



*Célébrons la gourmandise
et le bon vin*

NOUS CONTACTER

 @la_table_des_crets

 latabledescrets.ch

 Route de Troinex 65 · 1256 Troinex

 info@latabledescrets.ch

 022 316 18 97



TRAITEUR & RÉCEPTIONS

La table des Crêts

CUISINE BISTRONOMIQUE · TROINEX, GENÈVE

*Une cuisine sincère et généreuse,
portée par des produits d'exception
et une équipe passionnée —
au cœur de vos événements d'entreprise.*



NOTRE IDENTITÉ

L'esprit de la maison

La Table des Crêts est née d'une conviction simple : une cuisine sincère, généreuse et bien faite mérite une scène à sa hauteur. Nichée à Troinex, aux portes de Genève, notre maison cultive un art de recevoir ancré dans le plaisir du partage, la précision du geste et la chaleur de l'accueil. Résolument bistronomique, nous croyons qu'un repas réussi n'a pas besoin de se prendre au sérieux pour marquer les esprits.



Chaque prestation — qu'elle se tienne chez vous ou dans nos murs — est pensée comme une expérience à part entière. Faire appel à La Table des Crêts, c'est choisir une équipe qui s'engage à faire de chaque moment partagé un souvenir durable.

CE QUI NOUS DISTINGUE

CUISINE SUR-MESURE

Chaque menu est conçu selon vos besoins, votre budget et la nature de votre événement. Nos équipes vous accompagnent de la première idée jusqu'au jour J, pour une prestation qui vous ressemble vraiment.

FLEXIBILITÉ TOTALE

Livraison dans tout le Canton de Genève, pour un minimum de 20 personnes, ou réception dans nos espaces — jusqu'à 200 personnes, incluant le restaurant, les lieux communs de la résidence et les patios extérieurs.

LABEL FAIT MAISON



Des produits de qualité soigneusement sélectionnés — fraîcheur et exigence à chaque assiette.

ÉQUIPE À L'ÉCOUTE

Du premier contact jusqu'au jour J : disponibles, réactifs, attentifs à chaque détail. Notre équipe reste à votre écoute pour ajuster la prestation selon vos besoins, même de dernière minute.



NOTRE CAVE À VIN

Notre cave à vin, soigneusement composée, sublime chaque prestation : nos équipes vous conseillent l'accord mets-vins idéal pour faire de vos événements un moment d'exception.



Eva Mazière
CHEF DE CUISINE

Formée dans de belles maisons, Eva a choisi Troinex pour y exprimer une cuisine de caractère : généreuse, précise, et profondément attachée au plaisir de bien manger. Elle compose chaque carte avec soin, guidée par les saisons et l'envie de surprendre. Autour d'elle, une brigade soudée partage les mêmes valeurs : amour du travail bien fait, sens de l'accueil et engagement total dans chaque prestation, à nos tables comme dans vos locaux.



NOS PRESTATIONS

Formules & Services

De la réunion du matin à la soirée de gala, nous construisons avec vous une offre sur mesure. Toutes nos prestations sont établies sur devis personnalisé.



PETIT-DÉJEUNER (minimum 20 personnes)
Formule sucré-salé composée selon la saison, pour réunions, formations ou séminaires.



DÉJEUNER D'AFFAIRES (minimum 20 personnes)
Menu entrée-plat-dessert servi sur place ou livré, adapté à vos exigences professionnelles.



COCKTAIL & RÉCEPTION
Amuse-bouches, mignardises et pièces cocktail — idéal pour lancements et accueils clients.



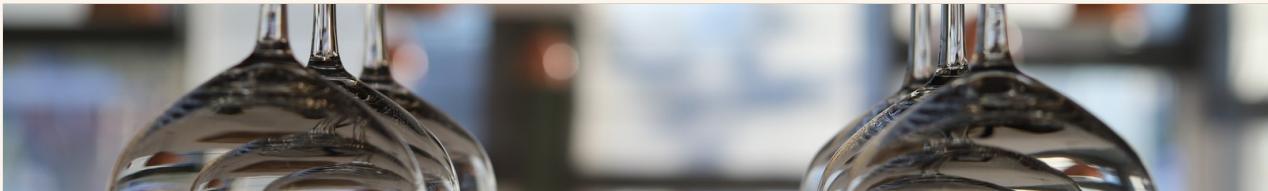
BUFFET CHAUD / FROID
Buffet généreux aux saveurs de saison, pour team buildings et grandes réunions.



ÉVÉNEMENT SUR-MESURE
Dîner de gala, soirée de fin d'année, incentive culinaire — entièrement personnalisé.

PRIVATISATION DU RESTAURANT

Vous souhaitez accueillir vos équipes ou vos clients dans un cadre unique ? Nos espaces s'adaptent à chaque configuration.



50
PLACES ASSISES
INTÉRIEUR

80
PLACES ASSISES
TERRASSE

200
PERSONNES
EN COCKTAIL
(PATIOS EXTÉRIEURS)



Privatisation partielle ou complète · Service complet assuré par notre brigade

L'Offre Découverte

Pour toute première commande traiteur, bénéficiez de 10% de réduction sur votre devis.

Code : DÉCOUVERTE