

1929
Genecand
— TRAITEUR —

2024

Fêtes de fin d'année



FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Le contenu de cette carte est valable du 18 au 31 décembre 2024

HORAIRES D'OUVERTURE

Mardi 24 décembre 2024	8h00 à 16h30
Mercredi 25 décembre 2024	8h00 à 16h30
Jeudi 26 décembre 2024	fermé
Mardi 31 décembre 2024	8h00 à 16h30
Mercredi 1 ^{er} janvier 2025	fermé

AMUSE-BOUCHES **p.1**

ENTRÉES FROIDES / CHAUDES **p.3**

VIANDES & POISSONS **p.5**

ACCOMPAGNEMENTS **p.6**

DESSERTS DE NOËL **p.7**

PANIERS GARNIS **p.8**

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
Pissaladière et anchois, persil haché
Humus de poivron grillé, mayonnaise végétane
Saumon fumé et aneth
Philadelphia, ciboulette, tomate séchée et pignon de pin*

Plateau de 20 pièces

44.-

Canapés assortis prestiges (sans gelée)

*Mousse de chèvre, sauce pesto sur pain aux tomates et tomates confites
Poulet à la noix de coco et oeuf de caille sur pain nature
Magret fumé et figues sur pain aux noix et raisins
Caviar d'aubergine et fêta 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 aux truffes stracciatella

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

Tartelette black-tiger en gelée exotique

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 (EN PORTION DE 3 PERSONNES)



Photo non contractuelle

ENTRÉES FROIDES

Chaque plat est vendu en 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.-
Tartare de butternut GRTA en deux façons <i>huile de noisettes et noisettes torréfiées</i>	54.-
Saumon fumé d'Écosse, label Bio <i>accompagné de pain santabondio beurré, beurre et quartiers de citron</i>	59.-
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>	69.-
Tartare de langouste et Granny Smith <i>jeunes pousses de mizuna & son toast au beurre de langouste</i>	74.-
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 / 180.-

ENTRÉES CHAUDES

Vendues par portion de 3 personnes uniquement

Vol-au-vent de volaille du Nant d'Avril & morilles	64.-
Saint-Jacques gratinées & étuvée de poireaux <i>(3 noix/pers)</i>	69.-

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

ENTRÉES (ÉPICERIE / PIÈCES ENTIÈRES)



Photo non contractuelle

ENTRÉES (ÉPICERIE / PIÈCES ENTIÈRES)

Prix/pièce

Coeur de saumon fumé nature ou à l'aneth, environ 280 gr	49.-
Foie gras de canard frais maison en terrine porcelaine 250 gr	59.-
Foie gras de canard frais maison en terrine porcelaine 400 gr	125.-
Caviar frais d'Italie Acipenser Transmontanus 50 gr	125.-
Caviar frais d'Italie Black Ociètre 50 gr	190.-

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

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



Photo non contractuelle

VIANDES & POISSONS

Chaque plat est vendu en 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	59.-	109.-
Dinde fermière aux marrons et sa farce maison (entière - 10 pers.)	la pièce 180.-	
Chapon fermier aux morilles (entier - 6 pers.)	la pièce 249.-	
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	169.-	
Filet mignon de veau aux morilles	99.-	189.-
Homard à l'Américaine et ses petits légumes	109.-	209.-

CONDITIONNEMENT DE NOS PLATS

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

Vous pouvez garder les plats, ou nous les rapporter si vous le souhaitez.

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

ACCOMPAGNEMENTS (EN PORTION DE 6 PERSONNES)



Photo non contractuelle

ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS

Chaque plat est vendu en 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.-
Gratin dauphinois à base de pommes de terre GRTA	44.-
Salsifis frais entier rôti au miel & graines de moutarde	49.-
Fagots de haricots verts bardés de lard GRTA (2 pièces par pers.)	49.-
Gratin de cardons frais GRTA	64.-

CONDITIONNEMENT DE NOS PLATS

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

Vous pouvez garder les plats, ou nous les rapporter 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 & cassis, biscuit châtaignes	49.-
Bûche traditionnelle maison au chocolat	49.-
Bûche maison passion et biscuit coco	54.-
Bûche à l'orange confite et crème au beurre au Grand-Marnier	54.-
Omelette norvégienne traditionnelle, vanille-framboises	59.-
Assortiment de 18 fruits givrés (4 citrons, 6 fruits de la passion, 4 ananas, 4 mangues)	59.-
Sachet de tuiles artisanales orange et citron 100 gr (Maison Oberson)	11.90
Boîte de pralinés artisanaux 200 g (Pallanterie Chocolatiers)	37.90

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

PANIER GARNIS



Photo non contractuelle

PANIER GARNIS

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

De CHF 34.30 à CHF 515.-



FÊTES DE FIN D'ANNÉE

CONDITIONS GÉNÉRALES

Tarifs et conditions valables pour la période des fêtes de fin d'année 2024.

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 2,6% ou 8.1% 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 6 décembre 2024.

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 6 décembre 2024.

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

2024

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

WWW.GENECAND.CH

