

1929  
**Genecand**  
— TRAITEUR —



**BOUQUETS DE  
CHANTIER**



# BOUQUET DE CHANTIER

## FORMULES SUR LE POUCE 3



## FORMULES DINATOIRES 7



© Genecand-Traiteur

## FORMULES REPAS 12



© Genecand-Traiteur

### Allergies et intolérances

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats et menus. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser directement à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

### Valeurs et engagement

Nous sommes labellisés GRTA (Genève Région Terre Avenir) depuis 2017 ! Cela veut dire que nous achetons essentiellement des produits issus de l'agriculture et de l'élevage du canton de Genève.

Cela se traduit par l'achat de plus de cochons pour la préparation de nos charcuteries, de bœufs et d'agneaux GRTA afin de vous proposer les meilleurs produits et la meilleure traçabilité possible. Toute notre farine, nos lentilles vertes et nos légumes de saison sont majoritairement GRTA.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'information ou à consultez notre page « Valeurs & Engagements » sur notre site internet [www.genecand.ch](http://www.genecand.ch).

### FORMULES SUR LE POUCE (APÉRITIFS)

Le Sympathique .....	p.4
Le Charcutier .....	p.5
Le Convivial .....	p.6
Le Raffiné .....	p.7

### FORMULES DÎNATOIRES

Le Bouquet Ibérique .....	p.8
Le Bouquet de Chez Nous .....	p.9

### FORMULES REPAS

Le Bouquet Estival .....	p.10
Le Bouquet Campagnard .....	p.11
Le Bouquet Genevois .....	p.12

Boissons .....

sur demande

Mobilier, vaisselle .....

sur demande

BOUQUETS DE CHANTIER

Tel. 022 329 31 96 ou [www.genecand.ch](http://www.genecand.ch)

# FORMULES SUR LE POUCE (APÉRITIFS) LE SYMPATHIQUE



## Dès 15 personnes

Formule prête à être dégustée.



METS

Toutes nos pièces sont faites maison

### Tarif unique

349.-

### Nbre de pces

248 pces

si vous êtes 15 pers 16 pces / pers dîatoire

si vous êtes 20 pers 12 pces / pers copieux

si vous êtes 30 pers 8 pces / pers léger

Prix Hors Taxes en francs Suisse

## L'APÉRITIF SYMPATHIQUE

248 pièces assorties

### PIÈCES SALÉES FROIDES

- Pain surprise 1.5kg (environ 72 pièces)  
*(saumon, charcuterie, fromage...)*
- Canapés assortis classiques (80 pièces)  
*Jambon blanc et cornichon*  
*Coeur de palmier sauce cocktail et tomate cerise*  
*Œufs de lump et zeste de citron*  
*Fomage blanc aux herbes, tomate séchée et pignon de pin*  
*Saumon fumé et aneth sur pain aux épices*
- Tartelettes aux crevettes et crème de curry (24 pièces)
- Brochettes de vitello tonato (24 pièces)

### PIÈCES SUCRÉES

- Tartelettes aux fruits frais (24 pièces)
- Petits fours sucrés (24 pièces)

### Options



#### BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



#### MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



#### PERSONNEL

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 189.70 HT - 49.90/l'heure au-delà

Toutes les informations sur [le personnel](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

BOUQUETS DE CHANTIER

Tel. 022 329 31 96 ou [www.genecand.ch](http://www.genecand.ch)

4

# FORMULES SUR LE POUCE (APÉRITIFS)

## LE CHARCUTIER



### Sans minimum de personnes

Produits fait maison

Vendu au plateau sans modification

Présenté sur des plats jetables.



METS

### Notre conseil

pièces/pers.

Apéritif 30 min

1 plateau / 12 pers.

Apéritif copieux

1 plateau / 8 pers.

Prix du plateau

92.- Le plateau

Prix Hors Taxes en francs Suisse

## L'APÉRITIF DU CHARCUTIER

Plateau de 1.4kg de charcuterie et fromage

- Salami suisse tipo milano
- Viande séchée des Grisons
- Jambon cru du Pays
- Saucisson fumé de bœuf de l'Oberland
- Corolle de Tête de Moine
- Bâtonnets de Gruyère
- Pain au lard

### Options



#### BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



#### MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



#### PERSONNEL

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 189.70 HT - 49.90/l'heure au-delà

Toutes les informations sur [le personnel](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# FORMULES SUR LE POUCE (APÉRITIFS) LE CONVIVIAL



## Dès 9 personnes

Formule prête à être dégustée.



METS

Toutes nos pièces sont faites maison

Apéritif	léger	copieux	dinatoire
Pers.	6 pcs/pers.	8 pcs/pers.	12 pcs/pers.
dès 9 pers.	-	-	27,50
dès 12 pers.	-	18,90	27,50
dès 20 pers.	14,60	18,90	27,50

Prix Hors Taxes en francs Suisse

## PIÈCES SALÉES FROIDES

- Minisandwiche au roastbeef & sauce tartare dans une mini baguette multicéréales
- Mini sandwiche au saumon et aneth dans un véritable Bretzel
- Cake aux olives
- Triangle de tortillas
- Mini burger à la terrine de campagne
- Pâté en croûte pistaché cocktail

## PIÈCES SUCRÉES

- Mini tartes tatin
- Moelleux au chocolat

## Options



### BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



### MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



### PERSONNEL

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 189,70 HT - 49,90/l'heure au-delà

Toutes les informations sur [le personnel](#)



### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# FORMULES SUR LE POUCE (APÉRITIFS) LE RAFFINÉ



## Dès 9 personnes

Formule prête à être dégustée.



METS

Toutes nos pièces sont faites maison

Apéritif	léger	copieux	dinatoire
Pers.	6 pcs/pers.	8 pcs/pers.	12 pcs/pers.
dès 9 pers.	-	-	32.30
dès 12 pers.	-	21.90	32.30
dès 20 pers.	16.90	21.90	32.30

Prix Hors Taxes en francs Suisse

## PIÈCES SALÉES FROIDES

- Mini sandwich au pesto de chèvre au curry et pétales de roses salés dans un pain fougasse
- Mini sandwich au moelleux de volaille, miel de lavande et carottes en julienne dans une baguette au sésame
- Guacamole et crevettes roses en verrine
- Cottage cheese, lime et saumon fumé en verrine
- Mini club sandwich aux légumes croquants
- Mini cône de viande séchée des Grisons, roquette et Tête-de-Moine

## PIÈCES SUCRÉES

- Carré Opéra
- Mini amaretti à la poire

## Options



### BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



### MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



### PERSONNEL

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 189.70 HT - 49.90/l'heure au-delà

Toutes les informations sur [le personnel](#)



### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# FORMULES TYPE COCKTAIL DÎNATOIRE

## LE BOUQUET IBERIQUE



Formule clés en main ou tout est inclus.  
La garantie d'un prix fixe et sans surprise.



METS + BOISSONS + VAISSELLE + CUISINIER + LIVRAISON

dès 50 pers.

dès 90 pers.

36.10

33.-

Tarifs Hors Taxes

### LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Beignet d'aubergine  
Cake aux olives  
Triangles de tortillas

### LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Cuisses de poulet à la portugaise  
Tartes aux poivrons  
Costilles aux épices

### LES PIÈCES SUCRÉES

Flan au caramel



### BOISSONS - INCLUSES

À volonté pendant 2 heures

- Chasselas, Clos de la Donzelle, AOC Genève, Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl
- Gamay, Clos de la Donzelle, AOC Genève, Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl
- Bière Super Bock 33cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Limonade litre



### MATÉRIEL - INCLUS

- Vaisselle et verrerie complète compostable  
*(tables de buffets et tables hautes non incluses)*
- Nappes & serviettes en papier standard



### PERSONNEL DE CUISINE - INCLUS

Le cuisinier (1 pour 100 convives) pour une durée de 4 heures (départ-retour de nos locaux / mise en place / service / rangement) - 59.90 HT/l'heure au delà



### LIVRAISON - SUR DEVIS

Livraison/reprise à chiffrer selon l'accessibilité

BOUQUETS DE CHANTIER

Tel. 022 329 31 96 ou [www.genecand.ch](http://www.genecand.ch)

8

# FORMULES TYPE COCKTAIL DÎNATOIRE

## LE BOUQUET DE CHEZ NOUS



Formule clés en main ou tout est inclus.  
La garantie d'un prix fixe et sans surprise.



METS + BOISSONS + VAISSELLE + CUISINIER + LIVRAISON

dès 50 pers.

dès 90 pers.

36.10

33.-

Tarifs Hors Taxes

### LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Fromage en bâtonnets  
Sandwiches à la terrine de campagne

### LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Ramequins  
Tarte aux poireaux  
Longeole IGP  
Travers de porc grillés

### LES PIÈCES SUCRÉES

Tarte aux fruits



### BOISSONS - INCLUSES

À volonté pendant 2 heures

- Chasselas, Clos de la Donzelle, AOC Genève, Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl
- Gamay, Clos de la Donzelle, AOC Genève, Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl
- Bière Super Bock 33cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Limonade litre



### MATÉRIEL - INCLUS

- Vaisselle et verrerie complète compostable  
*(tables de buffets et tables hautes non incluses)*
- Nappes & serviettes en papier standard



### PERSONNEL DE CUISINE - INCLUS

Le cuisinier (1 pour 100 convives) pour une durée de 4 heures (départ-retour de nos locaux / mise en place / service / rangement) - 59.90 HT/l'heure au delà



### LIVRAISON - SUR DEVIS

Livraison/reprise à chiffrer selon l'accessibilité

# FORMULES TYPE REPAS EN BUFFET

## LE BOUQUET ESTIVAL



Formule clés en main ou tout est inclus.  
La garantie d'un prix fixe et sans surprise.



METS + BOISSONS + VAISSELLE + CUISINIER + LIVRAISON

dès 50 pers.

dès 90 pers.

39.20

37.10

Tarifs Hors Taxes

### L'APÉRITIF

Pain surprise  
Pizzas

### LE REPAS EN BUFFET

Choix de 4 salades de saison

Gigot d'agneau au thym  
Rôti de porc au jus  
Riz à la grecque

### LES PIÈCES SUCRÉES

Tarte aux fruits



### BOISSONS - INCLUSES

À volonté pendant 2 heures

- Chasselas, Clos de la Donzelle, AOC Genève, Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl
- Gamay, Clos de la Donzelle, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl
- Bière Super Bock 33cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Limonade litre



### MATÉRIEL - INCLUS

- Vaisselle et verrerie complète compostable  
*(tables de buffets et tables hautes non incluses)*
- Nappes & serviettes en papier standard



### PERSONNEL DE CUISINE - INCLUS

Le cuisinier (1 pour 100 convives) pour une durée de 4 heures (départ-retour de nos locaux / mise en place / service / rangement) - 59.90 HT/l'heure au delà



### LIVRAISON - SUR DEVIS

Livraison/reprise à chiffrer selon l'accessibilité

BOUQUETS DE CHANTIER

Tel. 022 329 31 96 ou [www.genecand.ch](http://www.genecand.ch)

10

# FORMULES TYPE REPAS EN BUFFET

## LE BOUQUET CAMPAGNARD



Formule clés en main ou tout est inclus.  
La garantie d'un prix fixe et sans surprise.



METS + BOISSONS + VAISSELLE + CUISINIER + LIVRAISON

dès 50 pers.

dès 90 pers.

39.20

37.10

Tarifs Hors Taxes

### L'APÉRITIF

Pain surprise  
Tarte aux poireaux

### LE REPAS EN BUFFET

Choix de 4 salades de saison

Jambon chaud  
Longeole IGP  
Gratin dauphinois

### LES PIÈCES SUCRÉES

Tarte aux fruits



### BOISSONS - INCLUSES

À volonté pendant 2 heures

- Chasselas, Clos de la Donzelle, AOC Genève, Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl
- Gamay, Clos de la Donzelle, AOC Genève, Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl
- Bière Super Bock 33cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Limonade litre



### MATÉRIEL - INCLUS

- Vaisselle et verrerie complète compostable  
*(tables de buffets et tables hautes non incluses)*
- Nappes & serviettes en papier standard



### PERSONNEL DE CUISINE - INCLUS

Le cuisinier (1 pour 100 convives) pour une durée de 4 heures (départ-retour de nos locaux / mise en place / service / rangement) - 59.90 HT/l'heure au delà



### LIVRAISON - SUR DEVIS

Livraison/reprise à chiffrer selon l'accessibilité

BOUQUETS DE CHANTIER

Tel. 022 329 31 96 ou [www.genecand.ch](http://www.genecand.ch)

11

# FORMULES TYPE REPAS EN BUFFET

## LE BOUQUET GENEVOIS



Formule clés en main ou tout est inclus.  
La garantie d'un prix fixe et sans surprise.



METS + BOISSONS + VAISSELLE + CUISINIER + LIVRAISON

dès 50 pers.

dès 90 pers.

41.40

40.30

Tarifs Hors Taxes

### LE REPAS EN BUFFET

Longeole IGP  
Salade de lentilles de La-Petite-Grave

Fricassée genevoise  
Gratin dauphinois

Duo de fromages affinés

### LES PIÈCES SUCRÉES

Tarte aux fruits



### BOISSONS - INCLUSES

À volonté pendant 2 heures

- Chasselas, Clos de la Donzelle, AOC Genève, Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl
- Gamay, Clos de la Donzelle, AOC Genève, Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl
- Bière Super Bock 33cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Limonade litre



### MATÉRIEL - INCLUS

- Vaisselle et verrerie complète compostable  
*(tables de buffets et tables hautes non incluses)*
- Nappes & serviettes en papier standard



### PERSONNEL DE CUISINE - INCLUS

Le cuisinier (1 pour 100 convives) pour une durée de 4 heures (départ-retour de nos locaux / mise en place / service / rangement) - 59.90 HT/l'heure au delà



### LIVRAISON - SUR DEVIS

Livraison/reprise à chiffrer selon l'accessibilité

BOUQUETS DE CHANTIER

Tel. 022 329 31 96 ou [www.genecand.ch](http://www.genecand.ch)

12

## **Conditions générales de vente**

### **1. Application des conditions générales de vente**

Nos prestations sont soumises aux conditions générales de vente, celles-ci s'appliquent aux relations entre, d'une part, le client agissant soit à titre individuel, soit pour le compte d'une société et, d'autre part, la société Genecand Traiteur SA (ci-après « nous »), Avenue de la Praille 55, 1227 Carouge/Genève (Genecand Traiteur SA – n° IDE CHE-105,944.908, n° de TVA CHE-105,944.908 TVA). La confirmation de la réservation par le client implique une adhésion sans réserve aux présentes conditions.

### **2. Les devis**

Nous nous engageons à établir jusqu'à trois devis ou propositions pour votre manifestation avant confirmation de celle-ci, et ceci gratuitement. Au-delà de ces trois devis et sans confirmation définitive de votre part, tout nouveau devis sera facturé CHF 50.- HT.

### **3. Les dégustations**

Dans le cadre d'un événement confirmé et sur demande du client, un repas dégustation peut être organisé en nos locaux. Les dégustations sont organisées les jours de semaines à midi et pour 2 personnes. Les dégustations ne sont pas facturées, pour autant que le montant du devis confirmé soit égal ou supérieur à CHF 10'000. Pour les devis inférieurs à CHF 10'000 la dégustation peut faire l'objet de frais définis au préalable.

### **4. Confirmation de commande**

La confirmation de la réservation ne sera considérée comme définitive qu'accompagnée :

- de l'envoi d'un exemplaire du devis dûment daté et signé par le client, muni, le cas échéant du cachet commercial du client et de la mention « Bon pour accord ».

- du versement d'un acompte représentant 30 % du montant total de la prestation pour les devis supérieur à CHF 10'000. Selon le type de prestation et le matériel nécessaire à sa réalisation, nous nous réservons le droit de demander un acompte représentant tout ou partie du montant total du devis.

Les coordonnées exactes de facturation de la manifestations (raison sociale, service payeur, personne référente, adresse, n° de commande) devront être communiquées et confirmées dès la réservation. Toute modification intervenant après réception de la facture fera l'objet de frais administratifs de CHF 50.

Le client doit préciser par écrit (fax, courrier ou mail) le nombre exact de convives prévus 3 jours ouvrables avant la date de début de la manifestation. A défaut, le nombre de convives figurant sur le devis servira de base de facturation. Il est précisé que la marchandise non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration de prix.

### **5. Modification des prestations**

Le nombre de convives est à nous communiquer une semaine à l'avance. Il est possible d'affiner le nombre de personne jusqu'à 2 jours ouvrable avant votre événement sans frais. Tout changement du nombre de convives intervenant moins de deux jours ouvrables avant votre événement vous sera facturé :

- CHF 50.- si 2 jours ouvrables avant

- CHF 100.- si 1 jour ouvrable avant.

- CHF 150.- si le jour même.

Toute modification apportée sur les menus pour des raisons de régimes, d'allergies ou autres motifs, fera l'objet de supplément de CHF 20 par menu concerné.

### **6. Annulation**

Les annulations, de tout ou partie de la réservation initiale, doivent être adressées par écrit (courrier ou mail).

En cas d'annulation du fait du client :

- En cas de notification reçue plus de 30 jours avant la date de début de la manifestation, l'acompte sera restitué au client dans les 8 jours suivant la notification.

- En cas de notification d'annulation reçue moins de 30 jours avant la date de début de la manifestation, nous conserverons l'acompte versé au titre d'indemnité.

- En cas de notification d'annulation reçue moins de 3 jours avant la date de la manifestation, le client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

Toute modification ou annulation doit être effectuée dans les délais mentionnés ci-dessus, en prenant directement contact avec l'un de nos commerciaux au 022 329 31 96, ou par mail à [contact@genecand.ch](mailto:contact@genecand.ch), du lundi au vendredi, de 7h30 à 17h00.

### **7. Retard de paiement**

Passé un délai de dix jours après réception de la facture, toute somme impayée donnera lieu à une pénalité de CHF 50 pour retard de paiement. Tous les frais que nous serions amenés à supporter au titre du recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du client.

### **8. Assurance – détérioration – casse – vol**

Nous sommes assurés pour la responsabilité civile dans le cadre de notre activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.

En aucun cas, nous ne pourrions être tenus responsables des dommages de quelque nature que ce soit, en particulier l'incendie ou le vol, susceptible d'atteindre les objets ou matériels déposés par le client ou les participants à l'occasion de la manifestation objet de la présente réservation. Le client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants, notamment les vestiaires, à l'exclusion des vestiaires surveillés par le personnel de notre établissement. Le client devra également souscrire toute police d'assurance (dommages - responsabilité civile) qu'il jugera nécessaire. Le client est responsable de l'ensemble des dommages causés par son intermédiaire (notamment par les participants ou leurs invités) et s'engage, en cas de dégradation des lieux mis à disposition, à supporter les coûts de remise en état de ces lieux. Il s'engage à supporter les coûts de remise en état ou de remplacement de matériel nous appartenant (nappes, chaises, vaisselle, tables...), détérioré par les participants ou leurs invités durant la manifestation.

### **9. Litiges**

A défaut de règlement amiable, tous les litiges seront de la seule compétence du Tribunal de Genève. Le for est prévu devant les juridictions compétentes de Genève. Le droit suisse régit les présentes conditions générales.

Fait à Carouge le 12 janvier 2021

La Direction

Gislain Genecand



# BOUQUETS DE CHANTIER

## COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

T. 022 329 31 96, F. 022 320 31 64

[WWW.GENECAND.CH](http://WWW.GENECAND.CH)

