

1929
Genecand
— TRAITEUR —

2019



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 / 30 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

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 / 30 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

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 / 30 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

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 / 30 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

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 / 30 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

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).

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 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 mercredi 27 juillet 2016

La Direction

Gislain Genecand



GRILLADE & BARBECUE

2019

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

WWW.GENECAND.CH

