

PALEXPO RESTAURANTS

---

L'EXCELLENCE DU GOÛT



# ART CULINAIRE QUALITÉ & CORDIALITÉ



## INNOVATION ET EXPÉRIENCE

Palexpo Restaurants est plus qu'un service traiteur. Sa force de proposition et d'innovation vous accompagnera tout au long de la réalisation de votre événement. Nous nous appuyons sur trois décennies au service d'une clientèle exigeante, à l'image des exposants du Salon International de l'Automobile, du Salon International de la Haute Horlogerie ou des passionnés du Concours hippique international.

Notre personnel motivé, nos cuisines flambant neuves et la flexibilité des infrastructures de Palexpo sont les garants de votre succès. Que vous receviez quelques dizaines ou quelques milliers de convives, la qualité comme l'originalité de nos mets et de notre service seront au rendez-vous !

Notre expérience et notre outil de production performant nous permettent d'allier réactivité, flexibilité et organisation professionnelle au service de vos besoins et en accord avec votre budget. Nous nous réjouissons de vous offrir une prestation en cohérence avec le message que vous destinez à vos convives.

## LA QUALITÉ SE VOIT AUX DÉTAILS

La passion de nos artisans cuisiniers s'exprime par leur capacité à créer des mets dont les subtils équilibres de saveurs sont soulignés par une présentation aboutie.

Nous nous approvisionnons essentiellement auprès de producteurs locaux et utilisons dans une large mesure les produits de saison afin d'être en phase avec notre environnement.

Chez nous, la restauration est un travail d'équipe dans lequel la scénographie du service se marie avec l'esthétisme et l'excellence des plats.

Notre recette ? Une grande maîtrise organisationnelle, de l'anticipation et un engagement constant dans l'unique but de vous satisfaire.



Quelques références :



**GENEVA**  
INTERNATIONAL  
**MOTOR**  
**SHOW**





## DES PRESTATIONS PERSONNALISÉES AU SERVICE DE VOS AFFAIRES

La satisfaction de vos contacts est le point de départ vers des relations humaines et commerciales fructueuses. «Donnez-moi de bons cuisiniers et je vous ferai de bons traités» disait déjà Talleyrand, qui savait qu'un bon accueil conduit à de bonnes affaires.

Dans un centre d'expositions et de congrès, l'art du restaurateur est de fournir les prestations sur-mesure qui ouvrent la voie à des contacts productifs. A Palexpo, nous mettons tout notre savoir-faire en œuvre pour vous permettre d'atteindre ce but, qui est l'essence du rôle d'une place de foires.



## LE BIEN-ÊTRE DE VOS CONVIVES

### DES LIEUX D'EXCEPTION

Les sept halles de Palexpo, ses deux centres de congrès ainsi que la Villa Sarasin et ses jardins sont à votre entière disposition. Nous transformons et équipons ces espaces selon vos besoins et vos goûts et vous offrons une gamme complète de prestations dans le cadre d'une solution globale.

Durant les expositions et congrès, selon votre souhait, nous délivrons sur votre stand des prestations complètes ou l'équipement nécessaire à vos réceptions. Nous vous proposons aussi les services de nos restaurants et bars publics.

Notre service traiteur peut également prendre en charge vos cocktails et banquets dans les salles événementielles de Palexpo ou dans divers lieux prestigieux de Genève et de sa campagne.





*Votre satisfaction est ma motivation*

*G. Marmy*

**Gilles Marmy**

Directeur de la restauration  
gilles.marmy@palexpo.ch

*La cuisine est ma passion*

*P. Glorieux*

**Pascal Glorieux**

Chef exécutif  
pascal.glorieux@palexpo.ch



Palexpo Restaurants

Route François-Peyrot 30  
CH-1218 Grand-Saconnex / Genève

t. +41 (0)22 761 15 00

f. +41 (0)22 798 01 43

restaurants@palexpo.ch

www.palexpo.ch/palexpo-restaurants