



PRIME & CO

HÔTELLERIE • RESTAURATION • ÉVÉNEMENTIEL

CATALOGUE **TRAITEUR**

VALABLE JUSQU'AU 31.12.2022

event@primeandco.ch | +41 (0)22 343 08 08



## PRIME & CO

Prime & Co est votre **service traiteur de prédilection** pour l'organisation de vos **événements privés et professionnels**. Notre équipe, de l'accueil à la salle, en passant par le sommelier, vous garantit un service de **qualité**, tout en professionnalisme et discrétion.

Passionnés et issus du domaine de la restauration, nous avons le **sens du détail** et pouvons répondre à **toutes vos demandes**.

La multitude de nos établissements et la **pluralité de nos métiers** nous permettent de vous proposer des **prestations sur-mesure**, en répondant à **tous vos besoins**.

Nous gérons des événements de quelques personnes à des milliers, en évoluant entre **Le Domaine 3 Etoiles**, le **Stade de Genève**, la **Patinoire des Vernets** et vos **lieux privés** préférés.



# NOS MÉTIERS

## HÔTELLERIE

Notre groupe vous propose de découvrir son hôtel de **153 chambres**, le **Ramada Encore by Wyndham Geneva**, idéalement situé entre le Centre Commercial **La Praille** et le **Stade de Genève**, directement connecté à ces derniers.

## RESTAURATION

Nos différents établissements, entièrement **privatisables**, proposent chacun une cuisine et une ambiance unique : le **Prime's Fine Food & Sports Bar**, situé aux Vernets, **aPLO Restaurant**, au coeur du complexe des Cherpines, ou **The Hub**, restaurant de l'hôtel Ramada Encore By Wyndham Geneva.

## ÉVÉNEMENTIEL

Nos équipes se chargent de tout : des menus, en passant par la décoration, l'art de la table ou la logistique. Nous vous proposons des **événements uniques**, dans l'un de nos établissements, ou dans notre **espace conférencier** pouvant accueillir de 80 à 1000 personnes, avec vue privilégiée sur le Stade de Genève. Nous pourrions également nous déplacer dans le lieu de votre choix pour sublimer votre événement.



## VOTRE SATISFACTION, NOTRE PASSION

Prime & Co a à coeur de vous proposer des événements clés en main et de s'adapter à toutes vos demandes. Nous avons à coeur d'offrir à nos clients des expériences mémorables, grâce au développement & à la diversité de nos offres. Toutes nos équipes seront à votre écoute pour faire de votre événement un moment unique, à partager entre amis, en famille ou entre collègues.

### ENGAGEMENT

Prime & Co et toutes ses équipes s'engagent à **respecter l'environnement** dans l'exercice quotidien de ses activités, notamment dans le choix de ses produits et de son matériel.

### PASSION

Nous nous réinventons à chaque événement, à chaque service, et proposons une **expérience gustative et nouvelle** à chacun de nos clients. Laisser parler les équipes, créer des plats qui vous parleront, grâce à des **produits frais, et de qualité**, tels sont nos objectifs.

### RESPECT

Le **respect mutuel** et la **reconnaissance** sont à la base de notre coopération avec nos clients, nos partenaires et nos collaborateurs.

### SAVOIR-FAIRE

Nos équipes ont à coeur l'art de recevoir et de servir. Tous nos collaborateurs maîtrisent leur métier et l'exercent avec le plus grand **professionnalisme**, et la plus grande **passion**, toujours en restant **à l'écoute de nos clients**.

# NOS SERVICES

Proche de nos clients et à leur écoute, nous vous accompagnons pour tous vos événements, du **choix du menu** en passant par l'**organisation** jusqu'à la recherche et la proposition du **lieu**. Du début à la fin, nous vous proposons une offre & des services **adaptés à vos envies**.

---

## DE A À Z

Concepts, lieux, animations, menus, art de la table, décorations, logistique, services...

---





GILLES ROBERT , PHILIPPE BOURREL & PIERRE CHENEL

## SERVICE TRAITEUR

# NOS CHEFS

Depuis le 1<sup>er</sup> mai 2021, **Philippe Bourrel** a rejoint les équipes du Groupe Prime & Co en tant que **Chef Exécutif**. Un véritable challenge qu'il relève avec brio.

Grâce à sa créativité, sa curiosité et son ouverture d'esprit, le **Chef Philippe Bourrel** entend faire souffler un vent nouveau sur les différents établissements de Prime & Co: le Prime's, aPLO Restaurant, l'hôtel Ramada Encore by Wyndham Geneva - hôtel & centre de conférences et son restaurant The Hub.

Aussi, le développement des **différentes activités traiteur** du groupe est un projet sur lequel le Chef Philippe Bourrel & sa brigade travaillent au quotidien.

Accompagné de **Gilles Robert**, Chef Banquet, & **Pierre Chenel**, Chef Pâtissier, notre Chef Exécutif & sa brigade sauront répondre à toutes vos demandes.

**Intolérances & allergies** : nous adaptons nos offres en fonction de vos besoins et pouvons vous proposer des menus végan, végétariens, sans gluten... N'hésitez pas à faire part de votre régime alimentaire ou de celui d'un de vos invités à nos équipes. Ces dernières sauront créer pour vous des menus tout aussi savoureux que ceux proposés dans cette offre.



# PIÈCES COCKTAIL

Notre offre de pièces cocktail s'adapte à toutes vos envies. Créez l'événement gustatif sur-mesure dont vous rêvez.

# PIÈCES SALÉES

## FROIDES

TARIF : 4.- / PERSONNE

### VIANDES

- Wrap de jambon, tomates confites & pesto
- Millefeuille à la viande des Grisons & gruyère
- Brochette de poulet au curry
- Tataki de bœuf, sauce épicée
- Mini sandwichs navettes au jambon
- Mini choux boursin-jambon

### POISSONS

- Wrap de saumon fumé philadelphia fines herbes
- Saumon gravlax à l'aneth
- Thon rouge mi-cuit pané aux trois sésames
- Sushi saumon-avocat
- Mini sandwichs navettes au saumon
- Mini choux philadelphia fines herbes & saumon fumé
- Mini choux avocat-mayonnaise & thon

### VÉGÉTARIENS

- Wrap de légumes
- Tartelette de légumes croquants
- Sablé parmesan, dôme de betteraves, pistache, balsamique
- Mini cupcakes olive, tomates, basilic



NOS PRIX S'ENTENDENT EN CHF, TVA INCLUSE.  
PHOTO NON CONTRACTUELLE.



# PIÈCES SALÉES

## CHAUDES

TARIF : 4,5.- / PERSONNE

### VIANDES

- Mini croque-monsieur
- Mini cheeseburger
- Brochette de volaille & ananas rôti
- Brochette de poulet sauce saté
- Aileron de volaille caramélisé au vinaigre balsamique
- Croles de joue de boeuf & mousseline de pommes de terre au romarin
- Poitrine de cochon confite & polenta crémeuse

### POISSONS

- Accra de poisson & condiment gingembre-citronnelle

### VÉGÉTARIENS

- Cigare au fromage
- Falafel sauce tahin



NOS PRIX S'ENTENDENT EN CHF, TVA INCLUSE.  
PHOTO NON CONTRACTUELLE.

# PIÈCES SUCRÉES

**TARIF : 4,5.- / PERSONNE**

## **FORMATS MINIS**


- Financier chocolat-pistache-framboise
- Financier myrtille-vanille
- Financier ananas-coco
- Chou aux 4 caramels
- Tartelette meringuée au citron & Yuzu
- Tartelette fraise-pistache
- Macaron caramel beurre salé
- Macaron pêche & verveine
- Mini snik'coeur du Chef

## **VERRINES**

- Blanc-Manger amande & abricot
- Funky chocolate mousse
- Minestrone de fruits au sirop épicé
- Panna Cotta fruits rouges
- Croquant Pom' Kn'L



NOS PRIX S'ENTENDENT EN CHF, TVA INCLUSE.  
PHOTO NON CONTRACTUELLE.



# MENUS À L'ASSIETTE

Nos équipes vous proposent de déguster un menu à l'assiette, pour vos banquets, vos soirées ou tout autre événement de votre choix.

# MENU À 39.-

*(Prix par personne, une seule option possible pour tous les convives)*

## OPTION 1

### ENTRÉE

Tartare de poisson, parfumé ginger lime

### PLAT

Volaille jaune rôtie & son jus, accompagnée de lasagnes aux champignons

### DESSERT

Minestrone au sirop vanillé

## OPTION 2

### ENTRÉE

Salade de saison en buddha bowl

### PLAT

Dos de saumon sur son risotto crémeux & légumes de saison

### DESSERT

Panna Cotta vanille & fruits rouges



NOS PRIX S'ENTENDENT EN CHF, TVA INCLUSE.  
PHOTO NON CONTRACTUELLE.

# MENU À 49.-

(Prix par personne, une seule option possible pour tous les convives)

## OPTION 1

### ENTRÉE

Tartare de betterave & avocats au vinaigre de framboises

### PLAT

Dos de lieu jaune snacké, accompagné de risotto d'épeautre & de céleri vinaigrette citron

### DESSERT

Tarte pistache-framboise

## OPTION 2

### ENTRÉE

Tataki de boeuf au gingembre & salade de légumes croquants

### PLAT

Ballotine de saumon d'Ecosse, accompagné d'endives parfumées à l'orange

### DESSERT

Finger passion & chocolat au lait



NOS PRIX S'ENTENDENT EN CHF, TVA INCLUSE.  
PHOTO NON CONTRACTUELLE.

# MENU À 59.-

(Prix par personne, une seule option possible pour tous les convives)

## OPTION 1

### ENTRÉE

Tartare de thon-avocat & sponge-cake au wasabi

### PLAT

Coeur de filet de boeuf Suisse rôti, accompagné de röstli & légumes de saison

### DESSERT

Macaron pêche & verveine

## OPTION 2

### ENTRÉE

Sashimi de saumon parfumé au citron vert, gaspacho de légumes verts & maïs grillé

### PLAT

Volaille en crapaudine, jus, polenta en finger & légumes de saison

### DESSERT

Tarte pistache-framboise



NOS PRIX S'ENTENDENT EN CHF, TVA INCLUSE.  
PHOTO NON CONTRACTUELLE.



# MENUS EN BUFFET

Alliez la praticité au bon goût avec notre offre en buffet. Particulièrement adaptés aux repas avec un grand nombre de convives, nos menus au buffet sauront ravir tous vos invités.

# BUFFET À 45.-

(par personne)

## OPTION 1

### ENTRÉES

- Salade de saison, légumes croquants & vinaigrette
- Rillettes de saumon parfumées aux agrumes
- Salade à la Grecque
- Velouté ou gaspacho de saison

### PLATS

- Mijoté de volaille jaune sauce coco-curry
- Riz blanc
- Légumes façon wok

### DESSERTS

- Minestrone au sirop vanillé
- Fraisier revisité
- Panna cotta vanille-abricot



NOS PRIX S'ENTENDENT EN CHF, TVA INCLUSE.  
PHOTO NON CONTRACTUELLE.



En buffet

# BUFFET À 45.-

(par personne)

## OPTION 2

### ENTRÉES

- Salade d'haricots verts, oeufs durs & magret fumé
- Rillettes de canard à la moutarde à l'ancienne
- Mesclun aux légumes croquants
- Velouté ou gaspacho de saison

### PLATS

- Saumon rôti à l'aneth
- Riz au raisin blond
- Fenouils braisés & carottes fondantes

### DESSERTS

- Verrine fraise-pistache
- Finger passion & chocolat au lait
- Tartelette citron meringuée



NOS PRIX S'ENTENDENT EN CHF, TVA INCLUSE.  
PHOTO NON CONTRACTUELLE.

# BUFFET À 60.-

(par personne)

## OPTION 1

### ENTRÉES

- Gravlax de saumon aux agrumes & salade de wakamé
- Salade de fenouil, concombre & pickles d'oignons
- Vitello tonato
- Velouté ou gaspacho de saison

### PLATS

- Emincé de veau à la tomate
- Dos de lieu jaune vapeur & sauce chimichurri
- Pommes de terre rôties au romarin
- Légumes verts vapeur

### DESSERTS

- Financier Toblerone, chantilly chocolat au lait & éclats d'amandes
- Tartelette fraise-pistache
- Verrine pêche & verveine



NOS PRIX S'ENTENDENT EN CHF, TVA INCLUSE.  
PHOTO NON CONTRACTUELLE.

*En buffet*

# BUFFET À 60.-

(par personne)

## OPTION 2

### ENTRÉES

- Thon mi-cuit au sésame & légumes croquants
- Terrine de campagne
- Salade de saison
- Velouté ou gaspacho de saison

### PLATS

- Emincé de boeuf
- Dorade royale & sauce vierge
- Mousseline de pommes de terre
- Légumes façon wok

### DESSERTS

- Entremet poire & chocolat 72%
- Tarte framboise-pistache
- Minestrone de fruits au sirop épice



NOS PRIX S'ENTENDENT EN CHF, TVA INCLUSE.  
PHOTO NON CONTRACTUELLE.

# NOS OPTIONS

## BOISSONS

### TARIF : SUR DEMANDE

Bières, vins genevois, boissons sans alcool, café, cocktails, spiritueux...  
N'hésitez pas à demander nos formules boissons, nous répondrons à toutes vos demandes.

## PERSONNEL

### TARIF : SUR DEMANDE

*Personnel professionnel, qualifié, déclaré et assuré.*

Le personnel n'est pas inclus dans nos prestations et sera calculé en fonction du nombre de convives et du choix effectué pour l'événement.

## ANIMATIONS

### TARIF : SUR DEMANDE

Différents DJ's, groupes de musiques ou animations sont à votre disposition.



NOS PRIX S'ENTENDENT EN CHF, TVA INCLUSE.  
PHOTO NON CONTRACTUELLE.

# NOS OPTIONS

## SALLE

### TARIF : SUR DEMANDE

Nous pouvons vous aider dans la recherche d'une salle pour vos repas et événements (10 à 1000 personnes).

## FLEURS & ART DE LA TABLE

### TARIF : SUR DEMANDE

Pour fleurir vos tables, décorer vos buffets ou vos lieux, nous avons à notre disposition des fleuristes professionnels et des propositions de décors.

## MATÉRIEL

### TARIF : SUR DEMANDE

Mange-debouts, tentes, tables, chaises, nappages, couverts, verreries, assiettes... Nous pouvons vous proposer la location d'un grand nombre de références de matériel.



NOS PRIX S'ENTENDENT EN CHF, TVA INCLUSE.  
PHOTO NON CONTRACTUELLE.

**PLUS D'INFORMATIONS  
& OFFRES SUR-MESURE**

event@primeandco.ch | +41 (0)22 309 50 33





PRIME & CO

HÔTELLERIE • RESTAURATION • ÉVÉNEMENTIEL