

L'Art de Réunir

L'émotion culinaire
au service de vos événements



Notre Savoir-Faire

LA CUISINE
QUI NOUS ENGAGE

L'Art de Sublimer Vos Événements

Sous la direction de Vanessa PADE, Garden & Catering vous propose une expérience culinaire sur mesure, alliant savoir-faire et passion. Le Chef Olivier KOPP, véritable artisan des saveurs, met son talent à votre service avec une cuisine du terroir et d'instinct. Mêlant authenticité et créativité, il sublime les produits du terroir pour créer des plats qui marquent les esprits.





LES LABELS

Gages de Qualité et d'Engagement

GRTA (Genève Région – Terre Avenir) : Un label qui garantit l'origine locale de nos ingrédients, vous offrant ainsi des produits frais, de qualité, et respectueux des circuits courts.
Fait Maison : Tous nos plats sont préparés dans nos cuisines avec le plus grand soin, suivant les exigences du label Fait Maison, symbole d'artisanat culinaire et de transparence.

SERVICES SUR-MESURE

Une Prestation Adaptée à Tous Vos Événements

Chez Garden & Catering, **chaque événement est conçu sur mesure** pour répondre à vos attentes. Que vous organisiez un business lunch, un séminaire ou une soirée d'entreprise, notre équipe se mobilise pour vous offrir une **expérience culinaire unique,** en accord avec vos besoins. Nous mettons un point d'honneur à **personnaliser chaque détail**, de la sélection des mets aux services proposés, afin de faire de votre événement un véritable succès.

ESPACES ADAPTÉS
POUR ACCUEILLIR VOS ÉVÈNEMENTS

L'art de recevoir dans un jardin d'échanges

Dynamisez vos séances en offrant à vos collaborateurs ou partenaires, une **expérience stimulante et différente**. Chez Garden & Catering, nous vous accueillons dans un cadre inspirant, à Plan-les-Ouates, avec une capacité d'accueil de 150 convives en plein air.

Profitez de notre **salle chaleureuse**, pouvant recevoir une trentaine de personnes, ou optez pour une **séance au vert** au sein de notre jardin. Ce cadre naturel est propice aux échanges, à la créativité, à la réflexion dans une atmosphère ressourçante et conviviale.

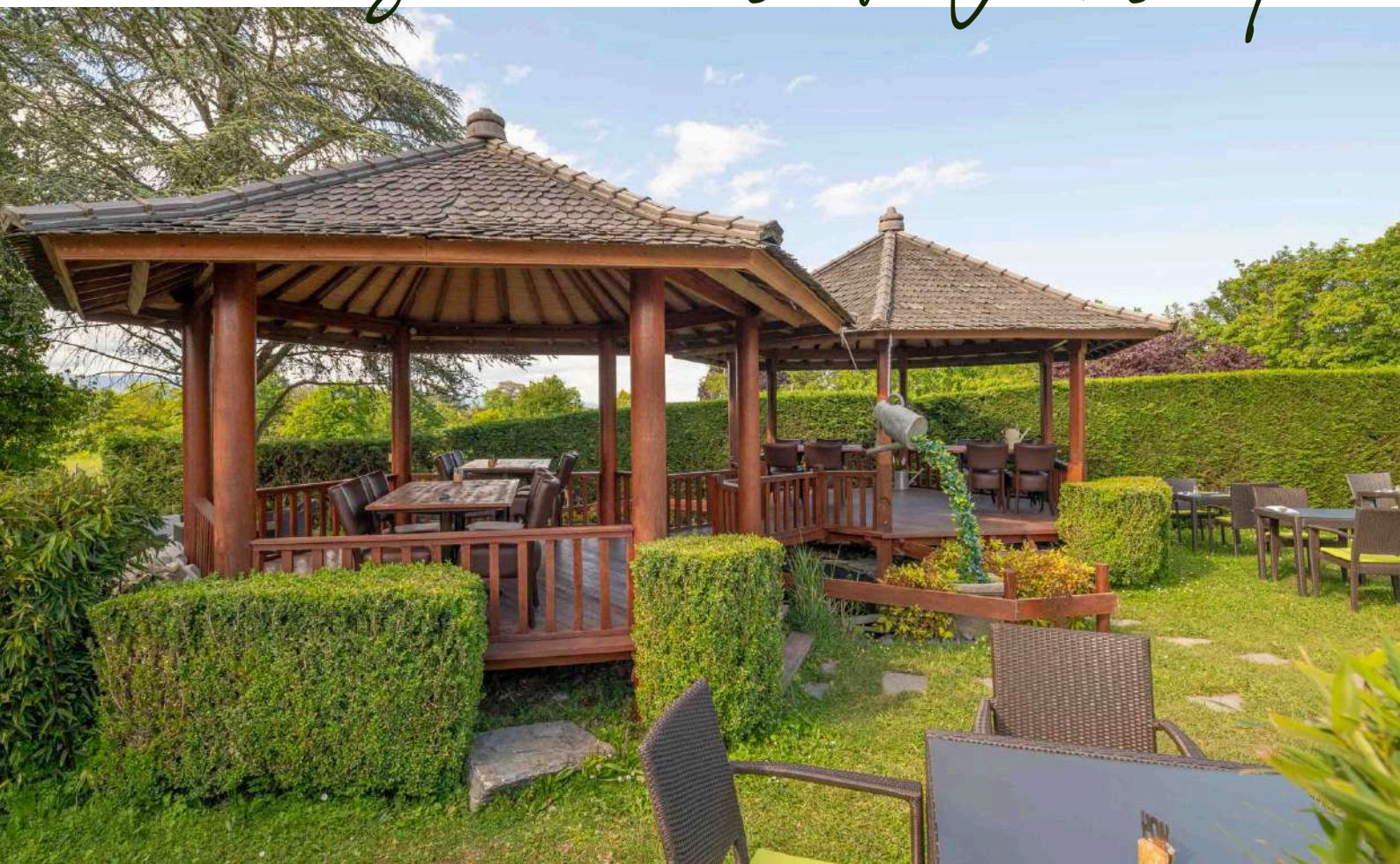
Des espaces pensés pour vos évènements

Location de salle équipée : une salle au charme intemporel, sous une charpente en vieux bois, avec une hauteur sous plafond impressionnante. Mobilier adaptable à différents formats.

Matériel inclus : écran TV, flipchart, mobilier selon la configuration souhaitée, et tout le nécessaire pour garantir un environnement de travail optimal.

Parking : Un parking gratuit privé se tient à votre entière disposition sur site (environ 30 places).

Séminaires et Workshop



FORMATS
DE SALLE

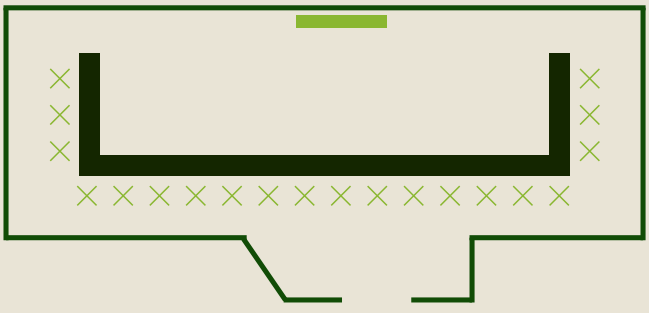




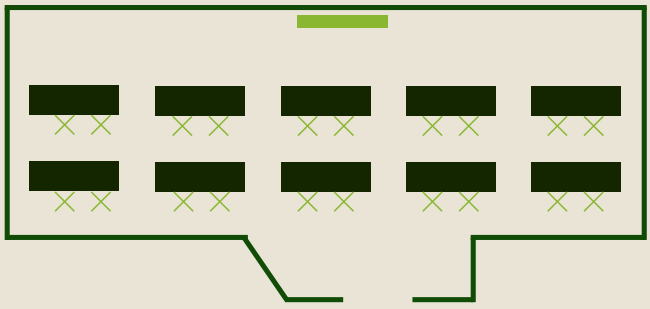
Offrez à vos réunions un cadre harmonieux et ressourçant, que cela soit en salle ou en plein air. Pour toute réservation dès 20 personnes ou plus, la location de votre salle est offerte !

Chaque prestation est entièrement modifiable et établie sur-mesure.

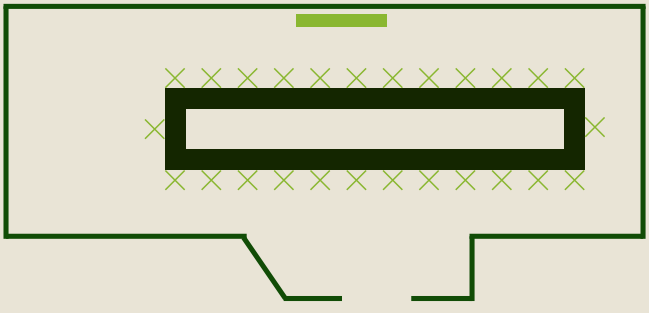
Format “U”
20 personnes



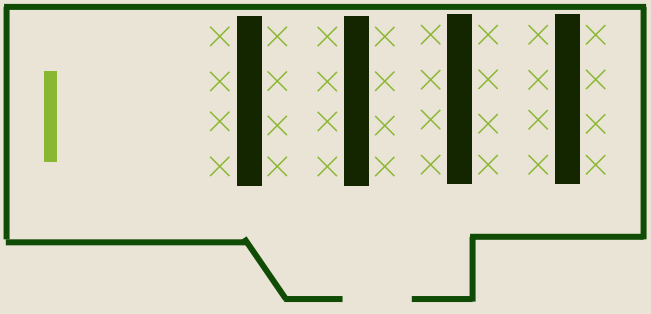
Format “Classe”
20 personnes



Format “Réunion”
26 personnes



Format “Groupe de travail”
32 personnes



Des offres de restauration adaptées à chaque moment

Chaque événement est pensé pour répondre à vos attentes. Nous vous proposons des prestations culinaires adaptées à chaque moment de la journée : pour un petit-déjeuner, des collations sucrées ou salées, un déjeuner complet…



Journée au vert

Location salle
Inclus mise en place du mobilier
selon le format souhaité
Ecran TV
Flipchart

Formule boisson à discrétion
Eau détox

Petit déjeuner
Boisson chaude au choix
Jus d'orange frais pressé
Assortiment de mini viennoiseries

Repas
Menu à 3 plats
Minérale
Café

Collation
Boisson chaude au choix
Mignardise et fruit frais

Formule vins sur demande

110.-














GARDEN
&Catering
TRAITEUR









Déjeuners et événements

UNE EXPÉRIENCE SUR-MESURE

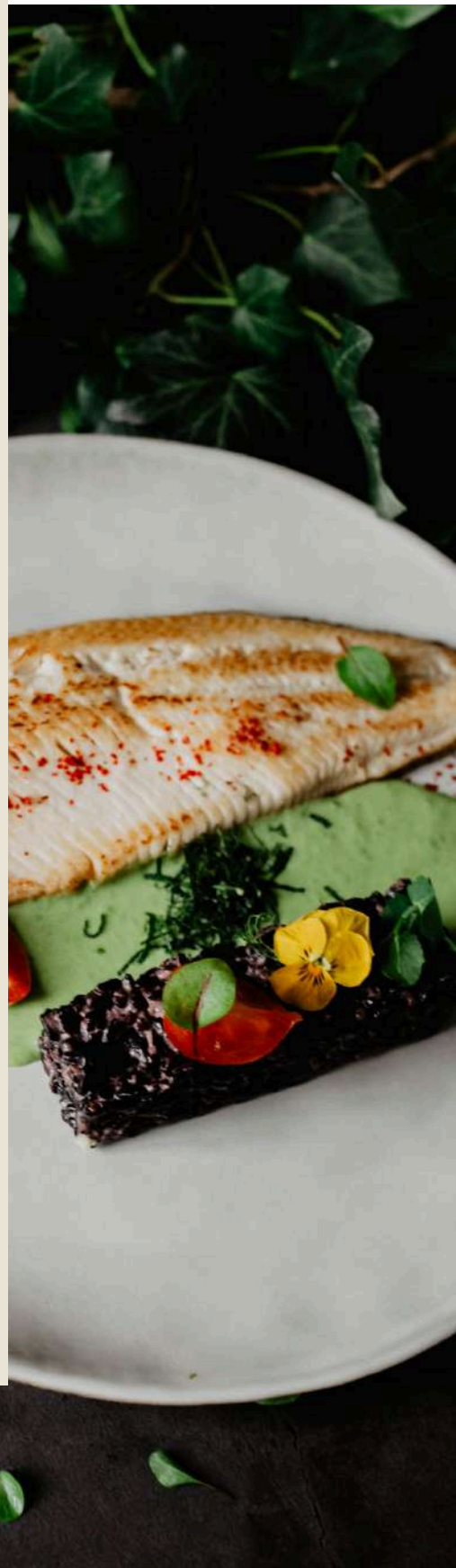
Une solution adaptée à chacune de vos rencontres professionnelles

Que vous organisiez un événement classique ou atypique, Garden & Catering s'adapte à toutes vos attentes. Nous accueillons régulièrement sur notre site :

- **Déjeuners d'affaires :** Un moment privilégié et gastronomique pour vos échanges professionnels.
- **Réunions et workshop :** Au sein de notre jardin, développez votre créativité et votre productivité.
- **Lancements de produits :** Mettez en avant vos nouveautés dans un cadre bucolique et inspirant.
- **Soirées d'entreprise, afterwork et autres évènements :** Profitez et dégustez nos bouchées salées ou nos menus du terroir Genevois.

Flexibilité et lieux de votre choix

- **Accueil dans notre restaurant :** Un cadre chaleureux et élégant, au charme intemporel. Un lieu empreint d'authenticité.
- **Livraison dans vos locaux ou sur site extérieur :** Nos prestations livrées et installées directement dans vos locaux, avec une logistique maîtrisée.
- **Collaboration avec nos partenaires :** Besoin d'un lieu spécifique ? Nous recherchons pour vous la salle ou le lieu idéal grâce à notre réseau de partenaires.





Verrée

Soupe de petits pois-menthe
Cromesquis de bœuf, herbes fraîches, noix, mayonnaise wasabi
Verrine de légumes du soleil, coulis de tomate
Rillette de poisson aux herbes et petits légumes
Croquette de pommes de terre à la Lyonnaise
Assortiment de charcuteries, pickles de légumes
Assortiment de fromages, confiture de saison
Pain au levain

30.-

Cocktail

Gaspacho andalou ou velouté forestier (selon saison)
Toast de tartare de bœuf
Blinis de saumon fumé, crème citronnée
Bun's de roastbeef, sauce béarnaise
Brioche au foie gras
Mini pissaladière
Madeleine poivrons-courgettes
Nems de poulet mariné, sauce teriyaki
Feuilleté Mornay
Macaron (saveurs aux choix)
Tartelette noix et caramel

38.-





Menu

Entrée
Cappuccino de courgettes
variante chaude ou froide
Chips de jambon cru

Plat
Suprême de volaille jaune, sauce forestière
Ecrasé de pommes de terre au thym,
poêlée de légumes du moment
ou
Pavé de saumon en croûte d'herbes
Risotto crémeux, légumes du moment

Dessert
Crème brulée

Option végétarienne :
Risotto crémeux aux légumes de saison

48.-

TEAM BUILDING
ET ANIMATIONS

BLIND TEST

Dès 1'425.-

Profitez d'un blind test en équipe avec de véritables buzzers. Le quiz comporte de nombreuses thématiques, 80's, Films, Série TV, Actualité... Une animation adaptée à toutes les générations et décomposée en plusieurs parties, idéale pour animer un cocktail ou un repas. Les thèmes et les réponses sont diffusés en musique, sur un écran en présence d'un animateur professionnel.

Dès 60 participants, version sur mobile en équipe.

QUIZ INTÉRACTIF

Dès 1'425.-

Affrontez-vous via un jeu TV passionnant et entièrement personnalisable. Vos invités se transforment en vrais candidats de jeux TV, renforçant ainsi l'esprit d'équipe et la cohésion de votre groupe. Ce quiz interactif avec des questions amusantes et variées, accessibles à tous inclut blind-test, QCM, images, vidéos, épreuves de rapidité, et même du bingo. Aucune connaissance pointue requise : observation et mémorisation suffisent pour briller.

Que ce soit en solo ou en équipe, nous adaptons le scénario de jeu et le système utilisé en fonction du lieu.

En optant pour cette animation, vous avez la possibilité de personnaliser une session de quiz qui marquera durablement les esprits.

OLYMPIADES

Dès 2'000.-

Les Olympiades Sportives, un challenge de team building innovant et inédit, alliant compétition et divertissement. Vous vous affronterez sur des activités ludiques et sportives qui vous permettront de remporter des points. Les animations se dérouleront autour des sports suivants : basket, handball, golf, foot, tennis, course d'équipe... Il y en aura pour tous les goûts. Renforcez la cohésion d'équipe, créez des souvenirs inoubliables et boostez la motivation de votre équipe grâce à cette expérience unique.

ANIMATIONS MUSICALES & CO

Dès 770.-

Live band, DJ, Bar à vinyles, Karaoké, Jeux en bois traditionnels, Caricaturistes, Magiciens...

Et bien plus !

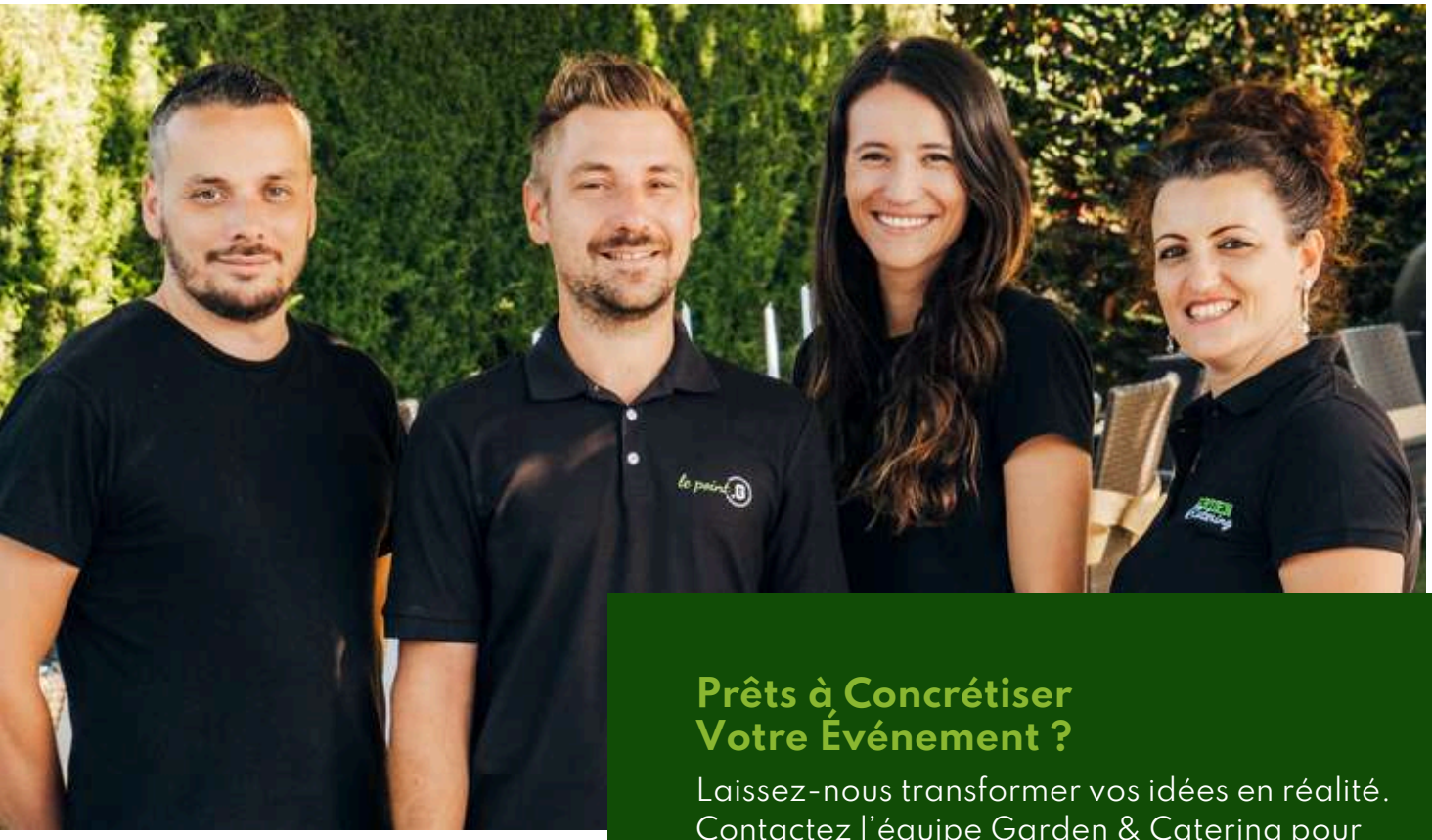
Pour plus d'informations :
contact@jcl-swissevent.ch
076 630 51 11

ORGANISATION COMPLÈTE
DE VOTRE ÉVÈNEMENT

Un partenaire de confiance, JCL Swiss Event

Depuis des années, notre partenariat familial avec JCL Swiss Event assure une organisation clé en main adaptée à vos besoins. Ensemble, nous orchestrons chaque détail : boisson et prestation culinaire, décoration, animation, reportage événementiel, mobilier et équipement technique.

Bénéficiez de notre expertise et de nos solutions tout inclus. Grace à un service sur mesure et une gestion fluide de votre événement, nous vous assurons une tranquillité d'esprit totale et nous nous engageons à appliquer un tarif juste.



Prêts à Concrétiser Votre Événement ?

Laissez-nous transformer vos idées en réalité. Contactez l'équipe Garden & Catering pour obtenir une offre sur mesure adaptée à vos besoins et à l'esprit de votre entreprise.

Nous sommes impatients de collaborer avec vous pour créer un événement inoubliable !

Contactez-nous !

www.garden-catering.ch
catering@garden-catering.ch
+41 78 245 11 90

Jcl
SWISS EVENT

Traiteur Garden & Cooking Sàrl
Chemin Marc-Charrot, 2 | 1228 Plan-les-Ouates
+41 78 245 11 90 | catering@garden-catering.ch | www.garden-catering.ch