1929
Genecand
— TRAITEUR —

REPAS SERVIS

Menus Tradition

REPAS SERVIS
MENUS TRADITION

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 Suisse p.3

Le menu Charcutier p.4

Le menu Chasse p.5

Le menu Enfants p.6

Boissons ..... doc. à télécharger

Mobilier, vaisselle ..... doc. à télécharger

REPAS SERVIS
LE MENU SUISSE

Photo non contractuelle

Soupe de poisson du Léman
au vin blanc de la Côte
(féra, truite, perches)
ou
Tarte aux poireaux à la Saviesanne
Salade frisée
ou
Longiligne (saucisse de Genève, porc GRTA)
en croûte de pain
Salade de lentilles de La Petite-Grave

Fricassée de porc
Nouillettes au beurre
ou
Emincé de veau à la Zurichoise
Galette de roesti
ou
Papet Vaudois
Saucisses au choux

Duo de fromages des Laiteries Réunies
(Tomme Val d'Arve, Le Tonneau)

Meringue & crème double de la Gruyère
Petits fruits rouges
ou
Tourte aux carottes (Argauer Torte)
crème à la canelle

Dès 30 personnes	Prix HT / pers.
Menu de base (entrée, plat, dessert)	**33.90**
Menu de base + fromage	36.90

Assortiment de pains à trancher inclus dans nos tarifs

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

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

Toutes les informations sur le personnel

LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur les livraisons

REPAS SERVIS
LE MENU CHARCUTIER

Photo non contractuelle

Rillette pur porc, pain de campagne
ou
Carpaccio de jambon saumoné
Bouquet de verdure

Pâté en croûte maison
Salade russe
ou
Terrine de campagne au poivre vert
Salade de betterave
ou
Fromage de tête, sauce Gribiche

Atriaux, sauce échalotes
Pomme de terre purée
ou
Boudin à la crème
Pommes caramélisées
ou
Saucisse à rôtir aux oignons
Pomme de terre sauce genevoise

Fricassée genevoise *(sauce liée au sang)*
Gratin dauphinois
ou
Petit salé aux lentilles de La Petite-Grave
ou
Longeole IGP
Gratin dauphinois
ou
Jambon à l'os maison fumé par nos soins
Gratin dauphinois

Trio de fromages affinés
(Vieux Gruyère, Reblochon, bûche de chèvre)

Diplomate maison au kirsch, crème vanille
ou
Baba au rhum

Dès 30 personnes	Prix HT / pers.
Menu (entrée, plat, dessert)	**32.90**
Menu + fromage	35.90
(M.-e-b) + Menu + 2ème entrée	50.90
(M.-e-b) + Menu + 2ème entrée + fromage	54.90

Assortiment de pains à trancher inclus dans nos tarifs

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

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

Toutes les informations sur le personnel

LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur les livraisons

REPAS SERVIS
LE MENU CHASSE

Photo non contractuelle

Terrine de sanglier,
Raviole de betterave & sauce raifort
ou
Terrine de lapereaux aux jeunes carottes,
Confit d'oignons rouges
ou
Tartare de chevreuil campagnard
(Lardons, oignons confits, pignons de pin)

Cassolette de champignons du moment
servie dans une feuille de brick
ou
Raviole de cerf
Sauce aux airelles
ou
Velouté de courge au curry,
Chantilly de marrons & ses éclats

Civet de chevreuil ou de sanglier
ou
Médaillons de cerf (+6.-)
Sauce au vin rouge
ou
Selle de chevreuil (+15.-)
Sauce Grand Veneur
Spaetzlis au beurre & chou rouge braisé
Pommes aux airelles, marrons & poires au vin

Trio de fromages affinés
(Vieux Gruyère, Reblochon, bûche de chèvre)

Fromage blanc frais,
et myrtilles
ou
Strudel aux pommes
crème vanille

Dès 30 personnes	Prix HT / pers.
Menu (une entrée, plat, dessert)	**45.90**
Menu + fromage	49.90
Menu + 2ème entrée	55.90
Menu + 2ème entrée + fromage	60.90

Assortiment de pains à trancher inclus dans nos tarifs

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

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 : 236.60 HT - 59.90/l'heure au delà

Toutes les informations sur le personnel

LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur les livraisons

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 même 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

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

Dès 3 enfants	Prix HT / pers.
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 manifestions (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 pourrons 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

1929
Genecand
— TRAITEUR —

REPAS SERVIS
Menus Tradition

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

WWW.GENECAND.CH