

1929
Genecand
— TRAITEUR —

2020

A festive Christmas dinner table is shown, featuring a roasted turkey as the centerpiece, several wine glasses, lit candles, and a small gift box. The background is decorated with warm, glowing lights and a Christmas tree. The table is set with white plates, red napkins, and silverware. The overall atmosphere is warm and celebratory.

**FÊTES DE
FIN D'ANNÉE**



FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Le contenu de cette carte est valable du 18 au 31 décembre 2020

HORAIRES D'OUVERTURE

Jeudi 24 décembre 2020	8h00 à 16h30
Vendredi 25 décembre 2020	8h00 à 16h30
Samedi 26 au Dimanche 27 décembre 2020	fermé
Lundi 28 décembre 2020 au Jeudi 31 décembre 2020	8h00 à 16h30
Vendredi 1 ^{er} janvier au dimanche 3 janvier 2021	fermé

AMUSE-BOUCHES **p.1**

ENTRÉES FROIDES **p.3**

VIANDES & POISSONS **p.4**

ACCOMPAGNEMENTS **p.5**

DESSERTS DE NOËL **p.6**

ÉPICERIE, CHAMPAGNE,
PANIERS GARNIS **p.7**

Pour être bien conseillé, téléphonez au 022 329 31 96,
le matin de 08h00 à 12h00 et l'après-midi de 14h00 à
16h30.

Tous nos prix s'entendent hors taxes (HT).
Paiement comptant au retrait de la marchandise.
CB acceptées



FÊTES DE FIN D'ANNÉE

AMUSE-BOUCHES



Photo non contractuelle

AMUSES-BOUCHE FROIDS

Prix /plateau

Panier de dips de légumes

*Carottes, concombres, tomates cerises, radis ronds, bouquets de chou-fleur
Sauce Calypso et sauce au curry*

Corbeille de 500 gr (avec sauce) / idéale pour 10 personnes

25.-

Canapés assortis classiques (sans gelée)

*Jambon blanc et cornichon
Saumon fumé et aneth sur pain aux épices
Coeur de palmier, sauce cocktail et tomate cerise
Œufs de lump, zeste de citron et quartier de concombre
Fromage blanc aux herbes, tomate séchée et pignon de pin*

Plateau de 40 pièces

78.-

Plateau de 20 pièces

40.-

Canapés assortis prestiges (sans gelée)

*Mousse de chèvre aux herbes de Provence et sauce pesto et tomates séchées
Magret de canard fumé et figues, beurre moutarde et piment d'Espelette sur pain blanc
Poulet à la noix de coco et son oeuf de caille, sauce au curry sur pain nature
Pointe d'asperge et radis, sauce verte et crème de betterave sur pain nature
Rouleau de saumon Gravelachs sur pain suédois*

Plateau de 40 pièces

96.-

Plateau de 20 pièces

49.-

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

AMUSE-BOUCHES



Photo non contractuelle

AMUSES-BOUCHE FROIDS

Prix /plateau

Ardoise gourmande

Mini Opéra de foie gras et pain d'épices

Sushi de truite du Léman

Mini cône de viande séchée des Grisons garni de tête de moine et rucola

Blinis de saumon fumé, pointe de crème aigre et perles de yuzu

Plateau de 24 pièces

69.-

Ardoise de fête

Maki de foie gras aux Mara des bois

Cupcake à la figue et au chèvre frais

Tartare de boeuf et sa pointe de caviar

Lobster roll au homard et agrumes, sauce cocktail

Plateau de 24 pièces

84.-

PAIN SURPRISE & PÂTÉ EN CROÛTE

Pain surprise de 1,5 kg (environ 72 pièces)

Saumon fumé et foie gras fait maison

85.50

Pain surprise brioché de 1,5 kg (environ 60 pièces)

Saumon fumé et foie gras fait maison

129.90

Pâté en croûte pistaché - 1 pièce (environ 1,4 kg ou 30 tranches)

55.-

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

ENTRÉES FROIDES (DÈS 3 PERSONNES)



Photo non contractuelle

ENTRÉES FROIDES

Pour chaque plat, commande minimum de 3 portions
exceptés les plats vendus au plateau ou à la pièce

Prix /pers.

Saumon fumé d'Ecosse, label Bio <i>accompagné de pain santabondio beurré, beurre et quartiers de citron</i>	18.-
Demi pamplemousse rose garni d'un cocktail de crevettes et de crabe	18.-
Charlotte d'avocat et agrumes sur son taboulé de quinoa aux épices de Noël	18.-
Foie gras de canard maison accompagné de sa brioche et d'une quenelle de compotée d'oignons	21.-
Tartare de langouste exotique aux petits légumes croquants	23.-
Demi langouste à la Parisienne <i>(garnie de macédoine de légumes)</i>	25.-
Bouquet de 24 crevettes entières décortiquées, piquées sur un ananas <i>(Mayonnaise maison au citron et mayonnaise maison au safran)</i>	le bouquet / 59.-
Saumon ou Truite saumonée du Léman en Bellevue <i>(selon arrivage)</i> <i>(accompagné de crevettes entière, oeufs durs, sauce mayonnaise & Calypso)</i>	
Saumon / Truite d'environ 2,5 kg (pour 10 à 15 personnes)	la pièce / 160.-
Saumon / Truite d'environ 3,5 kg (pour 15 à 25 personnes)	la pièce / 210.-

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

VIANDES & POISSONS (DÈS 3 PERSONNES)



Photo non contractuelle

VIANDES & POISSONS

Pour chaque plat, commande minimum de 3 portions

Prix /pers.

Cuisse de canard de Ballaison (F-74) à l'orange	14.-
Dinde fermière aux marrons et sa farce maison	15.-
Dinde fermière aux marrons et sa farce maison (entière - 10 pers.)	140.-
Souris d'agneau fondante servie dans son jus de cuisson	21.-
Koulibiak de bar (cru), beurre blanc citronné (minimum 6 personnes) <i>(filet de bar, riz, oeufs, épinards)</i>	22.-
Volaille du Nant d'Avril (Satigny) aux morilles	23.-
Volaille du Nant d'Avril (Satigny) aux morilles (entière - 6 pers.)	130.-
Filet de boeuf Wellington (cru), sauce périgourdine (minimum 6 personnes)	24.-
Filet mignon de veau aux morilles	29.-
Homard à l'Américaine et ses petits légumes	34.-

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

ACCOMPAGNEMENTS (DÈS 3 PERSONNES)



Photo non contractuelle

ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS

Pour chaque plat, commande minimum de 3 portions

Prix /pers.

Mousseline de potimarron GRTA & ses éclats de châtaigne	6.-
Fagots de haricots verts bardés au lard GRTA (2 pièces)	6.-
Gratin dauphinois à base de pommes de terre GRTA	6.-
Timbale de polenta GRTA & son coeur fondant aux cèpes	6.-
Gratin de cardons frais GRTA	9.-

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

DESSERTS DE NOËL (DÈS 3 PERSONNES)



Photo non contractuelle

DESSERTS DE NOËL

Pièce unique pour 6 personnes

Prix / 6 pers.

Bûche traditionnelle maison aux marrons	36.-
Bûche traditionnelle maison au chocolat	36.-
Bûche maison au citron et meringue	39.-
Omelette Norvégienne traditionnelle, vanille-framboises (à flamber par vos soins)	54.-
Assortiment de 18 fruits givrés (4 citrons, 6 fruits de la passion, 4 ananas, 4 mangues)	54.-

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

PRODUITS D'ÉPICERIE ET CHAMPAGNE



Photo non contractuelle

PRODUITS D'ÉPICERIE

Prix/pièce

Boîte de tuiles artisanales au caramel 200 gr (Maison Taillé)	24.-
Boîte de pralinés artisanaux 200 gr (19 à 20 pièces) (Maison Taillé)	31.90
Coeur de saumon fumé nature ou à l'aneth, environ 280 gr	45.90
Foie gras de canard frais maison en terrine porcelaine 250 gr	42.-
Foie gras de canard frais maison en terrine porcelaine 400 gr	66.90
Caviar d'Italie White Sturgeon (transmontanus) 50 gr	125.-
Caviar d'Italie Black Oscietre 50 gr	154.-

CHAMPAGNE

Champagne François Fagot 1er Cru Brut, Rilly-la-Montagne

Prix /bottle

La bouteille de 75 cl
Dès 6 bouteilles
Dès 12 bouteilles

36.- au lieu de ~~39.80~~
33.-
30.-

PANIERS GARNIS

Grand choix de paniers garnis composés ou à composer dans notre documentation spécifique : [PANIERS GARNIS](#)



FÊTES DE FIN D'ANNÉE

CONDITIONS GÉNÉRALES

Tarifs et conditions valables pour la période des fêtes de fin d'année 2020.

Toute commande doit être passée au minimum 48 heures à l'avance.
Sauf commande exceptionnelle, toute notre marchandise est conditionnée froide en plats jetables.

Tous nos tarifs sont hors taxes (HT).
La TVA à 2,5% ou 7,7% est en sus.

Frais de livraison

Fr. 50.- pour une livraison sur le canton (sous réserve d'accès facile).

Pour le service de vos repas

Nous pouvons vous proposer du personnel de service, pour un minimum de 4 heures de service (les heures sont décomptées de l'arrivée jusqu'au départ du personnel sur place).

Sous réserve de disponibilité, réservation avant le 9 décembre 2020.

Fr. 60.- de l'heure par personne de service

Fr. 50.- de déplacement par personne de service

Pour la préparation et la présentation de vos assiettes

Nous pouvons vous proposer du personnel de cuisine, pour un minimum de 4 heures de service (les heures sont décomptées du départ jusqu'au retour en nos locaux).

Sous réserve de disponibilité, réservation avant le 9 décembre 2020.

Fr. 60.- de l'heure par cuisinier.

Conditions de paiement

Paiement comptant (au retrait de la marchandise ou à la livraison).

CB acceptées en nos locaux.

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

2020

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

WWW.GENECAND.CH

