



Cuisine du moment

ÉVÈNEMENTS & REPAS DU QUOTIDIEN



— ARCADE

Pommier le Traiteur
Rue de la Madeleine 13
1204 Genève
+41 22 310 56 58

— LABO

Pommier le Traiteur
Route de Chancy 26
1213 Petit-Lancy
+41 22 870 05 63

— CONTACT

info@pommierletraiteur.ch
Pierre Pommier
+41 79 666 78 90



Des repas sains, élaborés avec des produits frais, sans conservateurs, ni additif, ni colorant & cuisinés chaque jour!

OÙ NOUS TROUVER	04
REPAS DU QUOTIDIEN	07
NOS FORMULES	13
APÉRITIF & APÉRITIF DÎNATOIRE	15
WOODBOX	19
BOISSONS	23
PRESTATIONS	25
CONDITIONS	27

NOTRE ARCADE

EN PLEIN COEUR DE GENÈVE

Pommier le Traiteur
Rue de la Madeleine 13
1204 Genève

+41 22 310 56 58

info@pommierletraiteur.ch

Du lundi au vendredi
De 11h00 à 18h00



LE LABO

AVEC BOUTIQUE

Pommier le Traiteur
Route de Chancy 26
1213 Petit-Lancy

+41 22 870 05 63

info@pommierletraiteur.ch

Du lundi au vendredi
De 07h00 à 15h30



POMBOX

BIEN PLUS QU'UNE SALADE

LA SOLUTION FRAÎCHEUR
POUR VOS REPAS DU QUOTIDIEN



POMBOX FROIDES

Entre 450 et 550g.

- PomBox du moment
Tous les 15 jours une nouvelle création 22.90
- Saumon d'Écosse Teriyaki
Saumon d'Écosse grillé, riz vinaigré, salade iceberg, pois gourmands, radis bière, carotte, edamame, pousses de soja, pickles d'oignons rouges, tomate cerise, guacamole, sésame, vinaigrette asiatique 22.90
- Mozzarella di bufala à l'italienne
Mozzarella di bufala, pâtes fraîches, salade iceberg, courgettes, aubergines, tomates confites, tomates cerise, artichauts, pickles, mélange de graines, vinaigrette grand-mère au basilic 21.90
- Volaille libanaise
Poulet mariné aux épices orientales, boulghour, salade iceberg, chou-fleur rôti, aubergine rôtie, edamame, tomate cerise, houmous, grenade, amandes, vinaigrette citron 20.90
- Végétarienne
Quinoa, salade iceberg, edamame, carotte, tomate cerise, courgette, chou-fleur rôti, aubergine rôtie, amandes, pickles d'oignons rouges, grenade, houmous, vinaigrette curry 17.90

POMBOX CHAUDES

Ces Pombox sont livrées froides, à réchauffer au four ou au micro-ondes.
Elles varient en fonction des produits du marché.
Entre 450 et 550g.

- Pombox Terre
Viande rouge ou blanche, accompagnée d'une sauce maison, de légumes et de féculents
- Pombox Mer
Poisson ou crustacés, accompagnés d'une sauce maison, de légumes et de féculents
- Pombox Nature
Un plat végétarien du moment

Tarif unique : 23.90 / personne



POMBOX XXL À PARTAGER

Idéal pour vos buffets froids & grillades.

En plat principal : 5 personnes

En accompagnement : 10 personnes

- Pombox XXL du moment
Les produits varient en fonction des saisons 21.90 / personne
- Saumon d'Écosse Teriyaki XXL
Saumon d'Écosse grillé, riz vinaigré, salade iceberg, pois gourmands, radis bière, carotte, edamame, pousses de soja, pickles d'oignons rouges, tomate cerise, guacamole, sésame, vinaigrette asiatique 21.90 / personne
- Thon rouge Albacore XXL
Thon rouge Albacore, quinoa, salade iceberg, pois gourmands, pamplemousse rose, radis bière, carotte, edamame, pousses de soja, guacamole, sésame, pickles d'oignons rouges, vinaigrette asiatique 23.90 / personne
- Mozzarella di bufala à l'italienne XXL
Mozzarella di bufala, pâtes fraîches, salade iceberg, courgettes, aubergines, tomates confites, tomates cerise, artichauts, pickles, mélange de graines, vinaigrette grand-mère au basilic 20.90 / personne
- Homard XXL
Composition selon arrivage Prix selon arrivage
- Volaille libanaise XXL
Poulet mariné aux épices orientales, boulgour, salade iceberg, chou-fleur rôti, aubergine rôtie, edamame, tomate cerise, houmous, grenade, amandes, vinaigrette citron 19.90 / personne
- Végétarienne XXL
Quinoa, salade iceberg, edamame, carotte, tomate cerise, courgette, chou-fleur rôti, aubergine rôtie, amandes, pickles d'oignons rouges, grenade, houmous, vinaigrette curry 16.90 / personne

FOCACCIAS

· Volaille rôtie	10.50
Volaille marinée aux épices orientales, focaccia olive, salade iceberg, aubergine rôtie, mozzarella, pickels d'oignons rouges et pesto maison	
· Végé	10.50
Artichauts confits, tomates confites, focaccia olive, salade iceberg, aubergine rôtie, mozzarella, pickels d'oignons rouges et pesto maison	
· Saumon fumé	11.50
Saumon fumé, focaccia olive, salade iceberg, fenouil, concombre, labneh, guacamole et citron vert	



ASSORTIMENT DE FOCACCIA

Minimum 20 personnes

· Planchettes assortiment focaccia	
Assortiment à choix de focaccia à la volaille rôtie, végétarienne ou au saumon fumé.	

Prix sur demande



ACCOMPAGNEMENTS

· Salade de crudités	5.90
Salade iceberg, carotte, tomate cerise, courgette & sauce grand-mère	
· Soupe froide & chaude du moment	5.90
Légumes frais & sans lactose	
· Pain ballon artisanal	1.50



DESSERTS

· Cheesecake vanille aux fruits exotiques	5.50
Cheesecake XL	4.90 / personne
8 à 10 personnes	
Cheesecake XXL	4.50 / personne
15 à 20 personnes	
· Pudding de chia au lait de coco	5.50
Compotée de fruits rouges & granola maison	
· Salade de fruits	5.50
· Môelleux au chocolat noir 70%	4.90



BOISSONS

· Jus frais maison	7.00
· Thé blanc & menthe des Alpes	4.50
· Eau plate ou gazeuse	3.00
· Coca-Cola ou Coca-Cola Zero	3.50
· Cucumis	4.50
· Kombucha	4.50



NOS BUFFETS POMBOX

BY POMMIER LE TRAITEUR



BUFFET POMBOX FROID

Idéal pour vos évènements privés ou d'entreprise.

Servi en grande Pombox froide à partager.

Minimum 15 personnes

- Pombox XXL froide (page 9)
- Dessert à choix (page 11)
- Pain ballon artisanal

À partir de 22.90 / personne

BUFFET POMBOX CHAUD

Vaisselle, mobilier et nappage sur demande.

Commande 48h à l'avance

Minimum 15 personnes

- Pombox chaude à choix (page 8) ou plat sur demande
- Dessert à choix (page 11)
- Pain ballon artisanal

À partir de 32.90 / personne
Réchaud inclus

APÉRITIF & APÉRITIF DINATOIRE

DRESSÉ SUR PLATEAU & VERRINE

Les tarifs sont hors boissons, hors personnel, hors matériel & hors livraison.

Selon votre évènement et vos besoins, nous vous proposerons une composition pour votre apéritif ou apéritif dinatoire



APÉRITIF RAFFINÉ EN 6 BOUCHÉES

Dès 30 personnes

- 1x Focaccia aux olives
Artichauts, tomates confites, basilic
- 1x Tartelettes champignons parfumée à la truffe blanche
Noisettes concassées
- 1.5x Rillette de truite fumé
Crackers sésame, gel citron brûlé
- 1.5x Sablé parmesan & houmous
Grenades
- 1x Tarte fine au saumon fumé
Labneh, gel citron jaune, citron vert

16.90 / personne

APÉRITIF RAFFINÉ EN 8 BOUCHÉES

Dès 30 personnes

- 1x Focaccia aux olives
Artichauts, tomates confites, basilic
- 1x Tartelettes champignons parfumée à la truffe blanche
Noisettes concassées
- 1.5x Rillettes de truite fumé
Crackers sésame, gel citron brûlé
- 1.5x Sablé parmesan & houmous
Grenades
- 1.5x Cannellonis de boeuf aux condiments
Mayonnaise sriracha
- 1.5x Tarte fine au saumon fumé
Labneh, gel citron jaune, citron vert

24.90 / personne



APÉRITIF RAFFINÉ EN 11 BOUCHÉES

Dès 30 personnes

- 1x Focaccia aux olives
Artichauts, tomates confites, basilic
- 1x Cornet butternut mariné aux épices
Crèmeux chèvre frais et noisettes
- 2x Rillettes de truite fumé
Crackers sésame, gel citron brûlé
- 2x Sablés parmesan & houmous
Grenades
- 1x Cannellonis de boeuf aux condiments
Mayonnaise sriracha
- 1x Mini tacos de boeuf à la thaï
Légumes croquants aux condiments
- 1x Tarte fine au saumon fumé
Labneh, gel citron jaune, citron vert
- 1x Tartelette champignons parfumée à la truffe blanche
Noisettes concassées
- 1x Thon Saku pané Furikake
Condiment citron brûlé

36.90 / personne



NOS MINIS WOODBOXS CHAUDES

Idéal pour accompagner un apéritif. Nécessite la présence d'un cuisinier et de matériel de cuisson.

Dès 30 personnes

- Risotto crémeux de céleri boule
Légumes de saison & émulsion persil plat

OU

- Curry vert de saumon d'Écosse
Dahl de lentilles rose aux épices de madras

OU

- Parmentier de boeuf et foie gras
Chips de parmesan

10.90 / personne

SÉLECTION GOURMANDE PIÈCES SUCRÉES

La touche sucrée pour finaliser votre apéritif.

Dès 30 personnes

- Moelleux au chocolat noir 70%
Coeur praliné délicatement fondant
- Cheesecake aux fruits exotiques
Sablé spéculos
- Tartelette au citron jaune de Sicile
Accompagnée d'une meringue italienne légère
- Croquant chocolat 70%
Mousse légère
- Croquant passion
Fruits exotiques

2 pièces à choix: 6.90

3 pièces à choix: 8.90





WOODBOX À PARTAGER

POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS
OU VOS BUFFETS

NOS WOODBOX

Des produits de qualité à partager.

Minimum 15 personnes

· Woodbox gourmande

Gruyère suisse, viande séchée Maison Terraillon, éclats de parmesan, miel à la truffe noire, grissini

5.90 / personne

· Woodbox maraîchère

*Carotte, concombre, radis, chou-fleur, tomate cerise, endives
Labneh au citron vert OU houmous & grenade*

3.90 / personne



POMBOX XXL À PARTAGER

Idéal pour vos buffets froids & grillades.

En plat principal : 5 personnes

En accompagnement : 10 personnes

- Pombox XXL du moment

Les produits varient en fonction des saisons

21.90 / personne

- Saumon d'Écosse Teriyaki XXL

Saumon d'Écosse grillé, riz vinaigré, salade iceberg, pois gourmands, radis bière, carotte, edamame, pousses de soja, pickles d'oignons rouges, tomate cerise, guacamole, sésame, vinaigrette asiatique

21.90 / personne

- Thon rouge Albacore XXL

Thon rouge Albacore, quinoa, salade iceberg, pois gourmands, pamplemousse rose, radis bière, carotte, edamame, pousses de soja, guacamole, sésame, pickles d'oignons rouges, vinaigrette asiatique

23.90 / personne

- Mozzarella di bufala à l'italienne XXL

Mozzarella di bufala, pâtes fraîches, salade iceberg, courgettes, aubergines, tomates confites, tomates cerise, artichauts, pickles, mélange de graines, vinaigrette grand-mère au basilic

20.90 / personne

- Homard XXL

Composition selon arrivage

Prix selon arrivage

- Volaille libanaise XXL

Poulet mariné aux épices orientales, boulgour, salade iceberg, chou-fleur rôti, aubergine rôtie, edamame, tomate cerise, houmous, grenade, amandes, vinaigrette citron

19.90 / personne

- Végétarienne XXL

Quinoa, salade iceberg, edamame, carotte, tomate cerise, courgette, chou-fleur rôti, aubergine rôtie, amandes, pickles d'oignons rouges, grenade, houmous, vinaigrette curry

16.90 / personne



DESSERTS À PARTAGER

- Cheesecake vanille aux fruits exotiques XL

8 à 10 personnes

4.90 / personne

- Cheesecake vanille aux fruits exotiques XXL

15 à 20 personnes

4.50 / personne





BOISSONS

SOFTS

Bouteilles en verre.
Vasques & glaçons en option.

- Thé froid maison du moment
- Jus de pommes artisanal
- Coca-Cola / Coca-Cola Zéro
- Evian
- Badoit

5.90 / personne

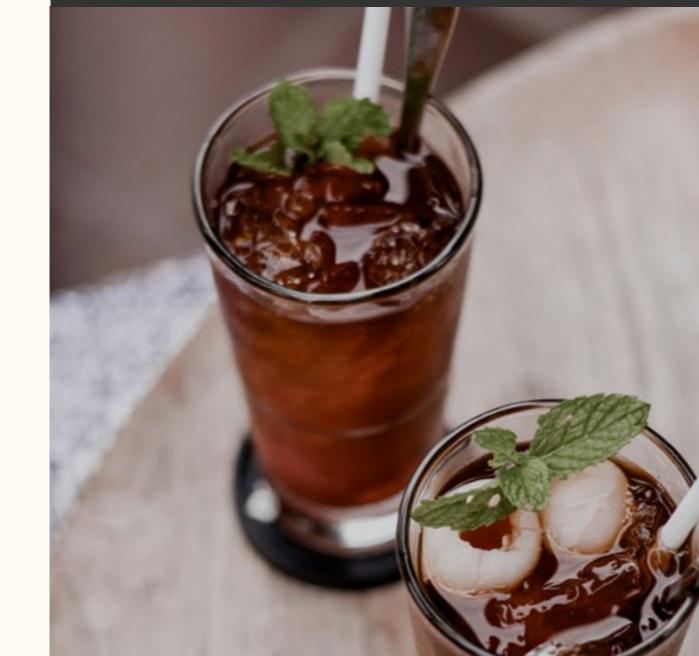
BOISSONS ALCOOLISÉES

LE DOMAINÉ DU CENTAURE

Vins genevois

- Vin blanc
Sauvignon blanc - Chronos
- Vin rouge
Garanoir – Vieilli en fût de chêne

2dL: 11.90 / personne
3dL: 13.90 / personne



SUR DEMANDE

- Bière
- Champagne
- Spiritueux
- Prosecco
- Mousseux genevois
- Cocktail maison :
Spritz, Hugo, Marquisette

Prix sur demande

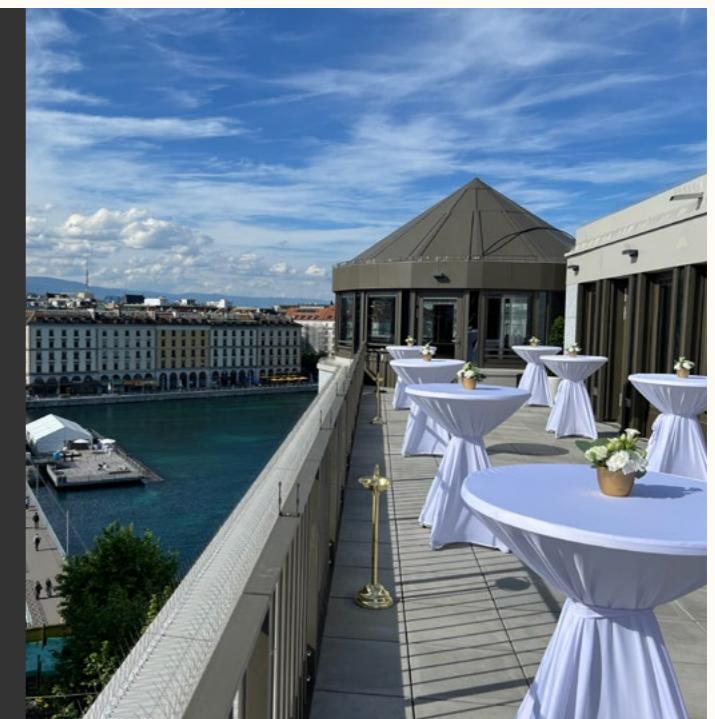
PERSONNEL, MISE EN PLACE & MATÉRIEL



PERSONNEL

Minimum de 3 heures

	Tarif horaire en journée	Tarif horaire de nuit, dès 23h
· Maître d'hôtel	55.-	56.-
· Serveur	49.-	56.-
· Chef de cuisine <i>Horaire départ et retour laboratoire</i>	55.-	63.-
· Cuisinier <i>Horaire départ et retour laboratoire</i>	49.-	63.-



VAISSELLE

- Verres à vin & soft
- Flûtes à champagne
- Couverts
- Assiettes
- Vasques à boissons

Prix sur demande

MATÉRIEL & NAPPAGE

- Table rectangulaire + nappage
- Mange debout + nappage
- Plateau de service
- Four
- Chauffe-plats

Prix sur demande



LIVRAISON & CONDITIONS

FORFAITS DE LIVRAISON

ÉVÈNEMENT

- Livraison + reprise matériel 60.-
- Livraison + reprise matériel + mise en place 90.-
- Livraison et mise en place de matériel spécifique Prix sur demande

REPAS DU QUOTIDIEN

- Livraison simple 10.-
- Livraison plats chauds 30.-
- Livraison hors centre-ville 30.-

CONDITIONS

VALIDITÉ

Nos offres sont valables 10 jours dès réception, passé ce délai, elles seront échues.

PRIX

Pour tous les évènements supérieurs à CHF 2000.-, un acompte de 50% vous sera demandé au plus tard 48h avant l'évènement.

Tous nos tarifs sont indiqués en CHF et incluent la TVA.

MODIFICATION ET ANNULATION

Tout changement doit être notifié par écrit à info@pommierletraiteur.ch.

Une notification verbale ne sera pas considérée comme une annulation valide.

Dans un souci de logistique, aucune modification ne sera acceptée sans notification par e-mail au moins 72h ouvrables avant la date de l'évènement.

Toute annulation de l'évènement dans les 72h ouvrables avant l'évènement entraînera la retenue de l'acompte versé par le client.

Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter.

Nous serons ravis de vous donner des conseils personnalisés pour vos évènements !



Téléchargez la version pdf

WWW.POMMIERLETRAITEUR.CH