

COCKTAILS & RÉCEPTIONS

COCKTAILS & RÉCEPTIONS

RÉCEPTIONS

Réception Clé en main "Le Classique"	3
Réception Clé en main "Le Prestige"	4
Réception Clé en main "L'Authentique"	5 / 6

APÉRITIFS

Un apéritif sympathique	7
L'Apéritif du Charcutier	7

ASSORTIMENTS

Assortiment de petites pièces froides	8
Assortiment de petites pièces à réchauffer	9
Pièces chaudes entières à trancher	10
Amuse-bouche & feuilletés salés	10
Petites pièces sucrées	10

BOISSONS

11 / 12

LOCATION DE MATÉRIEL

13

LIVRAISON

14

PERSONNEL DE SERVICE

14

CONDITIONS GÉNÉRALES

14

La dimension de notre entreprise permet de traiter chaque affaire avec Charles ou Gislain Genecand. Ils restent volontiers à votre disposition pour l'étude, l'organisation et le conseil de votre manifestation.

RÉCEPTION CLÉ EN MAIN "LE CLASSIQUE"

Épargnez-vous les soucis et ayez la garantie d'un prix fixe et sans surprise.

Notre forfait comprend

- > Les pièces salées & sucrées
- > Les boissons
- > Toute la verrerie & le matériel nécessaire, le nappage & les serviettes en papier
- > Le personnel de service (1 dame pour 30 convives) pour une durée de 3 heures (mise en place, service, rangement)

ASSORTIMENT DE PETITES PIÈCES

8 ou 12 pièces par personne

-
- > Tartelettes aux crevettes et crème de curry
Choix de canapés sans gelée (5 sortes)
Brochettes de vitello tonato
Pain surprise

 - > Mini pizzas
Samousa aux légumes
Mini croissants au jambon
Brochettes de poulet Yakitori

 - > Tartelettes aux fruits frais
Petits fours sucrés

 - > Arachides, noisettes, amandes,
olives noires à la Grecque, olives vertes Cassita

ASSORTIMENT DE BOISSONS

Chasselas & Gamay, Clos de la Donzelle,
AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier
Eau minérale gazeuse & non gazeuse
Coca-Cola, Jus d'orange, Schweppes
Martini & Porto

De 20 à 40 personnes

forfait pour 12 pièces à 48.- (HT)

De 81 à 100 personnes

forfait pour 12 pièces à 38.- (HT)
forfait pour 8 pièces à 32.50 (HT)

De 41 à 60 personnes

forfait pour 12 pièces à 44.- (HT)
forfait pour 8 pièces à 38.- (HT)

De 101 à 120 personnes

forfait pour 12 pièces à 37.- (HT)
forfait pour 8 pièces à 31.50 (HT)

De 61 à 80 personnes

forfait pour 12 pièces à 40.- (HT)
forfait pour 8 pièces à 35.- (HT)

De 121 à plus

forfait pour 12 pièces à 34.- (HT)
forfait pour 8 pièces à 29.- (HT)

RÉCEPTION CLÉ EN MAIN "LE PRESTIGE"

Épargnez-vous les soucis et ayez la garantie d'un prix fixe et sans surprise.

Notre forfait comprend

- > Les pièces salées & sucrées
- > Les boissons
- > Toute la verrerie & le matériel nécessaire, le nappage & les serviettes en papier
- > Le personnel de service (1 dame pour 30 convives) pour une durée de 3 heures (mise en place, service, rangement)

ASSORTIMENT DE PETITES PIÈCES

8 ou 12 pièces par personne

-
- > Bouchées de foie gras & poire au vin
Sushi d'avocat sur pain d'épices
Mini-carottes à la noix de coco
Millefeuille de légumes au basilic
Aspic de filet de plie sur fond de brunoise
Cappucino aux cèpes
-
- > Brochettes de tajine d'agneau au pruneau
Goujère au crabe & thym citronné
Brochette de veau & gambas au curry vert
Brochettes de crevettes au gingembre & sucre roux
-
- > Panna cotta à la fleur d'oranger
Carré d'Opéra
Tartelettes aux fruits frais
-
- > ASSORTIMENT DE BOISSONS
-
- Sauvignon blanc, 1^{er} cru, AOC Coteau de Lully, Dupraz, Lully Gamaret, Domaine de Quedan, AOC Genève, X. Bouvier, Perly
Eau minérale gazeuse & non gazeuse
Coca-Cola, Jus d'orange, Schweppes
Martini & Porto

De 20 à 40 personnes

forfait pour 12 pièces à 67.50 (HT)

De 81 à 100 personnes

forfait pour 12 pièces à 56.50 (HT)
forfait pour 8 pièces à 46.50 (HT)

De 41 à 60 personnes

forfait pour 12 pièces à 60.50 (HT)
forfait pour 8 pièces à 50.50 (HT)

De 101 à 120 personnes

forfait pour 12 pièces à 55.50 (HT)
forfait pour 8 pièces à 45.50 (HT)

De 61 à 80 personnes

forfait pour 12 pièces à 57.50 (HT)
forfait pour 8 pièces à 47.50 (HT)

De 121 à plus

forfait pour 12 pièces à 54.- (HT)
forfait pour 8 pièces à 44.- (HT)

RÉCEPTION CLÉ EN MAIN "L'AUTHENTIQUE"

Revenir au goût simple & intemporel

Epargnez-vous les soucis et ayez la garantie d'un prix fixe et sans surprise.

Notre forfait comprend

- > Les pièces salées & sucrées
- > Les boissons
- > Toute la verrerie & le matériel nécessaire, le nappage & les serviettes en papier
- > Le personnel de service (1 dame pour 30 convives) pour une durée de 3 heures (mise en place, service, rangement)

ASSORTIMENT DE PETITES PIÈCES

8 ou 12 pièces par personne

-
- > Gruyère d'Alpage sur pain au levain
Brie de Meaux sur baguette parisienne
Saucisson de bœuf de l'Oberland sur pain aux noix & abricots
Viande séchée des Grisons sur pain aux céréales
Chèvre frais & tomates séchées sur pain aux olives
Tartare de saumon & aneth sur pain suédois
-
- > Eclats de Parmesan & raisins servis en meule de Parmesan
Cœur d'artichauts à l'huile, Petits oignons au vinaigre balsamique
Champignons grillés aux herbes
Bâtonnets de légumes croquants accompagnés de tapenade de caviar d'aubergine & humus
-
- > Tarte savièsanne aux poireaux, Gratiné de polenta au pesto
-
- > Mini-tartes aux pommes & cannelle
Brownies aux pépites de chocolat
Corbeille de fruits
-

> ASSORTIMENT DE BOISSONS

Aligoté Clos de la Donzelle, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier
Pinot noir, Le Damoiseau, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier
Eau minérale gazeuse & non gazeuse
Jus de pommes

RÉCEPTION CLÉ EN MAIN "L'AUTHENTIQUE"

Revenir au goût simple & intemporel

Epargnez-vous les soucis et ayez la garantie d'un prix fixe et sans surprise.

Pour un apéritif plus copieux, nous vous suggérons*:

- > Un risotto aux cèpes & vin rouge
servi en meule de Parmesan (dès 61 pers. 7.-)
- ou** Un buffet de tartare de saumon & tartare de bœuf (dès 61 pers. 12.-)
- ou** Un stand du mareyeur (dès 101 pers. 14.-)

* Présence indispensable d'un cuisinier, facturé au prix de 40.- / heure

De 81 à 100 personnes

forfait pour 12 pièces à 46.- (HT)
forfait pour 8 pièces à 41.- (HT)

De 41 à 60 personnes

forfait pour 12 pièces à 50.- (HT)
forfait pour 8 pièces à 45.- (HT)

De 101 à 120 personnes

forfait pour 12 pièces à 45.- (HT)
forfait pour 8 pièces à 40.- (HT)

De 61 à 80 personnes

forfait pour 12 pièces à 48.- (HT)
forfait pour 8 pièces à 43.- (HT)

De 121 à plus

forfait pour 12 pièces à 44.- (HT)
forfait pour 8 pièces à 39.- (HT)

APÉRITIF SYMPATHIQUE

De 18 à 30 personnes

Un apéritif à déguster dans la détente et sans souci d'organisation.

- > Pain surprise (1 kg)
Canapés assortis (90 pièces)
Tartelettes niçoises (27 pièces)
- ou** Brochettes de vitello tonato (27 pièces)

-
- > Tartelettes aux crevettes & crème de curry (27 pièces)
 - ou** Tartelettes Preskopf (27 pièces)
(saumon, olives noires, poivron & aneth)

-
- > Tartelettes aux fruits frais (27 pièces)
Petits fours sucrés (27 pièces)

**Prix forfaitaire 430.- au lieu de 463.60 (HT)
pour un total d'environ 250 pièces**

Pour un apéritif plus copieux

- > Dips de légumes
Sauce au curry & sauce Calypso
Pâté en croûte Traiteur (1 pièce par pers.)

-
- > Triangle de Tortillas (1 pièce par pers.)
Gallettes de falafel (pois chiche et haricots secs) (1 pièce par pers.)

Supplément par personne 9.50

APÉRITIF DU CHARCUTIER

De 8 à 12 personnes

Présenté sur plat et prêt à être dégusté

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

Prix forfaitaire 89.- (HT)

ASSORTIMENT DE PETITES PIÈCES FROIDES

			PRIX UNITAIRE (HT)
>	Canapés assortis sans gelée (5 variétés)	plat de 45 pièces	1.60
>	Pain surprise fourré, de 1kg à 1.5kg	le kg	55.-
>	Tartelette aux crevettes & crème de curry	minimum 12 pièces	1.60
>	Tartelette à la niçoise	minimum 12 pièces	1.60
>	Tartelette Preskopf (saumon, olives noires, poivron rouge, aneth)	minimum 12 pièces	1.60
>	Escabèche de sardine fraîche en cuillère	minimum 24 pièces	2.90
>	Bouchée de lotte vinaigrette façon Gribiche	minimum 24 pièces	2.90
>	Mini aspic de filet de plie sur fond de brunoise	minimum 24 pièces	2.60
>	Tartelette au crabe rose & œufs de lump	minimum 12 pièces	2.-
>	Raïta de concombre au cumin	minimum 24 pièces	2.60
>	Mini blini à l'anchois & oignon rouge	minimum 12 pièces	1.60
>	Brochette d'écrevisses à la vanille & pois mange-tout	minimum 12 pièces	2.-
>	Brochette de vitello tonato	minimum 12 pièces	1.60
>	Brochette de datte au magret fumé	minimum 12 pièces	1.90
>	Carpaccio de veau au basilic	minimum 24 pièces	2.90
>	Bouchée de foie gras frais & poire au vin	minimum 24 pièces	3.90
>	Sushi de poireau à l'avocat	minimum 24 pièces	2.60
>	Champignon de Paris à la feta & tomate séchée	minimum 24 pièces	2.60
>	Courgette à la tapenade	minimum 12 pièces	1.60
>	Feuille d'endive au Bleu de Bresse	minimum 12 pièces	1.60
>	Tomate Cherry à la ricotta & ciboulette	minimum 12 pièces	1.60
>	Mini carotte à la noix de coco	minimum 24 pièces	2.-
>	Cappuccino aux cèpes (servi en verre)	minimum 24 pièces	2.60
>	Millefeuille de légumes au basilic	minimum 24 pièces	2.90
>	Dips de légumes, caviar d'aubergine, humus & tapenade	le kg	41.-
>	Pyramide de légumes (hauteur environ 60cm)	environ 300 pièces	260.-

ASSORTIMENT DE PETITES PIÈCES À RÉCHAUFFER

PRIX UNITAIRE (HT)

> Mini pizza	minimum	12 pièces	1.60
> Mini quiche	minimum	12 pièces	1.60
> Mini ramequin	minimum	12 pièces	1.60
> Mini galette de falafel	minimum	12 pièces	1.60
> Roulade d'omelette à la coriandre & menthe fraîche	minimum	24 pièces	1.90
> Tartelette aux poireaux	minimum	12 pièces	1.60
> Mini samousa aux légumes	minimum	12 pièces	1.60
> Gratiné de polenta au pistou	minimum	12 pièces	1.60
> Poêlée de pommes vitelotte aux cèpes & échalotes (servie en verre)	minimum	24 pièces	3.10
> Losange de polenta aux abricots & gingembre	minimum	24 pièces	2.-
> Mini arrancini à la tomate & safran	minimum	24 pièces	2.-
> Pacoras aux légumes	minimum	24 pièces	2.-
> Risotto de quinoa au safran & Parmesan (servi en verre)	minimum	24 pièces	3.10
> Brochette de poulet Yakitori	minimum	12 pièces	1.90
> Aileron de poulet Yucatan	minimum	24 pièces	1.90
> Aileron de poulet aux épices d'Orient	minimum	12 pièces	1.90
> Papadum à l'agneau	minimum	24 pièces	2.60
> Brochette de tajine d'agneau & millet	minimum	24 pièces	2.-
> Croissant au jambon	minimum	12 pièces	2.-
> Mini vol-au-vent de Saint-Jacques	minimum	12 pièces	2.-
> Petite aumônière aux fruits de mer	minimum	12 pièces	2.-
> Brochette de crevettes au gingembre & sucre roux	minimum	24 pièces	2.90
> Brochette de crevettes Byriani	minimum	24 pièces	2.90
> Brochette d'espadon au lait de coco & courgettes	minimum	24 pièces	2.90
> Brochette de veau et gambas au curry vert	minimum	36 pièces	3.60

PIÈCES CHAUDES ENTIÈRES À TRANCHER

		PRIX UNITAIRE (HT)
> Saucisson feuilleté étroit	la pièce	33. -
> Empanada de poisson	la pièce	35. -

AMUSE-BOUCHES & FEUILLETÉS SALÉS

		PRIX UNITAIRE (HT)
> Olives vertes cassita, olives noires à la Grecque dénoyautées	le kg	35. -
> Amandes, arachides, noisettes	le kg	35. -
> Feuilletés salés maison	le kg	57. -
> Flûtes au beurre	le kg	57. -

PETITES PIÈCES SUCRÉES

		PRIX UNITAIRE (HT)
> Petit four sucré	minimum 12 pièces	1.70
> Tartelette aux fruits frais	minimum 12 pièces	1.70
> Feuilleté sucré	le kg	57. -
> Pyramide de fruits (hauteur environ 60 cm, environ 300 pièces)	la pièce	260.-
> Cold Irish coffee (servi en verre)	minimum 24 pièces	2.60
> Brochette de lychees & noix de coco	minimum 12 pièces	1.90
> Crème brûlée à la lavande	minimum 24 pièces	2.60
> Flan libanais aux pistaches (servi en verrine)	minimum 24 pièces	2.-
> Granité (sorbet) de Gewürztraminer & menthe fraîche (au verre)	minimum 24 pièces	2.60
> Panna cotta à la fleur d'oranger (au verre)	minimum 24 pièces	2.60
> Mini Opéra	minimum 24 pièces	2.-

BOISSONS

>	VINS BLANCS SUISSES		HT
	Chasselas, Clos de la Donzelle, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier 7	5 cl	13.-
	Gewürztraminer, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier	75 cl	16.-
	Aligoté, Clos de la Donzelle, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier	75 cl	17.-
	Chardonnay, Le Bruant, AOC Genève, La Cave de Genève, Satigny	75 cl	19.50
	Chasselas, Yvorne "Pré Roc", AOC Yvorne, Obrist, Vevey	75 cl	21.-
	Sauvignon blanc, 1 ^{er} cru, AOC Coteau de Lully, Dupraz, Lully	75 cl	24.90
>	VINS ROUGES SUISSES		HT
	Gamay, Le Damoiseau, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier 7	5 cl	13.-
	Pinot noir, Le Damoiseau, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier 7	5 cl	17.-
	Gamaret, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier 7	5 cl	17.50
	Gamaret, La Clémence, AOC Genève, La Cave de Genève, Satigny	75 cl	23.-
	Pinot noir, AOC Genève, Sébastien Dupraz, Soral	75 cl	23.-
	Peissy rouge, Domaine Grand'Cour, AOC Pessy, J.-P. Pellegrin	75 cl	23.-
	Gamaret, Domaine de Quédan, AOC Genève, X.Bouvier, Perly 7	5 cl	25.-
	Peissy noir, Domaine Grand'Cour, AOC Peissy, J.-P. Pellegrin	75 cl	26.50

BOISSONS

>	VINS ROUGES ÉTRANGERS		HT
	St-Amour, Henri de Villamont, Négociant Eleveur AC St-Amour, Savigny-les-Beaune, Côte d'Or	75 cl	22.-
	Chianti Classico Riserva, DOCG Villa Antinori	2001 75 cl	31.30
	Château Greysac, mis en bouteille au château, Grand Cru Bourgeois	2003 75 cl	28.-
	Crozes Hermitage "Les Meysonniers" Médoc AC Crozes Hermitage, Chapoutier	2005 75 cl	30.50
>	CHAMPAGNE		HT
	Francois Fagot 1 ^{er} cru Brut	Rilly-la-Montagne	39.-
>	BOISSONS DESALTERANTES		HT
	Eau minérale gazeuse & non gazeuse	100 cl	4.50
	Limonades, Coca-Cola	100 cl	5.50
	Jus d'orange Granini	100 cl	7.-
	Bière Cardinal Draft	33 cl	3.50
	Bière Heineken	33 cl	4.-
Les bouteilles non entamées et retournées ne sont pas facturées. Nos boissons sont livrées en container isothermique et conservent une température idéale pour toute la durée de service.			
>	APERITIFS, ALCOOLS, DIGESTIFS		
	Martini	100 cl	25.-
	Porto	75 cl	25.-
	Whisky VAT 69	70 cl	50.-
	Gin Gordon's	70 cl	50.-
	Vodka Smirnoff	70 cl	50.-
	Digestifs	le verre	8.-

LOCATION DE MATERIEL

> Mettez en valeur vos buffets grâce à nos stands de marché, munis d'un éclairage électrique et recouverts d'une jolie toile de jute.

> Stand(s)

1 stand	250.-
2 stands	300.-
3 stands	400.-
4 stands	600.-

	DE 5 A 24 PERS.	DÈS 25 PERS. (HT)
> Verrerie seule	3.50	2.50
> Lavage verrerie	1.50	1.-
> Vaisselle & verrerie complète	6.-	5.-
> Lavage vaisselle & verrerie complète	3.-	2.-
> Serviette en tissu		2.-
> Nappe en tissu		18.-
> Molleton		5.-
> Nappe et serviette en papier non tissé		2.50
> Table	165 cm ou 220 cm	20.-
> Table ronde Ø	150 cm (8 à 10 personnes)	20.-
> Table ronde Ø	70 cm	15.-
> Table ronde haute Ø	70 cm	35.-
> Chaise		6.50
> Banc pour table	165 cm ou 220 cm	8.-
> Vestiaire avec cintres pour 30 personnes		50.-

LIVRAISON

(jusqu'à 18h30 du lundi au samedi et jusqu'à 12h00 le dimanche)

> Nourriture & boissons	LIVRAISON	REPRISE
sur le canton de Genève	50.-	50.-
pour un repas (entrée, plat principal et dessert) dès 45 personnes, sur le canton	gratuite	gratuite
hors canton	selon devis	selon devis
> Vaisselle & mobilier		
facturés à l'heure	65.- / h	65.- / h

PERSONNEL DE SERVICE

> Notre personnel de service très qualifié est facturé séparément (à l'exception des forfaits)	
Salaire horaire (minimum 3 heures)	36.- / heure
Forfait de déplacement par dame de service	36.-
> Aucun supplément n'est perçu au delà de minuit.	

CONDITIONS GÉNÉRALES

- > **Dès 45 personnes**
pour les repas, comprenant entrée, plat principal et dessert, à l'exception du buffet estival et du petit buffet campagnard, sont compris:
la livraison du repas, la présence d'un cuisinier pour une durée de 3 heures, le pain, le nappage et les serviettes en papier blanc.
 - > **La TVA est en sus**
2,4% sur la nourriture et les boissons sans alcool
7,6% sur le matériel et les boissons alcoolisées
7,6% sur la totalité de la facture dès qu'il y a du personnel de service
 - > **Le nombre de participants annoncé 48 heures à l'avance sert de base pour la facturation**
-