

1929
Genecand
— TRAITEUR —

2020 - 2021



BOISSONS

BOISSONS ALCOOLISÉES & NON ALCOOLISÉES

BOISSONS

(Vins genevois, bières, Champagnes et mousseux, eaux minérales et softs, cocktails avec ou sans alcool...)

*Prix Hors Taxes
en francs Suisse*



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 3,50 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 1,90 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 2,50 HT par personne ou un minimum de CHF 250 HT.

BOISSONS ALCOOLISÉES

Les vins	p.1
Les bières	p.3
Les Champagnes et mousseux	p.4
Les boissons fraîches, cocktails et open bar	p.5

BOISSONS NON - ALCOOLISÉES

Les eaux minérales	p.6
Les softs	p.6
Les boissons chaudes	p.6

BOISSONS ALCOOLISÉES

LES VINS : LES VINS BLANCS & ROSÉS



Prix Hors Taxes / bouteille
en francs Suisse

LES VINS BLANCS

Chasselas Clos de la Donzelle, Domaine de la Donzelle, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75 cl	12.90
Riesling-Sylvaner, Domaine des Bossons, AOC Peissy, Leyvraz, 75 cl	15.90
Aligoté Clos de la Donzelle, Domaine de la Donzelle, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75 cl	16.90
Pellegrin Blanc (<i>Pinot Auxerrois</i>), Domaine Grand'Cour, AOC Peissy, Pellegrin, 75 cl	20.90
Chardonnay 1 ^{er} cru, Domaine du Château de Collex, AOC Collex Bossy, Probst, 75 cl	21.90
Sauvignon blanc 1er cru, Domaine des Curiades, AOC Coteau de Lully, Dupraz, 75 cl	22.90

LES VINS ROSÉS

Rosé de Gamay, Domaine de la Donzelle, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75 cl	12.90
Rosé BIO (<i>saignée de pinot noir & Gamay</i>), Domaine de la Devinière, AOC Satigny, Creteigny, 75 cl	19.90
Rosé Prestige, Domaine des Curiades, AOC Coteau de Lully, Dupraz, 75cl	20.90

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 Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl	12.90
Pinot noir, Le Damoiseau, Domaine de la Donzelle, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl	16.90
Pellegrin Rouge (Gamay Mondeuse), Domaine Grand'Cour, AOC Peissy, Pellegrin, 75cl	20.90
Garanoir, Clos du Château de Chouilly, AOC Chouilly, Dugerdil, 75cl	20.90
Rouge-Terre, Domaine de la Mermière, AOC Soral, Batardon, 75cl	21.90
Gamaret, Domaine de la Printanière, AOC Avully, Dugerdil, 75cl	22.90
Grenache, Domaine des Lolliets, AOC Genève, Dunand, 75cl	23.90
Merlot, Domaine de La Côte d'Or, AOC Anières, Gavillet & Fils, 75cl	24.90
Pellegrin noir (<i>Garanoir Serine</i>), Domaine Grand'Cour, AOC Peissy, Pellegrin, 75cl	27.90

BOISSONS ALCOOLISÉES

LES BIERES



Prix Hors Taxes / bouteille
en francs Suisse

LES BIÈRES EN BOUTEILLE

Appenzeller Quöllfrisch 33 cl	3.-
Super Bock 25 cl	3.50
Calvinus blonde bio 33cl	6.-

LES BIÈRES PRESSION EN FÛT DE 20 LITRES

La Meynite Blonde, Brasserie des Murailles, Meinier	199.-
---	--------------

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

Champagne François Fagot 1er cru Brut, Rilly-La-Montagne, 75cl	39.-
Champagne Deutz Classique Brut, 75cl	52.-
Champagne Laurent Perrier brut, 75cl	62.-
Champagne Laurent Perrier Rosé brut, 75cl	97.50

LES MOUSSEUX

Baccarat Brut Blanc de Blancs Chardonnay, La Cave de Genève, 75cl	19.90
Baccarat Rosé Prestige, La Cave de Genève, 75cl	20.90
Signore Guiseppe Prosecco Spumante DDOG	15.90

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

en francs Suisse

LES COCKTAILS LÉGERS (dès 45 personnes)

Sangria aux fruits frais	5.-
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 frais	12.-
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, jus de fruits frais maison orange-mangue	6.50

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

Forfait Open-bar (dès 23h00, jusqu'à 2 ou 3 heures du matin) Vodka, Gin, Whisky, Tequila, Rhum blanc (Mojitos, Caipirinha, Cuba-livre, Gin-tonic...) Glace pillée, glace cube, citron vert, citron jaune, sucre, menthe, touilleurs, pailles	12.- / pers.
Forfait Ingrédients pour cocktails Glace pillée, glace cube, citron vert, citron jaune, sucre, menthe	3.90 / pers.
Whisky, Gin, Vodka (la bouteille)	60.-
Bar à Rhums - Assortiment de rhums millésimés (ex : Zacapa, Don Papa, Diplomatico, Angostura, Damoiseau, Plantation...)	sur demande
Bar à Gin (ex : Hendricks, Bomby Sapphire, Nordès...)	sur demande

BOISSONS SANS ALCOOL

EAUX, SOFTS ET BOISSONS CHAUDES



Prix Hors Taxes
en francs Suisse

LES EAUX MINÉRALES

Eau minérale Henniez gazeuse ou non-gazeuse (bouteille en verre litre)	4.50
Eau minérale Henniez gazeuse ou non-gazeuse (PET 50cl)	3.-

LES SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Thé froid (litre)	6.-
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Thé froid, Fanta, Sprite (PET 50cl)	3.-
Jus d'orange (litre)	6.-
Jus de pomme de Genève (litre)	6.-
Schweppes Indian Tonic (litre)	6.-
Red-Bull Original (25cl)	4.50

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso, thé, infusions	3.-
Vin chaud maison	3.50

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).

Ces conditions générales de vente sont adressées au client en même temps que le devis. La confirmation de la réservation par le client implique une adhésion sans réserve aux présentes conditions.

En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le client et celles figurant aux présentes Conditions Générales de Vente, seules les dispositions du devis sont applicables. Tous les montants exprimés dans les présentes conditions générales sont hors taxes (HT).

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.-. La durée de validité de nos offres est de 3 mois.

3. Les dégustations

Il est possible de déguster nos produits aux conditions suivantes :

- Pour les plats du type entrée, plat principal, dessert... il faut commander au minimum pour 6 personnes de chaque plat souhaité.

- Pour les amuses-bouche, se sont les quantités indiquées sur nos documentations qui sont en vigueur (12 ou 24 pièces de chaque, au minimum).

- Enfin, pour les buffets, il n'est pas possible de déguster les plats.

Les plats peuvent être retirés en nos locaux soit chauds, soit à réchauffer.

Nous pouvons également organiser une dégustation en nos locaux. Pour cela, il est impératif de fixer ensemble le jour et l'heure de cette dernière. Un forfait de 150.- pour la mise à disposition du personnel et de la vaisselle sera alors facturé en plus de la commande de nourriture (durée maximum de la dégustation : 3 heures).

Cette dégustation sera facturée dans sa globalité au tarif en vigueur. Dans le cas où cette dégustation serait suivie d'une commande ferme de votre part, une déduction de 50% de celle-ci sera effectuée sur la facture finale de l'évènement.

4. Les commandes

Afin de mieux vous servir, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes le plus tôt possible et au minimum 2 jours ouvrables avant votre manifestation. Nous vous communiquerons, sur demande et par courrier électronique, une confirmation de la commande enregistrée.

5. La réservation / confirmation de commande

Sauf convention contraire expressément prévue dans l'offre ou le devis, 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.

Le lieu exact de la manifestation doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant la date de l'évènement.

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 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 restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration de prix.

6. Modification des prestations

Toute modification apportée sur les menus pour des raisons de régimes, d'allergies ou autres motifs, feront l'objet de supplément de 5.- par menu concerné. Toute commande modifiée dans un délai inférieur à 2 jours ouvrables avant la manifestation pourra faire l'objet de frais administratifs de 150.-. 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 17h30.

7. 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 suivants la notification.

- En cas de notification d'annulation reçue moins de 30 jours avant la date de début de la manifestation, l'établissement conservera l'acompte versé au titre d'indemnité.

- En cas de notification d'annulation reçue moins de 8 jours avant la date de la manifestation, le Client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

En cas d'annulation de notre fait :

- L'intégralité des acomptes sera restituée au client. Toute inexécution partielle ou totale des prestations promises résultant du fait d'un tiers, d'un cas fortuit ou de force majeure, seront exonératoires de notre responsabilité.

8. Les prix

Les prix pratiqués sont ceux du tarif applicable le jour de la commande, mentionnés sur le bon de commande. Ces prix sont susceptibles d'être révisés en fonction du cours des produits saisonniers et des conditions économiques. Tous nos prix (documentations pdf, site internet, devis...) s'entendent TVA en sus. Les prix

Les prix pratiqués sont ceux du tarif applicable le jour de la commande, mentionnés sur le bon de commande. Ces prix sont susceptibles d'être révisés en fonction du cours des produits saisonniers et des conditions économiques. Tous nos prix (documentations pdf, site internet, devis...) s'entendent TVA en sus.

9. Paiement

Règlement à la réception de la facture, et le cas échéant, du solde si un acompte à été versé. L'envoi par la poste d'une facture est automatique aux coordonnées de facturation communiquées par le client.

10. Retard de paiement

Passé un délai de dix (10) jours après réception de la facture, toute somme impayée donnera lieu à pénalités pour retard de paiement. Tous les frais que l'établissement serait amené à supporter au titre du recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du client.

11. Modalités de règlement

Quelque soit le mode de règlement, les paiements se font en francs suisse. Les clients auront le choix entre les modes de paiement suivants : carte bancaire, virement bancaire, paiement comptant, bulletins de versement.

12. Livraison

En cas de retard de plus d'une heure sur l'horaire de livraison prévu au bon de commande, le coût de la livraison sera supporté par Genecand Traiteur SA, sauf si ce retard est dû à des indications d'adresses erronées par le Client. Tout retard pris lors de l'accès sur un site (ascenseur en panne, code erroné, absence, étage non signalé, absence d'ascenseur non signalée...) sera facturé au regard du temps passé. En cas d'absence du client lors de la livraison de la commande, celle-ci sera retournée à Genecand Traiteur SA par notre livreur. Le client ne pourra prétendre à aucun remboursement.

13. Réclamations

Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande au moment de la livraison.

Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être clairement mentionnée. Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte, que dans les 8 jours suivant la date de la facture. Toute contestation et réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée à l'établissement dans un délai maximum de 8 jours après la fin de la manifestation.

14. Assurance – détérioration – casse – vol

Nous sommes assurés pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre. En aucun cas, nous ne pourrions être tenu responsable 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 (ci-après « il ») 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. Il devra souscrire toute police d'assurance (dommages - responsabilité civile) qu'il jugera nécessaire. Il est notamment invité à souscrire une assurance spécifique en cas de présence de gros matériels ou de biens de valeur dans la mesure où la responsabilité de l'établissement ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol des dits biens. 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 remis en état de ces lieux. Il s'engage à supporter les coûts de remise en état ou de remplacement de matériel nous appartenant, détérioré (nappes, chaises, vaisselle, tables...) par les participants ou leurs invités durant la manifestation.

15. Force majeure

Nous pourrions nous dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si nous nous trouvions dans l'impossibilité de les assumer par suite d'un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestations, grèves, conditions climatiques exceptionnelles, sinistre affectant les installations de nos établissements...)

16. Protection des mineurs

Conformément aux dispositions de l'article 41, al. 1, lettre i, de la loi fédérale sur l'alcool, la vente et le service d'alcool à des mineurs de moins de seize ans est interdite. Par conséquent, nous déclinons toute responsabilité à ce sujet pour toute commande passée (ou boisson consommée) par un mineur de moins de seize ans.

17. Informatique et libertés

Les informations collectées sur le site Internet feront l'objet d'un traitement informatisé. Elles nous sont destinées exclusivement, à des fins de gestion et de traitement des commandes ainsi que de prospection commerciale. Les photos éditées sur notre site ou dans nos documents ne sont pas contractuelles.

18. Modification des conditions générales de vente

Nous nous réservons le droit de pouvoir modifier ses Conditions Générales de Vente à tout moment. Dans ce cas, les conditions applicables seront celles en vigueur à la date de la commande du client.

19. Litiges

A défaut de règlement amiable, tous les litiges seront de la seule compétence du Tribunal de Genève.

20. For légal :

Le for est prévu devant les juridictions compétentes de Genève.

21. Droit applicable :

Le droit suisse régit les présentes conditions générales.

Fait à Carouge le mercredi 27 juillet 2016

Dernière modification le 4 février 2020

La Direction

Gislain Genecand

BOISSONS

2020 - 2021

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

WWW.GENECAND.CH

