à la contractualisation d'un montant minimum à garantir par le client.

Pour vos événements jusqu'à 200 participants, le minimum garanti correspond à 30% du nombre total de participants, sur la base d'une formule de repas à CHF 30.-

Au-delà de 200 participants, le calcul sera fait sur demande en fonction de vos besoins.

Ouverture du Café Le 6^{ème} Continent sur demande

L'ouverture du Café pour vos participants en libre passage (consommations à leur charge) est soumise à la contractualisation d'un montant minimum à garantir par le client.

Pour vos événements jusqu'à 100 participants, le minimum garanti correspond à CHF 100.- par heure d'ouverture, sur la base de 4 heures minimum.

Au-delà de 100 participants, le calcul sera fait sur demande en fonction de vos besoins.

Privatisation du Café Le 6^{ème} Continent

Coût et faisabilité à définir sur demande.

[Veillez vous renseigner sur l'ensemble de nos CGV de traiteur en cliquant sur ce lien.](#)



ORIGINES DE NOS VIANDES ET POISSONS

Boeuf	CH
Porc	CH
Volaille	CH, FR
Agneau	NZ
Saumon ASC	NO
Saumon fumé MSC	FAO67
Thon à l'huile MSC	TH
Thon FOS	PH
Bar (loup de mer) ASC	TR
Truite	CH (BIO), IT (ASC)
Cabillaud MSC	FAO27
Daurade ASC	TR
Crevettes ASC	VN
Poulpe MSC	ES
Sushi , maki	
Thon FOS	PH
Crevettes ASC	VN
Kingfish ASC	DK
Saumon BIO	IE