

# Le service traiteur de PRO illumine votre événement!

La venue des beaux jours est souvent synonyme de festivités. Si vous souhaitez ravir vos convives avec des produits de qualité et de saison, adressez-vous au service traiteur de PRO, entreprise sociale active dans la réinsertion professionnelle\*. Son équipe se mettra en quatre pour préparer un cocktail ou un menu à votre image, s'adaptant à toutes les envies, de la petite collation destinée à une vingtaine de personnes jusqu'aux manifestations d'envergure, en apportant toujours la même attention à chaque détail.

Ce sont avant tout la créativité et l'importante diversité de l'offre qui distinguent le service traiteur de PRO. Pour une réception, un séminaire, une fête d'entreprise, une rencontre familiale (anniversaire, mariage, communion, obsèques, etc.) ou tout autre événement, la carte Traiteur & Événementiel comblera les papilles les plus exigeantes. Chaque jour, encadrés par des professionnels de la restauration, les collaborateurs de PRO - des personnes exclues du premier marché en raison d'un handicap - s'affairent en cuisine et préparent verrines et bouchées, grands classiques et créations originales.

## Qualité et mission sociale

Des plateaux prêts pour un cocktail dînatoire sont dressés avec grand soin: mousse d'aubergine avec blinis, houmous de basilic, crémeux de champignons au sot-l'y-laisse, rilette de féra au citron et capucine, macaron aux figues et fromage de chèvre... une large palette de mets, froids ou chauds, est présentée, suivie de savoureuses mignardises. Certaines recettes sont des exclusivités de la Maison, comme le subric de carottes GRTA (Genève Région Terre Avenir). A noter que la carte est renouvelée tous les six mois, afin de faire la part belle aux produits de saison.

Pour les cocktails dînatoires, il est possible de choisir entre les versions Classique, Saveur (plus élaborée) ou encore Prestige (produits et préparation haut de gamme). «Dans nos assortiments composés de six, huit et dix pièces, nous veillons à associer



PRO

Pour vos prestations en plein air, pensez à confier à PRO la gestion de vos buffets et barbecues.

PRO



PRO



Des plateaux prêts pour un cocktail dinatoire sont dressés avec grand soin.

des *fingers* à base de pâte à d'autres, privilégiant les légumes ou les protéines animales, mentionne Julie Michel, responsable du service Traiteur chez PRO. En effet, de plus en plus de clients sont concernés par des contraintes alimentaires (allergies, intolérances, etc.) ou s'orientent vers des options végétariennes. Nous répondons également aux exigences des clients en matière de démarche environnementale, notamment en assurant la recyclabilité du matériel utilisé». Ainsi, PRO s'adapte à chaque demande; les clients - collectivités publiques, entreprises et particuliers - qui ont fait confiance à ce service se disent satisfaits d'avoir pu offrir à leurs invités des produits de qualité, tout en favorisant une démarche sociale.

## Un service de A à Z

Fin juin, quelque 2000 personnes sont attendues à la Company Cup à Nyon, un événement multisports et interentreprises. Ce sont les prestations de PRO qui ont été choisies pour assurer les repas, du petit déjeuner à la soirée de clôture: préparation des mets, livraison, service en buffet, fourniture du matériel (vaisselle réutilisable, couverts, etc.), nettoyage... PRO s'occupe de tout. «Un

événement de cette taille demande une logistique importante, mobilisant largement nos équipes. Par ailleurs, nous devons adapter notre offre et notre manière de fonctionner à la situation spécifique, dans ce cas, une compétition sportive», explique Julie Michel. Et c'est bien là l'un des points forts de ce traiteur genevois: une flexibilité à toute épreuve! On le retrouve lors de la cérémonie d'assermentation des nouveaux conseillers d'Etat, qui s'est tenue, il y a quelque temps, dans la cour de l'Hôtel-de-Ville. C'est également PRO qui était présent à l'occasion de la Journée internationale des droits de la femme 2023, assurant les repas pour les 500 personnes réunies à la place de la Treille.

Mais ce traiteur s'adresse également à des assemblées plus intimes, puisqu'un devis peut être demandé dès vingt personnes. Du traditionnel au plus exclusif, tout est possible; les propositions indiquées sur la carte pouvant être personnalisées au goût du client et en fonction de l'événement. Ces prestations sont fournies avec ou sans service. Le matériel peut également être livré sur place.

Pour vos prestations en plein air, pensez à confier à PRO la gestion de vos buffets et barbecues. Vos convives apprécieront

certainement le *live cooking* en version salée (grillades, burgers, paëllas, galettes de sarrasin, risotto, etc.) ou sucrée (crêpes, gaufres ou glaces). Deux *foodbikes* sont disponibles, pratiques pour faire office de comptoirs ou pour apprêter les mets. En ce qui concerne la pâtisserie, des gâteaux peuvent être conçus sur mesure par le Chef pâtissier, en fonction de l'événement particulier, comme un mariage ou un anniversaire.

Pour le plaisir des yeux et des papilles, PRO offre une cuisine de qualité, à la fois créative, moderne et respectueuse de l'environnement, en privilégiant un approvisionnement local.

Pour que vos réceptions professionnelles et privées soient un succès éclatant! ■

VÉRONIQUE STEIN

### Service Traiteur

PRO - Entreprise sociale privée  
21a, route de la Galaise - 1228 Plan-les-Ouates  
Tél. +41 22 727 01 89 - Mail: [traiteur@pro-geneve.ch](mailto:traiteur@pro-geneve.ch)  
[www.pro-geneve.ch/prestations-services/traiteur-et-foodbikes](http://www.pro-geneve.ch/prestations-services/traiteur-et-foodbikes)

\*Voir au sujet de PRO:

Le Journal de l'Immobilier n°88, du 30 août 2023,  
n°93, du 4 octobre 2023,  
n°99, du 15 novembre 2023 et n°110, du 14 février 2024.