

EG
EXPOGOURMET

I N S P I R A T I O N S C U L I N A I R E S



GENEVA PALEXPO



- 4 LES 10 ENGAGEMENTS D'EXPOGOURMET SA
- 6 LES PRESTATIONS CULINAIRES
- 7 UNE INFRASTRUCTURE MULTIFONCTIONNELLE
- 10 LE SERVICE TRAITEUR
- 12 LA VILLA SARASIN
- 14 UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

ExpoGourmet SA est très heureux de vous accueillir sur le site de Geneva Palexpo.

Forte de plus de 25 ans d'expérience dans la restauration de salons et expositions, notre équipe de professionnels a su, au fil des ans, suivre l'évolution des besoins de ses convives pour proposer une palette complète de prestations.

Banquets, cocktails dînatoires, déjeuners d'affaires, service traiteur, menus gastronomiques, buffets en self-service, repas à la carte, restauration thématique sont quelques exemples de formules que nous sommes en mesure de vous suggérer, à l'intérieur comme à l'extérieur de l'enceinte de Geneva Palexpo.

Grâce à une cuisine de production performante installée sur le site de Geneva Palexpo, nous pouvons naturellement répondre aux attentes et exigences culinaires de nos clients, mais également garantir flexibilité et réactivité dans le cadre de manifestations regroupant jusqu'à plusieurs milliers de convives.

La volonté sans cesse de nous renouveler est la source de motivation première de nos collaborateurs qui, pour vous fournir un service irréprochable, sont prêts à relever tous les défis.

N'hésitez pas à nous contacter lors de votre prochaine visite sur le site de Geneva Palexpo, nous nous ferons un plaisir de participer au succès de votre événement.



Jean-Charles Berdah
Directeur

1

Faire de la satisfaction de nos clients
notre première préoccupation

2

Etre en permanence à l'écoute
de leurs besoins

3

Offrir une palette de prestations qui
réponde à toutes les exigences

4

Assurer une excellente qualité
de prestation

5

Promouvoir la créativité et l'innovation
au sein de nos équipes

6

Faire preuve d'une grande flexibilité
et d'un temps de réactivité immédiat

7

Mettre à disposition un personnel
qualifié et expérimenté

8

Garantir en tout temps une sécurité
alimentaire sans faille

9

Développer une relation commerciale
personnalisée avec chaque client

10

Vous faire profiter de notre expérience
unique de plus de 25 ans à Geneva
Palexpo pour être le partenaire privilégié
de vos prestations culinaires sur ce site





ExpoGourmet SA a toujours porté un soin particulier à offrir un service de restauration qui réponde à tous les genres de manifestations organisées sur le site de Geneva Palexpo.

Salons, expositions et congrès organisés à Geneva Palexpo

- Restauration publique fixe ou mobile (bars, sandwicheries, libres-services, restaurants avec service à table)
- Service Traiteur (pauses café, réceptions, cocktails dînatoires, walking lunches, déjeuners d'affaires, dîners de gala)
- «Le Shop», restauration pour votre stand (livraisons de boissons et de snacks)

Evénements & manifestations privés ou d'entreprises

- Service Traiteur (réceptions, cocktails dînatoires, dîners de gala, jubilés d'entreprise, mariages)

Les espaces de restauration proposés sur le site de Geneva Palexpo, offrent une grande flexibilité. De l'organisation de la restauration d'un congrès pouvant accueillir plusieurs milliers de personnes à la réception VIP concernant une dizaine de convives, ExpoGourmet SA est en mesure de répondre à toutes les demandes de prestations culinaires.

LES POINTS DE RESTAURATION PERMANENTS

« La Brasserie »

Restaurant de 220 places, ouvert toute l'année.

« Le Poivrier »

Restaurant français de 100 places, ouvert durant certaines foires, expositions ou pour un événement privatif.

« Le Panoramique »

Restaurant de type brasserie parisienne, pouvant accueillir jusqu'à 300 convives. Vue imprenable sur le Jura et les pistes de l'Aéroport International de Genève. Ouvert à certains salons ou pour un événement privatif.

Salles multi-fonctionnelles

4 salles entièrement modulables sont juxtaposées l'une à l'autre et offrent une grande flexibilité de configuration :

« Jura » d'une capacité de 370 places

« Salève » d'une capacité de 310 places

« Mont-Blanc » d'une capacité de 480 places

« Cervin » d'une capacité de 420 places

Les regrouper permet des repas jusqu'à 1580 convives.

Bars

Plusieurs bars peuvent être ouverts durant les manifestations organisées sur le site de Geneva Palexpo.



LES POINTS DE RESTAURATION MOBILES

La restauration mobile a pour but principal de compléter l'offre culinaire proposée dans les points de vente permanents et de répondre, de manière personnalisée, à une demande bien précise formulée par un organisateur de manifestations.

Notre expérience de plus de 25 ans sur le site de Geneva Palexpo nous a permis de concevoir un large éventail de solutions qualitatives et originales en restauration mobile. Que ce soit sur le thème d'une cuisine nationale, gastronomique, wellness ou festive, toutes les formules sont envisageables et proposées dans les espaces de restauration les plus variés.






EXPOGOURMET

LE SERVICE TRAITEUR

Le service Traiteur d'ExpoGourmet SA a pour principale mission de proposer un service de restauration sur les stands des exposants ou lors de banquets organisés à Geneva Palexpo. Il est cependant aussi en mesure de se déplacer et de servir une prestation sur un site externe.

L'innovation et la créativité ont toujours été les moteurs de motivation de nos équipes de cuisine qui participent grandement au succès de ce service. Que ce soit pour une large assemblée ou un nombre de convives plus restreint, le même dynamisme et l'envie de surprendre habitent tous nos collaborateurs.

La palette de prestations proposée est très vaste. Nous vous recommandons de nous contacter afin de définir, ensemble, la composition de l'offre du service traiteur correspondant précisément à vos besoins.






EXPOGOURMET



LA VILLA SARASIN

ESPACE VIP

Ancienne maison de maître du XIX^e siècle, magnifiquement restaurée, la Villa Sarasin offre un cadre privilégié pour accueillir des réceptions exclusives. Les 300 m² répartis sur 4 niveaux peuvent recevoir de 50 à 180 personnes pour un dîner et jusqu'à 500 personnes lors de cocktails.

La Villa Sarasin dispose de 3 salles de restaurants. Au rez-de-chaussée 5 salons et une véranda avec terrasse sont propices à l'organisation de séminaires. Au 1^{er} étage, 8 petits salons peuvent être configurés en bureaux ou salles de réunions. Les combles, aux élégantes poutres apparentes, sont aménagés en salon de réception avec bar.

Les prestations culinaires servies à la Villa Sarasin sont généralement d'un niveau élevé, de type cuisine gastronomique.



EXPOGOURMET



UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

ExpoGourmet SA est constitué avant tout d'une équipe de professionnels bénéficiant d'une grande expérience de la restauration pour centres de congrès et palais d'exposition, en particulier sur le site de Geneva Palexpo.

Chef de cuisine, cuisiniers, maîtres d'hôtel, responsables commerciaux, responsables logistiques, administratifs, tous œuvrent à la réalisation d'un but commun: un service personnalisé garant de la satisfaction de nos clients.

Une somme importante de compétences est mise à votre disposition.







ExpoGourmet SA

Route François Peyrot 30 • CH - 1218 Grand-Saconnex/ Genève
Tél. + 41 22 761 15 00 • Fax + 41 22 798 99 28
info@expogourmet.ch • www.expogourmet.ch