



SELECTION 2026 TRAITEUR



VOTRE EVENEMENT, NOTRE PASSION

Nous faisons de chaque prestation une expérience inoubliable.

Les ingrédients de la recette du succès ? Un mélange d'idées uniques, de concepts savoureux et une équipe aux petits soins, engagée pour surpasser vos attentes les plus élevées.

Afin de simplifier notre offre, nous ne vous présentons que certaines de nos propositions. N'oubliez pas que vos rêves n'ont pas de limites : tout est possible.

Pause-café

Déjeuner & Dîner

Restaurant & Café @ CICG

Réception

Forfait Boisson

Stands & Bureaux

Faîtes-nous part de vos besoins et nous reviendrons vers vous dans les meilleurs délais avec une offre personnalisée.

Pour toute demande particulière ou information complémentaire relative aux allergènes, n'hésitez pas à nous contacter directement.

Veuillez trouver l'ensemble de [nos CGV en cliquant sur ce lien.](#)

VOS INTERLOCUTEURS

Elodie Perez

+41 79 419 13 97

Eva Reggiani

+41 79 676 33 19

catering.romandie@compass-group.ch

Déclarations



Végan



Végétarien



Plant based (végétal)



Respectueux du climat / Eaternity



De saison



Porc



Veau



Boeuf



Préparé sans gluten



Préparé sans lactose

Les 14 allergènes alimentaires majeurs



Gluten



Fruits à coque



Fruits de mer



Céleri



Oeuf



Moutarde



Poisson



Sésame



Cacahuètes



Sulfites



Soja



Lupin



Lait / lactose



Mollusques

Sur demande, la majeure partie de notre offre est disponible en version végane ou végétarienne. En cas d'allergies et d'intolérances, nous pouvons vous faire une offre individuelle adaptée à vos besoins. Nous sommes à votre disposition pour toute question.

Nos tarifs comprennent :

- Eléments mentionnés dans l'offre
- Nappage et décoration standard des buffets.

Nos prix ne comprennent pas :

- TVA (8,1%) à ajouter aux prix affichés
- Frais de gestion (5%) à ajouter aux prix affichés
- Service, matériel et livraison.

CICG / CCV :

- Installation, équipement et service sont inclus pendant les heures d'ouverture du centre.
- Le café est offert dans nos formules Déjeuner & Dîner.

Les images utilisées dans l'offre ne sont pas contractuelles.

Déclaration d'origine

Viandes et volailles

Nous déclarons toujours l'origine de la viande et de la volaille de manière transparente sur nos menus. Le code pays ISO vous renseigne directement sur le pays d'origine de la viande et de la volaille.

Si des difficultés de livraison nous amènent à procéder à des modifications de dernière minute, notre déclaration est actualisée le jour même à la distribution du menu.

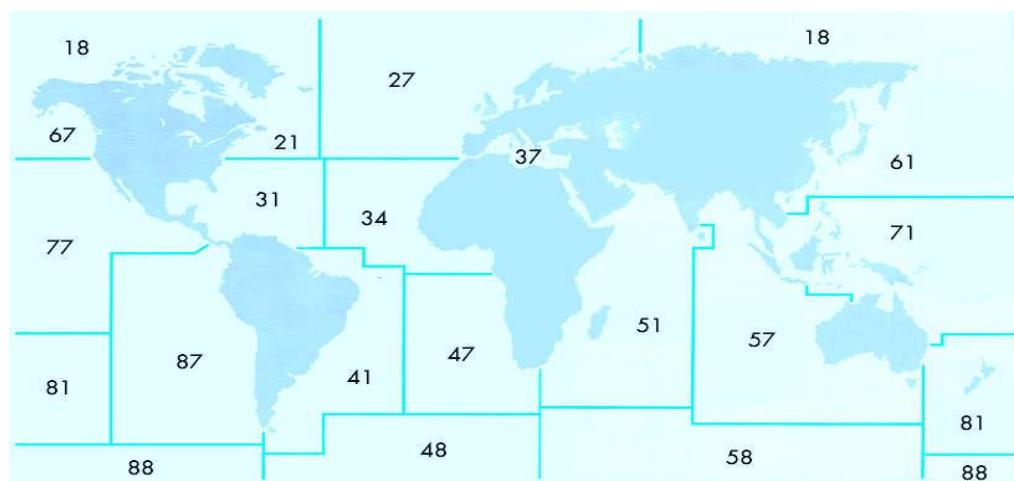
Volaille	Suisse (CH), France (FR)
Porc	Suisse (CH)
Bœuf	Suisse (CH)
Veau	Suisse (CH)
Agneau	Nouvelle-Zélande (NZ)

Poisson

Pour l'achat de nos poissons, nous travaillons avec des fournisseurs sélectionnés qui nous soutiennent dans nos démarches environnementales et nous proposent des poissons issus de ressources durables (par le WWF comme acceptable ou recommandée).

Nos menus vous renseignent toujours sur l'origine du poisson .

Nous nous référons à la FAO pour obtenir des informations sur les zones de pêche:
(Food and Agriculture Organization of the United Nations)



18	Océan Arctique	51	Ouest de l'océan Indien
21	Nord-ouest de l'Atlantique	57	Est de l'océan Indien
27	Nord-est de l'Atlantique	58	Océan Indien austral
27	III d Mer Baltique	61	Nord-ouest du Pacifique
31	Centre-ouest de l'Atlantique	67	Nord-est du Pacifique
34	Centre-est de l'Atlantique	71	Ouest de l'océan Pacifique
37	Méditerranée; mer Noire	77	Est de l'océan Pacifique
41	Sud-ouest de l'Atlantique	81	Sud-ouest du Pacifique
47	Sud-est de l'Atlantique	87	Sud-est du Pacifique
48	Atlantique austral	88	Pacifique austral

Pause-café

Toutes nos pauses cafés sont servies durant 30 minutes, sur des buffets en libre service.
 Service standard en paper cup. Porcelaine possible avec supplément sur demande.
Supplément café et thé permanents (dans la limite de 4 heures) : CHF 3.00 par personne.

LES CLASSIQUES

Prix par personne – CHF

Café & Jus	5.00
-----------------------	-------------

Café, assortiment de thés, jus de fruits

Pause-café Classique	8.00
-----------------------------	-------------

Café, assortiment de thés, jus de fruits, assortiment de mini viennoiseries (~1,5 pièce) le matin, assortiment de mini pièces sucrées (~1,5 pièce) l'après-midi

Pause-café Gluten-free	9.00
-------------------------------	-------------

Café, assortiment de thés, jus de fruits, assortiment de brownies sans gluten (1 pièce) ou muffins sans gluten (1 pièce), Corbeille de fruits de saison (1 pièce)

Pause-café Continentale	12.00
--------------------------------	--------------

Café, assortiment de thés, jus de fruits, assortiment de mini viennoiseries (~1,5 pièce) Corbeille de fruits de saison, yogourt et toppings (granola, fruits secs, coulis)

Pause-café Sucrée-Salée	10.00
--------------------------------	--------------

Café, assortiment de thés, Jus de fruits, assortiment de pièces sucrées (1 pièce) et salées (1 pièce), Corbeille de fruits de saison (1 pièce)

LES EXTRAS A LA CARTE...

Prix par pièce – CHF

Fruit frais	1.00
-------------	------

Mini viennoiserie ou Mini-pièce sucrée, Muffin ou Brownie sans gluten Donut, Yaourt, Cookie	2.00
--	------

Assortiment de noix et fruits secs Barre de céréales maison Salade de fruits	3.00
--	------

Mini-sandwich	4.00
---------------	------



Déjeuner & dîner

Nos options de repas comprennent toujours de l'eau minérale.

Pour les événements au sein du CICG/CCV, le café ou le thé est offert en fin de repas.

Formule de restauration en libre service, avec nourriture et boissons disposées sur des buffets.

FINGER LUNCH

Prix par personne – CHF

Simple Sandwiches	24.00
--------------------------	--------------

3 mini sandwichs

1 salade du Chef

1 fruit ou 1 yaourt

Premium Sandwiches	26.00
---------------------------	--------------

3 mini sandwichs

1 salade du Chef

1 dessert du jour

Networking Lunch – 10 pièces	38.00
-------------------------------------	--------------

1 salade

2 pièces froides

4 mini sandwiches

3 mini-pièces sucrées

Cocktail déjeunatoire – 12 pièces	48.00
--	--------------

3 pièces froides

6 pièces chaudes

3 pièces sucrées

BENTO BOX

Prix par personne – CHF

Dans une boîte compartimentée, un repas froid complet.

Bento Box du Chef	29.00
--------------------------	--------------

Salade du Chef

Plat du jour froid, viande, poisson ou végétarien

Avec sa garniture, Pain,

Dessert du jour



Déjeuner & dîner

Nos options de repas comprennent toujours de l'eau minérale.

Pour les événements au sein du CICG/CCV, le café ou le thé est offert en fin de repas.

SERVICE A L'ASSIETTE

Prix par personne – CHF

Un choix unique pour tous les invités.

Menu au soin du Chef avec des produits locaux et de saison.

Menu 2 plats

49.00

Mise en bouche

Entrée (végétarienne)-Plat (viande OU poisson, avec alternative végétarienne)
ou

Plat (viande OU poisson, avec alternative végétarienne) - Dessert

Menu 3 plats

59.00

Mise en bouche

Entrée (végétarienne)-Plat (viande OU poisson, avec alternative végétarienne) -Dessert

BUFFETS

Prix par personne – CHF

Debout ou assis selon faisabilité.

Buffet du Chef

52.00

Entrées

Assortiment d'entrées et hors d'œuvre végétariens et froids

Plats chauds

*Sur la base d'une portion par personne parmi 3 choix : viande ou poisson et végétarien,
Avec un choix de légumes et un choix de féculents.*

Desserts

Assortiment de tartelettes, entremets et salade de fruits de saison

Bocal Corner

32.00

1 salade fraîcheur individuelle

1 plat chaud servi en bocal individuel (viande, poisson ou végétarien)

1 dessert individuel



Restaurant & Café @ CICG

Uniquement valable au CICG, au Restaurant La Ruche ou au Café Le 6ème Continent.

TICKET LUNCH LA RUCHE

Prix par personne – CHF

Commande possible dès 100 personnes. Formule personnalisable sur demande.

Valable au restaurant La Ruche, situé au premier étage du CICG.

1 entrée	35.00
1 plat chaud (viande ou poisson et végétarien avec accompagnements)	
1 dessert individuel	
1 boisson soft	
1 café ou 1 thé	

TICKET SNACK CAFE

Prix par personne – CHF

Valable au Café Le 6ème Continent, situé au rez-de-chaussée du CICG.

Formule personnalisable sur demande.

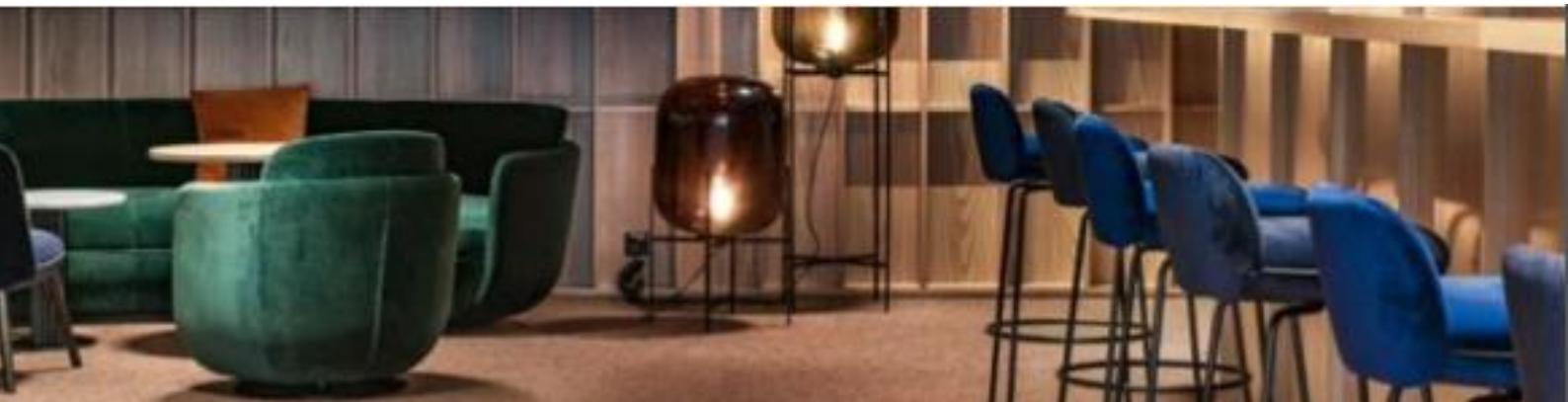
1 salade ou 1 sandwich ou 1 snacking salé	20.00
1 dessert individuel	
1 boisson soft	
1 café ou 1 thé	

OUVERTURE RESTAURANT EN PAIEMENT INDIVIDUEL

L'ouverture du Restaurant pour vos participants en libre passage (repas à leur charge) est soumise à la contractualisation d'un montant de ventes minimum à garantir. Nous contacter pour plus de détails. A partir de 100 personnes.

PRIVATISATION CAFE LE 6^{ème} CONTINENT

A partir de CHF 1'500.- par jour. Tarif et faisabilité sur demande.



Réception

Une sélection saisonnière détaillée de canapés froids, chauds et sucrés est disponible sur demande.

Les plateaux de nourriture sont mis à disposition sur des buffets en libre service.

Les boissons sont servies au bar par notre équipe de service.

SELECTIONS DE CANAPES

Prix par personne – CHF

Assortiment salé 3.00

Chips suisses, olives & cacahuètes

Planches XXL 15.00

Choix disponibles (ou assortiment des différentes variétés possibles sur une même planche) :

Charcuterie, fromages et végétarien (environ 200 grammes par personne)

Forfait apéritif 3 canapés 12.00

3 pièces cocktail froides et salées

Forfait cocktail 5 canapés 20.00

3 pièces cocktail froides et salées

2 pièces cocktail sucrées

Forfait cocktail 8 canapés 30.00

3 pièces cocktail froides et salées

3 pièces cocktail chaudes et salées

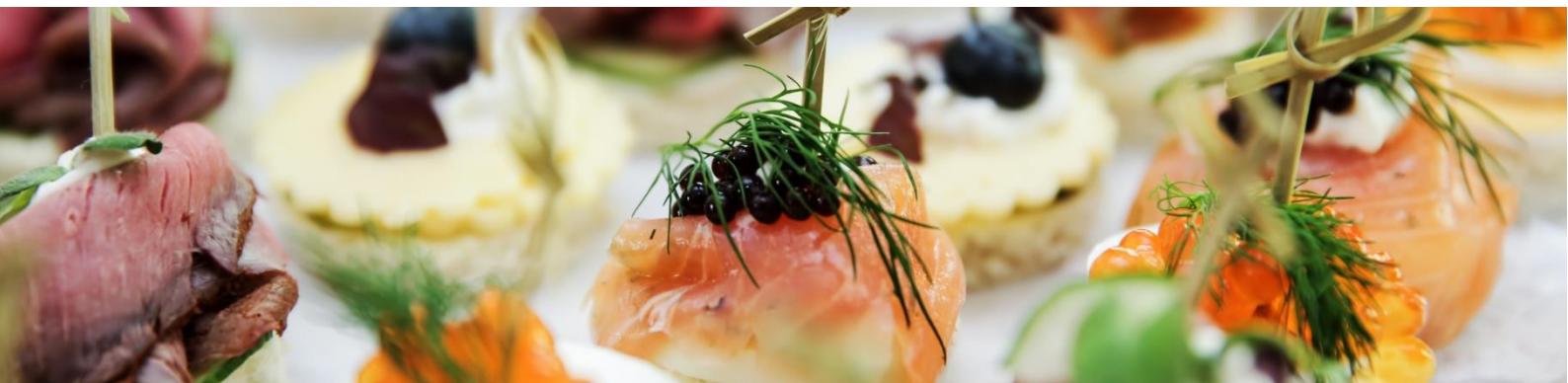
2 pièces cocktail sucrées

Cocktail dînatoire 12 canapés 45.00

4 pièces cocktail froides et salées

5 pièces cocktail chaudes et salées

3 pièces cocktail sucrées



Forfait Boissons

Pour vos réceptions ou autres prestations sur-mesure, veuillez choisir parmi nos forfaits boissons, selon le format ou la durée de votre événement.

FORFAIT BOISSONS COCKTAIL

Prix en CHF

Servi à discrétion pendant toute la durée de votre réception.

Avec alcool : Vins suisses, bière, sodas, jus de fruits et eaux minérales.

Sans alcool : Sodas, jus de fruits et eaux minérales.

		Avec alcool	Sans alcool
Service pendant 30 minutes	par personne	13.00	8.00
Service pendant 60 minutes	par personne	20.00	14.00
Service pendant 90 minutes	par personne	25.00	17.00
Service pendant 120 minutes	par personne	30.00	19.00

FORFAIT BOISSONS LUNCH

Prix en CHF

Servi en accord avec vos mets pendant votre déjeuner.

		Avec alcool	Sans alcool
Vins, sodas et jus de fruits, café	par personne	12.00	7.00

FORFAIT BOISSONS DÎNER

Prix en CHF

Servi en accord avec vos mets pendant votre dîner.

		Avec alcool	Sans alcool
Vins, sodas et jus de fruits, café	par personne	19.00	13.00



Stands & Bureaux

PLATEAUX A LA CARTE

Prix en CHF

Plateau assortiments de mini-viennoiseries (20 pièces)	par plateau	30.00
Plateau de cookies maison (20 pièces)	par plateau	40.00
Plateau de mini sandwiches (10 pièces)	par plateau	40.00
Plateau assortiment de fromages (CH, FR, IT) - 400g Noix, raisins, figues, pains divers	par plateau	40.00
Plateau de charcuterie variée (CH, FR, IT) - 400g Cornichons, oignons au vinaigre, pains divers	par plateau	50.00
Plateau de Dips de légumes - 400g	par plateau	35.00

SERVICE D'EAU

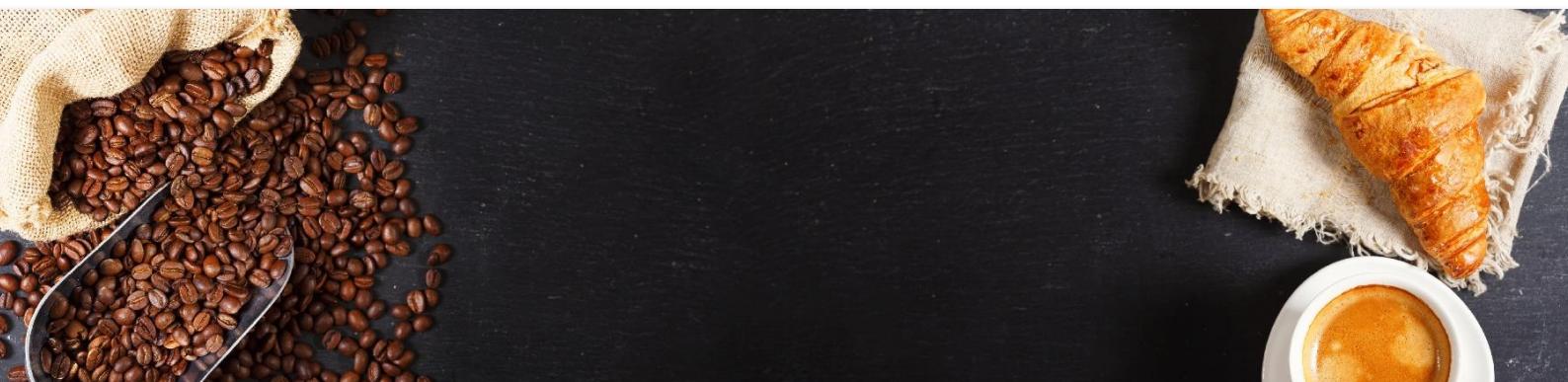
Prix par personne – CHF

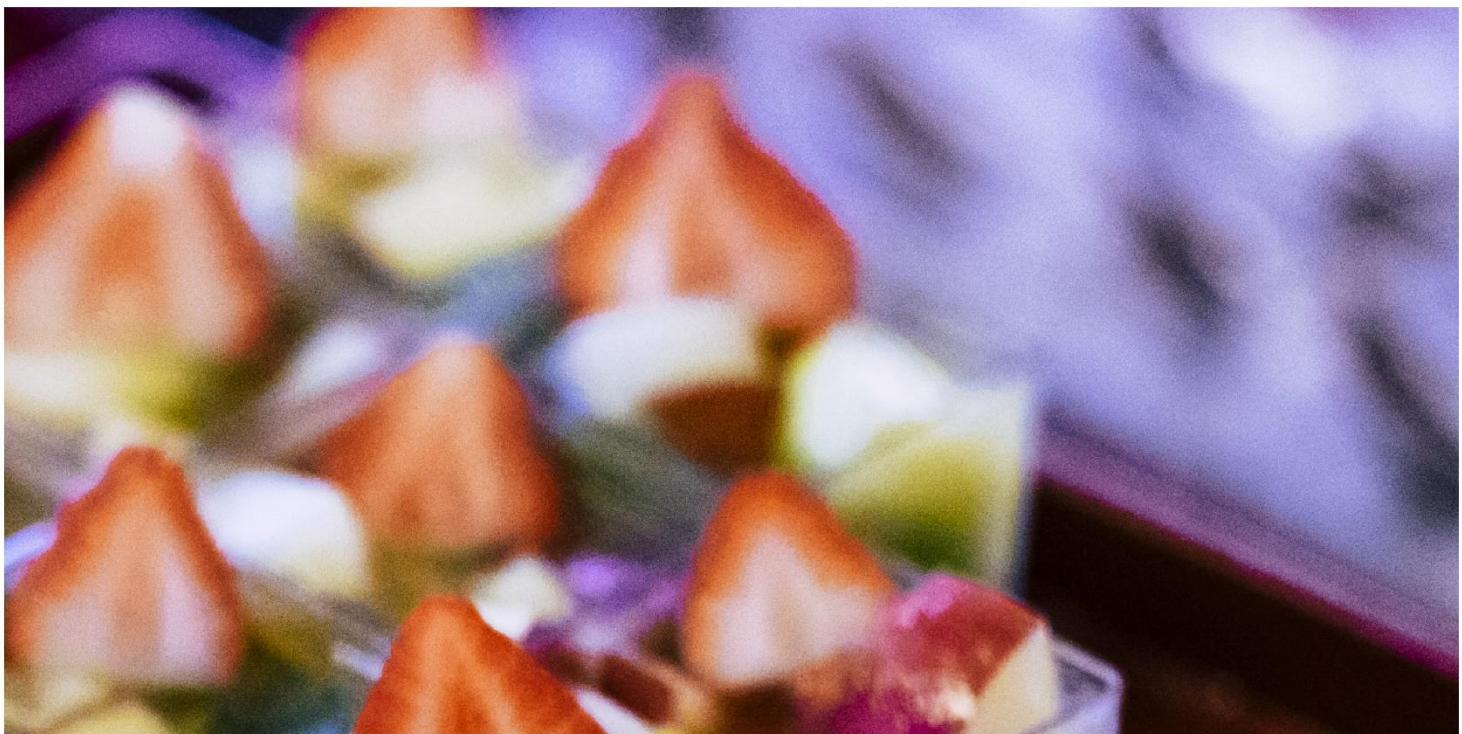
Minérale gazeuse et plate, en verre	4 dl	3.50
Minérale gazeuse et plate, en verre	1 l	5.00

LOCATION DE MACHINE NESPRESSO

Prix par jour – CHF

Location machine Nespresso Pro	Jusqu'à 20 pers.	50.00
Pods Nespresso	par pods	3.00
Sachet de thé	par sachet	1.80





Merci

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre entreprise et à nos services.

Un service de restauration fourni par Compass catering est toujours sur mesure,
car aucun événement n'est identique !

Nous nous caractérisons par une approche personnelle dans laquelle nous aimons
échanger afin de trouver la meilleure solution à votre événement.

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions ou si vous aimeriez recevoir un
devis personnalisé. Notre équipe est à votre écoute.

Nous sommes impatients de vous aider à faire de votre événement un succès.

Votre Evénement, notre passion.

