

MAYOR TRAITEUR
Food & Design

Catalogue



SOMMAIRE

- Qui sommes nous ?
- Petit déjeuner et pause café
- Brunch
- Lunch box
- Plateaux repas
- Nos finger food :
 - Froids
 - Chauds
 - Sucrés
- Apéritifs
- Cocktails
- Cocktail du monde
- Animations culinaires :
 - Froides
 - Chaudes
 - Sucrées
- Buffets
- Repas à table
- Grillades et planchas
- Broche
- Les plats canailles
- Spécial mariage
- Boissons
- Logistique
- Nous contacter
- Conditions Générales de Vente (CGV)

Qui sommes nous ?

MAYOR FOOD & DESIGN, votre traiteur sur les cantons de Genève et Vaud

De la conception à la réalisation, nous sommes à l'écoute de vos besoins et de vos attentes afin de construire ensemble votre évènement, qu'il soit privé ou professionnel de 10 à 1000 personnes.

- Cocktail dinatoire, lunch, petit déjeuner, apéritif, buffet, plateaux repas
- Lancement de produit, soirée à thème
- Anniversaire, mariage, baptême
- Dîner de gala, bouquet de chantier, inauguration

UNE CUISINE FRAICHE, MODERNE ET GOURMANDE

Attaché au « fait-maison », nous vous proposons une cuisine authentique, gourmande, respectueuse des produits.

Votre réception est préparée par notre équipe de gastronomes, passionnés et experts en évènement.

Nos chefs mettent leurs talents au service d'une carte inventive, fraîche et gourmande adaptée aux nouveaux rituels de réception.

Associations inédites de couleurs, de textures, de saveurs : le meilleur du produit au fil des saisons.

Nos créations culinaires artistiques et la présentation de nos mets sont toujours originales et raffinées, pour ravir vos pupilles autant que vos papilles !

Une vision simple et moderne de la gastronomie et une fabrication locale à la commande.

Qui sommes nous ?

AMBIANCE DECORATION ET DESIGN

Parce que votre évènement est unique, la qualité, la créativité et la rigueur sont nos engagements de chaque instant !

Nos prestations, dans un style résolument contemporain sobre et élégant sont également adaptées à un univers « Business ». Notre maîtrise de l'organisation, en petit ou en grand comité, nous permet de répondre à tous types de manifestations.

Nous apportons une attention toute particulière au protocole et aux petits détails qui créent la magie des grandes atmosphères.

MAYOR TRAITEUR crée l'évènement d'exception qui vous ressemble, servi par une mise en scène originale dont vos invités et vous-même garderez longtemps le souvenir et l'émotion !

EVENEMENT D'ENTREPRISE

- Petit déjeuner, pause café, brunch, plateaux repas
- Apéritif, cocktail, repas d'affaires, lunch sur le pouce...
- Réception clients, inauguration, présentation de produit...
- Soirée à thème, bouquet de chantier, séminaire...
- Dîner de gala, évènementiels ou relations publiques.

Qui sommes nous ?

EVENEMENT PRIVES

Fêtes en famille et soirée entre amis, Anniversaire, mariage, baptême...

Notre équipe prend totalement en charge l'organisation et la réalisation de vos évènements afin que vous puissiez profiter en toute sérénité de ce moment privilégié auprès de vos invités.

Dans une relation de complicité et de confiance où créativité et qualité sont les maîtres mots, **MAYOR TRAITEUR** vous écoute, vous conseille, vous guide et vous accompagne à chaque phase de l'élaboration de votre projet.

De ces échanges et de votre budget naîtront le choix du lieu, de la décoration, du repas, et de l'ensemble des prestations.

Nous sommes à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions et demandes particulières.

C'est également avec plaisir que nous pouvons nous déplacer chez vous ou vous recevoir dans nos locaux afin de pouvoir créer ensemble votre évènement pour qu'il corresponde à vos attentes.

Demandez un devis gratuit et personnalisé [ICI](#)

Petit-déjeuner et pause café

Minimum 20 personnes.

FORMULE CLASSIQUE – 10,50 CHF/PERS

- Café, thé, sucre crème
- 1 Viennoiserie
- Jus de fruits
- Eau minérale plate
- Vaisselle complète



QUELQUES SUGGESTIONS ...

Brochette de fruits frais de saison – 2.- CHF

Mini cake – 2.- CHF

Tartine sucré – 2.- CHF

Tartine salé – 2.50 CHF

Pan cake – 3.- CHF

Crêpe – 3.- CHF

Mini sandwich – 3.50 CHF

Eaux aromatisées – 8.- CHF/L

Smoothie – 3.- CHF/pers

Brunch



Minimum 10 personnes.

11 PIÈCES : 6 SUCRÉES + 5 SALÉS + BOISSONS – 39.-CHF/PERS

SUCRÉ

- 2 mini viennoiseries
- 1 mini cake
- Bircher muesli : flocon d'avoine, fruits frais, yogourt.
- Pan cake
- Brochette de fruit

SALÉ

- Planche à partager : charcuterie, fromage, crudité
- 2 Tartinades
- 2 mini quiches



BOISSONS

- Eau minérale
- Soft au choix : soda ou jus de fruit
- Cafés/thés (sucre et crème compris)
 - ⓘ Autres boissons sur demande

Lunch box



Minimum 10 personnes.

3 MINI SANDWICHES + 1 SALADE BOWL ENERGIE + 1 DESSERT + 1 BOISSON – 29.-CHF/PERS

3 MINI SANDWICHES* :

- **Pain ballon** : Saumon crème à l'aneth
- **Pain pita** : Falafel, houmous, poivron rouge 
- **Bagel** : Guacamole, poulet

* Sans gluten sur demande

1 DESSERT AU CHOIX :

- Muffin myrtille
- Salade de fruits frais de saison 
- Mousse au chocolat 

 25.-CHF : livraison simple sans matériel

1 SALADE BOWL ENERGIE : Base + accompagnement au choix

- **Base** : Trio de quinoa, pois chiche, fève, pickles, pousse de soja, baie de goji, graine de courge  
- **Accompagnement** :
 - Poulet
 - Saumon
 - Avocat 

1 BOISSON AU CHOIX :

- Eau minérale : plate ou gazeuse (50cl)
- Soft au choix : soda ou jus de fruit (33cl)
 -  Autres boissons sur demande

Plateaux repas



Minimum 8 plateaux : 2 variétés maximum.

PRINTEMPS/ETE De mai à août

VEGETARIEN – 20.-CHF

Poke bowl : quinoa, concombre, tomate, carotte, pois chiche, avocat, pickles, coriandre

Salade de fruits de saison

ITALIA – 32.-CHF

Salade de penne, tomate, basilic

Carpaccio de bœuf

Pana cotta

AUTOMNE-HIVER De septembre à avril

VEGETARIEN – 24.-CHF

Potage de légumes mixés

Penne aux légumes du soleil

Tarte tatin*

ITALIA – 32.-CHF

Salade de roquette, tomate, parmesan, pignons

Lasagne de bœuf

Tiramisu*

Plateaux repas



Minimum 8 plateaux : 2 variétés maximum.

TOUTE L'ANNEE

FRAÎCHEUR MER – 26.-CHF

Salade de crudités

Tartare de saumon au citron vert

Tarte aux fruits de saison *

FRAÎCHEUR TERRE/MER – 28.-CHF

Salade de pâtes aux petits légumes croquants

Vitello tonato

Salade de fruits frais

GOURMETS – 38.-CHF

Salade Landaise : magret, foie gras, gésier

Suprême de pintade aux pommes

Financier à la pistache *

SAVEURS MER – 28.-CHF

Salade de roquette, tomate, parmesan, pignons

Pavé de saumon, sauce vierge

Moelleux au chocolat *

SAVEURS TERRE – 30.-CHF

Salade de roquette, tomate, parmesan, pignons

Suprême de poulet fermier aux herbes

Tarte aux fruits *

Les plats sont garnis avec un féculent et des légumes frais de saison, selon le marché du jour.

*Tous nos plateaux repas sont livrés prêt à être dégustés : Pain *, serviette, sauce salade et couverts compris.*

Tarif hors TVA

N'hésitez pas à nous contacter pour indiquer vos intolérances alimentaires ou demandes particulières.

Plateaux repas



LIVRAISON & CONDITIONS DE COMMANDE

i Délai de commande : *48h00 minimum*

Minimum de commande : *8 plateaux dont 2 variétés maximum.*

Du lundi au vendredi de 11h00 à 13h00

(pas de livraison le samedi et dimanche)

25.-CHF : *livraison simple*

50.-CHF : *Prêt d'une caisse thermoport* + reprise*

Si vous ne souhaitez pas de caisse thermoport*, tous nos plats sont livrés chauds et micro-ondables.

Pensez juste à retirer le couvercle du plat

*Permet de conserver vos aliments au chaud

COMMANDES ET RENSEIGNEMENTS : 022 328 10 82

Les finger food froids

10 pièces par variété de la même sorte minimum.



CANAPÉS

BASE PAIN – 2.-CHF la pièce

- Asperges vertes et œufs de caille 
- Mousse de thon câpre et tomate
- Rosace de tête de moine et paprika 
- Saumon fumé, œuf de lump et citron
- Mousse de poivron, concombre et piquillo 

BASE RIZ – 2,50 CHF la pièce

- Saumon, concombre, citron
- Thon, courgette, pointe de wasabi
- Aux 3 légumes 

BLINIS – 2.-CHF la pièce

- Tarama et œuf de lump
- Mousse de chèvre, tapenade, thym frais 
- Magret fumé, caviar d'aubergine, noix de pécan
- Mascarpone, tomate séchée, origan 
- Saumon fumé, œuf de lump et citron
- Crevettes sauce curry et cerfeuil

TARTELETTES – 2,50 CHF la pièce

- Betterave, chèvre doux 
- Mini quiche et mini pizza 
- Oignons doux 
- Courgette, féta 
- Saumon fumé, fromage fouetté à la ciboulette

PIECES SÈCHES – 2,80 CHF (30gr/pers)

- Les tuiles : tomate, olive, graines, parmesan 
- Les feuilletés et flutes : saucisse, saumon, olive, fromage, etc. 
- Les sablés : fromage, tomate, olive 

Les finger food froids

10 pièces par variété de la même sorte minimum.



TARTINES – 2,40 CHF la pièce

- Saumon, pointes d'asperges et beurre citronné
- Jambon cru, gruyère, cornichon, tomate, basilic
- Chèvre doux, pignon, miel, tomate, romarin 
- Vacherin, viande des Grisons, cornichon
- Tartare de tomate, caviar d'aubergine, origan 
- Guacamole et légume racine 

PICS – 2,50 CHF la pièce

- Pain d'épice foie gras
- Sphère de fromage aux graines  
- Saumon gravlax, crème aneth, citron 
- Tomate cerise, perle de mozzarella au basilic  
- Voilier de melon et jambon cru ou Bresaola 
- Mini brick aux légumes  
- Mini croque monsieur
- Mini croque légume 
- Mini tortilla : oignon, tomate, poivrons  
- Pastèque, chèvre doux, concombre  

TARTINADES – 8.-CHF (pot 200gr)

Pain compris*

AU CHOIX :

- Guacamole
- Tapenade
- Crème poivron tomate
- Lentille corail, carotte
- Houmous
- Caviar d'aubergine
- Radis betterave
- Tzatziki
- Tarama

Les finger food froids

10 pièces par variété de la même sorte minimum.



MACARONS – 2,50 CHF la pièce

- Foie gras et confiture d'oignons
- Tomate, mozzarella, basilic 
- Saumon fumé, crème au citron
- Magret fumé, figue, pignon

PINCETTES – 2,50 CHF la pièce

- Colrave, concombre, thon fumé, mangue, menthe
- Radis noir, thon rouge mariné, sésame noir
- Betterave de Chioggia, fromage frais, pistache 
- Carotte, rilette de saumon
- Courgette, ricotta, tomate confite 
- Betterave, chèvre doux, pignon 

DIPS DE LEGUMES (30gr/pers)

3 SAUCES – 2,80 CHF

- cocktail
- curry
- Tartare

3 MOUSSES DE LEGUMES – 3,80 CHF

- Tapenade
- Guacamole
- Poivron tomate

Les finger food froids

10 pièces par variété de la même sorte minimum.



CORNETS INDIVIDUELS EN BAMBOU

- Charcuterie assorties, gruyère, fruits et pain* – 6.-CHF
- Fromages, noix, fruits et pain* – 6.-CHF 
- Végé : Tomate, mozzarella, artichauts, radis, poivrons et aubergines grillées, olives et pain pita* – 5.-CHF  
- Pop corn (nature ou épicé) – 2.-CHF  

PLANCHES A PARTAGER – 32.- CHF

1 pour 4 personnes - Pain compris*

- Valaisanne : viande des Grisons et fromages du pays
- Fromage : fromages affinés, noix et raisin 
- Charcut' : charcuterie du pays, cornichons, petits oignons
- Mixte : fromage, charcuterie, légumes crus et cuits
- Végé : Tomate, mozzarella, artichauts, radis, Tzatziki, houmous, poivrons et aubergines grillées, olives et pain pita 

Les finger food froids

10 pièces par variété de la même sorte minimum.



MINI FOCACCIA – 2,40 CHF la pièce

- Poulet, curry
- Tomate séchée, mascarpone 
- Saumon fumé, crème au citron
- Jambon cru, basilic mauve
- Tomate, poivron, olives 

GASPACHOS – 2,50 CHF la pièce

- Courgette, fromage frais et œufs de saumon
- Melon à la menthe, croustillant de jambon cru *
- Courge et éclats de marrons * 
- Andalous au piment d'Espelette 
- Petits pois et menthe 
- Avocats et mousseline au citron 
- Crème de chorizo et comté

MINI WRAP – 2,50 CHF la pièce

- Poulet rôti et galanga
- Légumes de saison glacés 
- Thon grillé, soja, Pak Choi
- Gambas grillées, avocat, tomate, oignon rouge
- Saumon snacké, pousse d'épinard, moutarde à l'ancienne
- Bœuf mariné, choux, carotte, pointe de wasabi
- Riz, saumon mariné, concombre, carotte 

Les finger food froids

10 pièces par variété de la même sorte minimum.



TARTARES – 3.-CHF la pièce

- Tartare de bœuf
- Tartare de saumon au pain d'épices
- Tartare de thon au deux sésames et mangue
- Tartare de loup aux graines de moutarde
- Tartare de daurade au citron vert
- Tartare de crevettes aux légumes
- Tartare de légumes croquants – 2.50 CHF la pièce 

CUILLÈRES – 3.-CHF la pièce

- Crevette, gingembre, basilic thaï
- Poulet, germe de soja, coriandre, sauce aigre douce
- Crème de panais, pop corn, chips de bacon
- Patate douce, pickles d'oignons rouges, dés de canard rôti
- Quinoa, gambas, coriandre, vinaigrette à l'orange
- Mousse de petits pois et noix de Saint-Jacques rôtie
- Foie gras, poire et pain d'épice
- Saumon, fromage frais, œuf de lump, citron, aneth
- Mousse de poivron, concombre, piquillo 
- Crabe, avocat, mangue

Les finger food froids

10 pièces par variété de la même sorte minimum.

MINI SANDWICHES* – 3,50 CHF la pièce

PAIN BALLON

- Thon, salade, tomate, œuf, olive
- Roast-beef, salade, sauce tartare
- Poulet, pousse de soja, coriandre
- Viande des Grisons, gruyère, beurre, cornichon
- Laitue, tomate, concombre, carotte râpées 
- Tomate, mozzarella, aubergine grillée, basilic 

CLUB

- Poulet, curry, salade
- Concombre, avocat et saumon fumé
- Jambon, gruyère, salade, tomate
- Canard, tomate séchée, piment d'Espelette
- Thon, fromage frais, tomate, concombre
- 3 pestos (tomate, olive, roquette) 

BAGEL

- Guacamole, poulet tex-mex, tomate, oignons
- Saumon, fromage frais, salade, ciboulette
- Aubergines, chèvre, tomate confite, roquette 
- Roast-beef, oignons caramélisés, cheddar, salade, tomate, moutarde
- Crabe, mayonnaise, concombre, cébette, citron

Les finger food chauds

10 pièces par variété de la même sorte minimum.



VIANDES

SIMPLE

3.-CHF LA PIERCE

- Bœuf au piment d'Espelette
- Boulette de bœuf Teriyaki, sésame et ciboulette
- Aiguillette de poulet panée sauce tartare
- Poulet mariné au curry

4.-CHF LA PIERCE

- Veau au Marsala
- Magret de canard au miel d'épices
- Médaillon de bœuf à la Bordelaise

DUO – 4,50 CHF la pièce

- Agneau et abricots
- Bœuf au tandoori et courgette
- Aiguillette de canard et orange, coriandre
- Grenadin de veau et morille
- Sot-l'y-laisse et olive

POISSONS ET CRUSTACÉS

SIMPLE – 3,50 CHF la pièce

- Brochette de saumon au beurre blanc citronné
- Crevettes sautées en persillade, flambées au Pastis
- Goujonnette de filet de perche, beurre citron 
- Tempura de sole au gingembre 
- Thon snacké au soja, graines de sésame
- Crevette marinées croustillantes au kadaïf
- Accra de morue sauce piquante

DUO – 4.- CHF la pièce

- Gambas à l'indienne et courgette
- Saumon et pomme de terre
- Noix de Saint-Jacques au jambon cru et romarin

 Sans Gluten

Les finger food chauds

10 pièces par variété de la même sorte minimum

LEGUMES/FROMAGE

2.- CHF LA PIECE

- Brochette de légumes du sud confits 

2,50 CHF LA PIECE

- Cube de polenta, piperade de poivron et olive noire 
- Croustilles de champignons frais
- Croustilles aux légumes
- Samoussa aux légumes

3.- CHF/PERS

- Riz basmati aux petits légumes 
- Mini brick au fromage de chèvre et miel
- Mini rösti 

TARTELETTES – 2,50 CHF la pièce

- Ratatouille
- Epinards à la crème
- Poireaux et noix de muscade
- Courge et parmesan
- Deux tomates et pistou
- Deux courgettes

Les finger food chauds

10 pièces par variété de la même sorte minimum

STREET FOOD

MINI BURGERS ET HOT-DOG*

* Sans gluten sur demande, à partir de 10.

3,50 CHF LA PIÈCE

- Hamburger : *steak haché, tomate, oignon, salade.*
- Végan burger : *galette de légumes, salade, tomate, oignon* 🌱
- Hot-dog new-yorkais : *saucisse de porc (option volaille), moutarde, oignons caramélisés, choux blanc mariné, ketchup.*

4.- CHF LA PIÈCE

- Cheeseburger : *steak haché, tomate, oignon, cornichon, cheddar*
- Chicken burger : *filet de poulet, tomme, oignons rouges, tomate, salade*
- Fish burger : *cabillaud pané, salade, cheddar, sauce tartare*

5.- CHF LA PIÈCE

- Mayor's burger : *steak haché, foie gras, oignons doux, roquette*
- Hot-dog coréen : *saucisse panée aux céréales, ketchup, moutarde*

🌱 Végétarien



MINI BAO ET TACOS – 4.-CHF la pièce

BAO

- Porc caramélisé et crudités
- Bœuf, basilic thaï, gingembre, légumes marinés
- Poulet frit aux épices, concombre, oignons, coriandre
- Tofu grillé, carotte, chou rouge, coriandre, pickles d'oignons rouges 🌱

TACOS

- Bœuf, haricot rouge, oignon rouge, tomate, poivron, maïs
- Poulet tex-mex, avocat, tomate, citron vert
- Patate douce, chou fleur, haricot rouge, avocat, maïs 🌱

Les finger food sucrés

10 pièces par variété de la même sorte minimum

MIGNARDISES – 2.- CHF la pièce

- Mini tartelettes
- Mini financiers
- Mini cupcake
- Mini cake ananas, noix de coco
- Mini moelleux au chocolat
- Mini moelleux au citron
- Assortiment de macarons 

BROCHETTES DE FRUITS – 2.- CHF la pièce

- Fruits frais de saison
- Fruits exotiques
- Ananas au basilic

POUSS-POUSS – 2,50 CHF la pièce

- Mousse aux deux chocolats
- Duo de mousse au chocolat/framboise
- Mousse aux fruits (citron, framboise, fraise, passion)
- Mousse ananas, caramel au beurre salé

SUCETTES – 2,50 CHF la pièce

- Mangue , chocolat blanc, noix de coco
- Mousse framboise, chocolat, éclat de pistache
- Fruit de saison, chocolat noir et praliné
- Banane, chocolat et éclats de noisettes torréfiées



Les finger food sucrés

10 pièces par variété de la même sorte minimum

DOUCEURS – 2,50 CHF la pièce

- Moelleux au chocolat cœur framboise
- Tartelette aux fruits de saison
- Tartelette aux fruits exotiques
- Tartelette mousse tonka et framboise
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette de poire rôtie aux vermicelles de marron
- Mini meringue, crème de Gruyère et coulis de fruits rouges 

VERRINES – 2,50 CHF la pièce

- Cheesecake grenade et spéculos
- Crème brûlée assortie (vanille, framboise, pistache...) 
- Pana cotta à la vanille Bourbon et coulis de fruits rouges 
- Pana cotta lait de coco et coulis de fruits exotiques 
- Tiramisu
- Tiramisu framboise
- Tiramisu limoncello
- Fraisier au chocolat blanc
- Tarte au citron meringuée revisitée
- Mini crumble poire caramel et beurre sa 
- Yogourt, kiwi, grenade, menthe fraîche



Les apéritifs



Minimum 15 personnes

DECOUVERTE

7 PIÈCES FROIDES – 17.-CHF/PERS

Temps conseillé 1h00 max

- Canapé*
- Blini*
- Feuilletés et dips de légumes  
- Tartine viande des Grisons, vacherin, cornichon
- Mini focaccia au saumon fumé et crème citron
- Club sandwich poulet, curry, salade
- Brochette de tomate cerise, perle de mozzarella  

EASY

10 PIÈCES : 7 FROIDES + 3 SUCRÉES – 22.-CHF/PERS

Temps conseillé 1h00 à 1h30 max

FINGER FOOD SALES – 7 pièces/pers

- Dips de légumes  
- Tartine saumon et asperges
- Mini sandwich roast-beef, salade, sauce tartare
- Mini focaccia tomate et mascarpone
- Mini wrap poulet rôti et galanga
- Pincette de radis noir, truite fumée, concombre 
- Mini pizza

FINGER FOOD SUCRES – 3 pièces/pers

- Brochette de fruits frais de saison 
- Mini moelleux au chocolat
- Assortiment de macarons 

Les apéritifs



Minimum 15 personnes

GOURMET

12 PIÈCES : 9 FROIDES + 3 SUCRÉES – 28.-CHF/PERS

Temps conseillé 1h30 à 2h00 max

FINGER FOOD SALES – 9 pièces/pers

- Canapé*
- Blini*
- Tartine chèvre doux, pignons, miel, tomate, romarin 
- Mini focaccia saumon fumé, crème au citron
- Macaron au foie gras et confiture d'oignons 
- Mini wrap gambas grillées, avocat, tomate, oignon
- Pincette de colrave, thon fumé, mangue, menthe 
- Sphère de fromage aux graines  
- Tartare de bœuf 



FINGER FOOD SUCRES – 3 pièces/pers

- Ananas au basilic 
- Mini tiramisu
- Tartelette citron meringuée 

Les cocktails

Minimum 20 personnes

DECOUVERTE

13 PIÈCES : 5 FROIDES + 5 CHAUDES + 3 SUCRÉES – 32.-CHF/PERS

FINGER FOOD FROIDS – 5 pièces/pers

- Canapé*
- Dips de légumes (3 sauces)  
- Tartine viande des Grisons, vacherin, cornichon
- Mini focaccia au saumon fumé et crème citron
- Mini tortilla  

FINGER FOOD CHAUDS – 5 pièces/pers

- Bœuf au piment d'Espelette 
- Poulet mariné au curry 
- Brochette de saumon au beurre blanc citronné 
- Samoussa aux légumes 
- Mini rösti  



FINGER FOOD SUCRES – 3 pièces/pers

- Brochette de fruits frais de saison 
- Mini tartelette au citron meringué
- Mini moelleux au chocolat

Les cocktails

Minimum 20 personnes

EASY

15 PIÈCES : 6 FROIDES + 6 CHAUDES + 3 SUCRÉES – 40.-CHF/PERS

FINGER FOOD FROIDS – 6 pièces/pers

- Canapé*
- Blini*
- Tartine guacamole et légumes racines 
- Mini wrap bœuf, choux, carotte, wasabi
- Betterave de Chioggia, fromage frais, pistache  
- Tartare de daurade au citron vert 

FINGER FOOD CHAUDS – 6 pièces/pers

- Mini cheeseburger*
- Aiguillette de poulet panée, sauce tartare 
- Thon snacké au soja, graines de sésame 
- Gambas à l'indienne et courgette 
- Riz basmati aux petits légumes  
- Tartelette épinard crème 



FINGER FOOD SUCRES – 3 pièces/pers

- Mini tartelette aux fruits frais de saison
- Mousse aux deux chocolats 
- Mini financier

Les cocktails

Minimum 20 personnes

GOURMET

15 PIÈCES : 6 FROIDES + 6 CHAUDES + 3 SUCRÉES – 44.-CHF/PERS

FINGER FOOD FROIDS – 6 pièces/pers

- Canapé*
- Blini*
- Feuilletés et dips de légumes 
- Pic de saumon gravlax, crème aneth, citron 
- Macaron foie gras et confiture d'oignon 
- Tartare de thon aux deux sésames et mangue 

FINGER FOOD CHAUDS – 6 pièces/pers

- Mini bao : bœuf, basilic thaï, gingembre, légumes marinés
- Magret de canard au miel d'épices
- Crevette marinée croustillante au kadaïf
- Tempura de sole au gingembre 
- Brochette de légumes du sud confits  
- Risotto au parmesan - LIVE COOKING  



FINGER FOOD SUCRES – 3 pièces/pers

- Sucette de fruit au chocolat 
- Mini tartelette mousse tonka et framboise
- Pana cotta noix de coco et coulis de fruits exotiques 

Le cocktail du monde



Minimum 30 personnes

15 PIÈCES : 6 FROIDS + 6 CHAUDS + 3 SUCRÉS – 45.- CHF/PERS

STAND ASIE

FINGER FOOD FROIDS

- Canapé base riz*
- Cuillère : crevette, gingembre, basilic thaï

LIVE COOKING CHAUD – 3 pièces/pers

- Sucettes snackées : thon et saumon
- Hot-dog coréen

FINGER FOOD SUCRES

- Brochette de fruits exotiques

STAND EUROPE

FINGER FOOD FROIDS

- Gaspacho
- Mini focaccia*

LIVE COOKING CHAUD

- Risotto au parmesan

FINGER FOOD SUCRES

- Macaron

STAND AMERIQUES

FINGER FOOD FROIDS

- Wrap
- Tartinade de guacamole

FINGER FOOD CHAUDS – 2 pièces/pers

- Cheeseburger*
- Tacos poulet tex-mex

FINGER FOOD SUCRES

- Mini cupcake

Venez à la découverte de la cuisine du monde dans une ambiance conviviale et ludique pour vos soirées d'entreprises.
Un cocktail clef en main, composé de 3 stands offrant des finger food froids, chauds et sucrés ainsi que des animations culinaires.

Les animations culinaires froides

Minimum 30 personnes

TARTINADES – 8.- CHF/pers

4 TARTINES AU CHOIX :

TARTINEZ

- Guacamole
- Tapenade
- Crème poivron tomate
- Houmous
- Radis betterave

GARNISSEZ

- Crudités : *concombre, carotte, tomate*
- Cuidités : *aubergine et poivron grillés*
- Fromages
- Légumes racines et pickles
- Graines, herbes, pousses

DECOUPES – 8.- CHF/pers

JAMBON SERRANO (40gr/pers)

Pain, beurre, cornichons, petits oignons

SAUMON SAUVAGE ECOSSE (40gr/pers)

Toast, crème, beurre, oignons, citron

FROMAGES AFFINES

Pain, noix, fruits,

TARTARES MINUTE – 12.- CHF/pers

4 TARTARES AU CHOIX :

- Tartare de bœuf
- Tartare de saumon au pain d'épices
- Tartare de thon aux deux sésames et mangue
- Tartare de loup aux graines de moutarde
- Tartare de daurade au citron vert
- Tartare de crevettes aux légumes
- Tartare de légumes croquants 

NOUVEAU : LES TARTINADES

Une variété de saveurs, de texture et de couleurs !

Choisissez vos ingrédients et créez vos propres tartines selon vos envies.

Les animations culinaires chaudes

Minimum 30 personnes

RISOTTI

	Portion finger	Portion complète
Parmesan	6.-	11.-
Pointes d'asperge Champignon	8.-	15.-
Truffe Safran	10.-	19.-

FINGER SNACKES

2.- CHF LA PIÈCE

- Courgette
- Aubergine
- Champignon
- Polenta

3.- CHF LA PIÈCE

- Thon
- Saumon
- Bœuf
- Canard
- Volaille

5.- CHF LA PIÈCE

- Foie gras
- Noix de Saint-Jacques

POÊLEES / WOKS

- Champignons frais – 4.- CHF 
- Nouilles de riz, légumes et tofu – 10.- CHF  
- Nouilles de riz, poulet et légumes – 14.- CHF 
- Pad-Thai : nouilles de riz poulet, crevette, soja, herbes, cacahuètes - 16.- CHF 
- Nouilles de riz, bœuf et légumes – 18.- CHF 
- Pomme de terre, magret, oignons – 18.- CHF 

Les animations culinaires sucrées



Minimum 20 personnes

Grillade de Marshmallow – 2.- CHF/pers 

Brasero, pics compris

Pop corn³ – 2.- CHF/pers 

Barbe à papa¹ – 3.- CHF/pers 

Crêpes² – 3.- CHF /pers

Pan cake² – 3.- CHF/pers

Candy bar – 5.- CHF/pers 

Glaces artisanales de Genève – 5.- CHF/pers 

Fondue chocolat – 8.- CHF/pers 

Caquelon, pics, brioches, fruits frais, marshmallow compris

Buffet de tartes anciennes – 8.- CHF/pers

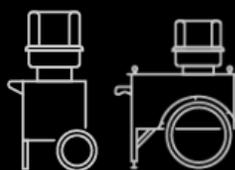
Tarte tatin, citron meringuée, tarte aux fruits de saison

LOCATION DE MACHINE :

1. Barbe-à-papa – 200.- CHF

2. Crêpière professionnelle – 80.- CHF

3. Pop corn – 200.- CHF



Grillades et planchas



Minimum 20 personnes (pain et matériel de cuisson compris)

DECOUVERTE – 39.- CHF

BUFFET DE SALADES

- Salade verte, carotte, tomate, betterave, concombre, céleri  

GRILLADES* (250gr/pers)

- Assortiment de saucisses : *merguez, chipolata, veau*
- Volaille mariné

GARNITURES

- Poêlée de légumes frais
- Gratin dauphinois

DESSERT

- Tarte aux fruits

EASY – 49.- CHF

BUFFET DE SALADES

- Terrine de légumes  
- Taboulé libanais 
- Voilier de melon et jambon cru ou Bresaola 

GRILLADES* (250gr/pers)

- Assortiment de saucisses : *merguez, chipolata, veau*
- Volaille et bœuf mariné
- Saumon mariné à la plancha

GARNITURES

- Poêlée de légumes frais
- Gratin dauphinois

BUFFET DE DESSERTS

- Salade de fruits 
- Pana cotta 
- Tiramisu

Grillades et planchas



Minimum 20 personnes (pain et matériel de cuisson compris)

GOURMET – 69.- CHF

BUFFET DE SALADES

- Rosace de tomate, mozzarella au basilic  
- Assortiment de légumes crus et cuits  
- Carpaccio de saumon 

GRILLADES* (300gr/pers)

- Côtelettes d'agneau
- Steak de Bœuf
- Ribs (travers de porc)
- Noix de Saint-Jacques à la plancha

GARNITURES

- Demi-épis de maïs au beurre
ou poêlée de légumes frais
- Gratin dauphinois
ou pomme de terre en robe des champs, crème ciboulette

BUFFET DE DESSERTS

- Brochette d'ananas au basilic
- Mousse aux fruits
- Assortiment de macarons

Broche



Minimum 30 personnes

VIANDES

Rôti de porc – 22.- CHF /pers

Poulet fermier rôti – 23.- CHF /pers

Cochon de lait – 27.- CHF /pers

Gigot d'agneau – 27.- CHF /pers

Méchoui (agneau) – 29.- CHF /pers



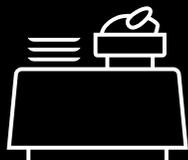
GARNITURES COMPRISES :

2 AU CHOIX :

- Salade de mesclun 
- Poêlée de légumes 
- Poêlée de champignons 
- Gratin dauphinois 
- Pomme de terre en robe des champs 
- Rösti 
- Spätzlis
- Demi-épis de maïs au beurre 

LOCATION DE BROCHE – 100.- CHF

Les buffets



Minimum 20 personnes

BUFFETS FROIDS – 36.-CHF/pers

3 SALADES

- Carotte /cumin
- Tzatziki
- Tomate / feta

2 PLATS

- Terrine de poisson accompagné de mesclun
- Plateau de charcuterie ou roast beef froid
- 2 ballons de pain^{*} /pers.

1 DESSERT

- Tarte aux fruits ou salades de fruit 

 Végétarien

 Sans Gluten

^{*}Sans gluten sur demande

BUFFETS CHAUDS – 46.-CHF/pers

4 SALADES

- Roquette, tomate, parmesan 
- Tzatziki 
- Avocat, crevette
- Mesclun 

2 PLATS

- Poulet rôti, sauce grand-mère : *champignon, petits oignons, crème*
pomme de terre grenaille au thym 
- Pad Thai crevette ou légumes 

3 DESSERTS

- Tartes anciennes : *tatin, citron meringué et fruits de saison*
- Salade de fruits frais de saison 
- Mousse au chocolat 

Plateau de fromage affinés, noix et raisins frais - 8.- CHF

Les repas à table

Minimum 10 personnes (pain compris*)

DECOUVERTE – 39.- CHF

ENTREE

Salade de quinoa, gambas grillées, vinaigrette à l'orange 

OPTION VEGAN :

Salade de quinoa, avocat, pois mange tout, mangue 

PLAT

Suprême de volaille, gratin et légumes 

OPTION VEGAN :

Tofu grillé au curry, lait de coco, coriandre et riz basmati aux petits légumes 

DESSERT

Salade de fruits frais de saison 

EASY – 59.-CHF

ENTREE

Carpaccio de saumon mariné, crème acidulée, toast*

OPTION VEGAN :

Carpaccio de légumes de saison, toast*

PLAT

Longe de veau et risotto aux champignons 

OPTION VEGAN :

Risotto aux champignons (bouillon végétal), et légumes de saison 

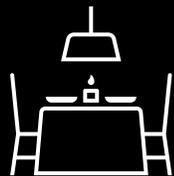
DESSERT

Mille feuilles aux fruits

OPTION VEGAN :

Carpaccio d'ananas au basilic 

Les repas à table



Minimum 10 personnes (pain compris*)

GOURMET – 79.- CHF

MISE EN BOUCHE

Cappuccino de petit pois à la menthe  

ENTREE

Tartare de bar au combawa 

OPTION VEGAN :

Tartare de légumes croquants 

PLAT

Filet de bœuf à la bordelaise, tagliatelles de légumes et pommes Maxim's. 

OPTION VEGAN :

Seitan à la bordelaise, tagliatelles de légumes et pommes Maxim's. 

DESSERT

Pana cotta à la noix de coco, coulis de fruits exotiques 

Sucette de fruit de saison, chocolat noir et praliné 

Macaron moelleux 

Tarte au citron meringuée revisitée

Les plats canailles

Minimum 15 personnes

Fondue moitié/moitié – 21.- CHF

Fromage Gruyère - vacherin Fribourgeois & pain* (caquelon, fourchette compris)

Jambon à l'os et gratin dauphinois – 21.- CHF

Pain* et sauces compris

Paëlla – 21.- CHF

Véritable Paëlla espagnole géante : poulet, gambas, moules, fruits de mer

Choucroute royale – 22.- CHF

Choucroute, assortiment de saucisses, 1/2 jambonneau, pomme de terre

Couscous – 24.- CHF

Agneau, merguez, semoule, légumes, oignons confits, raisins secs

Raclette – 28.- CHF

Fromage, charcuterie, pomme de terre, cornichons, pain* (four à raclette compris)

Autre plats sur demande

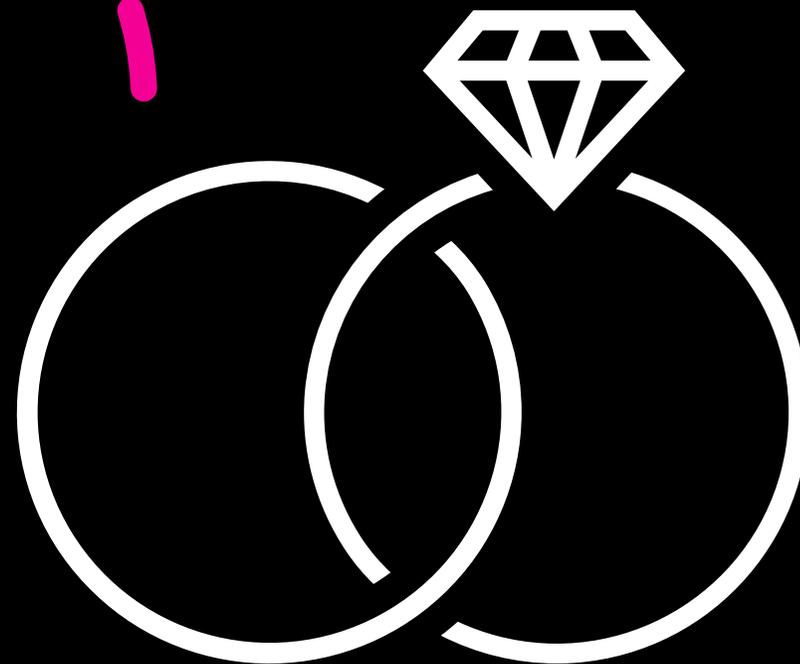
Spécial mariage

LE VIN D'HONNEUR

Trait d'union entre la cérémonie (religieuse ou non) et le repas, le vin d'honneur dur en général entre 1h00 et 1h30.

La formule dépend non seulement du style de votre mariage : solennel, traditionnel ou original, mais également de l'heure à laquelle se déroule la cérémonie, soit en fin de matinée, soit sous la forme d'un cocktail en fin d'après-midi ou début de soirée avant le dîner.

Souvent organisé dans un endroit proche de celui où a été célébré le mariage, il permet de convier les personnes ayant assisté à la cérémonie mais qui ne seront pas forcément invitées au repas.



Spécial mariage – Vin d’honneur



20 personnes minimum

CLASSIQUE

8 pièces/pers - 19.-CHF

Temps conseillé 1h00 max

- Blinis*
- Canapés*
- Macaron foie gras et confiture d'oignons 
- Voilier de melon au jambon cru ou Bresaola 
- Tartine caviar d'aubergine, tartare de tomate, origan 
- Feuilletés salés maison et dips de légumes (3 sauces) 
- Betterave de Chioggia, fromage frais, pistache  
- Mini focaccia au saumon et crème au citron

SAVEUR

10 pièces/pers - 27.-CHF

Temps conseillé 1h30 max

- Animation tartinade : 3 tartines/pers [\(plus de détail ici\)](#) 
- Cornet : charcuterie assorties, gruyère, pain, fruits
- Macaron foie gras et confiture d'oignons 
- Pic de pastèque chèvre doux, concombre  
- Pincette de colrave, thon fumé, mangue et menthe fraîche 
- Saumon gravlax, crème aneth, citron 
- Wrap gambas grillées, avocat, tomate, oignon rouge*
- Tartare de crevettes aux légumes* 

Spécial mariage – Repas à table

20 personnes minimum

CLASSIQUE – 49.- CHF

ENTREE

Carpaccio de saumon, crème aneth et toast* 

OPTION VEGAN :

Salade de légumes croquants, toast* 

PLAT

Suprême de volaille, gratin dauphinois et légumes

OPTION VEGAN :

Tofu grillé au curry, lait de coco, coriandre et riz basmati aux petits légumes 

DESSERT

Gâteau des mariés (Parfum et forme à définir)

Menu poisson sur demande et selon arrivage

SAVEUR – 69.-CHF

ENTREE

Tartare de bar au combawa 

OPTION VEGAN :

Tartare de légumes croquants 

PLAT

Médailon de veau aux Morilles, risotto au parmesan 

OPTION VEGAN :

Risotto (bouillon végétal), poêlée de champignons et légumes de saison 

DESSERT

Gâteau des mariés (Parfum et forme à définir)

Spécial mariage – Repas à table

20 personnes minimum

GOURMET – 79.- CHF

MISE EN BOUCHE

Cappuccino de petit pois à la menthe  

ENTREE

Terrine de foie gras maison, confiture d'oignons, figue, jeunes pousses et toast*

OU

Noix de Saint-Jacques et gambas, coulis de poivrons rouges et tuile de parmesan 

OPTION VEGAN :

Terrine de légumes et salade de jeunes pousses 

PLAT

Filet de bœuf à la bordelaise, échalotes confites, écrasé de pomme de terre aux herbes et tagliatelles de légumes colorés 

OPTION VEGAN :

Seitan à la bordelaise 

DESSERT

Gâteau des mariés (Parfum et forme à définir)
Brochette de fruits frais de saison
Mignardises

Menu poisson sur demande et selon arrivage

Les gâteaux : mariage et anniversaire



20 personnes minimum

8.-CHF/PERSONNE

Les classiques :

Fraisier, framboisier, forêt noire, gâteau au chocolat, mille feuilles traditionnel ou aux fruits, etc.

Les tartes anciennes :

Tarte tatin, tarte citron meringuée, tarte Bourdaloue, tarte myrtille, etc.

Les originaux :

Naked cake ou Number cake

Personnalisation et photos sur demande selon vos envies

Boissons

Seules les bouteilles entamées seront facturées.

Eau minérale plate et gazeuse – 5.- CHF/L

Sodas et thés froids – 6.- CHF/L

Jus de fruits : *pomme et orange* – 6.- CHF/L

Jus de fruits pressé maison – 8.- CHF/L

Smoothies : *fruits frais mixés selon la saison* – 8.- CHF/L

Eaux aromatisées : *eau minérale, concombre, menthe, framboise, citron, orange* – 8.- CHF/L

Limonade et citronnade maison – 8.- CHF /L

Café, thé, infusion – 3.- CHF la pièce

Nous sommes à votre disposition pour vous proposer différents vins en accord avec vos cocktails et menus.

Vins, champagnes, bières, apéritifs, digestifs, cocktails sur demande

Logistique

MATERIEL ET VAISSELLE

APERITIF : verrerie (softs et vin), mini couverts, serviettes cocktail, matériel et nappage de bar et buffet – 5.- CHF/pers

COCKTAIL : verrerie (softs et vin), couverts, assiettes, clips, serviettes cocktail, matériel et nappage de bar et buffet – 8.- CHF/pers

REPAS A TABLE : verrerie (softs, vin, flûtes et tasses à café), couverts x3, assiettes x3, matériel et nappage de bar – 14.-CHF/pers

NAPPAGE

Nappes blanches ou noires en coton pour table rectangulaire – 25.- CHF

Nappe blanche satinée pour table ronde – 30.- CHF

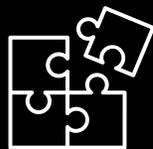
Housse tendue blanche ou noire pour table haute – 20.- CHF

Housse de chaise blanche – 6.- CHF

Serviette en tissu blanche – 3.- CHF

Autres dimensions et coloris sur demande

Logistique



MOBILIER

Table rectangulaire pour bar et buffet (150 X 80cm) – 20.- CHF

Table ronde (8 personnes) – 30.- CHF

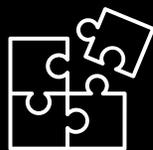
Table ronde (10 personnes) – 35.- CHF

Table haute « mange-debout » (110 X 70cm) – 20.- CHF

Vestiaire avec cintres et numéros (40 personnes) – 50.- CHF

Autre mobilier (chaises, bancs, estrade, tente, etc.) sur demande

Logistique



DECORATION

Décoration de table, salle et buffet par des fleuristes et décorateurs professionnels.

Nous vous proposons des verrines fleuries, centre de table, grande composition, décoration de salle à thème – prix sur demande

ANIMATIONS

Dj, atelier mixologie, musiciens, magiciens, caricaturistes, nous nous adaptons au mieux à vos besoins. – prix sur demande

LIVRAISON, INSTALLATION ET REPRISE

Nous livrons l'ensemble du Canton de Genève
(tarifs canton de Vaud sur demande)

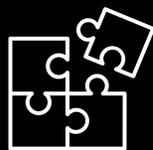
LIVRAISON – 40.- CHF

LIVRAISON ET REPRISE – 80.- CHF

LIVRAISON AVEC MOBILIER – 120.- CHF

LIVRAISON, INSTALLATION DE L'ÉVÉNEMENT ET REPRISE – 160.- CHF

Logistique



PERSONNEL

En fonction de vos besoins, nous mettons à votre disposition du personnel de service qualifié :
maître d'hôtel, chef, cuisiniers, serveurs, auxiliaires

	Tarif horaire de jour jusqu'à 23h00	Tarif horaire de nuit, weekend et jours fériés
Maître d'hôtel	49.-	59.-
Serveur	45.-	55.-
Chef de cuisine	49.-	59.-
Cuisinier	45.-	55.-
Auxiliaires (plongeur, hôtesse, sécurité, etc.)	45.-	55.-



MAYOR TRAITEUR

Nous contacter

Notre équipe est à votre disposition :
du lundi au vendredi de 09h00 à 19h00

Passage Daniel Baud-Bovy 14,
1205 Genève



022 328 10 82 | contact@mayortraiteur.ch
www.mayortraiteur.ch

Suivez nous en image...



Conditions générales de vente



MAYOR TRAITEUR S'ENGAGE :

- A rendre les locaux et le matériel (le cas échéant), mis à disposition, dans l'état dans lequel ils se trouvaient à notre arrivée.
- Dans un délai de 72 heures, à accepter ou à refuser votre demande de manifestation.
- **GARANTIT** :
 - Une production maison de qualité et de fraîcheur
 - Des produits carnés, tout d'abord, d'origine Suisse. (toute autres provenances vous seront communiquées sur demande).

MATÉRIEL

Tout matériel perdu ou endommagé sera facturé au prix d'achat.

ACCES

Prévoir un accès proche de la manifestation pour le déchargement de la marchandise.

Conditions générales de vente



DEVIS

- **CONFIRMATION DE L'ÉVÈNEMENT** : 3 semaines avant la date de l'évènement, par retour signé de notre offre. Au risque que celle-ci soit déjà réservée pour une autre manifestation.
- **MODIFICATION** : Toute modification devra avoir lieu au plus tard 1 semaine avant la date de l'évènement, sans quoi, le dernier devis sera retenu pour la facturation.
- **ANNULATION** : Après signature, l'évènement peut être annulé, sans frais, jusqu'à 1 mois avant la date prévue. Au-delà, 50% du montant total TTC sera retenu.
- **DEGUSTATION** : Pour les mariages et les évènements de plus de 200 personnes. (sur réservation)
La dégustation se déroulera dans nos locaux, en semaine (du lundi au vendredi), à partir 12h00 et pour 2 personnes. Celle-ci sera facturée uniquement en cas de renoncement à l'évènement.

Conditions générales de vente



CONDITIONS DE PAIEMENT

- Un acompte de 50% du montant devisé vous sera demandé pour un total supérieur à 1 000.- CHF
- Le solde sera réglé dans un délai de 10 jours net, à réception de la facture finale
- Une pénalités de 5% sera appliquée pour le paiement en retard du montant restant dû.

TVA

Les tarifs indiqués dans le présent catalogue s'entendent Hors Taxes.

- 2,5% sur la nourriture et les boissons sans alcool (livraison sans personnel)
- 7,7% sur le transport, matériel et les boissons alcoolisées
- 7,7% sur la totalité de la facture si nous fournissons le personnel de service

DISPOSITIONS FINALES

- Vous avez un devoir de confidentialité sur toutes les offres et productions culinaires de la société MAYOR TRAITEUR.
- Le fort juridique de notre société est le canton de Genève
- MAYOR TRAITEUR se réserve le droit, à tous moments, de modifier son offre de vente dans un délai de 10 jours ouvrables.



MAYOR TRAITEUR

**NOUS NOUS REJOUISSONS DE
COLLABORER A LA REUSSITE DE VOTRE
EVENEMENT !**