

1929
Genecand
— TRAITEUR —

2020-2021

**REPAS
EN BUFFETS**

LES BUFFETS

LES PETITS BUFFETS DÈS 15 PERSONNES

*(Buffet d'entrées, buffet chaud et buffet desserts,
fromage en option)*



LES GRANDS BUFFETS DÈS 45 PERSONNES

*(Composition de votre buffet sur mesure selon votre
thème, dès 120 personnes)*



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 engagements

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 par l'achat de cochons, 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 BUFFETS PRÊTS À MANGER DÈS 15 PERS.

Le campagnard

L'estival

L'asiatique

L'américain

p.2

LES GRANDS BUFFETS DÈS 45 PERS.

Le franco-suisse

Le méditerranéen

Le moyen-oriental / Afrique du nord

Le asiatique & indien

L'américain

L'africain

Le prestige

p.2

Boissons

[doc. à télécharger](#)

Mobilier, vaisselle

[doc. à télécharger](#)

LES BUFFETS PRÊTS À MANGER

LE CAMPAGNARD (dès 15 personnes)



© Genecand-Traiteur

BUFFET FROID

Trois salades de saison
Rémoulade de céleri
Salade de lentilles GRTA de La-Petite-Grave
Salade de carottes au curry

Terrine de campagne* GRTA
Pâté en croûte* GRTA
Carpaccio de jambon saumoné* GRTA
Rillettes de truite saumonée du Léman

Oeufs Mimosa
Tarte aux poireaux à base de farine GRTA

BUFFET CHAUD (en option)

Rôti de porc GRTA au jus
OU
Braisé de boeuf à l'ancienne
Gratin dauphinois

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné
Pain multicéréales

DESSERTS

Tarte aux fruits de saison à base de farine GRTA
OU
Mousse au chocolat

Personnes	Buffet froid	Buffet froid + chaud
35 +	35.-	47.-
15 - 34	40.-	52.-

Tarifs Hors Taxes en franc Suisse

Options



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...



PERSONNEL DE SERVICE

1 serveur / 20 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)
Forfait 3 heures : 161.70 HT - 38.90/l'heure au-delà



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures
(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats
Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au-delà



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

LES BUFFETS PRÊTS À MANGER

L'ESTIVAL (dès 15 personnes)



BUFFET FROID

Trois salades de saison

Salade Caprese (tomates, mozzarella et basilic finement ciselé)

Salade de pâtes tricolores

Salade de concombre à l'aneth et au yogourt

Roastbeef froid

Jambon cru & melon (en saison)

Triangles de Tortillas

Feuilleté aux noix de cajou & tomates séchées

Courgettes grillées

Caviar d'aubergine

BUFFET CHAUD (en option)

Tajine de poulet au citron

Semoule millet aux petits légumes

OU

Lasagnes aux légumes estivaux

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné

Pain multicéréales

DESSERTS

Fraisier

OU

Salade de fruits frais

Personnes	Buffet froid	Buffet froid + chaud
-----------	--------------	-------------------------

35 + 35.- 47.-

15 - 34 40.- 52.-

Tarifs Hors Taxes en franc Suisse

Options



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...



PERSONNEL DE SERVICE

1 serveur / 20 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 161.70 HT - 38.90/l'heure au-delà



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures

(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au-delà



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

LES BUFFETS PRÊTS À MANGER

L'ASIATIQUE (dès 15 personnes)



BUFFET FROID

Trois salades de saison

Salade des trois délices (laitue, algues, radis, soja, oeufs, jambon, poulet)

Salade de légumes à la Thaïlandaise

Salade de chou chinois au miel

Rouleau d'été

Triangle aux crevettes

Samoussas aux légumes

Assortiment de suhis maki

BUFFET CHAUD

Sauté de boeuf, sauce aigre-douce

OU

Poêlée de légumes croquants et tofu

au curry vert

Riz basmati

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné

Pain multigrains

DESSERTS

Bavarois à la mangue

Personnes

Buffet

froid + chaud

35 +

35.-

15 - 34

40.-

Tarifs Hors Taxes en franc Suisse

Options



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...



PERSONNEL DE SERVICE

1 serveur / 20 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 161.70 HT - 38.90/l'heure au-delà



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures

(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au-delà



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

LES BUFFETS PRÊTS À MANGER

L'AMERICAIN (dès 15 personnes)



BUFFET FROID

Trois salades de saison
Salade verte et maïs doux
Salade coleslaw
Salade de betterave Big Apple

Ailes de poulet frites froides et sauce tartare
Cocktail de crevettes sauce Thousand Island
Poitrine de boeuf à l'aigre doux, sauce au raifort

Oeufs mimosa
Guacamole & tacos

BUFFET CHAUD (en option)

Chili con carne
Riz blanc
OU

Travers de porc GRTA sauce barbecue
Baked Idahoe potatoes, crème aigre

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné
Pain multigrains

DESSERTS

Cheese-cake
OU
Tarte au limon Key West

Personnes	Buffet froid	Buffet froid + chaud
-----------	--------------	-------------------------

35 + 35 47-

15 - 34 40 52-

Tarifs Hors Taxes en franc Suisse

Options

BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

PERSONNEL DE SERVICE

1 serveur / 20 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 161.70 HT - 38.90/l'heure au-delà

PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures

(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au-delà

LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

LES GRANDS BUFFETS

LE TRADITIONNEL (dès 45 personnes)



BUFFET D'ENTRÉES

Rémoulade de céleri, Salade de carottes,
Salade de choux blancs & lardons
Salade de lentilles de la Petite Grave
Salade de betteraves rouges
Salade d'endives aux noix

Terrine de campagne, Terrine de canard
Terrine de foie de volaille
Pâté en croûte, Aspic charcutier
Saucisson feuilleté chaud
Carpaccio de jambon saumoné

OEufs mimosa, Terrine de légumes pot-au-feu
Saumon en Bellevue, Anguille fumée

BUFFET CHAUD

2 viandes à choix
(à définir à la commande)

Braisé de boeuf
Fricassée genevoise
Atriaux
Roastbeef
Gigot d'agneau
Jambon chaud, sauce Madère

Gratin dauphinois
Epinards en branches, Navets persillés

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné, Pain multicéréales,
Pain de campagne

BUFFET DE DESSERTS

Mousse au chocolat, strudel aux pommes &
crème vanille, flan maison, dacquoise aux fruits
des bois, poires au vin, tarte au citron meringuée,
trois salades de fruits frais

Personnes	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
126 +	46.90	29.90	8.90
66 - 125	50.90	32.90	10.90
45 - 65	54.90	35.90	12.90

Tarifs Hors Taxes en franc Suisse

Options



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...



PERSONNEL DE SERVICE

1 serveur / 20 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 161.70 HT - 38.90/l'heure au-delà



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures

(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au-delà



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

LES GRANDS BUFFETS

LE MEDITERRANNEEN (dès 45 personnes)



BUFFET D'ENTRÉES

Tomates et mozzarella
Salade de pâtes tricolores
Salade de fenouil à l'orange,
Salade de brocolis aux pignons
Salade de concombres au thym
Salade de champignons boutons

Aubergines et courgettes à l'italienne
Poivrons à la calabraise
Jambon de Parme et melon (en saison)
Salami tipo milano, Pâté di fegato
Palette de bœuf à la tapenade, Vitello tonnato
Sardines fraîches à l'escabèche
Salade de fruits de mer, Anchois marinés

BUFFET CHAUD

Poitrine de veau à la Sicilienne
Jarret de porc à la sauge

Polenta Val d'Aoste
Tomates à la provençale

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné
Pain multicéréales
Pain de campagne

BUFFET DE DESSERTS

Amaretti à la poire
Tiramisu, Crème catalane,
Panna cotta aux fruits rouge,
Tarte au citron meringuée à l'italienne
Salade de melon au basilic, Salade de fraises

Personnes	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
126 +	46.90	29.90	8.90
66 - 125	50.90	32.90	10.90
45 - 65	54.90	35.90	12.90

Tarifs Hors Taxes en franc Suisse

Options



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...



PERSONNEL DE SERVICE

1 serveur / 20 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 161.70 HT - 38.90/l'heure au-delà



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures

(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

LES GRANDS BUFFETS

LE MOYEN-ORIENTAL (dès 45 personnes)



BUFFET D'ENTRÉES

Salade de haricots verts à l'orientale
Salade de carottes cuites
Salade de l'olivier
Salade au pain grillé
Salade de laitue romaine à l'orange
Taboulé à la menthe

Caviar d'aubergine,
Humus & tarama
Purée de courgettes à l'huile & à la menthe
Ailerons de poulet el Assoud
Sardines fraîches au piment
Feuilles de choux farcies
Briouat aux merguez
Briks aux crevettes
Feuilles de vignes

BUFFET CHAUD

Tajine d'agneau aux pruneaux
OU
Tajine de poulet aux dattes
Semoule de millet aux petits légumes

ASSORTIMENT DE PAIN

Petits ballons aux pavots & au cumin
Pain libanais

BUFFET DE DESSERTS

Salade de pommes à la rose
Salade d'oranges à la grenadine
Salade de pastèque ou melon
Figues au thym, flan libanais,
Pâtisseries libanaises
Sorbet à la menthe fraîche

Personnes	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
126 +	47.90	30.90	8.90
66 - 125	51.90	33.90	10.90
45 - 65	55.90	36.90	12.90

Tarifs Hors Taxes en franc Suisse

Options



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...



PERSONNEL DE SERVICE

1 serveur / 20 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 161.70 HT - 38.90/l'heure au-delà



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures

(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

LES GRANDS BUFFETS

L'AMERICAIN (dès 45 personnes)



BUFFET D'ENTRÉES

Salade verte & maïs doux
Salade d'endives sauce Boston
Salade de carottes & raisins secs
Salade cottage cheese & fruits
Salade de betteraves "big apple"
Salade de céleris California

Terrine Country style
Dinde rôtie reconstituée
Poitrine de boeuf à l'aigre doux, sauce au raifort
Filet de porcs saumoné mariné
Saumon en Bellevue
Cocktail de crevettes sauce Thousand Island
Terrine de légumes & Oeufs mimosa
Guacamole & tacos

BUFFET CHAUD

Chili con carne
Jambon de Virginie rôti au miel & clous de girofle
Spare-ribs sauce barbecue

Epis de maïs au beurre
Baked Idahoe potatoes crème aigre

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné
Pain à l'ail

BUFFET DE DESSERTS

Truffé au chocolat amer
Apple pie & Cheese cake
Cookies & Muffins à la pistache
Flan au caramel
Tarte aux limons Key West
Poires pochées aux épices

Personnes	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
126 +	47.90	30.90	8.90
66 - 125	51.90	33.90	10.90
45 - 65	55.90	36.90	12.90

Tarifs Hors Taxes en franc Suisse

Options

BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

PERSONNEL DE SERVICE

1 serveur / 20 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 161.70 HT - 38.90/l'heure au-delà

PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures

(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà

LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

LES GRANDS BUFFETS

LE ASIATIQUE-INDIEN (dès 45 personnes)



BUFFET D'ENTRÉES

Salade des trois délices
Salade de haricots verts aux champignons chinois
Salade de poulet à la thaïlandaise
Salade de légumes, sauce à la noix de coco
Salade de navets à l'aigre-doux
Salade de cresson & châtaignes d'eau
Rouleaux d'été
Choix de sushi Hosomaki & Nigiri

Pacorras aux légumes
Triangles à la crevette
Brochettes de poulet Yakitori
Aumonières de fruits de mer
Mini samousa aux légumes

BUFFET CHAUD

Crevettes Byriani
Sauté de boeuf sauce aigre-douce
Émincé de volaille au basilic & noix de coco
Riz Basmati
Chop suey de légumes & Kablishanasag
Pakchoï à la citronnelle

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné, Pain multicéréales
Pain de campagne

BUFFET DE DESSERTS

Salade de lychees, Salade de kiwi
Salade de pommes au gingembre
Gelée aux amandes
Banane pralinée
Bavarois à la mangue
Biscuits au miel & sésame

Personnes	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
126 +	49.-	32.-	8.90
66 - 125	53.-	35.-	10.90
45 - 65	57.-	38.-	12.90

Tarifs Hors Taxes en franc Suisse

Options



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...



PERSONNEL DE SERVICE

1 serveur / 20 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 161.70 HT - 38.90/l'heure au-delà



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures

(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

LES GRANDS BUFFETS

L'AFRICAIN (dès 45 personnes)



BUFFET D'ENTRÉES

Salade à la Malgash

(pousses de soja, poivrons rôtis, mangues, tomates)

Salade Egyptienne

(haricots verts, blancs de volaille et dattes)

Salade Tasou

(coeurs de palmier, champignons, avocats, tomates)

Salade du Village

(ananas, riz, mangues et patates douces)

Salade Soleil

(haricots blancs, patates douces, maïs, petits pois)

BUFFET CHAUD

Minis brochettes de volaille à la noix de coco

Poisson à la Bassamoise (tilapia, sauce basilic)

Maffé au poulet (sauté de poulet, sauce cacahuète)

Porc sauté grand-mère (marinade au rhum et gingembre)

Riz au jasmin

Hachis de jaricots rouges

Fèves cuisinées à la manière de Nairobi

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné, Pain multicéréales

Pain de campagne

BUFFET DE DESSERTS

Salade de mangue

Salade de papaye épicée

Flan à la noix de coco

Gâteau de papaye aux arachides

Soupe tropicale

Personnes	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
126 +	40.-	8.90	8.90
66 - 125	44.-	10.90	10.90
45 - 65	48.-	12.90	12.90

Tarifs Hors Taxes en franc Suisse

Options



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...



PERSONNEL DE SERVICE

1 serveur / 20 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 161.70 HT - 38.90/l'heure au-delà



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures

(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au-delà



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

LES BUFFETS

LE PRESTIGE (dès 45 personnes)



BUFFET D'ENTRÉES

Salade de champignons de Paris au basilic & coeurs d'artichauts

Salade Waldorf & Salade de mesclun

Salade de brocolis & pignons de pin grillés

Salade de lentilles au vinaigre de cidre

Salade d'endives au Bleu de Bresse

Salade de haricots fins & noisettes

Pressé de foie gras aux poires

Carpaccio de veau al pesto

Magret de canard fumé & Vitello tonato

Terrine de légumes pot-au-feu

Ballottine de canard aux pistaches & Cognac

Terrine de chevreuil aux noisettes & Marsala

Saumon en Bellevue

Buisson de crevettes marinées

Carpaccio de lotte au citron vert

BUFFET CHAUD

Filet d'agneau en croûte de sel

Carré de veau déglacé au Calvados

Poêlée de pommes de terre vitelottes

aux cèpes & échalotes

Petits fagots de haricots verts

Tomate Belle maraîchère

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné, Pain multicéréales

Pain de campagne

BUFFET DE DESSERTS

Mousse au chocolat, Strudel aux pommes

Flan maison, Tarte au citron meringuée

Dacquoise aux fruits des bois

Poires au vin, Figs au caramel

Trois salades de fruits frais, Deux sorbets

Personnes	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
126 +	72.50	52.70	11.90
66 - 125	75.60	55.70	13.90
45 - 65	77.70	58.70	15.90

Tarifs Hors Taxes en franc Suisse

Options



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...



PERSONNEL DE SERVICE

1 serveur / 20 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 161.70 HT - 38.90/l'heure au-delà



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures

(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

LES BUFFETS

LES FROMAGES



LE PETIT BUFFET

Vieux Gruyère
Reblochon de Savoie
Bleu de Bresse

Personnes	Prix	Tarifs Hors Taxes
126 +	4.80	
66 - 125	5.-	
15 - 65	5.20	

LE BUFFET FRANCO-SUISSE

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

Personnes	Prix	Tarifs Hors Taxes
126 +	6.90	
66 - 125	7.50	
45 - 65	8.-	

LE BUFFET ITALIEN

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

Personnes	Prix	Tarifs Hors Taxes
126 +	7.90	
66 - 125	8.50	
45 - 65	9.-	

LE BUFFET PRESTIGE

Brie de Meaux
Camembert d'Isigny
Roquefort Papillon
Livarot
Tomme vaudoise
Gruyère Vieux
Chèvre Sainte-Maure

Personnes	Prix	Tarifs Hors Taxes
126 +	8.90	
66 - 125	9.50	
45 - 65	10.-	

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.

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 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



REPAS EN BUFFETS

2020-2021

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

WWW.GENECAND.CH

