

1929
Genecand
— TRAITEUR —

2022

Fêtes de fin d'année



FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Le contenu de cette carte est valable du 20 au 31 décembre 2022

HORAIRES D'OUVERTURE

Samedi 24 décembre 2022	8h00 à 16h30
Dimanche 25 décembre 2022	8h00 à 16h30
Lundi 26 décembre 2022	fermé
Samedi 31 décembre 2022	8h00 à 16h30
Dimanche 1 ^{er} janvier 2023	fermé

AMUSE-BOUCHES **p.1**

ENTRÉES FROIDES / CHAUDES **p.3**

VIANDES & POISSONS **p.4**

ACCOMPAGNEMENTS **p.5**

DESSERTS DE NOËL **p.6**

ÉPICERIE, CHAMPAGNE,
PANIERS GARNIS **p.7**

Pour être bien conseillé, téléphonez au 022 329 31 96, le matin de 08h00 à 12h00 et l'après-midi de 14h00 à 16h30.

Tous nos prix s'entendent hors taxes (HT).
Paiement comptant au retrait de la marchandise.
CB acceptées



FÊTES DE FIN D'ANNÉE

AMUSE-BOUCHES



Photo non contractuelle

AMUSE-BOUCHES FROIDS

Prix /plateau

Panier de dips de légumes

*Carottes, concombres, tomates cerises, radis ronds, bouquets de chou-fleur
Sauce Calypso et sauce au curry*

Corbeille de 500 gr (avec sauce) / idéale pour 10 personnes

25.-

Canapés assortis classiques (sans gelée)

*Jambon blanc et cornichon
Saumon fumé et aneth sur pain aux épices
Coeur de palmier, sauce cocktail et tomate cerise
Œufs de lump, zeste de citron et quartier de concombre
Fromage blanc aux herbes, tomate séchée et pignon de pin*

Plateau de 20 pièces

44.-

Canapés assortis prestiges (sans gelée)

*Mousse de chèvre aux herbes de Provence, sauce pesto, tomates séchées
Magret de canard fumé et figues, beurre moutarde et piment d'Espelette sur pain blanc
Poulet à la noix de coco et son oeuf de caille, sauce au curry sur pain nature
Pointe d'asperge et radis, sauce verte et crème de betterave sur pain nature
Rouleau de saumon Gravelachs sur pain suédois*

Plateau de 20 pièces

54.-

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

AMUSE-BOUCHES



Photo non contractuelle

AMUSE-BOUCHES FROIDS

Prix /plateau

Ardoise gourmande

Bouchée de foie gras et poire au vin

Gougère au chorizo et tomates séchées

Mini cône de viande séchée des Grisons garni de tête de moine et rucola

Blinis de saumon fumé, pointe de crème aigre et perles de yuzu

Plateau de 24 pièces

74.-

Ardoise de fête

Mini Opéra de foie gras

Cupcake à la figue et au chèvre frais

Tartare de boeuf et sa pointe de caviar

Lobster roll de langouste et agrumes, sauce cocktail

Plateau de 24 pièces

89.-

PAINS SURPRISES & PÂTÉ EN CROÛTE

Pain surprise de 1,5 kg (environ 72 pièces)

Saumon fumé, charcuterie, fromage

89.-

Pain surprise brioché de 1,5 kg (environ 60 pièces)

Saumon fumé et foie gras fait maison

129.-

Pâté en croûte pistaché - 1 pièce (environ 1,4 kg ou 30 tranches)

59.-

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

ENTRÉES (PAR PORTION DE 3 PERSONNES)



Photo non contractuelle

ENTRÉES FROIDES

Chaque plat est vendu par portion de 3 personnes uniquement
exceptés les plats vendus à la pièce

Prix
portion 3 pers.

Salade de rampon aux agrumes & croûtons de pain d'épices	44.-
Saumon fumé d'Écosse, label Bio <i>accompagné de pain santabondio beurré, beurre et quartiers de citron</i>	54.-
Éclair de saumon gravelachs et crevette à la crème de wasabi <i>Jeunes pousses du moment</i>	59.-
Foie gras de canard maison <i>accompagné de sa brioche et d'une quenelle de compotée d'oignons</i>	64.-
Réglette de coeur de saumon fumé sur santabondio <i>salade de mesclun</i>	69.-
Demi langouste à la Parisienne <i>(garnie de macédoine de légumes)</i>	79.-
Truite saumonée du Léman en Bellevue <i>(environ 2,5 kg, pour 10 à 15 personnes)</i> <i>(accompagnée de crevettes entières, oeufs durs, sauce mayonnaise & Calypso)</i>	la pièce / 160.-

ENTRÉE CHAUDE

Vendue par portion de 3 personnes uniquement

Saint-Jacques gratinées & étuvée de poireaux <i>(3 noix/pers)</i>	64.-
---	------

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

VIANDES & POISSONS (PAR PORTION DE 3 OU 6 PERSONNES)



Photo non contractuelle

VIANDES & POISSONS

Chaque plat est vendu par portion de 3 ou 6 personnes uniquement
exceptés les plats vendus à la pièce

	Prix x3 pers.	Prix x6 pers.
Cuisse de canard de Ballaison (F-74) à l'orange	49.-	99.-
Dinde fermière aux marrons et sa farce maison	55.-	99.-
Dinde fermière aux marrons et sa farce maison (entière - 10 pers.)	la pièce 150.-	
Chapon du Nant d'Avril (Satigny) aux morilles	66.-	129.-
Chapon du Nant d'Avril (Satigny) aux morilles (entier - 10 pers.)	la pièce 219.-	
Souris d'agneau fondante servie dans son jus de cuisson	74.-	139.-
Volaille du Nant d'Avril (Satigny) aux morilles (entière - 6 pers.)	la pièce 149.-	
Filet de boeuf Wellington (cru), sauce périgourdine	159.-	
Filet mignon de veau aux morilles	99.-	179.-
Homard à l'Américaine et ses petits légumes	109.-	209.-

CONSIGNES DES PLATS

Pour des raisons écologiques, tous nos plats sont conditionnés
par portions de 3 ou 6 personnes dans des plats en pyrex
prêts à être réchauffés au four.

Une consigne de 5.- par plat est incluse dans nos tarifs.
Cette consigne vous sera rendue si vous nous rapportez les plats
avant le 31 janvier 2023

Vous pouvez également garder les plats si vous le souhaitez.

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

ACCOMPAGNEMENTS (PAR PORTION DE 6 PERSONNES)



Photo non contractuelle

ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS

Chaque plat est vendu par portion de 6 personnes uniquement
exceptés les plats vendus à la pièce

	Prix x6 pers.
Mousseline de potimarron GRTA et ses éclats de châtaigne	44.-
Fagots de haricots verts bardés de lard GRTA (2 pièces)	44.-
Gratin dauphinois à base de pommes de terre GRTA	44.-
Gratin de cardons frais GRTA	64.-
Mousseline de pommes de terre et céleri aux brisures de truffe noire	74.-

CONSIGNES DES PLATS

Pour des raisons écologiques, tous nos plats sont conditionnés
par portions de 3 ou 6 personnes dans des plats en pyrex
prêts à être réchauffés au four.

Une consigne de 5.- par plat est incluse dans nos tarifs.
Cette consigne vous sera rendue si vous nous rapportez les plats
avant le 31 janvier 2023

Vous pouvez également garder les plats si vous le souhaitez.

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

DESSERTS DE NOËL (POUR 6 PERSONNES)



Photo non contractuelle

DESSERTS DE NOËL

Pièce unique pour 6 personnes

Prix
x6 pers.

Bûche traditionnelle maison aux marrons	39.-
Bûche traditionnelle maison au chocolat	39.-
Bûche maison passion et biscuit coco	44.-
Bûche maison praliné, amandes, noisettes et biscuit chocolat	44.-
Omelette norvégienne traditionnelle, vanille-framboises (à flamber par vos soins)	59.-
Assortiment de 18 fruits givrés (4 citrons, 6 fruits de la passion, 4 ananas, 4 mangues)	59.-

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

PRODUITS D'ÉPICERIE ET CHAMPAGNE



Photo non contractuelle

PRODUITS D'ÉPICERIE

	Prix/pièce
Sachet de tuiles artisanales orange et citron 150 gr (Maison Oberson)	19.-
Boîte de pralinés artisanaux 220 gr (env 25 pièces) (Maison Poncioni)	47.-
Coeur de saumon fumé nature ou à l'aneth, environ 280 gr	42.-
Foie gras de canard frais maison en terrine porcelaine 250 gr	61.60
Foie gras de canard frais maison en terrine porcelaine 400 gr	98.-
Caviar frais d'Italie Acipenser Transmontanus 50 gr	125.80
Caviar frais d'Italie Black Ociètre 50 gr	193.50

CHAMPAGNE

Champagne François Fagot 1er Cru Brut, Rilly-la-Montagne	Prix /bottle
La bouteille de 75 cl	41.- au lieu de 44.90
Dès 6 bouteilles	39.-
Dès 12 bouteilles	37.-

PANIERES GARNIS

Grand choix de paniers garnis composés ou à composer dans notre documentation spécifique : [PANIERES GARNIS](#)



FÊTES DE FIN D'ANNÉE

CONDITIONS GÉNÉRALES

Tarifs et conditions valables pour la période des fêtes de fin d'année 2022.

Toute commande doit être passée au minimum 48 heures à l'avance.
Sauf commande exceptionnelle, toute notre marchandise est conditionnée froide avec instructions de réchauffe.

Tous nos tarifs sont hors taxes (HT).
La TVA à 2,5% ou 7,7% est en sus.

Frais de livraison

Fr. 60.- pour une livraison sur le canton (sous réserve d'accès facile).

Pour le service de vos repas

Nous pouvons vous proposer du personnel de service, pour un minimum de 4 heures de service (les heures sont décomptées de l'arrivée jusqu'au départ du personnel sur place).

Sous réserve de disponibilité, réservation avant le 8 décembre 2022.

Fr. 80.- de l'heure par personne de service

Fr. 60.- de déplacement par personne de service

Pour la préparation et la présentation de vos assiettes

Nous pouvons vous proposer du personnel de cuisine, pour un minimum de 4 heures de service (les heures sont décomptées du départ jusqu'au retour en nos locaux).

Sous réserve de disponibilité, réservation avant le 8 décembre 2022.

Fr. 80.- de l'heure par cuisinier.

Conditions de paiement

Paiement comptant (au retrait de la marchandise ou à la livraison).

CB acceptées en nos locaux.

Fêtes de fin d'année

2022

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

WWW.GENECAND.CH

