

1929
Genecand
— TRAITEUR —



REPAS SERVIS
&
Menus

REPAS SERVIS MENUS

REPAS SERVIS MENUS

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.

MENUS

Le menu Campagnard	p.3
Le menu d'Automne	p.4
Le menu Estival	p.5
Le menu Printanier	p.6
Le menu Saveur	p.7
Le menu Prestige	p.8
Le menu Enfants	p.9
Boissons	doc. à télécharger
Mobilier, vaisselle	doc. à télécharger

REPAS SERVIS

LE MENU CAMPAGNARD



Photo non contractuelle

Terrine de Campagne au poivre vert
Salade de betterave
ou
Salade paysanne
(salade verte, oeuf dur, croûtons,
lardons et dés de fromage)
ou
Quiche au fromage
Salade du jour

Braisé de boeuf basse température
ou
Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne
Pomme mousseline au cresson
Carottes Vichy

Duo de fromages du moment

Tarte aux pommes, crème chantilly
ou
Mousse au chocolat noir 70%

Dès 30 personnes Prix HT / pers.

Menu de base (entrée, plat, dessert) **32.90**

Menu de base + fromage 35.90

Assortiment de pains à trancher inclus dans nos tarifs

OPTIONS



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Découvrez toutes nos boissons dans notre carte dédiée



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Nos possédons un grand stock d'articles d'art de la table. Demandez nous conseil



PERSONNEL

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

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux). Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

REPAS SERVIS

LE MENU D'AUTOMNE (idéal de septembre à mars)



Photo non contractuelle

1^{ère} entrée

Pâté en croûte maison
Salade russe
ou
Flacon Norvégien
(Pomme de terre, crème aigre à l'aneth
et saumon fumé servis dans un bocal Le Parfait)
ou
Salade « pot-au-feu »,
vinaigrette façon Gribiche

2^{ème} entrée

Agnolotti aux bolets, sauce à la crème
ou
Longiligne en croûte de pain
(saucisse de Genève, porc GRITA)
Salade de lentilles de La Petite-Grave
ou
Vol-au-vent (champignons et volaille)

Filet de dorade, sauce au vin blanc
ou
Cuisse de canard confite,
jus aux petits oignons
ou
Rôti de porc sauce forestière
Polenta au Grana Padano
Petits pois à la française

Trio de fromages affinés
(Vieux Gruyère, Reblochon, Bleu de Bresse)

Mille-feuille aux marrons
ou
Ile flottante, crème vanille

Dès 30 personnes Prix HT / pers.

Menu (une entrée, plat, dessert) **38.90**

Menu + fromage 41.90

Menu + 2ème entrée 46.90

Menu + 2ème entrée + fromage 50.90

Assortiment de pains à trancher inclus dans nos tarifs

OPTIONS



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Découvrez toutes nos boissons dans notre carte dédiée



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Nos possédons un grand stock d'articles d'art de la table. Demandez nous conseil



PERSONNEL

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

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux). Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

REPAS SERVIS

LE MENU ESTIVAL (idéal de mai à septembre)



Photo non contractuelle

1^{ère} entrée

Salmorejo
*(Velouté de tomates froid, croûtons,
jambon cru, oeufs durs)*
ou
Caponata à la sicilienne,
Mozzarella et crème de balsamique
ou
Eventail de melon & jambon de Parme,
Salade de fenouil et aneth

2^{ème} entrée

Roastbeef froid de Genève & sauce tartare
Bouquet de verdure
ou
Vitello tonato
Câprons et tomates fraîches
ou
Timbale de chèvre frais aux légumes grillés

Epaulé de veau rôti à l'orange
ou
Filet de poulet sauce au citron
ou
Pavé de saumon,
Sauce vierge à l'huile d'olive
Riz basmati
Fagot de courgettes grillées

Trio de fromages affinés
(Vieux gruyère, Bleu de Bresse, Reblochon)

Fraisier, coulis de fruits rouges
ou
Salade de fruits frais

Dès 30 personnes

Prix HT / pers.

Menu (une entrée, plat, dessert)	39.90
Menu + fromage	42.90
Menu + 2ème entrée	48.90
Menu + 2ème entrée + fromage	52.90

Assortiment de pains à trancher inclus dans nos tarifs

OPTIONS



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Découvrez toutes nos boissons dans notre carte dédiée



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Nos possédons un grand stock d'articles d'art de la table. Demandez nous conseil



PERSONNEL

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

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux). Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

REPAS SERVIS

LE MENU PRINTANIER (idéal d'avril à juillet)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

1^{ère} entrée

Entremet saumon et brocoli
au fromage blanc,
Crème aux fruits de Crémone
(fruits au sirop)

OU

Rouleau de printemps aux crevettes,
Salade d'algues Wakamé

OU

Asperge blanche,
mayonnaise maison aux herbes,
Fine tranche de jambon cru

2^{ème} entrée

Tartare de courgette aux tomates séchées,
Copeaux de Grana Padano
& pignons de pin

OU

Risotto crémeux aux asperges vertes
et Grana Padano

OU

Tartine de chèvre au miel et thym
Salade de saison

Gigot d'agneau au & romarin d'Arare

OU

Désossé de cuisse de pintade à l'Aligoté

OU

Dos de cabillaud sauce au safran

Riz vénéré *(noir)*

Timbale d'épinards et échalotes

Trio de fromages affinés

(Vieux gruyère, Bleu de Bresse, Reblochon)

Panna cotta à la rhubarbe

OU

Tarte au citron meringuée

Dès 30 personnes

Prix HT / pers.

Menu (une entrée, plat, dessert) **40.90**

Menu + fromage 43.90

Menu + 2^{ème} entrée 50.90

Menu + 2^{ème} entrée + fromage 54.90

Assortiment de pains à trancher inclus dans nos tarifs

OPTIONS



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Découvrez toutes nos boissons dans notre carte dédiée



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Nos possédons un grand stock d'articles d'art de la table. Demandez nous conseil



PERSONNEL

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

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux). Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

REPAS SERVIS

LE MENU SAVEUR



Photo non contractuelle

mise en bouche

Crème de petits pois
à la menthe fraîche poivrée *(servi froid)*
ou

Blini de saumon Gravelachs
Espuma d'aneth

Charlotte d'avocat & crevettes
à l'huile de basilic
ou

Entrée

Carpaccio de boeuf au poivre de Sichuan
Bouquet de roquette & Grana Padano
ou

Déclinaison de saumon
*Sucettes de saumon Gravelachs, Raviole de saumon
fumé, Tartare de saumon en cuillère*

Filet mignon de porc basse température,
Crème parfumée à la moutarde en grains
ou

Grenadin de veau au jambon cru
Sauce aux champignons
ou

Suprême de pintade rôti
Sauce au Baccarat

Gratin dauphinois
Fine ratatouille à l'huile d'olive

Trio de fromages assortis
(Vieux gruyère, Bleu de Bresse, Reblochon)

Entremet caramel & spéculos
aux pommes tatin
Crème vanille
ou

Dacquoise aux fruits rouges
Coulis de Mara des bois

Dès 30 personnes

Prix HT / pers.

Menu (entrée, plat, dessert) **43.90**

Menu + fromage 46.90

Mise en bouche + Menu 49.90

Mise en bouche + Menu + fromage 53.90

Assortiment de pains à trancher inclus dans nos tarifs

OPTIONS



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

[Découvrez toutes nos boissons dans notre carte dédiée](#)



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

[Nos possédons un grand stock d'articles d'art de la table. Demandez nous conseil](#)



PERSONNEL

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

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux). Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

REPAS SERVIS

LE MENU PRESTIGE



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

mise en bouche

Velouté de concombre
Quenelle de sorbet au citron vert
ou
Brochette de Saint-Jacques et chorizo
Bouillon Miso

1^{ère} entrée

Opéra de foie gras et sa gelée de Porto
Saladine de rampon

ou
Tartare de truite saumonée du Léman
Biscuit aux épices & salade de wakamé

ou
Charlotte d'asperges verte
et son coeur fondant au jaune d'oeuf cuit
dans une sauce au soja

2^{ème} entrée

Ballotine de caille au foie gras
ou

Croustade aux morilles
ou

Risotto aux écrevisses

Filet boeuf basse température,
sauce périgourdine

ou
Carré de veau rôti au four,
sauce aux chanterelles

ou
Rack d'agneau de Genève rôti au four,
Demi-glace parfumée au thym

Réglette de polenta et ses petits légumes

Trio de fromages assortis
(Vieux gruyère, Bleu de Bresse, Reblochon)

Entremet Tonka

Biscuit au gruë de cacao ganache fève de Tonka
ou

Entremet cassis & citron vert
Mousse de citron parfumée à la fraise et au cassis

Dès 30 personnes

Prix HT / pers.

Menu (entrée, plat, dessert) **51.90**

Menu + fromage 55.90

(M.-e-b) + Menu + 2ème entrée 77.90

(M.-e-b) + Menu + 2ème entrée + fromage 81.90

Assortiment de pains à trancher inclus dans nos tarifs

OPTIONS



BOISSONS

Vins genevois, boissons sans alcool, café...

Découvrez toutes nos boissons dans notre carte dédiée



MATÉRIEL

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...

Nos possédons un grand stock d'articles d'art de la table. Demandez nous conseil



PERSONNEL

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

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux). Forfait 4 heures : 239.60 HT - 59.90/l'heure au delà



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

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 le même menu que les adultes, mais à moitié prix.

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

Salade de carottes
ou
Salade de tomates

Jambon chaud
ou
Steak haché de boeuf
Pommes de terre purée

Mousse au chocolat
ou
Flan au caramel

Dès 3 enfants

Prix HT / pers.

Menu (une entrée, plat, dessert)

16.90

Assortiment de pains à trancher inclus dans nos tarifs

Nous nous réservons la possibilité d'apporter des modifications en fonction des productions du jour et du menu choisi par les adultes.

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 MENUS

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

WWW.GENECAND.CH

