



MAYOR TRAITEUR

Food & Design



CATALOGUE

CONTACT



Passage Daniel Baud-Bovy 14
1205 Genève



contact@mayortraiteur.ch



[022 328 10 82](tel:0223281082)



www.mayortraiteur.ch



[@mayortraiteur](https://www.instagram.com/@mayortraiteur)



[Mayor Traiteur](https://www.linkedin.com/company/mayor-traiteur/)



FOOD & — — DESIGN

“Créons ensemble des moments uniques”

Depuis 15 ans, Mayor Traiteur imagine des expériences culinaires sur-mesure à Genève.

Nous créons des propositions élégantes, créatives et adaptées à l'identité de chaque événement. Notre cuisine allie fraîcheur, précision et sens de la mise en scène.

Conscients de notre rôle, nous nous engageons activement contre le gaspillage alimentaire en ajustant avec précision les quantités et en valorisant chaque produit. Les repas non consommés sont redistribués à l'association Le Caré, prolongeant notre démarche par une action solidaire locale et concrète.

Nos valeurs :

- Créativité et savoir-faire
- Produits frais et locaux
- Service personnalisé
- Esprit d'équipe et engagement
- Responsabilité environnementale et solidarité



NOTRE VISION

Chez Mayor Traiteur, chaque événement est abordé comme une création unique, pensée pour traduire votre identité et l'atmosphère que vous souhaitez transmettre.

Nous cherchons à dépasser la simple prestation culinaire en alliant esthétique, précision et émotion, afin de donner du sens à chaque détail et de créer une expérience qui vous ressemble.





APPROCHE CREATIVE

Notre approche s'inspire de votre projet afin d'imaginer une proposition culinaire qui traduit votre style et l'expérience que vous souhaitez offrir. Nous recherchons l'harmonie entre textures, couleurs et saveurs pour créer des compositions justes et élégantes.

En réunissant nos chefs, notre production et notre coordination événementielle, nous donnons vie à des créations raffinées, pensées pour allier esthétique, précision et émotion autour de chaque détail.



SIGNATURE CULINAIRE



« *Imaginer, Crée, Sublimer* »

Nos savoir-faire réunissent créativité culinaire, précision événementielle et sens de la mise en scène. Nous concevons des expériences pensées pour sublimer vos projets, de la création gastronomique au service.

ÉVÉNEMENTIEL

Création d'expériences sur-mesure, avec une maîtrise complète de la gestion des moments clés et des enjeux logistiques.



GASTRONOMIE

Une cuisine créative, élégante et contemporaine, pensée pour offrir des saveurs précises, des produits frais et des compositions raffinées qui subliment chacune de vos occasions.



SCÉNOGRAPHIE CULINAIRE

Conception de mises en scène visuelles, raffinées et immersives, pour renforcer l'impact de vos buffets et créer des univers culinaires qui vous ressemble.





- Petit déjeuner & Pause-café
- Brunch
- Plateaux-repas
- Lunch Box
- Lunch
- Apéritif
- Cocktail
- Buffet
- Repas à table
- Live Cooking
- Mixologie



NOS PRESTATIONS



BREAKFAST & PAUSE CAFE

PIECES SUCREES*

Salade de fruits frais de saison  

Assortiment de viennoiserie

Mini boule de Berlin 

Mini moelleux

Tartelettes aux fruits

Bircher muesli

Pancake

BOISSONS*

Café & thé

Jus de fruits frais

Eaux minérales



A partir de 13.- CHF

MATERIEL INCLUS

Verres, tasses, sous-tasse, cuillères, machine à café, bouilloire, serviettes cocktail



min 9 pièces/pers
A partir de 42.- CHF

Options supplémentaires sur demande

MATERIEL INCLUS

Verres, tasses, sous-tasse, cuillères, machine à café, bouilloire, couverts, assiettes, serviettes cocktail

BRUNCH

PIECES SUCREES*

Mini-viennoiseries assorties
Moelleux chocolat
Macarons 
Tartelettes aux fruits 
Bircher muesli
Pancakes & sirop d'érable
Salade de fruits frais 

PIECES SALEES*

Mini bagel saumon & citron
Mini club sandwich crudités 
Focaccia aux légumes grillés 
Dips de légumes, 3 sauces 
Assortiment charcuteries* 
Assortiment de fromages* 
Pain compris - sans gluten sur demande

PIECES CHAUDES*

Mini cheeseburger
Assortiment de quiche
Samoussa aux légumes 
Tarte aux légumes de saison 

BOISSONS*

Café & thé
Eaux minérales
Jus de fruits frais
Thé glacé maison
Jus de fruits pressés maison

 Végétarien

 Sans Gluten

 Sans Lactose



Commande minimale: 8 plateaux de la même variété

2 variétés à partir de 12 plateaux

Hormis végétariens.

-  Végétarien
-  Sans Gluten
-  Sans Lactose

PLATEAUX REPAS

Livrés chaud

MENU TERRE

35.-CHF

Salade roquette, parmesan, barigoule d'artichaut, olives
Escalope de volaille à la crème, Spätzlis, légumes frais
Mousse au chocolat

MENU MER

35.-CHF

Salade mélée de crudités
Pavé de saumon, sauce chimichurri, riz, légumes frais
Tarte du jour

MENU AMERICAIN

35.-CHF

Salade coleslaw
Smash burger, potatoes, sauce barbecue
Donuts daim, caramel

VEGETARIEN

25.-CHF

Poke Bowl: Riz, avocat, concombre, tofu, tomate, mangue, pickles d'oignons rouges, graines de courge.
Salade de fruits frais de saison

DELAI DE COMMANDE : Au plus tard 2 jours ouvrés avant votre événement

LUNCH BOX 36.- CHF

3 MINI SANDWICHES + 1 POKE BOWL + 1 DESSERT + 1 BOISSON



3 MINI SANDWICHES

Pain navette : Guacamole, poulet, salade

Pain ballon aux graines : Falafel, houmous, poivron 

Bagel : Saumon crème à l'aneth, salade

1 POKE BOWL

Riz, pois chiche, crudités de saison, légumes grillés, pickles, soja, graine de courge, fruits de saison

1 GARNITURE AU CHOIX

- Poulet rôti
- Saumon fumé
- Avocat

1 DESSERT

Muffin aux myrtilles

Salade de fruits frais de saison

Mousse au chocolat

1 BOISSON

Eau minérale plate ou gazeuse 50cl

Softs 33cl : Coca-cola, coca-cola 0, thé froid, jus de pomme

Options supplémentaires sur demande

 Végétarien

 Sans Gluten

 Sans Lactose



Pain sans gluten sur demande



Options supplémentaires sur demande

LUNCH

A partir de 4.- CHF/PIECE

MINIS NAVETTES & BALLONS*

- Thon, salade, tomate, œuf, olive
- Roast-beef, salade, sauce tartare
- Poulet, pousses de soja, coriandre
- Viande des Grisons, gruyère, cornichon
- Laitue, tomate, concombre, carottes 
- Tomate, mozzarella, aubergine grillée, jambon, basilic

MINIS BAGELS*

- Guacamole, poulet tex-mex, tomate, oignons
- Saumon, fromage frais, salade, ciboulette
- Aubergine grillée, chèvre, tomate, roquette 
- Crabe, mayonnaise, concombre, cébette, citron
- Roast-beef, oignons pickles, salade, tomate

MINI CLUBS & PITAS*

- Poulet, curry, salade
- Jambon, gruyère, salade, tomate
- Thon, fromage frais, tomate, concombre
- Tapenade, roquette, poivron à l'huile 
- Filet d'anchois, oignon cébette, œuf, roquette
- Pain pita, Falafel, houmous, poivrons grillés 

 Végétarien

 Sans Gluten

 Sans Lactose



Pain sans gluten sur demande

APERITIF

10 personnes minimum

Min 6 pièces/pers A partir de 17.- CHF



LES VIANDES

Canapés assortis

Blinis assortis

Mini focaccia poulet curry

Mini focaccia mortadelle, tapenade, roquette, pesto 

Mini wrap poulet rôti, germe de soja, sauce japonaise 

Mini wrap bœuf, parmesan, pesto, sauce tartare, roquette

LES POISSONS

Canapés assortis

Blinis assortis

Mini focaccia saumon, crème citron, roquette

Pincette colrave, concombre, thon fumé, mangue, menthe  

Mini wrap gambas grillées, tomate, avocat

LES VÉGÉTARIENS

Mini quiche

Mini pizza

Mini focaccia tapenade, poivrons, roquette 

Verrine de légumes croquants  

Mini wrap aux légumes grillés

Pincette de betterave Chioggia, fromage frais, pistache 

Dips de légumes ou antipasti de légumes  

Feuilletés salés maison

A PARTAGER - 4 PERSONNES (12.- CHF/PERS)

Planche de charcuteries, fromages affinés, dips et mousses de légumes, pain compris

 Végétarien

 Sans Gluten

 Sans Lactose

Options supplémentaires sur demande

COCKTAIL PIECES FROIDES

15 personnes minimum A partir de 39.- CHF
Min 12 pièces/pers (froides, chaudes et sucrées)

LES VIANDES

Macaron foie gras maison



Verrine de poulet wakamé



Verrine barigoule d'artichaut, magret de canard affiné



Voilier de melon jambon cru ou bresaola (en saison)



Tartare de bœuf sur sablé parmesan



Roulé de roast-beef, fromage frais aux herbes

Mini cornet sésame, tartare de bœuf, parmesan, câpre, roquette

LES POISSONS

Ceviche de daurade aux agrumes, onctuosité lait de coco



Verrine crevette, gingembre, basilic thaï



Saumon gravlax, crème aneth, citron



Mini cornet sésame, avocat, saumon, salicorne



Tartare de saumon, grenade, agrumes, raisin (en saison)



Tartare de daurade au citron vert et grenade



Carpaccio de Saint-Jacques*, yuzu, paprika fumé



Mini crabroll, pomme Granny Smith, agrumes



Cœur de thon rouge sauvage façon tataki



Tartare de thon rouge sauvage, sésame, mangue et salicorne



LES VÉGÉTARIENS



Tartine houmous, légumes colorés



Cappuccino d'avocat, mousseline citron



Gaspacho pastèque, melon, feta, basilic (en saison)



Frappé de melon à la menthe (en saison)



Bouchée courgette, ricotta, basilic



Tartine caviar d'aubergine, tartare de tomate, origan



Tartine chèvre doux, pignon, miel, tomate



Bouchée d'œuf de caille, émulsion truffée



Mini cornet sésame, guacamole de brocolis, amandes torréfiées



Mini cornet sésame, mousseline de betterave au Mirin

LES VIANDES

- Gyoza au poulet
- Brochette de volaille tex-mex  
- Poulet mariné au curry  
- Magret de canard rôti, beurre de sauge et thym
- Bœuf Teriyaki, sésame, ciboulette  
- Filet d'agneau, amandes effilées, abricots secs  
- Sot-l'y-laisse de poulet laqué  
- Médaillon de bœuf, jus corsé  
- Grenadin de veau aux morilles 

LES POISSONS

- Raviole vapeur aux crevettes, sauce soja  
- Bouchée de saumon, sauce vierge  
- Tempura de poisson, pamplemousse, gingembre
- Gambas en persillade flambée au Pastis  
- Filet de perche croustillant, pomelo, gingembre frais 

LES VEGETARIENS

- Gyoza aux légumes  
- Muffin aux légumes
- Samoussa végétarienne 
- Mini tartelette de légumes
- Mini rösti  
- Velouté de courge, éclat de marron (en saison) 

COCKTAIL PIECES CHAUDES

A partir de 39.- CHF 15 personnes minimum



 Végétarien

 Sans Gluten

 Sans Lactose

Options supplémentaires sur demande

LES MINIS BURGERS & MINI HOT DOG

Mini hamburger

Mini burger végétarien, galette de légumes, salade, tomate, oignon

Mini Hot-dog , saucisse de porc (option volaille), oignons crispy

Mini Cheeseburger

Mini Chicken burger, poulet, tomme, oignons, tomate, salade

Mini Fish burger, cabillaud pané, salade, cheddar, sauce tartare

Hot-dog coréen, saucisse panée aux céréales, ketchup, moutarde

Mayor's burger, steak haché, foie gras, oignons doux, roquette

LES MINIS BAOS

Bao tofu grillé, carotte, chou rouge, pickles d'oignons rouges 

Bao porc caramélisé et crudités

Bao joue de bœuf aux 4 épices et légumes confits 

Bao poulet, curry et légumes croquants

LES MINIS TACOS

Tacos guacamole et légumes rôtis de saison 

Tacos bœuf, haricot rouge, oignon, tomate, poivron, maïs

Tacos poulet tex-mex, avocat, tomate, citron vert 

COCKTAIL STREET FOOD

A partir de 39.- CHF 15 personnes minimum



 Végétarien

 Sans Gluten

 Sans Lactose

Options supplémentaires sur demande

FRUITS & FRAICHEURS

Brochette de fruits frais   

Mini strüdel

Mini cupcake

Mini moelleux citron ou chocolat

Mini tartelette aux fruits frais de saison

Mini panna cotta vanille, coulis de fruits rouges 

Mini panna cotta lait de coco, coulis de fruits  

Sucette de fruit au chocolat   

Tartelette citron meringuée

Mini cornet sésame, minestrone de fruits

Mini cornet sésame, crémeux citron, myrtille, meringue italienne

Mini clafoutis aux fruits frais de saison

CHOCOLATS & GOURMANDISES

Mini brownie

Mini moelleux chocolat

Assortiment de macarons 

Mini financier noisette, caramel beurre salé

Mini tartelette fruits rouges, tonka, chocolat blanc

Mini tiramisu

Chou vanillé

Mousse chocolat 

Mini meringue, crème double de Gruyère, fruits rouges

Mini tiramisu crème noisette

Mini tiramisu fraise (en saison)

Mini tiramisu poire, crème noisette

Mini cornet sésame, crémeux chocolat, praliné

Pavé de Genève

COCKTAIL PIECES SUCREES

A partir de 39.- CHF 15 personnes minimum



 Végétarien

 Sans Gluten

 Sans Lactose

Options supplémentaires sur demande

BUFFET FROID

15 personnes minimum



LES VÉGÉTARIENS & SALADES - A partir de 6.- CHF/PERS

Salade mélée

Légumes grillés à l'italienne, mesclun  

Trilogie de tomates anciennes*, billes de mozzarella au basilic  

Tzatzíki 

Taboulé libanais 

Ceviche de légumes, amandes effilées, lait de coco   

Tourte courge butternut*, cheddar

Tourte aux fromages

Tourte ricotta, épinard

Burrata, melon*, tomate, huile de basilic, noisettes torréfiées  

Plateau de fromages et pains

*en saison

LES VIANDES - A partir de 8.- CHF

Plateaux de charcuteries, pain compris 

Vitello tonnato, câpres 

Pâté en croûte maison 

Tendres de volaille rôtis au thym frais 

Filet de bœuf tranché, sauce tartare 

LES POISSONS - A partir de 15.- CHF/PERS

Saumon entier, sauce vierge aux notes d'agrumes  

Tataki de thon rouge sauvage mariné, coco, sésame  

 Végétarien

 Sans Gluten

 Sans Lactose

Options supplémentaires sur demande

BUFFET CHAUD

15 personnes minimum



Options supplémentaires sur demande

LES VIANDES - A partir de 11.- CHF/PERS

Saucisse de veau

Blanquette de veau

Osso bucco

Lasagne de bœuf

Paleron de bœuf

Saltimbocca de volaille, beurre à la sauge (contient du porc)

Magret de canard poêlé aux senteurs de Provence

Épaule d'agneau confite, jus corsé

Aloyau de bœuf cuit basse température

LES POISSONS - A partir de 16.- CHF/PERS

Blanquette de la mer, poisson selon arrivage

Lasagne de saumon

Filet de bar, fondue de poireaux

LES VEGETARIENS - A partir de 8.- CHF/PERS

Curry de légumes et pois chiche

Steak de chou-fleur rôti

Risotto (parmesan, asperges, champignons, légumes...)

Velouté de courge et éclats de châtaignes

LES ACCOMPAGNEMENTS - A partir de 5.- CHF/PERS

Légumes de saison rôtis

Gratin dauphinois

Riz basmati

Pomme de terre grenaille

Velouté de courge, éclat de châtaigne

Beignet de pomme de terre

Spätzlis

Végétarien

Sans Gluten

Sans Lactose

BUFFET SUCRE

15 personnes minimum



Options supplémentaires sur demande

Dessert vegan et sans gluten sur demande

FRUITS & FRAICHEUR - A partir de 5.- CHF/PERS

- Fruits découpés   
Tarte fine aux pommes
Strüdel
Tarte citron
Tarte Tatin
Clafoutis aux fruits frais de saison
Verrine de poire, chocolat noir 
Tarte aux myrtilles, crème double

CHOCOLATS & GOURMANDISES - A partir de 5.- CHF/PERS

- Crème renversée au caramel 
Moelleux chocolat
Véritable île flottante, crème anglaise maison 
Mousse chocolat 
Baba au Limoncello, crème de mascarpone à la vanille Bourbon
Fontaine et/ou fondue au chocolat, fruits de saison et brioche

 Végétarien

 Sans Gluten

 Sans Lactose

MENU

ENTREE

Printemps/été

Gaspacho de melon, focaccia, chips de Bresaola, émietté de feta & herbes fraîches.

Automne/Hiver

Velouté de courge, éclat de châtaignes

PLAT

Filet de daurade royale, légumes braisés,
riz basmati, espuma basilic

ou

Suprême de poulet fermier rôti, jus corsé, écrasé de pomme de terre (ou gratin), légumes de saison

Option Vegan

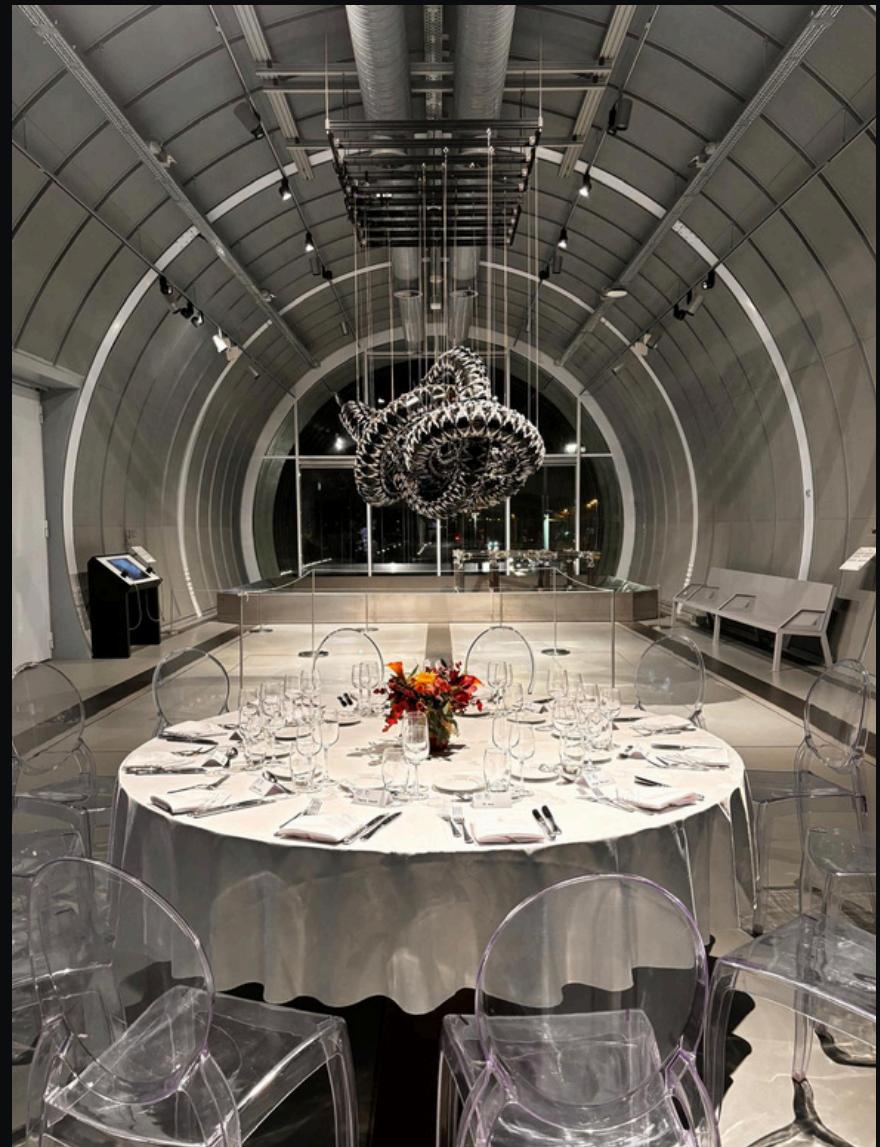
Patate douce rôtie, fromage végétal, miel, éclat de pistache

DESSERT

Entremet au chocolat

REPAS A TABLE

A partir de 48.- CHF





A partir de 52.- CHF

ENTREE

Printemps/été

Délices d'Italie : Burrata, tomates fraîches, focaccia et basilic
ou

Automne Hiver

Oeuf parfait, crème meurette, sauce bordelaise

PLAT

Filet de bar , fondue de poireaux, riz vénéré aux herbes
fraîches, agrumes, siphon anisé
ou

Joue de boeuf confite, jus corsé gratin, petits légumes
glacés

Option Vegan

Tempura de légumes, caviar d'aubergine,
pomme de terre aux herbes, sucrine braisée

DESSERT

Panna cotta vanille Bourbon, coulis de fruits rouges

A partir de 58.- CHF

ENTREE

Terrine de foie gras maison, chutney de saison (figue, oignon, pomme...)
ou
Carpaccio de betterave crue, cuite, agrumes, guacamole, noisettes
torréfiées

PLAT

Filet de bœuf, beurre Maître d'Hôtel, millefeuilles de pomme de terre,
légumes de saison rôtis
ou

Filet de Skrei, émulsion à la bisque de homard,
risotto, fenouil braisé

Option Vegan

Steak de chou fleur rôti, jardin de légumes, noix de pécan

DESSERT

Baba au Limoncello & crème de
mascarpone à la vanille Bourbon

Options supplémentaires sur demande



LIVE COOKING

Demandez votre devis personnalisé



BARS FRAIS & CRÉATIFS - A partir de 6.- CHF/PERS

Bar à Gaspacho  

Bar à salades  

Bar à cornets

Bar à tartares 

BARS GOURMANDS & SIGNATURE - A partir de 9.- CHF/PERS

Bar à gaufres salées

Bar à crêpes salées

Bar à fromages affinés, chutney maison, fruits frais, fruits secs et sélection de pain au levain

Bar à Lobster Rolls

DÉCOUPES & PRODUITS D'EXCEPTION - A PARTIR DE 12.- CHF/PERS

Découpe de saumon Gravlax ou fumé 

Découpe de jambon 

Découpe de foie gras maison 

Bar à huîtres - 3 huîtres/pers - **en saison** 

Bar à caviar - **Prix sur demande**

 Végétarien

 Sans Gluten

 Sans Lactose

Options supplémentaires sur demande

LIVE COOKING

CONFORT FOOD - A partir de 12.- CHF/PERS

- Bar à pâtes (3 variétés)
- Risotti (parmesan, champignon...) ☀
- Paëlla géante ☀
- Fondue moitié moitié
- Raclette

BARS STREET FOOD - A partir de 11.- CHF/PERS

- Bar à hot-dog
- Bar à Tacos
- Bar à Burger
- Bar à Bao

CUISSONS & DÉCOUPES SIGNATURE - PRIX SUR DEMANDE

- Barbecue, plancha, broches ☀
- Découpe de paleron de bœuf ☀
- Découpe d'épaule d'agneau confite ☀
- Brasero

Demandez votre devis personnalisé



Végétarien

Sans Gluten

Sans Lactose

*****Options supplémentaires sur demande*****

LIVE COOKING

Demandez votre devis personnalisé



BARS FRAIS & FRUITÉS - A partir de 6.- CHF/PERS

Candy bar  

Bar à fruits frais et glacés  

Bar à cornets, mousse de fruits

Bar à smoothies   

BARS GLACÉS & GOURMANDS

Bar à glaces artisanales 

Fontaine / fondue de chocolat

Bar à crêpes / bar à gaufres liégeoises

Bar à pop corn

Barbe à papa   

EXPÉRIENCES SUCRÉES SIGNATURE - PRIX SUR DEMANDE

Ice Rolls (glace roulée) 

Chamoy (sauce mexicaine fruitée, légèrement pimentée)   

Options supplémentaires sur demande

 Végétarien

 Sans Gluten

 Sans Lactose

MIXOLOGIE

A partir de 20 personnes

Offrez à vos invités une expérience cocktail d'exception, portée par le savoir-faire de mixologues professionnels.

Des créations signatures, pensées avec justesse, où la précision du geste rencontre des ingrédients soigneusement sélectionnés et des équilibres aromatiques maîtrisés.

Des classiques revisités aux créations contemporaines, chaque cocktail accompagne l'instant et laisse une impression durable, apportant raffinement et convivialité à votre événement.

[Demandez votre devis personnalisé](#)



LOGISTIQUE

LIVRAISON CANTON DE GENEVE

Plateaux repas - Livraison unique	25.- CHF
Plateaux repas - Livraison et reprise	50.- CHF
Livraison et reprise du matériel	80.- CHF
Livraison et reprise avec mobilier	120.- CHF
Livraison, installation et reprise	160.- CHF

Autre Canton sur demande

PERSONNEL

HORAIRE DE JOUR - 6h00 - 23h00

Maitre d'hôtel et Chef de Cuisine	55.- CHF
Serveurs et cuisiniers	49.- CHF
HORAIRE DE NUIT 23h00 6h00 ET WEEK-END ET JOURS FERIES	
Maitre d'hôtel et Chef de Cuisine	59.- CHF
Serveurs et cuisiniers	51.- CHF

Autre personnel sur demande (hôte/hôtesse d'accueil, sécurité...)

DECORATIONS selon votre thème et vos souhaits sur demande

ANIMATIONS (DJ, mentaliste, artistes, danseurs,...) sur demande





MATERIEL

FORFAIT MATERIEL

APERITIF

5.- CHF/PERS

Verrerie, serviettes cocktail, matériel de bar et de service

COCKTAIL

8.- CHF/PERS

Verrerie, serviettes, petite assiette, couverts, matériel de bar, de cuisine et de service

REPAS

12.- CHF/PERS

Verrerie complète, assiettes x3, couverts x3, matériel de bar, de service et de cuisine

MOBILIER

20.- CHF

Tables hautes «mange-debout»

20.- CHF

Tables rectangulaires (150 X80 cm)

30.- CHF

Tables rondes (8 personnes)

35.- CHF

Tables rondes (10 personnes)

Autres mobiliers sur demande

NAPPAGE

30.- CHF

Nappes rondes blanches ou noires

20.- CHF

Nappes rectangulaires blanches ou noires

20.- CHF

Housses tendues blanches ou noires pour tables hautes

8.- CHF

Housses tendues pour chaises

3.- CHF

Serviettes de tables en tissus blanches ou noires

Autres tailles ou couleurs sur demande

CONDITIONS GENERALES



MAYOR TRAITEUR sarl

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.
(Autres provenances communiquées sur demande).
- Pain d'origine suisse

MATÉRIEL : Tout matériel mis à disposition par Mayor Traiteur perdu ou endommagé sera facturé au prix d'achat.

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

DEVIS

CONFIRMATION DE L'EVENEMENT : 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 seront retenus: 50% de la facturation prévue, en cas d'annulation entre le 6ème jour et le 15ème jour avant la livraison.
- 100% de la facturation prévue à moins de 5 jours avant la livraison.

DEGUSTATION : Pour les mariages et pour les évènements de plus de 120 personnes uniquement.

- Sur rendez-vous, la dégustation pour 2 personnes, se déroule dans nos locaux, en semaine (du mardi au vendredi), à partir de 12h00.
- Celle-ci sera facturée, en cas de renoncement à l'évènement.

CONDITIONS GENERALES



CONDITIONS DE PAIEMENT

- Un acompte de 50% du montant devisé vous sera demandé à la confirmation de la commande
- Le solde sera réglé dans un délai de 10 jours net, à réception de la facture finale
- Au-delà: une pénalité de 5% sera appliquée pour le paiement en retard du montant total restant dû.
- Si l'adresse de facturation est située à l'étranger, la facture devra être réglée au plus tard 8 jours avant l'événement, au-delà Mayor Traiteur sarl sera délié de toute obligation.

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

- 2,6% sur la nourriture et les boissons sans alcool (livraison sans personnel)
- 8,1% sur le transport, matériel et les boissons alcoolisées
- 8,1% 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 sarl .
- Le fort juridique de notre société est le canton de Genève
- MAYOR TRAITEUR sarl se réserve le droit, à tous moments, de modifier son offre de vente dans un délai de 10 jours ouvrables.
- Vente d'alcool Interdite aux mineurs : "Interdit aux moins de 16 ans" (boissons fermentées) / "Interdit aux moins de 18 ans" (spiritueux/distillés).

