

1929
Genecand
— TRAITEUR —



BRUNCHES
— & —
P'TITS DEJ'

PETIT DÉJEUNER & PAUSE-CAFÉ



Allergies et intolérances

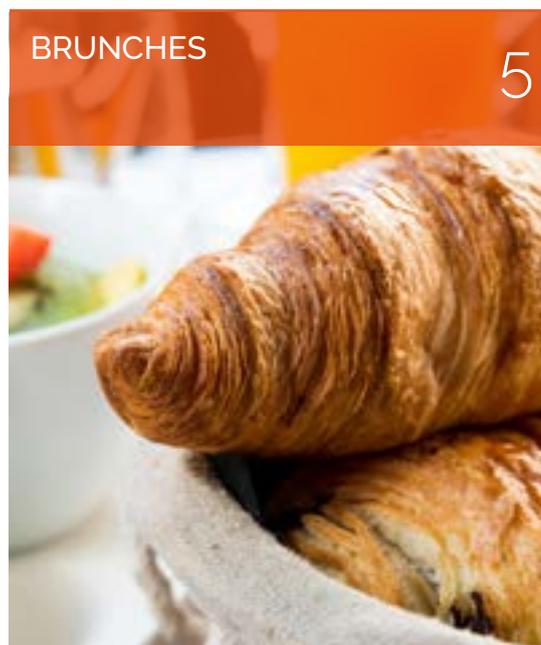
Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats et menus. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser directement à notre personnel qui pourra vous renseigner.

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.



LES P'TITS DEJ' ET PAUSES CAFÉ

Forfait pause café	p.1
La pause café à la carte	p.2
Le petit déjeuner standart	p.3
Le petit déjeuner continental	p.4

LES BRUNCHES

Le brunch Classic	p.5
Le Grand brunch	p.6
Boissons	sur demande
Mobilier, vaisselle	sur demande

LES P'TITS DEJ' ET PAUSES CAFÉ

FORFAIT PAUSE CAFÉ



Dès 12 personnes

Formule prête à être dégustée.

Non inclus : mise en place / débarrasage



METS

Toutes les viennoiseries viennent de la
boulangerie Rocco Guerrazzi à Carouge

Pers.	vaisselle jetable	vaisselle porcelaine
dès 12 pers.	9.20	11.30

Prix Hors Taxes en francs Suisse

FORFAIT PAUSE CAFÉ

- Café, thé, infusions
(café capsule ou café filtre en thermos, eau chaude en thermos)
 - Eaux minérales gazeuses et non gazeuses
(en bouteilles de 1 litre)
 - Jus d'orange Granini (en bouteille de 1 litre)
 - Corbeille de fruits frais (environ 1 fruit par personne)
 - Croissants & viennoiseries pour les pauses qui ont lieu le matin (2 pces/pers.) : croissant, mini pain au chocolat, mini escargot à la vanille
- ou
- Tranches de cake pour les pauses qui ont lieu l'après-midi (1 tranche et demi/pers.)



MATÉRIEL - INCLUS

Tasses et verres
Nappes & serviettes en papier standard

Options



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...
Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...
Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



PERSONNEL

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)
Forfait 3 heures : 189.70 HT - 94.90/l'heure au-delà
Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée
Toutes les informations sur [les livraisons](#)

LES P'TITS DEJ' ET PAUSES CAFÉ

PAUSES CAFÉ À LA CARTE



Dès 6 personnes

Formule prête à être dégustée.

Non inclus : mise en place / débarrasage



METS

Toutes les viennoiseries viennent de la
boulangerie Rocco Guerrazzi à Carouge

PAUSE CAFÉ À LA CARTE

- ° Café, thé, infusions **3.-**
(café capsule ou café filtre en thermos, eau chaude en thermos)
- ° Croissants & viennoiseries **3.10**
(croissant, mini pain chocolat, mini escargot vanille - 2pces/pers.)
- ° Cake **3.10**
(1 tranche et demi/pers.)
- ° Corbeille de fruits frais **3.10**
(environ 1 fruit par personne)

Options



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



PERSONNEL

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

LES P'TITS DEJ' ET PAUSES CAFÉ

LE PETIT DÉJEUNER STANDART



Dès 12 personnes

Formule prête à être dégustée.

Non inclus : mise en place / débarrasage



METS

Toutes les viennoiseries viennent de la
boulangerie Rocco Guerrazzi à Carouge

Pers.

dès 12 pers.

14.20

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE PETIT DEJEUNER STANDART

- Café, thé, infusions
(café capsule ou café filtre en thermos, eau chaude en thermos)
- Croissants & viennoiseries
(croissant, mini pain chocolat, mini escargot vanille - 3pces/pers.)
- Assortiment de pains à trancher
(pain multigrain, ballons de pain aux fruits, tresse au beurre)
- Assortiment de confitures GRTA, miel GRTA et beurre
(fraise, framboise, abricot, miel de fleurs.)
- Yogourts naturels
(bûchettes de sucre en poudre)
- Salade de fruits frais

Options



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



PERSONNEL

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

LES P'TITS DEJ' ET PAUSES CAFÉ

LE PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL



Dès 12 personnes

Formule prête à être dégustée.

Non inclus : mise en place / débarrasage



METS

**Toutes les viennoiseries viennent de la
boulangerie Rocco Guerrazzi à Carouge**

Pers.

dès 24 pers.

24.-

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE PETIT DEJEUNER CONTINENTAL

- Café, thé, infusions
(café capsule ou café filtre en thermos, eau chaude en thermos)
- Croissants & viennoiseries
(croissant, mini pain chocolat, mini escargot vanille - 3pcs/pers.)
- Assortiment de pains à trancher et mini bretzels
(pain multigrain, ballons de pain aux fruits, tresse au beurre)
- Assortiment de confitures GRTA, miel GRTA et beurre
(fraise, framboise, abricot, miel de fleurs.)
- Oeufs brouillés et bacon grillé
- Triangles de tortillas
- Yogourts naturels
(bouchettes de sucre en poudre)
- Salade de fruits frais

Options



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



PERSONNEL

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

LES BRUNCHES

LE BRUNCH CLASSIC



Dès 12 personnes

Formule prête à être dégustée.

Non inclus : mise en place / débarrasage



METS

**Toutes les viennoiseries viennent de la
boulangerie Rocco Guerrazzi à Carouge**

Pers.	dès 15 pers.	dès 35 pers.
Prix	26.90	24.80

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE BRUNCH CLASSIC

- Café, thé, infusions et chocolat chaud
(café capsule ou café filtre en thermos, eau chaude et lait chaud en thermos)
- Croissants, viennoiseries et pains à trancher
(croissant, mini pain chocolat, mini escargot vanille - 3pcs/pers., pain multicéréales, baguette parisienne)
- Assortiment de confitures GRTA, miel GRTA et beurre
(fraise, framboise, abricot, miel de fleurs.)
- Corn flakes
- Plateau de charcuteries et fromages
(jambon cuit de la Forêt Noire, viande séchée des Grisons, Saucisson de boeuf fumé de l'Oberland, Gruyère, fromage frais, Tomme de Savoie)
- Assortiment de 3 salades de fruits frais
- Corbeille de fruits

Options



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



PERSONNEL

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

LES BRUNCHES

LE GRAND BRUNCH



Dès 12 personnes

Formule prête à être dégustée.

Non inclus : mise en place / débarrasage



METS

Toutes les viennoiseries viennent de la boulangerie Rocco Guerrazzi à Carouge

Pers.	dès 15 pers.	dès 35 pers.
Prix	64.-	59.90

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE GRAND BRUNCH

- Café, thé, infusions et chocolat chaud
(café capsule ou café filtre en thermos, eau chaude et lait chaud en thermos)
- Mini viennoiseries, pains à trancher et tresse au beurre
(mini croissant, mini pain chocolat, mini escargot vanille, pain multicéréales, baguette parisienne, pain au levain, tresse au beurre)
- Assortiment de confitures GRTA, miel GRTA et beurre
(fraise, framboise, abricot, miel de fleurs.)
- Corn flakes
- Plateau de charcuteries et fromages
(jambon cuit de la Forêt Noire, viande séchée des Grisons, Saucisson de boeuf fumé de l'Oberland, carpaccio de jambon saumoné, Gruyère, Brie de Maux, Reblochon, bûche de chèvre, Tomme de Savoie, Fourme d'Ambert)
- Verrine de coeur de saumon, citron et aneth, verrine de guacamole et saumon fumé, verrine de cappucino aux cèpes
- Œufs brouillés, english beans (*haricot blanc à la sauce tomate*), minis saucisses de volaille grillées, bacon grillé
- Choix de 3 salades de saison
- Assortiment de yogourts naturels et parfumés
- Assortiment de 4 salades de fruits frais

Options



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements : [carte vaisselle et matériel](#)



PERSONNEL

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

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



BRUNCHES & P'TITS DEJ'

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

T. 022 329 31 96

WWW.GENECAND.CH

