

1929  
**Genecand**  
— TRAITEUR —

2018 - 2019



**LUNCH**  
— & —  
**SANDWICHES**

# LUNCH & SANDWICHES

FORMULES EXPRESS  
FORMULES À COMPOSER  
ET SANDWICHES A LA CARTE

*Prix Hors Taxes  
en francs Suisse*



## 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 entre autre par l'achat de cochons pour la préparation de nos charcuteries, 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 EXPRESS

Le Convivial	p.1
Le Raffiné	p.2
L'Apéritif Sympathique	p.3

## FORMULES À COMPOSER

Le sandwich lunch	p.4
Le buffet sandwich	p.5
Le buffet froid à composer	p.7
Le plateau-repas à composer	p.10

## SANDWICHES À LA CARTE

Les mini ballons	p.13
Les navettes	p.14
Les wraps et club-sandwiches	p.15
Les traditionnels (baguette)	p.16

Boissons	sur demande
Mobilier, vaisselle	sur demande

# FORMULES EXPRESS

## LE CONVIVIAL



### Dès 9 personnes

Formule prête à être dégustée.



METS

*Toutes nos pièces sont faites maison*

Apéritif	léger	copieux	dinatoire
Pers.	6 pcs/pers.	8 pcs/pers.	12 pcs/pers.
dès 9 pers.	-	-	<b>27.50</b>
dès 12 pers.	-	<b>18.90</b>	<b>27.50</b>
dès 20 pers.	<b>14.60</b>	<b>18.90</b>	<b>27.50</b>

Prix Hors Taxes en francs Suisse

### PIÈCES SALÉES FROIDES

- Mini sandwich au roastbeef & sauce tartare dans une mini baguette multicéréales
- Mini sandwich au saumon et aneth dans un véritable Bretzel
- Cake aux olives
- Triangle de tortillas
- Mini burger à la terrine de campagne
- Pâté en croûte pistaché cocktail

### PIÈCES SUCRÉES

- Mini tartes tatin
- Moelleux au chocolat

### Options



#### BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



#### MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



#### 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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# FORMULES EXPRESS

## LE RAFFINÉ



### Dès 9 personnes

Formule prête à être dégustée.



METS

**Toutes nos pièces sont faites maison**

Apéritif	léger	copieux	dinatoire
Pers.	6 pcs/pers.	8 pcs/pers.	12 pcs/pers.
dès 9 pers.	-	-	<b>32.30</b>
dès 12 pers.	-	<b>21.90</b>	<b>32.30</b>
dès 20 pers.	<b>16.90</b>	<b>21.90</b>	<b>32.30</b>

Prix Hors Taxes en francs Suisse

### PIÈCES SALÉES FROIDES

- Mini sandwich au pesto de chèvre au curry et pétales de roses salés dans un pain fougasse
- Mini sandwich au moelleux de volaille, miel de lavande et carottes en julienne dans une baguette au sésame
- Guacamole et crevettes roses en verrine
- Cottage cheese, lime et saumon fumé en verrine
- Mini club sandwich aux légumes croquants
- Mini cône de viande séchée des Grisons, roquette et Tête-de-Moine

### PIÈCES SUCRÉES

- Carré Opéra
- Mini amaretti à la poire

### Options



#### BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



#### MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



#### 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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# FORMULES EXPRESS

## LE SYMPATHIQUE



**Dès 15 personnes**

Formule prête à être dégustée.



METS

**Toutes nos pièces sont faites maison**

Tarif unique

349.-

Nbre de pces

248 pces

si vous êtes 15 pers **16 pces / pers** **dînatoire**

si vous êtes 20 pers **12 pces / pers** **copieux**

si vous êtes 30 pers **8 pces / pers** **léger**

Prix Hors Taxes en francs Suisse

### L'APÉRITIF SYMPATHIQUE

248 pièces assorties

#### PIÈCES SALÉES FROIDES

- Pain surprise 1.5kg (environ 72 pièces)  
*(saumon, charcuterie, fromage...)*
- Canapés assortis classiques (80 pièces)  
*Jambon blanc et cornichon*  
*Coeur de palmier sauce cocktail et tomate cerise*  
*Œufs de lump et zeste de citron*  
*Fomage blanc aux herbes, tomate séchée et pignon de pin*  
*Saumon fumé et aneth sur pain aux épices*
- Tartelettes aux crevettes et crème de curry (24 pièces)
- Brochettes de vitello tonato (24 pièces)

#### PIÈCES SUCRÉES

- Tartelettes aux fruits frais (24 pièces)
- Petits fours sucrés (24 pièces)

### Options



#### BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



#### MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



#### 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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)



# FORMULES À COMPOSER

## LE SANDWICH-LUNCH



### Dès 6 personnes

Ne nécessite aucun couverts ou assiettes.  
Formule prête à être dégustée.



METS

### 3 PIÈCES SALÉES FROIDES

*pour votre commande, choisir 3 pièces*

- Triangle de tortilla
- Feuilleté aux noix de cajou & tomates séchées
- Beignet d'aubergine
- Feuille de vigne à la grecque
- Pâté en croûte cocktail
- Galette de pois chiche et haricots rouges

### 3 MINI-SANDWICHES

*pour votre commande, choisir 3 sandwiches*

- Gruyère & pommes
- Jambon blanc & cornichons
- Salami
- Roastbeef & salade
- Saumon fumé & beurre citronné
- Vitello tonato
- Carpaccio de jambon saumoné
- Filet de truite fumée avec raifort
- Bleu de Bresse & feuilles d'endives
- Oeuf et tomates

### PIÈCES SUCRÉES

*2 pièces de chaque par personne*

- Tartelettes aux fruits frais
- Petits fours sucrés

### Prix

dès 6 Pers

**26.80**

Tarifs Hors Taxes

### Options



#### BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



#### MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



#### 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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# FORMULES À COMPOSER

## LE BUFFET SANDWICH



### Dès 6 personnes

Nécessite aucun couverts ou assiettes.  
Formule prête à servir en buffet.



METS

	Dès 6 Pers.	Dès 13 Pers.
Prix / Pers.	<b>27.50</b>	<b>25.40</b>
Tarifs Hors Taxes		

### 3 SALADES

A choisir dans la liste page 6

### 3 MINI-SANDWICHES

A choisir dans la liste page 6

### 1 DESSERT

A choisir dans la liste page 6

#### Options



#### BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



#### MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



#### 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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# FORMULES À COMPOSER

## LE BUFFET SANDWICHES



### SALADES

- Tomates & mozzarella
- Coeurs d'artichauts & champignons de Paris à la ciboulette
- Choux rouges & pommes
- Rémoulade de céleri & noix
- Riz & petits pois
- Fenouil à l'orange
- Champignons de Paris au basilic
- Lentilles du Puy
- Carottes au curry
- Taboulé à la menthe
- Haricots verts & noisettes
- Concombre au thym
- Betterave à la crème
- Endives au Bleu
- Pousses de soja & oeufs frits
- Surimi & crevettes à l'orange
- Pâtes tricolores
- Poulet émincé aux curry & fruits
- Brocolis aux pignons de pin grillés

### MINI-SANDWICHES

- Gruyère & pommes
- Jambon blanc & cornichons
- Salami
- Roastbeef & salade
- Saumon fumé & beurre citronné
- Vitello tonato
- Carpaccio de jambon saumoné
- Filet de truite fumée avec raifort
- Bleu de Bresse & feuilles d'endives
- Oeufs & tomates

### DESSERTS

- Tartelette au citron
- Flan caramel maison
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits frais
- Strudel aux pommes & crème vanille
- Tiramisu portion
- Bavarois & coulis de fruits
- Marbré aux poires & sauce au chocolat amer
- Tarte aux fruits du jour
- Charlotte africaine & crème à la cannelle
- Mousse normande aux pommes
- Dacquoise aux fruits des bois & coulis de fruits
- Bavarois au gingembre



# FORMULES À COMPOSER

## LE BUFFET FROID À COMPOSER



### Dès 6 personnes

Nécessite aucun couverts ou assiettes.  
Formule prête à servir en buffet.



METS

	Dès 6 Pers.	Dès 13 Pers.
Buffet froid	<b>42.50</b>	<b>39.90</b>
Petit buffet froid	<b>26.-</b>	<b>29.90</b>

Tarifs Hors Taxes

### LE BUFFET FROID

- 3 Salades
- 2 Viandes froides
- 2 Légumes froids
- 2 Poissons froids
- 2 Fromages
- Mini ballons de pain assortis
- 1 Dessert

A choisir dans la liste page 8 et 9

### LE PETIT BUFFET FROID

- 2 Salades
- 1 Viandes froides
- 1 Légumes froids
- 1 Poissons froids
- 1 Fromages
- Mini ballons de pain assortis
- 1 Dessert

A choisir dans la liste page 8 et 9

### Options



#### BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



#### MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



#### 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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# FORMULES À COMPOSER

## LE BUFFET FROID À COMPOSER



### SALADES

- Tomates & mozzarella
- Coeurs d'artichauts & champignons de Paris à la ciboulette
- Choux rouges & pommes
- Rémoulade de céleri & noix
- Riz & petits pois
- Fenouil à l'orange
- Champignons de Paris au basilic
- Lentilles du Puy
- Carottes au curry
- Taboulé à la menthe
- Haricots verts & noisettes
- Concombre au thym
- Betterave à la crème
- Endives au Bleu
- Pousses de soja & oeufs frits
- Surimi & crevettes à l'orange
- Pâtes tricolores
- Poulet émincé aux curry & fruits
- Brocolis aux pignons de pin grillés

### VIANDES FROIDES

- Carpaccio de jambon saumoné
- Chaud-froid de volaille
- Magret de canard fumé
- Ailerons de poulet aux épices
- Vitello tonato
- Viande séchée des Grisons
- Terrine de canard
- Terrine de foie de volaille
- Gigot d'agneau
- Jambon cru des Grisons
- Boeuf à la tapenade
- Roastbeef froid
- Pâté en croûte à l'ancienne
- Jambon cuit de la Forêt Noire

### LEGUMES FROIDS

- Terrine de légumes à la provençale
- Roulade au Gruyère & haricots verts
- Courgettes à l'italienne
- Quartier de melon
- Pakoras aux légumes
- Asperges (en saison)
- Feuilleté aux noix de cajou & tomates séchées
- Tarte aux poireaux
- Tortillas
- Feuilles de vignes\*
- Beignets d'aubergines
- Oeufs Mimosa
- Humus
- Poivrons à la calabraise

# LUNCH

## LE BUFFET FROID À COMPOSER



### POISSONS FROIDS

- Filet de truite fumée
- Anguille fumée
- Saumon fumé
- Sardines fraîches à l'escabèche
- Salade de fruits de mer
- Petits anchois marinés
- Darne de saumon poché
- Terrine au saumon & fromage blanc
- Terrine de congre aux herbettes
- Cocktail de crevettes
- Tarama
- Concombre au thon

### DESSERTS

- Tartelette au citron
- Flan caramel maison
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits frais
- Strudel aux pommes & crème vanille
- Tiramisu portion
- Bavaois & coulis de fruits
- Marbré aux poires & sauce au chocolat amer
- Tarte aux fruits du jour
- Charlotte africaine & crème à la cannelle
- Mousse normande aux pommes
- Dacquoise aux fruits des bois & coulis de fruits
- Bavaois au gingembre

# FORMULES À COMPOSER

## LE PLATEAU-REPAS FROID À COMPOSER



### Dès 6 personnes

Formule prête à manger.

Présenté dans un joli plateau en carton.

Avec set à couvert et verre à pied jetable.



METS

	Dès 6 Pers.	Dès 25 Pers.
tarifs	32.-	28.-
Tarifs Hors Taxes		

### 2 SALADES

A choisir dans la liste page 11

### 2 VIANDES FROIDES

*OU*

### 2 POISSONS FROIDS

*OU*

### 1 VIANDE + 1 POISSON FROIDS

A choisir dans la liste page 11

### 2 FROMAGES

Selon offre et arrivage du jour

### MINI PAINS ASSORTIS

### 1 DESSERT

A choisir dans la liste page 12

### Options



#### BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



#### MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



#### 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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# FORMULES À COMPOSER

## LE PLATEAU-REPAS FROID À COMPOSER



### SALADES

- Tomates & mozzarella
- Coeurs d'artichauts & champignons de Paris à la ciboulette
- Choux rouges & pommes
- Rémoulade de céleri & noix
- Riz & petits pois
- Fenouil à l'orange
- Champignons de Paris au basilic
- Lentilles du Puy
- Carottes au curry
- Taboulé à la menthe
- Haricots verts & noisettes
- Concombre au thym
- Betterave à la crème
- Endives au Bleu
- Pousses de soja & oeufs frits
- Surimi & crevettes à l'orange
- Pâtes tricolores
- Poulet émincé aux curry & fruits
- Brocolis aux pignons de pin grillés

### VIANDES FROIDES

- Carpaccio de jambon saumoné
- Chaud-froid de volaille
- Magret de canard fumé
- Ailerons de poulet aux épices
- Vitello tonato
- Viande séchée des Grisons
- Terrine de canard
- Terrine de foie de volaille
- Gigot d'agneau
- Jambon cru des Grisons
- Boeuf à la tapenade
- Roastbeef froid
- Pâté en croûte à l'ancienne
- Jambon cuit de la Forêt Noire

### POISSONS FROIDS

- Filet de truite fumée
- Anguille fumée
- Saumon fumé
- Sardines fraîches à l'escabèche
- Salade de fruits de mer
- Petits anchois marinés
- Darne de saumon poché
- Terrine au saumon & fromage blanc
- Terrine de congre aux herbettes
- Cocktail de crevettes
- Tarama
- Concombre au thon



# LUNCH

## LE PLATEAU-REPAS FROID À COMPOSER



### DESSERTS

- Tartelette au citron
- Flan caramel maison
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits frais
- Strudel aux pommes & crème vanille
- Tiramisu portion
- Bavarois & coulis de fruits
- Marbré aux poires & sauce au chocolat amer
- Tarte aux fruits du jour
- Charlotte africaine & crème à la cannelle
- Mousse normande aux pommes
- Dacquoise aux fruits des bois & coulis de fruits
- Bavarois au gingembre

# LUNCH

## LES SANDWICHES



### Formules à la carte

Produits fait maison



METS

### Notre conseil

pièces/pers.

Repas unique

4-5 pces

Complément de repas

3 pces

### LES MINI BALLONS

Ballons de pains assortis de 8cm de diamètre

- Sandwich Gruyère et pommes
- Sandwich Jambon blanc et cornichons
- Sandwich Salami
- Sandwich Roastbeef et salade
- Sandwich Saumon fumé et beurre citronné
- Sandwich Vitello tonato
- Sandwich Terrine de foie de volaille
- Sandwich Carpaccio de jambon saumoné
- Sandwich Filet de truite fumé et raifort
- Sandwich Bleu de Bresse et feuilles d'endives
- Sandwich Oeufs et tomates
- Sandwich Poulet, mayonnaise et salade verte
- Sandwich Thon, mayonnaise, carottes rapées

Prix : 3.90 / sandwich

6 pièces minimum de la même variété

### Options



#### BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



#### MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



#### 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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# LUNCH

## LES SANDWICHES



### Formules à la carte

Produits fait maison



METS

### Notre conseil

pièces/pers.

Repas unique

3-4 pces

Complément de repas

2 pces

## LES NAVETTES

Pain au lait 10cm

- Sandwich Philadelphia
- Sandwich Gruyère et pommes
- Sandwich Jambon blanc et cornichons
- Sandwich Salami
- Sandwich Roastbeef et salade
- Sandwich Saumon fumé et beurre citronné
- Sandwich Vitello tonato
- Sandwich OEufs et tomates
- Sandwich Poulet, mayonnaise et salade verte
- Sandwich Thon, mayonnaise, carottes râpées

Prix : 3,60 / sandwich

6 pièces minimum de la même variété

### Options



#### BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



#### MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



#### 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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# LUNCH

## LES SANDWICHES



### Formules à la carte

Produits fait maison



METS

#### Notre conseil

pièces/pers.

Repas unique (wrap)

1 pce

Repas unique (club-sandwich)

1 pce  
(2 triangles)

### LES WRAPS

Pain lavash bio garni, 24 cm environ coupé en deux

- Wrap Philadelphia, jambon blanc, basilic
- Wrap Légumes croquants (crudités)
- Wrap Saumon, fromage blanc aux herbes et salade verte
- Wrap Poulet au curry, crudités
- Wrap Viande séchée, beurre moutarde, roquette

Prix : 9.90 / sandwich

6 pièces minimum de la même variété

### LES CLUBS-SANDWICHES

Pain de mie triangulaire, 2 triangles de 3 étages

- Le classique  
jambon, fromage, oeuf, salade, mayonnaise
- Le rustique  
rilette de canard, oeuf, vieux Gruyère, salade, oignons frits
- Le végétarien  
humus, carottes, salade, tomate

Prix : 11.90 / sandwich

4 pièces minimum de la même variété

#### Options



#### BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



#### MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



#### 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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# LUNCH

## LES SANDWICHES



### Formules à la carte

Produits fait maison



METS

Notre conseil

pièces/pers.

Repas unique

1 pce

### LES TRADITIONNELS (Baguette)

Baguette traditionnelle environ 24 cm

- Sandwich Philadelphia
- Sandwich Gruyère et pommes
- Sandwich Jambon blanc et cornichons
- Sandwich Salami
- Sandwich Roastbeef et salade
- Sandwich Saumon fumé et beurre citronné
- Sandwich Vitello tonato
- Sandwich OEufs et tomates
- Sandwich Poulet, mayonnaise et salade verte
- Sandwich Thon, mayonnaise, carottes râpées

Prix : 9.90 / sandwich

6 pièces minimum de la même variété

### Options



#### BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Toutes nos boissons : [carte boissons](#)



#### MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Tous nos équipements: [carte vaisselle et matériel](#)



#### 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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)



# LUNCH & SANDWICHES

2018-2019

## 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)

