



CARTE TRAITEUR

CICR HQ

Une cuisine généreuse et soignée, pensée pour vos réunions, réceptions et événements.
Découvrez nos pauses café, sandwiches, poke bowls, salades, plateaux et cocktails.

Commandes : Guillaume Robin
+41 22 730 20 12 | cicr@le-maraicher.ch



PAUSES CAFÉ

Formules pour réunions et événements

CAFÉ D'ACCUEIL (MIN 10 PERS)	CHF 2.50
-------------------------------------	-----------------

Café Bio Harvest et sélection de thés & infusions

PAUSE SIMPLE (MIN 10 PERS)	CHF 4.80
-----------------------------------	-----------------

Café, thés & infusions, 2 mini-viennoiseries

PAUSE MATINALE (MIN 10 PERS)	CHF 6.50
-------------------------------------	-----------------

Café, thés & infusions, 2 mini-viennoiseries, jus d'orange et un fruit

PAUSE DE L'APRÈS-MIDI (MIN 10 PERS)	CHF 6.50
--	-----------------

Café, thés & infusions, mini-cookie ou mini-muffin, jus de pomme et un fruit

À LA CARTE

Fruit entier	CHF 1.50
--------------	-----------------

Croissant au beurre	CHF 2.10
---------------------	-----------------

Pain au chocolat	CHF 2.50
------------------	-----------------

Brioche à la cannelle	CHF 2.50
-----------------------	-----------------

Mini-viennoiseries - 2 pièces par personne	CHF 2.50
--	-----------------

Mini-muffins - 2 pièces par personne	CHF 2.50
--------------------------------------	-----------------

Cookie maison	CHF 3.00
---------------	-----------------

Cake entier - minimum 10 personnes	CHF 30.00
------------------------------------	------------------



SNACKING & FRAÎCHEUR

SNACKING CHAUD

Croissant jambon-fromage	CHF 3.00
Feuilleté à la saucisse de volaille	CHF 4.50
Ramequin au gruyère	CHF 5.00

DÉLICES SALÉS

Délice au fromage frais et aux herbes	CHF 3.00
Délice à la viande séchée	CHF 3.50

YAOURTS & MUESLI

Yaourt nature - 175 g	CHF 2.50
Yaourt et compotée de fruits - 175 g	CHF 2.50
Mini-bircher maison aux fruits	CHF 2.50
Mini-chia au lait d'avoine et aux fruits	CHF 2.50

PLATEAUX À PARTAGER (MIN 25 PERS)

Plateau de charcuteries et pains artisanaux	CHF 8.00 / pers.
Plateau de fromages et pains artisanaux	CHF 8.00 / pers.
Plateau mixte - charcuteries et fromages	CHF 10.00 / pers.
Plateau végétarien méditerranéen Houmous, labné, légumes marinés, olives et pains artisanaux	Sur devis



FINGER LUNCH & MINI-SANDWICHES

MENU FINGER LUNCH (MIN 10 PERS)

CHF 19.50

Assortiment de 3 mini-sandwichs
Verrine de salade
Mini-dessert
Eau minérale plate ou gazeuse

FORMULE TAKE AWAY (MIN 10 PERS)

CHF 17.00

Sandwich assorti
Fruit frais
Cookie
Eau minérale

MINI-SANDWICHES (MIN 10 PERS)

CHF 3.50 / pièce

Jambon cuit et gruyère
Dinde fumée et moutarde de Dijon
Saumon fumé, fromage frais au wasabi et herbes
Falafel et houmous au zaatar
Légumes grillés, pesto rosso et mozzarella fumée
Poulet curry (*origine : Suisse*)
Thon, mayonnaise et œuf
Tomate et mozzarella
Gruyère AOP et pickles de légumes
Baba ganoush et légumes grillés
Pastrami de bœuf (*origine : Suisse*)

PIZZA PARTY (MIN 15 PERS)

Sur devis

Sélection de pizzas variées selon vos préférences



POKE BOWLS & SALADES

POKE BOWLS (MIN 10 PERS) CHF 14.50

Saumon

Riz sushi, saumon, wakamé, radis roses et sauce teriyaki

CHF 14.50

Végétarien

Quinoa bio tricolore, œuf mariné, avocat, soja et mangue

CHF 14.50

Crevettes

Nouilles de riz, crevettes, légumes, radis roses et wakamé

CHF 14.50

SALADES COMPOSÉES (MIN 10 PERS) CHF 14.50

César

Salade, poulet, œuf dur, grana padano et croûtons

CHF 14.50

Grecque

Tomates, concombre, poivron vert, feta, oignon rouge et olives

CHF 14.50

Orientale

Taboulé, houmous, labné, feuille de vigne et falafels

CHF 14.50

ALTERNATIVES Les régimes alimentaires et les allergies doivent être signalés au moment de la commande.



NOS COCKTAILS

Des formules équilibrées et raffinées

COCKTAIL APÉRITIF (MIN 25 PERS)

CHF 24.00 / pers.

N°	Composition
1	Maki aux légumes marinés
2	Tartelette au baba ganoush et zaatar
3	Falafel et mayonnaise au ras el-hanout
4	Blini de sarrasin à la truite fumée et citron
5	Mini-cheeseburger au bœuf <i>(origine : Suisse)</i>
6	Tartelette au chocolat et caramel au beurre salé

6 pièces par personne

COCKTAIL SIGNATURE (MIN 25 PERS)

CHF 42.00 / pers.

N°	Composition
1	Tartare de bœuf <i>(origine : Suisse)</i>
2	Tartare de saumon et guacamole
3	Cocktail de crevettes aux agrumes et crudités
4	Tataki de bœuf, sésame et sauce soja <i>(origine : Suisse)</i>
5	Mini-cheeseburger au bœuf <i>(origine : Suisse)</i>
6	Bruschetta aux tomates confites
7	Brochette de poulet yakitori <i>(origine : Suisse)</i>
8	Crevette panée à la noix de coco et sauce satay
9	Pavlova à la framboise
10	Sélection de macarons

10 pièces par personne : un mélange terre, mer, chaud, froid et sucré



COCKTAIL VÉGÉTARIEN & COCKTAIL PRESTIGE

COCKTAIL VÉGÉTARIEN (MIN 25 PERS)

CHF 32.00 / pers.

N°	Composition
1	Maki aux légumes marinés
2	Tartelette au baba ganoush et zaatar
3	Falafel et mayonnaise au paprika
4	Bruschetta aux tomates confites
5	Mini bun au houmous et pesto
6	Samoussa aux légumes et chutney de mangue
7	Macaron à la tomate et au basilic
8	Tartelette au chocolat et caramel au beurre salé

8 pièces par personne

COCKTAIL PRESTIGE (MIN 25 PERS)

CHF 44.00 / pers.

N°	Composition
1	Ceviche de truite au citron vert
2	Tartare de bœuf <i>(origine : Suisse)</i>
3	Tartare de saumon et guacamole
4	Cocktail de crevettes aux agrumes et crudités
5	Tataki de bœuf, sésame et sauce soja <i>(origine : Suisse)</i>
6	Mini-cheeseburger au bœuf <i>(origine : Suisse)</i>
7	Crevette croustillante et sauce satay
8	Brochette de poulet yakitori et sésame <i>(origine : Suisse)</i>
9	Bruschetta aux tomates confites
10	Mini briochin à la fondue moitié-moitié
11	Pavlova à la framboise
12	Tartelette au chocolat et caramel au beurre salé
13	Sélection de macarons

13 pièces par personne

INCLUS Le linge de service est compris. Les boissons et le personnel de service ne sont pas inclus.



COCKTAIL À LA CARTE

Sélection froide et verrines

PIÈCES APÉRITIVES (MIN 10 PERS)

CHF 2.80 / pièce

Flûtes assorties	CHF 2.80
Sablé au grana padano et origan	CHF 2.80
Dips de légumes	CHF 2.80

PIÈCES COCKTAIL FROIDES (MIN 15 PERS)

CHF 3.50 / pièce

Maki aux légumes marinés	CHF 3.50
Bruschetta au pesto rosso et grana padano	CHF 3.50
Tartelette au houmous de carottes	CHF 3.50
Tartine au jambon cru et sbrinz	CHF 3.50
Macaron à la tomate et au basilic	CHF 3.50
Blini de sarrasin à la truite fumée et citron	CHF 3.50
Bruschetta au chèvre frais et figues	CHF 3.50

VERRINES & PIÈCES PREMIUM (MIN 25 PERS)

Dès CHF 3.50

Tartare de bœuf <i>(origine : Suisse)</i>	CHF 4.80
Tartare de saumon et guacamole	CHF 4.80
Tataki de bœuf, sésame et sauce soja <i>(origine : Suisse)</i>	CHF 4.80
Cocktail de crevettes aux agrumes et crudités	CHF 3.80
Ratatouille de légumes et mousse de mozzarella fumée	CHF 3.50



COCKTAIL À LA CARTE

Sélection chaude et douceurs

PIÈCES COCKTAIL CHAUDES (MIN 25 PERS)

Dès CHF 3.50

Falafel et mayonnaise au paprika	CHF 3.50
Nems aux légumes et sauce sweet-chilli	CHF 3.50
Crevette panée à la noix de coco et sauce satay	CHF 3.80
Brochette de poulet yakitori et sésame <i>(origine : Suisse)</i>	CHF 3.50
Mini-pizza à la mozzarella et à l'origan	CHF 3.50
Briochin à la fondue moitié-moitié	CHF 3.50
Samoussa aux légumes et chutney de mangue	CHF 3.50
Mini-cheeseburger au bœuf <i>(origine : Suisse)</i>	CHF 3.80

DESSERTS & DOUCEURS

CHF 3.50 / pièce

Salade de fruits frais à la menthe	CHF 3.50
Pavlova à la framboise	CHF 3.50
Tiramisu	CHF 3.50
Cheesecake à la mangue	CHF 3.50
Mousse au chocolat et caramel au beurre salé	CHF 3.50
Tartelette aux baies des bois	CHF 3.50
Tartelette au chocolat	CHF 3.50
Sélection de macarons	CHF 3.50



BOISSONS & SERVICE

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau Valser - 50 cl	CHF 3.00
Coca-Cola / Coca-Cola Zero - 50 cl	CHF 3.50
Schorle pomme - 50 cl	CHF 3.50
Eau Valser - 1.5 l	CHF 6.00
Jus d'orange - 1 l	CHF 7.00
Coca-Cola / Coca-Cola Zero - 1.5 l	CHF 8.00
Schorle pomme - 1 l	CHF 7.00

VINS & BIÈRES

Belles Filles Gamay Genève AOC - 75 cl	CHF 28.00
Chasselas Belles Filles AOC Genève - 75 cl	CHF 28.00
Rosé de Gamay Belles Filles AOC Genève - 75 cl	CHF 28.00
Père Jakob - 1 l	CHF 15.00
Moretti - 33 cl	CHF 6.00
Ittinger Gold Swiss Beer - 33 cl	CHF 6.00

Forfait boissons - 3 dl par personne

Vin blanc, vin rouge et boissons minérales

CHF 10.00 / pers.

FRAIS DE SERVICE

Minimum 3 heures

Cadre	CHF 80.00 / h
Personnel de service	CHF 60.00 / h
Personnel de cuisine	CHF 60.00 / h
Supplément de nuit dès 22 h	+25 %
Nappes	CHF 15.00 / pièce
Serviettes	CHF 2.00 / pièce



CONDITIONS GÉNÉRALES

- 1** Tous les prix sont indiqués en francs suisses, hors taxes. Seules les prestations expressément mentionnées dans le devis sont incluses.
- 2** Afin de garantir une organisation homogène, le même forfait ou menu doit être sélectionné pour l'ensemble des convives, sous réserve des adaptations validées pour les régimes alimentaires spécifiques.
- 3** Toute demande fait l'objet d'un devis écrit. La prestation est confirmée uniquement après réception du devis daté, accepté et retourné par le client.
- 4** Les commandes sont traitées du lundi au vendredi, de 8 h 00 à 16 h 30, hors jours fériés. Toute demande reçue après 16 h 30 est considérée comme reçue le jour ouvrable suivant. Les samedis, dimanches et jours fériés ne sont pas comptabilisés dans les délais.
- 5** Le nombre définitif de convives et toute modification de commande doivent être confirmés au minimum 48 heures ouvrées avant l'événement.
- 6** Les commandes et modifications relatives aux pauses café doivent être confirmées au minimum 24 heures ouvrées avant l'événement.
- 7** Toute annulation doit être communiquée par écrit au minimum 48 heures ouvrées avant l'événement.
- 8** Les régimes alimentaires spécifiques et les allergies doivent être signalés au moment de la commande. Toute modification ultérieure reste soumise à validation selon les possibilités de production.

CALCUL DES DÉLAIS Exemple : une demande envoyée le lundi à 17 h 00 est considérée comme reçue le mardi à 8 h 00, hors jour férié.

COMMANDE Guillaume Robin - +41 22 730 20 12 - cicr@le-maraicher.ch