

1929  
**Genecand**  
— TRAITEUR —



**CHURRASCO  
EM CASA**



# CHURRASCO EM CASA

(Churrasco à la maison)

## LES FORMULES

*Le churrasco est un style de grillade issu de la tradition Gaúcho. Il est originaire du sud du Brésil et des plaines d'Argentine*



## ACCOMPAGNEMENTS

*Buffet de salades et d'accompagnements chauds*



## DESSERTS

*Buffet de desserts brésiliens*



### 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](http://www.genecand.ch).

### FORMULES A LA CARTE

La formule découverte

La formule premium ..... p.1-2

### ACCOMPAGNEMENTS

Le petit buffet de salades

Le grand buffet de salades

Accompagnements chauds ..... p.3-5

### DESSERTS

Buffet de desserts brésiliens ..... p.6

# CHURRASCO EM CASA

## LES FORMULES À LA CARTE



Photo non contractuelle

### FORMULE DÉCOUVERTE

Dès 30 personnes

**17.90 HT/pers.**

*Toutes les pièces sont embrochées par nos soins*

**Asa de frango**  
*(ailes de poulet Suisse)*

**Linguïça de Pernil**  
*(saucisse à rôtir brésilienne, viande de Genève, GRTA)*

**Costela de boi**  
*(poitrine de bœuf de Genève, GRTA)*

**Costela de Cordeiro**  
*(côtelette d'agneau de Genève, GRTA)*

#### CHOIX DE SAUCES - inclus

Moutarde  
Sauce au curry  
Sauce Calypso

#### CHOIX DE PAINS - inclus

Pain blanc (type ciabatta)  
Pain multicéréales (type crustigrain)

#### POUR LES RÉGIMES SPÉCIAUX

**+ 6.- HT/pers.**

*en supplément de la formule de base choisie*

Brochette de légumes & falafel  
ou

Brochette de poissons et légumes  
*(crevettes, saumon, cabillaud)*

ou  
Saucisse végétarienne

#### OPTIONS



##### ACCOMPAGNEMENTS

Salades et accompagnements  
chauds pages 3 et 4, desserts page 5



##### BOISSONS

Forfait Caipirinha à discrétion (12.-)  
Bières, vins genevois,  
Boissons sans alcool, café...

*Découvrez toutes nos boissons dans notre  
carte dédiée*



##### MATÉRIEL

Churrasqueira (350.-)  
Bonbonne de gaz (50.-)  
Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...  
*Nos possédons un grand stock d'articles  
d'art de la table. Demandez nous conseil*



##### PERSONNEL DE SERVICE

1 serveur / 20 convives. Minimum de 3 heures  
(mise en place, service, rangement, déplacement inclus). Forfait 3 heures : 189.70 HT -  
49.90/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 : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà



##### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

CHURRASCO EM CASA

Tel. 022 329 31 96 ou [www.genecand.ch](http://www.genecand.ch)

1



# CHURRASCO EM CASA

## LES FORMULES



Photo non contractuelle

### FORMULE PREMIUM

Dès 30 personnes

**25.90 HT/pers.**

*Toutes les pièces sont embrochées par nos soins*

**Asa de frango com bacon**  
*(ailes de poulet Suisse bardées)*

**Linguíça de Pernil**  
*(saucisse à rôtir brésilienne, viande de Genève, GRTA)*

**Costela de Cordeiro**  
*(côtelette d'agneau de Genève, GRTA)*

**Picanha**  
*(aiguillette de rumsteak de Genève, GRTA)*

#### CHOIX DE SAUCES - inclus

Moutarde  
Sauce au curry  
Sauce Calypso

#### CHOIX DE PAINS - inclus

Pain blanc (type ciabatta)  
Pain multicéréales (type crustigrain)

#### POUR LES RÉGIMES SPÉCIAUX

**+ 6.- HT/pers.**

*en supplément de la formule de base choisie*

Brochette de légumes & falafel  
ou

Brochette de poissons et légumes  
*(crevettes, saumon, cabillaud)*

ou  
Saucisse végétarienne

### OPTIONS



#### ACCOMPAGNEMENTS

Salades et accompagnements  
chauds pages 3 et 4, desserts page 5



#### BOISSONS

Forfait Caipirinha à discrétion (12.-)

Bières, vins genevois,

Boissons sans alcool, café...

**Découvrez toutes nos boissons dans notre  
carte dédiée**



#### MATÉRIEL

Churrasqueira (350.-)

Bonbonne de gaz (50.-)

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

**Nos possédons un grand stock d'articles  
d'art de la table. Demandez nous conseil**



#### PERSONNEL DE SERVICE

1 serveur / 20 convives. Minimum de 3 heures  
(mise en place, service, rangement, déplacement inclus). Forfait 3 heures : 189,70 HT -  
49,90/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 : 239,60 HT - 59,90/l'heure au delà



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

CHURRASCO EM CASA

Tel. 022 329 31 96 ou [www.genecand.ch](http://www.genecand.ch)

2

# CHURRASCO EM CASA

## ACCOMPAGNEMENTS



*Photo non contractuelle*

### LE PETIT BUFFET DE SALADES

Dès 15 personnes

*Toutes nos salades et sauces sont préparées par nos soins avec des produits frais*

**8.90 HT/pers.**

Tomate (tomates)

---

Milho verde (maïs)

---

Alface (salade verte)

---

Cebola (oignons)

---

Cenoura ralada (carottes râpées)

---

Molho branco, azeite, vinagre balsâmico

(sauce dressing, huile d'olive, vinaigre balsamique)

---

# CHURRASCO EM CASA

## ACCOMPAGNEMENTS



Photo non contractuelle

### LE GRAND BUFFET DE SALADES

Dès 30 personnes

*Toutes nos salades et sauces sont préparées par nos soins avec des produits frais*

14.90 HT/pers.

Tomate (tomates)

Milho verde (maïs)

Alface (salade verte)

Cebola (oignons)

Cenoura ralada (carottes râpées)

Abacaxi (ananas)

Salada de arroz e ervilhas (salade de riz et petits pois)

Salada de maionese (salade russe)

Azeitonas verdes (olives vertes)

Azeitonas pretas (olives noires)

Beteraba (betterave)

Ovo mimosa (oeufs mimosa)

Molho branco, azeite, vinagre balsâmico

(sauce dressing, huile d'olive, vinaigre balsamique)

# CHURRASCO EM CASA

## ACCOMPAGNEMENTS



*Photo non contractuelle*

### ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS

Dès 30 personnes

*Tous nos accompagnements sont préparés par nos soins avec des produits frais*

	Prix /pers.
Arroz com alho (riz légèrement aillé)	<b>3.50</b>
Feijão preto (haricots noirs)	<b>4.50</b>
Mandioca na manteiga (manioc au beurre)	<b>4.50</b>
Banana frita (bananes frites)	<b>4.50</b>



# CHURRASCO EM CASA

## DESSERTS



*Photo non contractuelle*

### LE BUFFET DE DESSERTS BRESILIENS

Dès 30 personnes

*Tous nos desserts sont confectionnés et élaborés par nos soins*

**14.90 HT/pers.**

Salada de Melancia (salade de pastèque)

---

Salada de banana (salade de bananes)

---

Mousse de Maracujá (mousse au fruit de la passion)

---

Pudim de leite condensado (flan au lait condensé)

---

Bolo de coco húmido (gâteau à la noix de coco)

---

Morango com chocolate (fraises enrobées de chocolat)

---

## **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](mailto: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



CHURRASCO EM CASA

Tel. 022 329 31 96 ou [www.genecand.ch](http://www.genecand.ch)

# CHURRASCO EM CASA

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

[WWW.GENECAND.CH](http://WWW.GENECAND.CH)

