

1929
Genecand
— TRAITEUR —



GRILLADES
— & —
BARBECUE

GRILLADES & BARBECUE

LES FORMULES

De la formule saucisses à la côte de boeuf en passant par les brochettes, le tout fait maison



ACCOMPAGNEMENTS

Buffet de salades et d'accompagnements chauds



DESSERTS

Buffet de desserts au choix



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 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 FORMULES

La formule saucisses
La formule conviviale
La formule country
La formule traditionnelle
La formule plaisir p.1-5

ACCOMPAGNEMENTS

Buffet de salades estivales
Accompagnements chauds p.6-7

DESSERTS

Buffets de desserts p.8

GRILLADES ET BARBECUE

LA FORMULE SAUCISSES



Photo non contractuelle

LA FORMULE SAUCISSES

Dès 15 personnes

12.90 HT/pers.

Toutes nos saucisses sont fabriquées par nos soins (sauf la saucisse de veau), sans phosphates et avec de la viande de premier choix

Merguez GRTA
(50% bœuf - 50% agneau de Genève)

Chipolatas assorties
(viande de Genève)

Saucisse de veau

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 6 et 7, desserts page 8



BOISSONS

Bières, vins genevois,
Boissons sans alcool, café...
Découvrez toutes nos boissons dans notre
carte dédiée



MATÉRIEL

Grill à gaz (80.-)
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

GRILLADES ET BARBECUE

LA FORMULE CONVIVIALE



Photo non contractuelle

LA FORMULE CONVIVIALE

Dès 15 personnes

17.90 HT/pers.

La découpe et les marinades sont préparées par nos soins avec des produits de premier choix

Merguez GRTA
(50% bœuf - 50% agneau de Genève)

Chipolatas assorties
(viande de Genève)

Saucisse de veau

Steak de porc de Genève
mariné à l'aigre doux

Brochette de volaille

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 6 et 7, desserts page 8



BOISSONS

Bières, vins genevois,
Boissons sans alcool, café...
Découvrez toutes nos boissons dans notre
carte dédiée



MATÉRIEL

Grill à gaz (80.-)
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

GRILLADES ET BARBECUE

LA FORMULE COUNTRY



Photo non contractuelle

LA FORMULE COUNTRY

Dès 15 personnes

19.90 HT/pers.

La découpe et les marinades sont préparées par nos soins avec des produits de premier choix

Rosemary grilled Lamb chops
(cotelettes d'agneau de Genève grillées au romarin)

Spare Ribs sauce barbecue
(travers de porc de Genève ou Suisse)

Chicken wings aux épices
(ailes de poulet Suisse)

Herbs pork sausage
(saucisse aux herbes, viande de Genève)

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 6 et 7, desserts page 8



BOISSONS

Bières, vins genevois,
Boissons sans alcool, café...
Découvrez toutes nos boissons dans notre
carte dédiée



MATÉRIEL

Grill à gaz (80.-)
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

GRILLADES ET BARBECUE

LA FORMULE TRADITIONNELLE



Photo non contractuelle

LA FORMULE TRADITIONNELLE

Dès 15 personnes

22.90 HT/pers.

*La découpe et les marinades sont préparées
par nos soins avec des produits de premier choix*

Merguez GRTA
(50% bœuf - 50% agneau de Genève)
Côtelettes d'agneau de Genève
Tendron de veau au paprika
Steak de bœuf de Genève

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 6 et 7, desserts page 8



BOISSONS

Bières, vins genevois,
Boissons sans alcool, café...
**Découvrez toutes nos boissons dans notre
carte dédiée**



MATÉRIEL

Grill à gaz (80.-)
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

GRILLADES ET BARBECUE

LA FORMULE PLAISIR



Photo non contractuelle

LA FORMULE PLAISIR

Dès 15 personnes

36.90 HT/pers.

La découpe et les marinades sont préparées par nos soins avec des produits de premier choix

Pavé de thon Albacore (friends of the sea)
(thon à chair rouge)

Côte de bœuf GRTA
(GRTA dans la limite de notre stock)

Brochette de red snapper et saumon
Côtelettes d'agneau de Genève

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 6 et 7, desserts page 8



BOISSONS

Bières, vins genevois,
Boissons sans alcool, café...
Découvrez toutes nos boissons dans notre
carte dédiée



MATÉRIEL

Grill à gaz (80.-)
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

GRILLADES ET BARBECUE

ACCOMPAGNEMENTS



Photo non contractuelle

BUFFET DE SALADES ESTIVALES

Dès 15 personnes

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

Le choix des salades devra être effectué au moment de la confirmation de la commande, le cas échéant, nous nous réservons le droit de faire les choix selon la production du jour.

Personnes	3 salades	5 salades	8 salades
Dès 15 pers.	9.90	12.90	-
Dès 45 pers.	8.90	11.90	14.90

Tarifs hors taxes par personne

Salade Caprese (tomates, mozzarella et basilic finement ciselé)

Salade verte et maïs doux

Taboulé à la menthe

Salade Coleslaw (choux blanc, carottes, mayonnaise)

Salade Grecque (tomates, concombre, Feta, olives noires)

Salade de carottes au curry

Salade de pâtes

Salade de concombre au yoghurt

Salade de fenouil à l'orange

Salade de pommes de terre au bouillon et échalote

Salade du Village (ananas, riz, mangues et patates douces)

GRILLADES ET BARBECUE

ACCOMPAGNEMENTS



Photo non contractuelle

ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS

Dès 15 personnes

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

	Prix /pers.
Riz blanc	2.90
Baked Idahoe potatoes, crème aigre (la pièce)	2.90
Polenta au Grana Padano (servie en Meule de Grana-Padano dès 30 pers.)	3.90
Pommes sautées au romarin	3.90
Gratin dauphinois	4.90
Demi-épis de maïs au beurre	2.90
Brochette de légumes et halloumi (fromage à griller)	4.50
Ratatouille à l'huile d'olive	4.90
Tian de légumes à la provençale	4.90
Caponata servie froide (recette Sicilienne à base d'aubergines)	4.90

GRILLADES ET BARBECUE

DESSERTS



Photo non contractuelle

LES BUFFETS DE DESSERTS

Dès 15 personnes

Tous nos desserts sont confectionnés et élaborés par nos soins

Personnes	Petit buffet	Grand buffet
Dès 15 pers.	14.90	-
Dès 30 pers.	12.90	15.90

Tarifs hors taxes par personne

LE PETIT BUFFET

Salade fruits frais

Mousse au chocolat noir 70%

Tarte au citron meringuée

Dacquoise aux fruits des bois *(ou fraisier en saison)*

LE GRAND BUFFET

Salade fruits frais

Salade d'ananas et menthe

Salade de pastèque *(ou kiwi, ou banane selon la saison)*

Mousse au chocolat noir 70%

Flan au caramel maison

Tarte au citron meringuée

Dacquoise aux fruits des bois *(ou fraisier en saison)*

Entremet caramel & spéculos aux pommes tatin

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



GRILLADE & BARBECUE

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

WWW.GENECAND.CH

