

1929
Genecand
— TRAITEUR —



APÉRITIF
— & —
COCKTAIL DÎNATOIRE
LES "CLÉ EN MAIN"

APÉRITIF & COCKTAIL DÎNATOIRE

APÉRITIFS "CLÉ EN MAIN"

(Tout inclus : nourriture, boissons, verres, personnel de service)

Prix Hors Taxes
en francs Suisse



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.

APÉRITIFS CLÉ EN MAIN

L'Essentiel [p.1](#)

Le Classique [p.2](#)

L'Authentique [p.3](#)

L'Urban Food [p.4](#)

Le Prestige [p.5](#)

L'Excellence [p.6](#)

Animations culinaires [doc. à télécharger](#)

Boissons [doc. à télécharger](#)

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

APÉRITIFS CLÉ EN MAIN

L'ESSENTIEL



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



METS + BOISSONS + MATÉRIEL + PERSONNEL + LIVRAISON

Toutes nos pièces sont faites maison à l'exception de celles marquées d'un astérisque

Pers.	6 pcs/pers.	8 pcs/pers.
126 +	27.90	30.90
66 - 125	29.50	32.50
30 - 65	sur devis	35.90

Prix Hors Taxes en francs Suisse

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Arachides, noisettes, amandes
- Olives noires à la Grecque, olives vertes Cassita
- Pain surprise (1.5kg, environ 72 pièces)
(saumon, charcuterie, fromage...)
- Brochette de vitello tonato
- Tartelettes aux crevettes et crème de curry

PIÈCES SUCRÉES

- Petits fours sucrés
(p/ex : sacher, carac, citron, duchesse...)*



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
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Jus d'orange, Coca-Cola



MATÉRIEL - INCLUS

- Verrerie complète & petit matériel de service
(tables de buffets et tables hautes non incluses)
- Nappes & serviettes en papier standard



PERSONNEL - INCLUS

Le personnel de service (1 personne pour 40 convives) pour une durée de 3 heures (mise en place, service, rangement) - 49.90 HT/l'heure au delà.



LIVRAISON - INCLUSE

3 heures de manutention (livraison/reprise) incluses sur le canton de Genève, sous réserve d'accès facile.

APÉRITIFS CLÉ EN MAIN

LE CLASSIQUE



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



METS + BOISSONS + MATÉRIEL + PERSONNEL + LIVRAISON

Toutes nos pièces sont faites maison à l'exception de celles marquées d'un astérisque

Apéritif	léger	copieux	dînatoire
Pers.	8 pcs/pers.	12 pcs/pers.	16 pcs/pers.
126 +	33.90	35.40	43.90
66 - 125	35.90	37.90	45.90
30 - 65	sur devis	42.90	49.90

Prix Hors Taxes en francs Suisse

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Arachides, noisettes, amandes
- Olives noires à la Grecque, olives vertes Cassita
- Canapés assortis classiques sans gelée
Jambon blanc et cornichon
Pissaladière et anchois, persil haché
Humus de poivron grillé, mayonnaise végane
Saumon fumé et aneth sur pain aux épices
Philadelphia, ciboulette, tomate séchée et pignon de pin
- Pain surprise (1.5kg, environ 72 pièces)
(saumon, charcuterie, fromage...)
- Brochette de vitello tonato
- Tartelettes aux crevettes et crème de curry
- Tartelettes preskopf (saumon, olives, poivron, aneth)

PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Mini pizzas
- Samossa aux légumes*
- Mini croque-Monsieur

PIÈCES SUCRÉES

- Tartelettes aux fruits frais
- Petits fours sucrés
(p/ex : sacher, carac, citron, duchesse...)*



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
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Jus d'orange, Coca-Cola



MATÉRIEL - INCLUS

- Verrerie complète & petit matériel de service
(tables de buffets et tables hautes non incluses)
- Nappes & serviettes en papier standard



PERSONNEL - INCLUS

Le personnel de service (1 personne pour 30 convives) pour une durée de 3 heures (mise en place, service, rangement) - 49.90 HT/l'heure au delà



LIVRAISON - INCLUSE

3 heures de manutention (livraison/reprise) incluses sur le canton de Genève, sous réserve d'accès facile

APÉRITIFS CLÉ EN MAIN

L'AUTHENTIQUE (PRODUITS RÉGIONAUX)



© Genecand-Traiteur

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



METS + BOISSONS + MATÉRIEL + PERSONNEL + LIVRAISON

Toutes nos pièces sont faites maison à l'exception de celles marquées d'un astérisque

Apéritif	léger	copieux	dîatoire
Pers.	8 pcs/pers.	12 pcs/pers.	14 pcs/pers.
126 +	40.90	49.90	53.90
66 - 125	41.90	52.40	55.90
30 - 65	sur devis	56.40	58.40

Prix Hors Taxes en francs Suisse

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Paniers de dips de légumes genevois
- Fromage le Tonneau sur pain paysan
- Tomme Val d'Arve sur baguette parisienne
- Saucisson sec sur pain aux figues et noix
- Carpaccio de jambon saumoné sur pain multi-céréales
- Chèvre frais de St-Julien-en-Genevois et tomates séchées sur pain aux olives
- Tartare de truite saumonée du Léman sur pain suédois
- Saladine de lentilles de la Petite-Grave en verrine
- Milk-shake de céleri en verrine (ou gaspacho aux tomates GRTA en saison)

PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Mini Malakoff de la Côte (non disponible pour la version 8 pièces)
- Gratiné de polenta au pesto
- Longiligne (saucisse de Genève) en croûte de pain
- Tarte aux poireaux à la Saviésanne

PIÈCES SUCRÉES

- Mini-tartes tatin
- Moelleux au chocolat
- Mini clafoutis aux fruits de saison



BOISSONS - INCLUSES

À volonté pendant 2 heures

- Aligoté, Clos de la Donzelle, AOC Genève, Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl
- Garanoir, Clos du Château de Chouilly, AOC Genève, Chouilly, Dugerdil, 75cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Coca-Cola, Jus de pomme GRTA 



MATÉRIEL - INCLUS

- Verrerie complète & petit matériel de service (tables de buffets et tables hautes non incluses)
- Nappes non-tissé & serviettes en papier



PERSONNEL - INCLUS

Le personnel de service (1 personne pour 30 convives) pour une durée de 3 heures (mise en place, service, rangement) - 49.90 HT/l'heure au delà



LIVRAISON - INCLUSE

3 heures de manutention (livraison/reprise) incluses sur le canton de Genève, sous réserve d'accès facile

APÉRITIFS CLÉ EN MAIN

"L'URBAN-FOOD"



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



METS + BOISSONS + MATÉRIEL + PERSONNEL + LIVRAISON

Toutes nos pièces sont faites maison à l'exception de celles marquées d'un astérisque

Apéritif	léger	copieux	dînatoire
Pers.	8 pcs/pers.	12 pcs/pers.	16 pcs/pers.
126 +	44.40	54.40	66.40
66 - 125	46.90	57.90	69.90
30 - 65	-	59.90	71.90

Prix Hors Taxes en francs Suisse

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Mini club sandwich aux légumes croquants
- Tartare de bœuf sur pain aux céréales
- Tartare de tomates, guacamole et crevettes servi en verrine
- Tataki de saumon et graines noires de sésame
- Raïta de concombre à la menthe servi en verrine

PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Mini hamburger pur bœuf de Genève
- Mini croque-monsieur à la dinde
- Brochette de poulet Satay
- Galette de falafel et sa sauce au yogourt
(non disponible pour la version 8 pièces)

PIÈCES SUCRÉES

- Tartelette key-lime
- Mini brownies aux noix de pécan
- Mini Apple pie



BOISSONS - INCLUSES

À volonté pendant 2 heures

- Riesling-Sylvaner, Domaine des Bossons, AOC Genève, Peissy, Leyvraz, 75cl
- Rouge de Rouge, Cave des Chevalières, AOC Genève, Soral, Sébastien et Eva Dupraz, 75cl
- Bière pression La Meynite Blonde, Meinier
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Jus d'orange, Coca-Cola, Schweppes Indian Tonic



MATÉRIEL - INCLUS

- Verrerie complète & petit matériel de service (tables de buffets et tables hautes non incluses)
- Nappage & serviettes en papier



PERSONNEL - INCLUS

Le personnel de service (1 personne pour 30 convives) pour une durée de 3 heures (mise en place, service, rangement) - 49.90 HT/l'heure au delà



LIVRAISON - INCLUSE

3 heures de manutention (livraison/reprise) incluses sur le canton de Genève, sous réserve d'accès facile

APÉRITIFS CLÉ EN MAIN

LE PRESTIGE



© Genecand-Traiteur

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



METS + BOISSONS + MATÉRIEL + PERSONNEL + LIVRAISON

Toutes nos pièces sont faites maison à l'exception de celles marquées d'un astérisque

Apéritif	léger	copieux	dînatoire
Pers.	8 pcs/pers.	12 pcs/pers.	16 pcs/pers.
126 +	47.90	56.90	71.90
66 - 125	49.90	59.90	73.90
30 - 65	-	62.90	76.90

Prix Hors Taxes en francs Suisse

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Opéra de foie gras et sa gelée de Porto hors d'âge
- Sushi de truite saumonée du Léman et ses billes de soja
- Mini cône de viande séchée des Grison, roquette et Tête-de-Moine
- Mousse de betterave et sa compotée d'avocat en verrine
- Saumon fumé, cottage cheese et lime en verrine

PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Goujère au crabe rose et thym citronné
- Brochette de veau et gambas au curry vert
- Brochette de Sot-l'y-laisse au caramel balsamique
- Cappuccino aux cèpes en verrine ou crémeux de topinambour à l'huile de truffes en verrine

(non disponible pour la version 8 pièces)

PIÈCES SUCRÉES

- Panna cotta aux Maras des bois
- Carré opéra
- Tartelettes aux fruits frais



BOISSONS - INCLUSES

À volonté pendant 2 heures

- Sauvignon blanc 1er cru, AOC Genève, Coteau de Lully, Dupraz, 75cl
- Pellegrin Rouge (*Gamay Diolinoir*), AOC Genève, Peissy, Domaine Grand'Cour, Pellegrin, 75cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Jus d'orange, Jus de pomme GRTA, Coca-Cola, Schweppes Indian Tonic
- Martini blanc, Porto Cintra rouge



MATÉRIEL - INCLUS

- Verrerie complète & petit matériel de service (tables de buffets et tables hautes non incluses)
- Nappes non-tissé & serviettes en papier



PERSONNEL - INCLUS

Le personnel de service (1 personne pour 30 convives) pour une durée de 3 heures (mise en place, service, rangement) - 49.90 HT/ l'heure au delà



LIVRAISON - INCLUSE

3 heures de manutention (livraison/reprise) incluses sur le canton de Genève, sous réserve d'accès facile

APÉRITIFS CLÉ EN MAIN

L'EXCELLENCE



© Genecand-Traiteur

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



METS + BOISSONS + MATÉRIEL + PERSONNEL + LIVRAISON

Toutes nos pièces sont faites maison à l'exception de celles marquées d'un astérisque

Apéritif	copieux	dînatoire
Pers.	12 pcs/pers.	16 pcs/pers.
126 +	85.90	101.90
66 - 125	88.90	104.90
30 - 65	95.90	112.90

Prix Hors Taxes en francs Suisse

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Maki de foie gras et gelée de Mara des bois GRTA
- Tartare de bœuf au couteau et caviar Prunier
- Œuf toqué de homard et semoule parfumée aux agrumes
- Chaud froid de volaille aux brisures de truffe noire
- Carpaccio de Saint-Jacques et caviar Prunier servi en cuillère

PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Emulsion de bisque de homard servie en verrine
- Cubisme de filet de bœuf & compotée d'échalotes confites
- Court-bouillon de baudroie au safran en cuillère
- Cannelloni de légumes croquants à la ricotta

PIÈCES SUCRÉES

- Carré opéra à la feuille d'or
- Symétrie de chocolat Gianduja et Mara des bois
- Lingot au fruits de la passion



BOISSONS - INCLUSES

À volonté pendant 2 heures

- Pellegrin Blanc (*Pinot Auxerrois*) AOC Genève, Peissy, Domaine Grand'Cour, Pellegrin, 75cl
- Pellegrin Noir (*Garanoir Serine*), AOC Genève, Peissy, Domaine Grand'Cour, Pellegrin, 75cl
- Champagne François Fagot, Brut 1er Cru, Rilly-La-Montagne, 75cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Jus d'orange, Jus de pomme GRTA, Coca-Cola, Schweppes Indian Tonic



MATÉRIEL - INCLUS

- Verrerie complète & petit matériel de service (tables de buffets et tables hautes non incluses)
- Nappes en tissu & serviettes en papier non-tissé



PERSONNEL - INCLUS

Serveurs/euses (1 personne pour 25 convives) pour une durée de 3 heures - 49.90 HT/l'heure au delà
Cuisinier/s (1 cuisinier pour 100 convives) pour une durée de 4 heures - 59.90 HT/l'heure au delà



LIVRAISON - INCLUSE

Livraison/reprise incluses sur le canton de Genève, sous réserve d'accès facile

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 DINATOIRE

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

T. 022 329 31 96

WWW.GENECAND.CH

