

1929
Genecand
— TRAITEUR —



APERITIF
— — — — —
&
COCKTAIL DÎNATOIRE
ANIMATIONS CULINAIRES

APÉRITIF & COCKTAIL DÎNATOIRE

ANIMATIONS
CULINAIRES

Prix Hors Taxes
en francs Suisse



© 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 pourra vous renseigner.

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 entre autre par l'achat 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'informations ou à consultez notre page « Valeurs & Engagements » sur notre site internet www.genecand.ch.

ANIMATIONS CULINAIRES

Animations Pâtes et Risotti [p.1](#)

Animations Poissons [p.3](#)

Animations Viandes [p.7](#)

Animations Fromages [p.14](#)

Animations Fun food [p.16](#)

Boissons [doc. à télécharger](#)

Mobilier, vaisselle [doc. à télécharger](#)

ANIMATIONS CULINAIRES

LES PÂTES FRAÎCHES



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Toutes nos pâtes sont produites de façon artisanales par la maison Pastificio Giovanni à Genève

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LES PÂTES FRAÎCHES

Servies en buffet dans une meule de Grana Padano

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

- Raviolino al limone e ricotta (citron/ricotta) **9.90**
- Raviolino di carne (boeuf) **10.90**
- Raviolino al salmone (saumon) **11.90**

Le tarif comprend : les pâtes, les assaisonnements et tout le nécessaire de présentation en buffet et les réchauds pour maintenir en température.



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...



PERSONNEL

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)

Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà.



ANIMATIONS CULINAIRES

LES RISOTTI



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Tous nos produits sont faits maison

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LES RISOTTI

Servis en buffet dans une meule de Grana Padano

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

- | | |
|--|-------|
| • Risotto aux cèpes et vin rouge | 7.90 |
| • Risotto aux courgettes et zestes de citron | 7.90 |
| • Risotto au chou rouge (en saison) | 7.90 |
| • Risotto alla milanese (safran) | 9.90 |
| • Risotto aux asperges vertes (en saison) | 9.90 |
| • Risotto au Baccarat de la Cave de Genève | 9.90 |
| • Risotto au Champagne | 13.90 |
| • Risotto aux brisures de truffes noires | 16.90 |



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)

Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà.



ANIMATIONS CULINAIRES

LES GOUJONNETTES DE TRUITE



Dès 50 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LES GOUJONNETTES DE TRUITE

Servies en cône de papier journal façon fish & chips

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

- Goujonnettes de truite **11.90**

Issu de la tradition anglaise, nous revisitons le fish and chips autour de l'un des poissons les plus appréciés de notre région « la truite saumonée ». L'animation offre à vos convives de petites goujonnettes de frites servies dans un cône de papier journal et accompagnées d'une sauce tartare.

Le tarif comprend : les goujonnettes, la sauce, les cornets, tout le matériel nécessaire à la cuisson et au service au buffet.

ATTENTION : nécessite un lieu en extérieur ou bien ventilé



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)

Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90 /l'heure au delà.



ANIMATIONS CULINAIRES

LES FILETS DE PERCHE



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LES FILETS DE PERCHE

Cuisson à la minute, servis en buffet

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

- Filets de perche meunière **16.90**

Filets de perche meunières cuits à la minute (beurre, citron) servis avec des pommes natures.

Le tarif comprend : les filets de perches, les pommes de terres, tout le matériel nécessaire à la cuisson et au service au buffet.

ATTENTION : nécessite un lieu en extérieur ou bien ventilé



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)

Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà



ANIMATIONS CULINAIRES

LE BUFFET SCANDINAVE



Dès 50 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE BUFFET SCANDINAVE

Présentés sur des planches à découper

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

- Buffet scandinave **13.90**

Dégustation de 3 types de saumon découpé à la minute devant vos convives : saumon fumé d'Ecosse Label Bio, coeur de saumon de Norvège au naturel, saumon gravelachs de notre fabrication.

Le tarif comprend : les saumons entiers présentés sur des planches à découper spéciales pour saumon, un choix de condiments (sel, poivre, beurre, câpres, rondelles d'oignons, citron...) ainsi qu'un choix de pains.



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)

Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà.



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LE STAND DU MAREYEUR



Dès 50 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE STAND DU MAREYEUR

Présenté sur un buffet de glace pilée

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

- Stand du mareyeur **16.90**

Huîtres fines de claires N°3,

Huîtres Gillardeau N°3

Clams

Bulots

Buisson de crevettes roses

Le tarif comprend également : un buffet de glace pilée décoré avec des algues de mer, les assaisonnements (vinaigrette à l'échalote, quartiers de citrons, mayonnaise maison), du pain de seigle, et du beurre salé.



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)

Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà.



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LE JAMBON IBÉRIQUE



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

JAMBON IBÉRIQUE

Tranché devant vos convives

Prix / pièce

- Jambon Ibérique Cebo 3 Etoiles **680.-**
Affiné 24 mois - ENTIER
(entier, env. 8kg, idéal jusqu'à 100 personnes)
- Jambon Ibérique PataNegra Bellota **980.-**
Affiné 30 mois - ENTIER
(entier, env. 8kg, idéal jusqu'à 100 personnes)

Jambon tranché au couteau devant vos convives, sur une griffe à jambon traditionnelle ; servi avec un assortiment de pains de campagne.

Le tarif comprend : le jambon entier, la griffe à jambon, le pain et tout le nécessaire de découpe.



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)

Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà.



ANIMATIONS CULINAIRES

LA TRANCHEUSE BERKEL



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

TRANCHEUSE BERKEL

Tranché devant vos convives

- | | |
|--|--------------|
| | Forfait |
| • Location de la trancheuse Berkel Modelo B | 600.- |
| | Forfait |
| • Jambon de Parme DOP Negroni
Environ 7kg (de 1 à 90 personnes) | 390.- |
| | Prix / pers. |
| • Jambon de Parme DOP Negroni
(dès 91 personnes) | 5.80 |

Jambon de Parme DOP (Denominazione di origine protetta) Negroni (env. 7kg) tranché devant vos convives avec notre authentique trancheuse Berkel Modelo B d'époque ; servi avec des mini foccacia (spécialité italienne).



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)

Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà.



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LES TARTARES



Dès 50 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LES TARTARES

Présentés en buffet dans des vasques de glace colorées

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

- Tartare de boeuf et de saumon **15.90**

Tartare de boeuf et tartare de saumon coupé au couteau, assaisonnés en direct devant vos convives. Présentés dans de magnifiques vasques en glace colorées selon le thème de votre évènement.

Le tarif comprend : les tartares, les vasques de glace fabriquées par nos soins, un buffet en herbe synthétique pour présenter les vasques de glace, un assortiment de pain, les assaisonnements.



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)

Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà.



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LE JAMBON À L'OS



© Genecand-Traiteur

Dès 50 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Tous nos produits sont faits maison
Préparé et fumé par nos soins

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE JAMBON À L'OS

Tranché en direct devant vos invités

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

- Jambon à l'os maison **9.90**

Servi chaud, présenté sur une griffe à jambon et tranché devant vos convives, accompagné d'un assortiment de mini ballons de pain et de moutarde à l'ancienne.

Le tarif comprend : le jambon entier, la griffe à jambon, le pain et tout le nécessaire de découpe ainsi que les réchauds pour maintenir le jambon à température.



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)

Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà.



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LE HOT-DOG TRADITIONNEL



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE HOT-DOG TRADITIONNEL

Préparé devant vos convives

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

	Forfait
• Location de la machine à Hot-Dog	50.-
Prix / pers.	
• Hot-Dog avec sauces (1/pers.)	9.90

Servi chaud, accompagné d'un assortiment de 3 sauces (mayonnaise, moutarde, ketchup).

Le tarif comprend : 1 Hot-Dog par personne avec une saucisse, le pain de type baguette, les sauces, la machine à Hot-Dog pour tenir les saucisses au chaud et embrocher le pain. Nous pouvons vous proposer aussi des saucisses de volaille (sans porc).



PERSONNEL

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)

Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà.



ANIMATIONS CULINAIRES

LE WOK



© Genecand-Traiteur

Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE WOK

Cuisiné devant vos convives, servi en buffet

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

- Wok d'émincé de poulet **10.90**
Émincé de poulet et nouilles chinoises (farine de riz, sans gluten) sautés au wok, servis avec une julienne de légumes asiatiques.
- Wok de contre-filet de boeuf façon Teriaky **14.90**
Tranches de contre-filet de boeuf et nouilles chinoises (farine de riz, sans gluten) sautés au wok, servis avec une julienne de légumes asiatiques..

Les tarifs comprennent : la viande (poulet ou boeuf), les nouilles chinoises et la julienne de légumes asiatiques, tout le matériel nécessaire à la cuisson et au service au buffet.



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)
Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà.



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LE FOIE GRAS POÊLÉ



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE FOIE GRAS POÊLÉ

Cuit à la minute

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

- Foie gras poêlé **17.90**

Escalopes de foie gras frais (production Castaing, Landes) poêlées à la minute et servies sur des tranches de pains toastés et fleur de sel.

Le tarif comprend : le foie gras, le pain toasté, la fleur de sel, tout le matériel nécessaire à la cuisson et au service au buffet.

ATTENTION : nécessite un lieu en extérieur ou bien ventilé



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)

Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà.



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LA RACLETTE



© Genecand-Traiteur

Dès 80 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LA RACLETTE

Exclusivité à Genève, machine à 8 bras

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Forfait

- Location de la machine à raclette 8 bras **350.-**

Prix / pers.

- Raclette traditionnelle et accompagnements **10.90.-** (à volonté)

Service du fromage à raclette avec notre machine pouvant accueillir jusqu'à 8 demi-meules de fromage.

Le tarif comprend : la machine à 8 bras, les meules de fromage, les pommes de terre en robe des champs, le poivre, les cornichons et les petits oignons.

ATTENTION : nécessite un lieu en extérieur ou bien ventilé



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)

Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà.



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LES BUFFET DE FROMAGES



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LES BUFFETS DE FROMAGES

Sur un buffet en herbe synthétique et rondins de bois

Prix / pers.

- **Buffet Franco-Suisse** **7.90**

Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Tomme de Savoie, Reblochon, Tomme vaudoise, Boursin, Gruyère Vieux, Chèvre Sainte-Maure.

Servi avec un assortiment de pains ainsi que des petites pommes-de-terre nouvelles en robe des champs.

- **Buffet Italien** **7.90**

Parmesan Regiano, Taleggio, Gorgonzola au Mascarpone, Friulano, Rigatello sec, Gorgonzola dolce latte, Caccio Cavallo.

Servi avec un assortiment de pains et des mini focaccia.



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LE BUFFET DE CRÊPES SUCRÉES



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Agrémentez votre anniversaire ou votre goûter d'une animation crêpes. Celle-ci ravira les petits comme les grands !

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE BUFFET DE CRÊPES SUCRÉES

Service en buffet, garniture au choix

- | | Forfait |
|---|--------------|
| • Location de la crêpière professionnelle + gaz | 150.- |

<u>Crêpes et garnitures sucrées à volonté</u>	Prix / pers.
• dès 20 personnes	9.90
• dès 61 personnes	8.90
• dès 121 personnes	7.90

Le tarif comprend : les crêpes, la crêpière, les garnitures (sucre, confitures, Nutella, sauce citron maison, sirop d'érable), tout le matériel nécessaire au service au buffet.



PERSONNEL

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)
Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà.



ANIMATIONS CULINAIRES

LA FONTAINE À CHOCOLAT



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Une animation qui rencontrera un vif succès auprès des bouches sucrées ! Complétez votre événement avec une fontaine à chocolat en self-service.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LA FONTAINE À CHOCOLAT

2 tailles selon le nombre de personne

Fontaine 3 étages (60 cm) - 4kg de chocolat

Prix

Idéale pour 20 à 60 personnes

- Fontaine + chocolat noir 55% (forfait) **220.-**
- Fruits coupés + marshmallow (prix / pers.) **3.90**

Fontaine 3 étages (85 cm) - 10 kg de chocolat

Idéale dès 61 personnes

- Fontaine + chocolat noir 55% (forfait) **390.-**
- Fruits coupés + marshmallow (prix / pers.) **3.50**



PERSONNEL

1 serveur / 100 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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



ANIMATIONS CULINAIRES

LES BARBES-À-PAPA



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Un objet et un produit vintage pour animer vos cocktails, goûters ou fêtes d'anniversaire ! Sur demande et selon le nombre de personnes, nous pouvons varier les goûts et les couleurs.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LES BARBES-À-PAPA

Avec un chariot vintage

Chariot et machine

Forfait

- Location de la machine à barbe-à-papa **250.-**

Sucre et bâtonnets en bois

Prix / pers.

- dès 20 personnes **3.90**
- dès 61 personnes **2.90**
- dès 121 personnes **1.90**



PERSONNEL

1 serveur / 100 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LES POP-CORN SALÉS OU SUCRÉS



Dès 20 personnes

Des plats étudiés pour être mangés facilement debout lors d'un cocktail dînatoire



METS

Notre conseil

Que cela soit à l'accueil ou pendant vos événements n'hésitez pas à louer notre machine à pop-corn antique ! Un bel objet qui créera à coup sûr une belle ambiance...

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LES POP-CORN SALÉS OU SUCRÉS

Avec un chariot vintage

Chariot et machine

Forfait

- Location de la machine à pop-corn **350.-**

Maïs et cornets en papier

Prix / pers.

- dès 20 personnes **3.90**
- dès 61 personnes **2.90**
- dès 121 personnes **1.90**



PERSONNEL

1 serveur / 100 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LE CHARIOT DE GLACES



Dès 20 personnes

Des plats étudiés pour être mangés facilement debout lors d'un cocktail dînatoire



METS

Notre conseil

Venu tout droit d'Italie notre chariot de glace est l'objet indispensable pour vos événements. L'assurance d'avoir 100% de convives (petits et grands) satisfaits par le dessert !!!

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE CHARIOT DE GLACE

Dans un authentique chariot de glaces

Le chariot de glace réfrigéré

Forfait

- Location du chariot

500.-

Glaces (parfums à définir) + bricelets

Prix / pers.

- dès 20 personnes
- dès 61 personnes
- dès 121 personnes

5.90

4.90

3.90



PERSONNEL

1 serveur / 100 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LES FROZEN YOGHURTS



Dès 20 personnes

Des plats étudiés pour être mangés facilement debout lors d'un cocktail dînatoire



METS

Notre conseil

Une animation pour les petits et les grands ! Complétez votre anniversaire, votre mariage ou votre Garden-Party avec cet atelier frais et coloré.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LES FROZEN YOGHURTS

Servis en buffet

- Location de la machine à frozen yoghurts **Forfait 90.-**

Les frozen yoghurts + garnitures au choix

- | | Prix / pers. |
|---------------------|--------------|
| • dès 20 personnes | 9.90 |
| • dès 61 personnes | 8.90 |
| • dès 121 personnes | 7.90 |

Le tarif comprend : la machine, 1 pot de 2,5 dl par personne, les petits pots de service et les cuillères, un assortiment de deux toppings pour garnir votre frozen yoghurt ainsi que des confettis de sucre et des confettis de chocolat et de la granola.



PERSONNEL

1 serveur / 100 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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



ANIMATIONS CULINAIRES

LA GRANITA



Dès 20 personnes

Des plats étudiés pour être mangés facilement debout lors d'un cocktail dînatoire



METS

Notre conseil

Une animation pour tous les âges, haute en couleurs ! Anniversaires, mariages, soirées de gala, vous convives pourrez profiter de ce rafraîchissement.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LA GRANITA

Servis en buffet (bar)

• Location de la machine à granita	Forfait 90.-
<u>La granita</u>	Prix / pers.
• dès 20 personnes	4.90
• dès 61 personnes	3.90
• dès 121 personnes	2.90

Le tarif comprend : la machine, 1 verre de 2.5 dl par personne, les verres de service et les pailles.



PERSONNEL

1 serveur / 100 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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



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, 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



APÉRITIF
— & —
COCKTAIL DÎNATOIRE

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

T. 022 329 31 96

WWW.GENECAND.CH

