

1929
Genecand
— TRAITEUR —

2021



REPAS SERVIS
à la carte

REPAS SERVIS À LA CARTE

REPAS SERVIS À 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 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.

À LA CARTE

Entrées froides p.4

Entrées chaudes p.5

Viandes & poissons p.6

Accompagnements p.9

Fromages & pains p.11

Desserts p.12

Menu Enfants p.14

Boissons [doc. à télécharger](#)

Mobilier, vaisselle [doc. à télécharger](#)

REPAS SERVIS

ENTRÉES FROIDES (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Salade verte, vinaigrette balsamique	5.90
Salade mêlée (verte, carottes, maïs, tomates), sauce blanche	7.90
Terrine de campagne au poivre vert Salade de betterave	10.90
Salade campagnarde (salade frisée, œuf molet, croûtons, lardons et dés de fromage)	10.90
Tartare de courgettes aux tomates séchées Copeaux de Grana Padano & pignons de pin	13.90
Pâté en croûte maison, salade russe	14.90
Flacon Norvégien (pomme de terre, crème aigre à l'aneth et saumon fumé)	15.90
Buratta de Genève (Casa Mozzarella) Tartare de tomates de nos maraîchers	16.90
Charlotte d'avocat & crevettes Infusion d'huile au basilic	17.90
Carpaccio de bœuf au poivre de Sichuan Bouquet de roquette & Grana Padano	17.90
Déclinaison de saumon Sucette de saumon Gravelachs, Raviole de saumon fumé, Tartare de saumon en cuillère	18.90
Opéra de foie gras et sa gelée de Porto Saladine de rampon	18.90
Tartare de truite saumonée du Léman Biscuits aux épices & salade de wakamé	19.90
Éclair de saumon gravelachs et crevette à la crème de wasabi Jeunes pousses du moment	20.90
Foie gras bardé au lard fumé de Jussy Compotée de figues & figues fraîches	23.90

REPAS SERVIS

ENTRÉES CHAUDES (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Quiche au fromage, salade du jour	10.90
Tarte aux poireaux à la Saviesanne, salade frisée	10.90
Longiligne (saucisse de porc de Genève GRTA) en croûte de pain Salade de lentilles de la Petite-Grave	10.90
Vol-au-vent (<i>champignon et volaille</i>)	10.90
Agnolotti aux bolets, sauce à la crème	11.90
Cassolette de champignons du moment servie en feuille de brick	15.90
Risotto crémeux aux zestes de combawa garni d'un tartare de saumon à l'aneth et citronnelle	18.90
Ballotine de caille au foie gras	20.90
Croustade aux morilles	22.90
Tronçon de lotte rôtie au safran Billes de légumes	24.90

REPAS SERVIS

VIANDES & POISSONS (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Volaille

Cuisse de poulet à la basquaise	11.90
Emincé de volaille au curry	12.90
Cuisse de canard confite au petits oignons	13.90
Magret de canard, sauce aux agrumes	16.90
Suprême de pintade rôti, sauce au Baccarat Blanc de Blanc	17.90

Lapin

Lapin à la moutarde	14.90
---------------------	-------

Porc

Jambon chaud, sauce Madère	12.90
Jambon à l'os maison (fumé par nos soins) vendu au poids (entre 8 et 12kg)	39.- / kg
Rôti de porc, sauce forestière	12.90
Longeole maison (label IGP)	12.90
Fricassée genevoise	12.90
Filet mignon de porc basse température Crème parfumée à la moutarde en grains	17.90

REPAS SERVIS

VIANDES & POISSONS (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Agneau

Sauté d'agneau au curry doux	13.90
Gigot d'agneau au romarin d'Arare	17.90
Carré d'agneau rôti	19.90
Filet d'agneau en croûte de sel	23.90

Veau

Rôti de veau à l'orange	16.90
Emincé de veau à la Zurichoise	21.90
Grenadin de veau au jambon cru , sauce aux chanterelles	22.90
Carré de veau rôti au four, jus réduit au Calvados	26.90
Filet mignon de veau, sauce aux morilles	29.90

Boeuf

Braisé de boeuf basse température	11.90
Sauté de boeuf aigre doux	13.90
Contre filet de boeuf, sauce échalotes	23.90
Filet de boeuf basse température, sauce Bordelaise	27.90
Filet de boeuf Wellington revisité, sauce Perigourdine	29.90

REPAS SERVIS

VIANDES & POISSONS (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Poissons

Pavé de saumon, sauce vierge à l'huile d'olive	14.90
Dos de cabillaud, sauce au citron	16.90
Filet de truite saumonée du Léman, sauce au beurre blanc	17.90
Quenelles de brochet du léman, sauce Nantua	18.90
Tronçon de lotte rôtie au safran	25.90

REPAS SERVIS

ACCOMPAGNEMENTS (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Féculents

Riz blanc, riz basmati, riz pilaf	2.90
Nouillettes au beurre, pommes de terre nature	3.90
Galette de roesti	3.90
Pomme mousseline nature, ou au cresson, ou au jus de betterave rouge	3.90
Polenta au Grana Padano	3.90
Boullgur à la tomate	3.90
Pomme de terre sauce genevoise	3.90
Riz vénéré (<i>riz noir</i>)	3.90
Gratin dauphinois	4.90
Poêlée de pommes de terre vitelottes	5.90
Risotto au safran (<i>présence obligatoire d'un cuisinier</i>)	6.90

REPAS SERVIS

ACCOMPAGNEMENTS (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Légumes

Carottes Vichy	3.90
Petits pois à la française	3.90
Épinards en branches sués à l'échalote	3.90
Tomate à la provençale	3.90
Endives caramélisées	4.90
Fagot de courgettes grillées	4.90
Fine ratatouille à l'huile d'olive	4.90
Jardinière de légumes <i>(petits pois, navets, carottes, pommes de terre, oignons)</i>	4.90
Fagot de haricots verts bardés au lard maison	5.90
Réglette de polenta et ses petits légumes	7.90
Légume Belle-Maraîchère <i>Légume de saison creusé (tomate, courgette, colrave...) garni de petits légumes de saison</i>	7.90
Gratin de cardons genevois <i>(en saison)</i>	8.90
Poêlée de légumes oubliés <i>(crosnes, panais, topinambour, carottes violettes)</i>	9.90

REPAS SERVIS

FROMAGES & PAINS (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Fromages

Duo de fromages <i>(Tomme Val d'Arve et Le Tonneau)</i>	4.90
Trio de fromages <i>(Gruyère, Reblochon, bûche de chèvre)</i>	5.90
Trio de fromages affinés <i>(Vieux Gruyère, Brillat Savarin, Roquefort Papillon)</i>	7.90
Vacherin Mont d'Or dans sa pomme de terre nouvelle Bouquet de rampon	8.90
Assiette de 5 fromages <i>(Brie aux truffes, Vieux Gruyère, Roquefort Papillon, Nougat de chèvre, Epoisse)</i>	9.90

Pains

Assortiment de pain à trancher <i>(2 ou 3 sortes selon le nombre de personnes : flûte mi-blanche, Crustigrains, Mon-Village)</i>	2.50
Assortiment de mini ballons de pain <i>(2 sortes : pain blanc fariné, multicéréales)</i>	3.50

REPAS SERVIS

DESSERTS INDIVIDUELS (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Flan au caramel	4.90
Mousse au chocolat	4.90
Tarte aux fruits	4.90
Panna cotta aux mara-des-bois GRTA	4.90
Gâteau au chocolat, crème vanille	5.90
Île flottante, crème anglaise	5.90
Crème brûlée	5.90
Tarte aux pommes, crème chantilly	5.90
Tiramisu	5.90
Salade de fruits frais	5.90
Strudel aux pommes, crème vanille	5.90
Diplomate maison au Kirsch, crème vanille	5.90
Meringue et crème double de la Gruyère, petits fruits rouges	5.90
Mille-feuille (aux marrons, traditionnel, aux fruits...)	6.90
Fraisier ou Framboisier Coulis de fruits rouges	6.90
Entremet caramel & spéculos aux pommes tatin Crème vanille	6.90
Dacquoise aux fruits des bois Coulis de mara-des-bois	6.90
Choco-Tonka Biscuit au gruë de cacao, ganache fève de Tonka	7.90

REPAS SERVIS

DESSERTS INDIVIDUELS (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Entremet Gianduja Crèmeux à la mandarine et croustillant cacao	7.90
San Marco Génoise garnie d'une chantilly et d'un caramel sablé	7.90
Entremet Taïna Ganache chocolat au lait, caramel moelleux aux arachides	7.90
Coeur fondant Americao Biscuit au cacao sans gluten, ganache au chocolat et cœur framboise	8.90
Vacherin glacé maison vanille-framboise	8.90
Tendre complicité Mousse au chocolat de Papouasie et cœur fondant au caramel	8.90

REPAS SERVIS

LE MENU ENFANTS - de 2 à 11 ans



Photo non contractuelle

Dans le cadre d'un repas servi, les enfants ont la possibilité de manger le même menu que les adultes, cela au même tarif.

Dans le cadre d'un repas en buffet, les enfants ont la possibilité de manger les mêmes plats que les adultes, mais à moitié prix.

Enfin, si vous préférez, à partir de 3 enfants, nous pouvons leur proposer le menu ci-dessous :

Salade de carottes
ou
Salade de tomates

Lasagnes de boeuf
ou
Steak haché de boeuf
Pommes de terre purée
ou
Jambon chaud
Gratin dauphinois

Mousse au chocolat
ou
Flan au caramel

Dès 3 enfants

Prix HT /

Menu (une entrée, plat, dessert)

16.90

Assortiment de pains à trancher inclus dans nos tarifs

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



REPAS SERVIS à la carte

2021

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

WWW.GENECAND.CH

