

1929
Genecand
— TRAITEUR —

2021



REPAS SERVIS
Menus mariage

REPAS SERVIS MENUS DE MARIAGE

REPAS SERVIS
MENUS DE MARIAGE

Prix Hors Taxes
en francs Suisse



© Genecand-Traiteur

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 1 p.3

Le menu 2 p.4

Le menu 3 p.5

Le menu Enfants p.6

Boissons [doc. à télécharger](#)

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

MENUS SERVIS

LE MENU DE MARIAGE N°1



© Genecand-Traiteur
Photo non contractuelle

mise en bouche

Tataki de thon rouge Albacore
en feuille de radis-bière
ou
Macaron de foie gras des Landes
Garnis de son chutney de rhubarbe
au vinaigre de mangue

1^{ère} entrée

Éclair de saumon gravelachs et crevette
à la crème de wasabi
Jeunes pousses du moment
ou
Variation de truite saumonée du Léman
en trois façon
Sushi, tartare, Ceviche

2^{ème} entrée

Opéra de foie gras de Landes
& sa gelée de Porto Hors-d'Âge
accompagné d'une salade du moment
ou
Tartare de boeuf de Meinier
coupé au couteau
& ses jeunes pousses du moment

Grenadin de veau en chemise de jambon cru
petit jus concentré aux chanterelles
ou
Suprême de pintade rôtie
sauce aux bulles de Reims
Garniture à composer selon vos choix

Trio de fromages assortis
(Vieux gruyère, Brillat Savarin, Roquefort Papillon)

San Marco
*Génoise aérienne garnie d'une chantilly
et d'un caramel sablé*
ou
Fraisier
Fraises fraîches de nos marchés et chantilly vanillée

Dès 30 personnes

Prix HT / pers.

Menu (entrée, plat, dessert)	51.90
Menu + fromage	54.90
Mise en bouche (M.-e-b) + Menu	58.90
(M.-e-b) + Menu + 2ème entrée + fromage	79.90

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 : 169.70 HT - 44.90/l'heure au-delà

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)
Forfait 4 heures : 219.60 HT - 54.90/l'heure au-delà

Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée
Toutes les informations sur [les livraisons](#)

MENUS SERVIS

LE MENU DE MARIAGE N°2



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

mise en bouche

Maki de foie gras des Landes
Gelée de Mara des Bois
ou

Gambas rôties en tenue estivale
Sésame blanc et son coulis
de fruits de la passion

1^{ère} entrée

Carpaccio de poissons nobles aux agrumes
(Thon rouge Albacor, lotte, saumon d'Ecosse)
ou

Cubisme de foie gras des Landes
& sa gelée de coing
Saladine de jeunes pousses du moment

2^{ème} entrée

Risotto crémeux au zeste de combawa
& son tartare de saumon à l'aneth et
citronnelle
ou

Agnolotti aux truffes
et consommé clair

Filet de boeuf basse température
Sauce bordelaise
ou
Carré de veau rôti
Demi-glace de veau et son échalote confite

Garniture à composer selon vos choix

Vacherin Mont d'or
dans sa pomme de terre nouvelle
bouquet de rampon

Vacherin glacé
Parfums au choix en plus de la base à la vanille
ou
Entremêt Tainá
Ganache de chocolat au lait
et caramel moelleux aux arachides salées

Dès 30 personnes

Prix HT / pers.

Menu (entrée, plat, dessert) **58.90**

Menu + fromage 63.90

Mise en bouche (M.-e-b) + Menu 65.90

(M.-e-b) + Menu + 2ème entrée + fromage 89.90

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 : 169.70 HT - 44.90/l'heure au-delà

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)

Forfait 4 heures : 219.60 HT - 54.90/l'heure au-delà

Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

MENUS SERVIS

LE MENU DE MARIAGE N°3



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

mise en bouche

Tartare de homard
aux petits légumes croquants
Crème de fruits de la passion et
vinaigre de mangue
ou
Mozzarella fraîche
garnie d'une quenelle de caviar Prunier
Paillettes de sel d'Irlande

1^{ère} entrée

Charlotte d'asperges vertes
& son jaune d'oeuf fondant
ou
Foie gras bardé au lard fumé de Jussy,
Compotée de figues & figues fraîches

2^{ème} entrée

Tronçon de lotte rôtie au safran
Billes de légumes
ou
Timbale tiède de caille au foie gras
Réduction de fond de veau parfumée
aux grains de café

Filet de bœuf Wellington revisité
Sauce Périgourdine
ou
Filet mignon de veau
Sauce aux morilles

Garniture à composer selon vos choix

Brie aux truffes, Vieux Gruyère
Roquefort Papillon, Nougat de chèvre,
Epoisse

Tendre complicité
*Mousse au chocolat de Papouasie
et cœur fondant au caramel*
ou
Coeur fondant
*Biscuit au cacao, ganache au chocolat noir
& cœur fondant framboise*

Dès 30 personnes

Prix HT / pers.

Menu (entrée, plat, dessert)	64.10
Menu + fromage	70.90
Mise en bouche (M.-e-b) + Menu	75.90
(M.-e-b) + Menu + 2ème entrée + fromage	103.50

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 : 169.70 HT - 44.90/l'heure au-delà

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)

Forfait 4 heures : 219.60 HT - 54.90/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 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 / 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 mariage

2021

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

WWW.GENECAND.CH

