



BOISSONS ALCOOLISÉES & NON ALCOOLISÉES



Notre conseil:

Forfait:

Demandez nous l'établissement d'un forfait pour le service des boissons. Ce service est la garantie d'un prix fixe et de ne pas avoir de surprise au moment de la facturation. Nous vous garantissons une quantité suffisante de tout l'assortiment des boissons proposées durant la durée de votre événement.

Facturation à la consommation :

Si vous le désirez, nous pouvons vous facturer uniquement les boissons consommées selon les tarifs de notre carte. Nous vous établirons une estimation de consommation mais vous n'aurez pas la garantie d'un prix fixe. Un minimum de CHF 3.90 HT par personne sera facturé.

Boissons par vos soins:

Nous vous laissons volontiers le choix de vous occuper de vos boissons. Cependant un forfait de CHF 2.90 HT par personne vous sera facturé. Ce forfait comprend le service ainsi que le recyclage de vos bouteilles à l'issu de votre événement.

Si vous apportez vos boissons mais que nous devons : les rafraîchir, les conditionner, les transporter, les servir, les recycler et vous rendre le solde nous vous demanderons un forfait de CHF 3.90 HT par personne ou un minimum de CHF 390 HT.

BOISSONS ALCOOLISÉES

Les vins	p.1
es bières	p.5
es Champagnes et mousseux	p.6
Les boissons fraîches, cocktails et open bar	p.7
BOISSONS NON - ALCOOLISÉES	
es eaux minérales	p.8
_es softs	p.8
_es boissons chaudes	8.g



BOISSONS ALCOOLISÉES LES VINS : LES VINS BLANCS



Prix Hors Taxes / bouteille en francs Suisse

LES VINS BLANCS

Chasselas Clos de la Donzelle, Domaine de la Donzelle, AOC Genève, Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75 cl	14.90
Aligoté Clos de la Donzelle, Domaine de la Donzelle, AOC Genève, Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75 cl	16.90
Riesling-Sylvaner, Domaine des Bossons, AOC Genève, Peissy, Leyvraz, 75 cl	18.90
Chasselas, Grand Cru Morges, AOC La Côte, Château de Vullierens, 75 cl	22.90
Chardonnay 1er cru, Domaine du Château de Collex, AOC Genève, Collex Bossy, Probst, 75 cl	23.90
Chasselas Doré, Domaine Grand'Cour, AOC Genève, Peissy, Pellegrin, 75 cl	24.90
Sauvignon blanc 1er cru, Domaine des Curiades, AOC Genève, Coteau de Lully, Dupraz, 75 cl	25.90
Pellegrin Blanc (Pinot blanc-Chardonnay), Domaine Grand'Cour, AOC Genève, Peissy, Pellegrin, 75 cl	26.90
Pellegrin Auxerroix, Domaine Grand'Cour, AOC Genève, Peissy, Pellegrin, 75 cl	27.90
Grand'Cour Blanc (Kerner, Rielsing & Sauvignon), Domaine Grand'Cour, AOC Genève, Peissy, Pellegrin, 75 cl	41.90

BOISSONS ALCOOLISÉES LES VINS : LES VINS ROSÉS



Prix Hors Taxes / bouteille

en francs Suisse LES VINS ROSÉS Rosé de Gamay, Domaine de la Donzelle, AOC Genève, Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75 cl 14.90 Rosé Prestige, Domaine des Curiades, AOC Genève, Coteau de Lully, Dupraz, 75cl 24.90 Gamaret Garanoir Rosé, AOC La Côte, Château de Vullierens, 75cl 24.90

BOISSONS ALCOOLISÉES LES VINS : LES VINS ROUGES



Prix Hors Taxes / bouteille en francs Suisse

LES VINS ROUGES

Gamay, Le Damoiseau, Domaine de la Donzelle, AOC Genève, Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl	14.90
Pinot noir, Le Damoiseau, Domaine de la Donzelle, AOC Genève, Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl	18.90
Garanoir, Clos du Château de Choully, AOC Genève, Choully, Dugerdil, 75cl	22.90
Rouge de Rouge, Cave des Chevalières, AOC Genève, Soral, Sébastien et Eva Dupraz, 75cl	23.90
Merlot, Domaine de La Côte d'Or, AOC Genève, Anières, Gavillet & Fils, 75cl	25.90
Gamaret «Lullier», Domaine Château l'Evèque, AOC Genève, Jussy, 75cl	26.90
Pellegrin rouge (Gamay-Garanoir), Domaine Grand'Cour, AOC Genève, Peissy, Pellegrin, 75cl	26.90
Pinot noir, Grand Cru Morges, AOC La Côte, Château de Vullierens, 75cl	26.90
Pellegrin Gamay-Noir, Domaine Grand'Cour, AOC Genève, Peissy, Pellegrin, 75cl	28.90
Garanoir, Grand Cru Morges, AOC La Côte, Château de Vullierens, 75cl	29.90
Gamaret, Grand Cru Morges, AOC La Côte, Château de Vullierens, 75cl	29.90
Galotta, Grand Cru Morges, AOC La Côte, Château de Vullierens, 75cl	32.90

BOISSONS ALCOOLISÉES LES VINS : LES VINS ROUGES



Prix Hors Taxes / bouteille en francs Suisse

LES VINS ROUGES

Cuvée des 3 Ours, Domaine des Curiades, AOC Genève, Coteau de Lully, Dupraz, 75cl

36.90

Grand'Cour Rouge (Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon), Domaine Grand'Cour, AOC Genève, Peissy, Pellegrin, 75cl

46.90

BOISSONS ALCOOLISÉES LES BIERES



Prix Hors Taxes / bouteille en francs Suisse

LES BIÈRES EN BOUTEILLE

Appenzeller Quöllfrisch 33 cl	3.50
Super Bock 25 cl	3.50
Bière artisanale genevoise 33cl	6
Calvinus blonde bio 33cl	6

LES BIÈRES PRESSION EN FÛT DE 20 LITRES

La Meynite Blonde, Brasserie des Murailles, Meinier	229
La Pieuse Blanche, Brasserie des Murailles, Meinier	229

Selon votre évènement, selon le thème et vos envies, nous pouvons vous proposer un large choix de bières : bières locales, nationales ou encore bières du monde (belge, allemande, irlandaise...)

BOISSONS ALCOOLISÉES LES CHAMPAGNES & MOUSSEUX



Prix Hors Taxes / bouteille en francs Suisse

LES CHAMPAGNES

e, 75cl 44.90	Champagne François Fagot 1er cru Brut, Rilly-La-Montagne, 75cl
54	Champagne Deutz Classique Brut, 75cl
59	Champagne Laurent Perrier brut, 75cl
89	Champagne Laurent Perrier Rosé brut, 75cl

LES MOUSSEUX

Baccarat Brut Blanc de Blancs Chardonnay, La Cave de Genève, 75cl	22.90
Baccarat Rosé Prestige, La Cave de Genève, 75cl	24.90
Cuvée Emilie (Prosecco de Genève), La Cave de Genève, 75cl	19.90

BOISSONS FRAÎCHES LES COCKTAILS ET OPEN-BARS



Nos tarifs sont valables pour autant qu'il y ait d'autres boissons (boissons sans alcool, vins...). Nos tarifs comprennent : les vasques de présentation, le matériel de service, les verres, les glaçons).

Prix Hors Taxes / personne

LES COCKTAILS LÉGERS (dès 45 personnes)

en francs Suisse

Sangria aux fruits frais	6
Punch planteur (rhum, jus d'orange, pamplemousse, ananas)	8
Spritz (Prosecco, Apérol, eau gazeuse, quartier d'orange)	9
Bar à jus & cocktail alcoolisés - dès 90 personnes Assortiment de jus présentés en vasques Kilner, service en self Jus orange-mangue, jus ananas-menthe, cocktail alcoolisé du moment, sangria aux fruits	12 <i>frais</i>
Bar à eaux parfumées - dès 90 personnes Assortiment d'eaux aux parfums naturels présentées en vasques Kilner, service en self Fleur d'hibiscus, citron vert/citron jaune/concombre, pomelo/myrtille	6.90

LES ALCOOLS FORTS & OPEN-BAR (dès 45 personnes)

n-tonic)	Forfait Open-bar (dès 23h00, jusqu'à 2 ou 3 heures du matin) Vodka, Gin, Whisky, Tequila, Rhum blanc (Mojitos, Caïpiroska, Cuba-livre, Gin-t Glace pillée, glace cube, citron vert, citron jaune, sucre, menthe, touilleurs, pail	5 / pers.
4.90 /	Forfait Ingrédients pour cocktails Glace pillée, glace cube, citron vert, sucre, menthe	90 / pers.
	Whisky, Gin, Vodka (la bouteille)	60
sur dema	Bar à Rhums - Assortiment de rhums millésimés (ex : Zacapa, Don Papa, Diplomatico, Angostura, Damoiseau, Plantation)	demande
sur dema	Bar à Gin (ex : Hendricks, Bomby Sapphire, Nordès)	demande

BOISSONS SANS ALCOOL EAUX, SOFTS ET BOISSONS CHAUDES



Prix Hors Taxes en francs Suisse LES EAUX MINERALES Eau minérale Henniez gazeuse ou non-gazeuse (bouteille en verre litre) Eau minérale Henniez gazeuse ou non-gazeuse (PET 50cl) 3.50 **LES SOFTS** Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Thé froid (litre) 8.-Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Thé froid, Fanta, Sprite (PET 50cl) 3.50 Jus d'orange (litre) 8.-Jus de pomme de Genève (litre) 7.-Schweppes Indian Tonic (litre) 8.-Red-Bull Original (25cl) 5.-LES BOISSONS CHAUDES Café expresso, thé, infusions 3.-Vin chaud maison 3.90

Conditions générales de vente

1. Application des conditions générales de vente

1. Application des conditions generales 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 (ciaprès « 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.

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.

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 coordonn'ees exactes de facturation de la manifestions (raison sociale, service payeur, personne r'ef'erente, 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

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

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 pourrons 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

À 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





BOISSONS

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

WWW.GENECAND.CH

