

## CATALOGUE TRAITEUR

VALABLE JUSQU'AU 31.12.2023



## PRIME & CO

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

Passionnés et issus du domaine, 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**.

## 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, 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 pourrons également nous déplacer dans le lieu de votre choix pour sublimer votre événement.



# PIÈCES SALÉES

## **FROIDES**

TARIF: 4.- / PIÈCE

## **VIANDES**

- Dôme de foie gras & chutney de fruits de saison
- Cône de céleri fumé & viande séchée
- Tartare de boeuf, tomates confites & émulsion de parmesan
- Millefeuille de viande des Grisons & vieux gruyère
- Club sandwich foie gras & pain d'épice

## **POISSONS**

- Tourteau à l'avocat & radis rouges en pickles
- Ceviche de dorade, pickles de mangue & menthe poivrée
- Thon rouge juste snacké & crémeux d'avocat au wasabi
- Truite saumonée en gravlax & panna cotta de petits pois au wasabi
- Brochette de vitello tonnato
- Mini cupcake au saumon fumé & crème de curry
- Sushi de thon & gingembre

## **VÉGÉTARIENS**

- Fine tartelette de sarrasin & champignons de saison
- Bruschetta de légumes grillés
- Nori de légumes, noisettes grillées & gel de citron vert
- Corolle d'aubergine fumée & menthe
- Tartelette de légumes croquants
- Bonbon de fromage, pistache & raisin sec
- Mini mauricette de Roquefort, noix & chutney de fruits de saison



# PIÈCES SALÉES

## **CHAUDES**

TARIF: 4,50 / PIÈCE

## **VIANDES**

- Cromesquis d'escargot & pied de cochon, crémeux aux herbes
- · Croustillant de paleron de boeuf & purée de patate douce
- Ballotine de volaille aux champignons & jus parfumé à l'estragon
- Mini cheeseburger
- Mini hot-dog
- Kefta de boeuf, jus de tomate réduit & mélasse de grenade
- Brochette de volaille yakitori
- · Mini gaufre salée au confit de canard

## **POISSONS**

- · Calamar farci aux légumes du soleil
- Pommes de terre au safran, rouille & dorade grillée
- Saint-Jacques rôtie & jus d'orange réduit au romarin
- Crevette croustillante & sauce épicée
- Fish & chips sauce tartare
- Raviole de crevette au citron vert & à la bisque d'écrevisse

## **VÉGÉTARIENS**

- Risotto de saison
- Brochette de légumes grillés
- Polenta rôtie & légumes grillés
- · Raviole de burrata & coulis de tomate datterino



# PIÈCES SUCRÉES

TARIF: 4.- / PIÈCE

## **MACARONS**

- Macaron caramel beurre salé
- Macaron pêche & verveine
- Macaron menthe-chocolat 66%

## **TARTELETTES**

- Tartelette de fruits de saison
- Tartelette aux pommes & crémeux vanille
- Tartelette chocolat & cacahuètes
- Tartelette citron meringuée & yuzu

## **GÂTEAUX**

- Financier chocolat, pistache & framboise
- Financier coco & ananas
- Chou aux 4 caramels
- Mini "snik'coeur"
- Mini tiramisu revisité
- Mousseux ananas, coco & passion
- Croquant pommes & cannelle

## **VERRINES**

- Verrine de panna cotta aux fruits rouges
- Mousse au chocolat
- Minestrone de fruits aux sirops passion & vanille
- Riz au lait vanillé
- Blanc-manger amande & abricot



# Dieses wektail

# **FORMULES**

(À partir de 10 personnes)

## FORMULE APÉRITIF

TARIF: 21.- / PERSONNE

## **5 PIÈCES PAR PERSONNE**

- 3 pièces froides
- 2 pièces chaudes

## FORMULE COCKTAIL

TARIF: 33.- / PERSONNE

## **8 PIÈCES PAR PERSONNE**

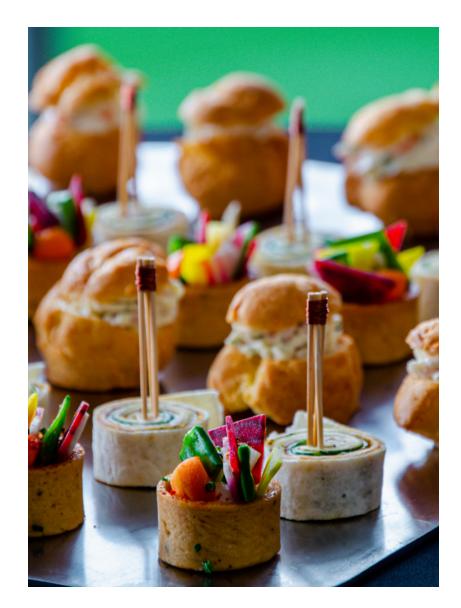
- 3 pièces froides
- 2 pièces chaudes
- 3 pièces sucrées

## FORMULE COCKTAIL DINATOIRE

TARIF: 50.- / PERSONNE

## **12 PIÈCES PAR PERSONNE**

- 4 pièces froides
- 4 pièces chaudes
- 4 pièces sucrées





# MENUÀ 45.(Prix par personne, menu identique pour tous les convives parmi les différentes catégories)

## **ENTRÉES**

- Ceviche de dorade au citron vert & pickles de mangue poivrée
- ou Poireaux en vinaigrette revisités & mayonnaise parfumée à l'huile aromatisée à la truffe
- ou Tataki de boeuf, avocat grillé & vinaigrette yuzu-ponzu

## **PLATS**

- Volaille croustillante, polenta grillée, asperges & petits pois
- ou Ballotine de saumon & endive braisée
- ou Melba de poisson, épeautre aux légumes confits & bisque de crustacés

## **DESSERTS**

- Panna cotta vanille & fruits rouges
- ou Minestrone de fruits aux sirops passion & vanille
- ou Finger chocolat au lait & fruit de la passion



# **MENU À 55.-**

(Prix par personne, menu identique pour tous les convives parmi les différentes catégories)

## **ENTRÉES**

- Carpaccio de boeuf, sablé de parmesan & pesto de roquette
- ou Gravlax de saumon, gelée d'Apérol & saladine de légumes croquants
- ou Blanc-manger & tartare de thon aux agrumes

## **PLATS**

- Faux filet de boeuf diamant, pommes de terre confites & royale de champignons
- ou Filet de lieu cuit à la vapeur, légumes de saison confits, beurre blanc citronné & oeufs de brochet
- ou Magret de canard, purée de carotte, pêche confite & pommes de terre bouchons

## **DESSERTS**

- Tarte pistache & framboise
- ou Macaron pêche & verveine
- ou Tarte citron meringuée & yuzu





(par personne, un seul menu au choix, même formule pour tous les convives)

## MENU 1

## **ENTRÉES**

- Salade de légumes grillés
- Farfalle au pesto, mozzarella & tomates confites
- Salade de crevettes & sauce cocktail
- Gaspacho de saison

## **PLATS**

- Carré de cochon au miel
- Cabillaud rôti au romarin
- Carottes multicolores fondantes
- Pommes de terre grenailles confites

## **DESSERTS**

- Minestrone de fruits aux sirop passion & vanille
- Panna cotta vanille & fruits rouges



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

En buffet

(par personne, un seul menu au choix, même formule pour tous les convives)

## MENU 2

## **ENTRÉES**

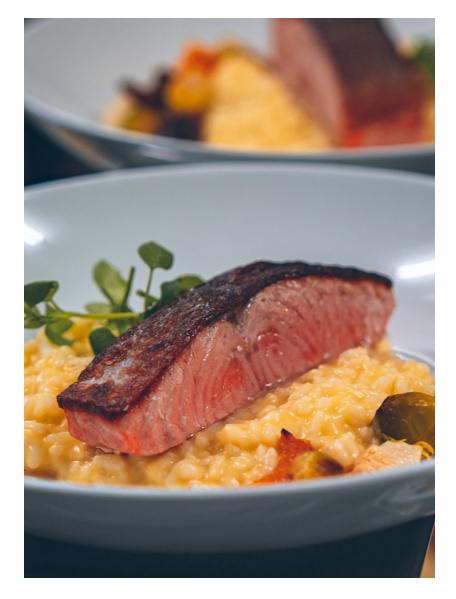
- Plateau de charcuteries & condiments
- Taboulé de tomates aux légumes de saison
- Salade de céleri rémoulade à la moutarde
- Gaspacho de saison

## **PLATS**

- Epaule d'agneau confite au thym & citron
- Saumon grillé & vierge de tomates
- Boulghour moelleux aux raisins
- Haricots verts confits

## **DESSERTS**

- Tarte pistache & framboise
- Finger chocolat au lait & fruit de la passion



(par personne, un seul menu au choix, même formule pour tous les convives)

## MENU 3

## **ENTRÉES**

- Plateau de saumon fumé & blinis du Chef
- Salade verte, légumes de saison & vinaigrette moutardée
- Salade de quinoa, thon, maïs & fines herbes
- Gaspacho de saison

## **PLATS**

- Emincé de volaille coco & curry
- Merlu en croûte d'herbes
- Riz basmati parfumé à la citronnelle
- Brocolis au piment d'espelette & amandes effilées & grillées

## **DESSERTS**

- Tarte citron meringuée & yuzu
- Macaron pêche & verveine



(par personne, un seul menu au choix, même formule pour tous les convives)

## MENU 4

## **ENTRÉES**

- Salade de courgettes grillées & vinaigrette à la menthe
- Salade de billes de mozzarella & tomates cerises au pesto
- Poêlée de calamars grillés & sauce à la provençale
- Gaspacho de saison

## **PLATS**

- Entrecôte de boeuf grillée
- Quenelle de poisson & bisque d'écrevisse
- Riz pilaf
- Assortiment de légumes safranés

## **DESSERTS**

- Fraisier revisité
- Financier Toblerone, chantilly de chocolat au lait & éclats d'amandes





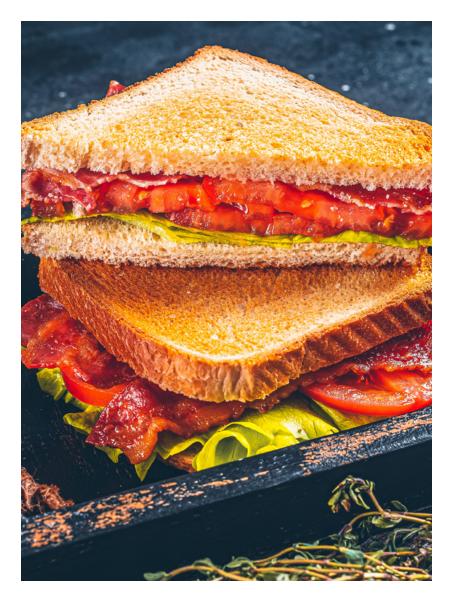
# **BUFFET SANDWICHS**

## **LE FORMAT**

Format mini: 3,50 / PIÈCE Format large: 12.- / PIÈCE

## **LE CHOIX**

- · Club sandwich au jambon de dinde
- Finger au jambon & moutarde de Meaux
- Finger de viande séchée & salade de roquette
- Finger aux olives, tomates, mozzarella & pistou
- Ballon multi-céréales, dinde fumée & tapenade
- Ballon multi-céréales, jambon cru & cornichons
- Pain blanc, salami, moutarde & vieux gruyère de nos alpages
- Pain suédois, concombre & Philadelphia



# **BUFFET SALADES**

## **LE FORMAT**

Format mini: 3,50 / PIÈCE Format large: 8.- / PIÈCE

## **LE CHOIX**

- Escabèche de carottes, olives & coriandre
- Salade de concombre, fenouil & vinaigrette d'huile d'olive & citron
- Salade à la grecque
- Salade de quinoa aux agrumes
- Salade de roquette & tomates cerises
- Salade de crudités & huile d'olive balsamique



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

# **BUFFET DESSERTS**

## **LE FORMAT**

Format mini : 4.- / PIÈCE Format large : 12.- / PIÈCE

## **LE CHOIX**

- Panna cotta vanille & fruits rouges
- Cookie caramel beurre salé
- Mousse au chocolat
- Tarte pistache & framboise
- Brownie caramel beurre salé
- Macaron pêche & Verveine
- Tarte citron meringuée & yuzu



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

# **FORMULES**

(À partir de 10 personnes)

## FORMULE LÉGÈRE

TARIF: 18.- / PERSONNE

## **5 PIÈCES PAR PERSONNE**

- 2 mini sandwichs
- 2 mini salades
- 1 mini dessert

## FORMULE GOURMANDE

TARIF: 28.- / PERSONNE

## **8 PIÈCES PAR PERSONNE**

- 3 mini sandwichs
- 3 mini salades
- 2 mini desserts





# ive cooking

# LIVE COOKING SALÉ

## **RISOTTOS**

Les prix sont indiqués par personne, par portion.

<ul> <li>Risotto aux champignons de saison</li> </ul>	8
<ul> <li>Risotto aux légumes de saison</li> </ul>	8
<ul> <li>Risotto au safran &amp; parmesan</li> </ul>	9,90
<ul> <li>Risotto aux asperges</li> </ul>	9,90
(Disponible au printemps uniquement)	
<ul> <li>Risotto aux crevettes &amp; persillade</li> </ul>	14,90



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

# we working

# LIVE COOKING SALÉ

## **HOT-DOG**

Les prix sont indiqués par personne

Hot-dog traditionnel avec saucisses (boeuf & porc ou volaille, au choix), sauces (ketchup, mayonnaisse, moutarde) & crispy onions

Dès 20 personnes

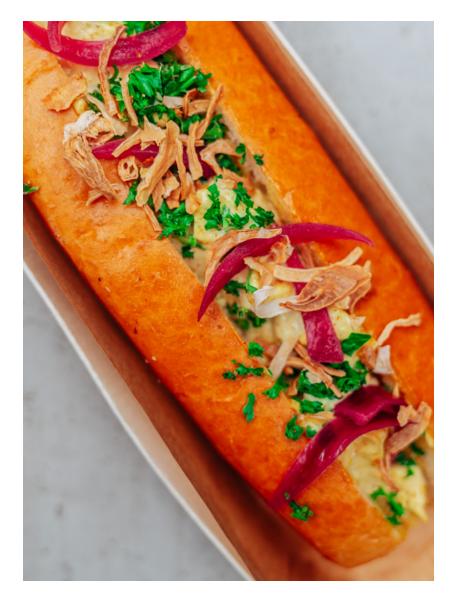
10.-

• Dès 60 personnes

9.-

• Dès 120 personnes

8.-



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

# ive working

# LIVE COOKING SUCRÉ

## CRÊPES OU GAUFRES

Les prix sont indiqués par personne

Crêpes ou gaufres au choix, avec garnitures sucrées à discrétion.

Garnitures au choix: sucre, confitures, pâte à tartiner du Chef, sirop d'érable & jus de citron.

Dès 20 personnes

9.-

• Dès 60 personnes

8.-

• Dès 120 personnes

7.-



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

# ive working

# LIVE COOKING SUCRÉ

## **POP-CORN**

Location du chariot
 300.-

Les prix ci-après sont indiqués par personne

Maïs & cornets en papier

<ul> <li>Des 20 personnes</li> </ul>	3,50
<ul> <li>Dès 60 personnes</li> </ul>	2,50
<ul> <li>Dès 120 personnes</li> </ul>	1,50



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

# ive cooking

# LIVE COOKING SUCRÉ

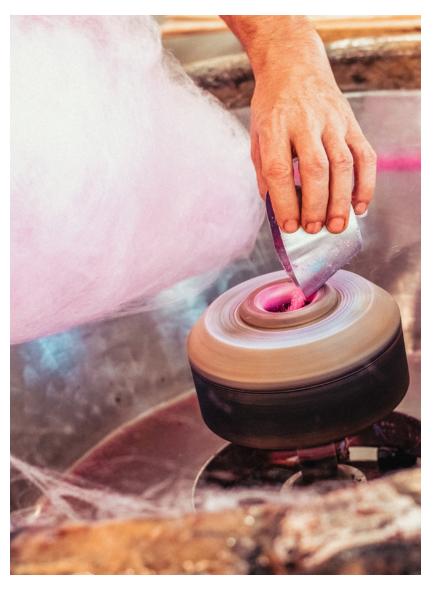
## BARBE À PAPA

Location de la machine300.-

Les prix ci-après sont indiqués par personne

Sucre & bâtonnets en bois

Dès 20 personnes
Dès 60 personnes
Dès 120 personnes
3.-



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

# ive working

# LIVE COOKING SUCRÉ

## FONTAINE À CHOCOLAT

Idéal pour 20 à 60 personnes.

• Forfait fontaine + chocolat noir 55%

 Fruits coupés & marshmallow (par personne) 220.-

3,90





# **NOS FORFAITS**

## FORFAIT APÉRITIF

16.- / PERSONNE - 30 MIN. DE SERVICE

· Sélection de snacks salés

Boissons à discrétion :

- Vins au choix du sommelier
- Sodas
- Jus de fruits
- Eaux minérales

## FORFAIT DÉJEUNER OU DÎNER

14.- / PERSONNE

- 1 verre de vin au choix du sommelier (1dl)
- ou 1 bière (3dl)

ou 1 soda

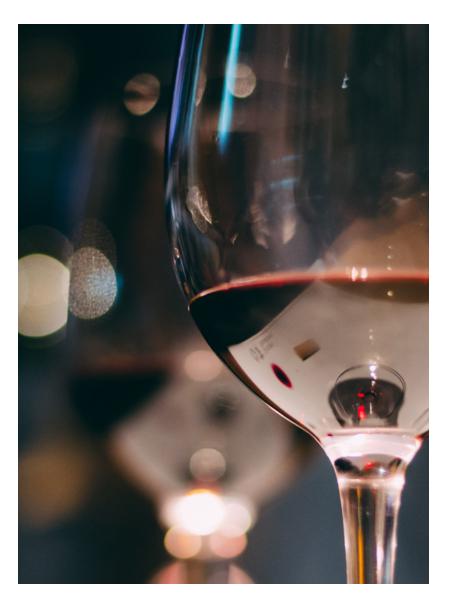
- Eaux minérales (5dl)
- 1 boisson chaude

## **AUTRES CHOIX**

D'autres forfaits sont disponibles sur demande.

La consommation à la carte est également possible (carte des boissons disponible sur demande).





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



# En complement

# **NOS OPTIONS**

## **PERSONNEL**

Le personnel sera calculé en fonction du choix de la prestation & du nombre de convives.

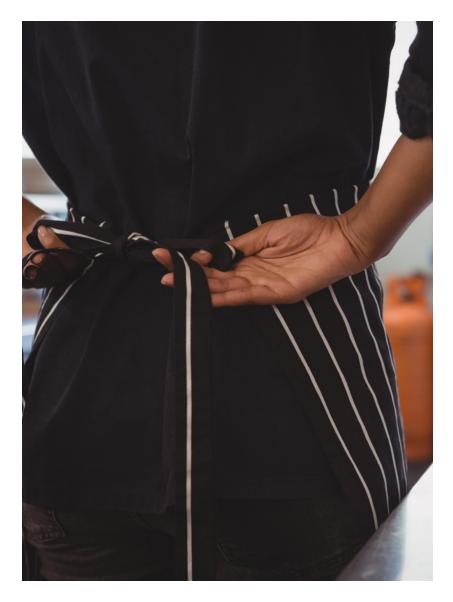
## LOCATION DE SALLE

## **DEVIS SUR DEMANDE**

Soucieuses de faire de votre événement un moment unique, nos équipes vous proposeront une sélection d'espaces, parmi nos établissements & nos partenaires, qui vous permettra de choisir le lieu qui vous ressemble.

## LOCATION DE MATÉRIEL & ART DE LA TABLE

Nos équipes répondent à tous vos besoins & vous proposent l'assortiment adapté à votre événement : vaisselle, couverts, verrerie, nappage, décoration florale, matériel de cuisine, mobilier...



# PLUS D'INFORMATIONS & OFFRES SUR-MESURE

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



