

1929
Genecand
— TRAITEUR —



REPAS SERVIS
Plats uniques

REPAS SERVIS PLATS UNIQUES

REPAS SERVIS PLATS UNIQUES

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.

PLATS UNIQUES

Plats uniques p.4

Fondues
et spécialités au fromage p.5

Pâtes & risotti p.7

Boissons [doc. à télécharger](#)

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

REPAS SERVIS

PLATS UNIQUES



Photo non contractuelle

Prix / pers.

Les plats dès 6 personnes

Hachis Parmentier de boeuf	11.90
Lasagnes aux légumes estivaux	13.90
Lasagne à la viande de boeuf	13.90
Moussaka d'agneau	13.90
Chili con carne et riz blanc	15.90
Légume farci à la viande de boeuf (<i>courgettes, poivrons, tomates</i>) et riz pilaf	16.90
Blanquette de veau aux petits légumes et pommes de terre natures	18.90
Tajine de poulet au citron, semoule de millet aux petits légumes	18.90
Tajine d'agneau aux pruneaux, semoule de millet aux petits légumes	19.90

Les plats dès 20 personnes

Paëlla à la viande & fruits de mer	22.90
Choucroute Royale (<i>saucisse de Vienne, lard fumé, lard salé, palette salée, saucisson fumé, chou, pommes de terre natures et moutarde</i>)	22.90
Pot-au-feu Royal (<i>Jarret de boeuf, poulet au pot, boeuf à bouillir, os à moelle, carottes, céleri, pommes de terre, poireaux, chou blanc</i>)	23.90
Couscous Royal (<i>merguez maison, boeuf, agneau, poulet, semoule de millet, légumes couscous</i>) <i>Les viandes sont strictement cuites et servies séparément</i>	24.90

REPAS SERVIS

FONDUES & SPÉCIALITÉS AU FROMAGE



Photo non contractuelle

Prix / pers.

Fondues (dès 30 personnes)

Fondue moitié-moitié Fromage Gruyère - vacherin Fribourgeois & pain mi-blanc <i>Réchaud, caquelon et fourchettes à fondue compris</i>	21.90
Assiette de viande séchée des Grisons	7.90
Fondue Chinoise Viande de bœuf - volaille, bouillon, légumes Sauce calypso, aioli, curry & tartare <i>Réchaud, caquelon et fourchettes à fondue compris</i>	27.90
Nouilles de riz	2.90
Fondue Bressane à discrétion Viande de volaille - huile, œufs & panure Sauce calypso, aioli, curry & tartare <i>Réchaud, caquelon et fourchettes à fondue compris</i>	27.90
Riz blanc	2.90
Fondue Bourguignonne Viande de bœuf - volaille & huile Sauce calypso, aioli, curry & tartare <i>Réchaud, caquelon et fourchettes à fondue compris</i>	29.90
Riz blanc	2.90
Fondue vigneronne Viande de bœuf & vin rouge aromatisé Sauce calypso, aioli, curry & tartare <i>Réchaud, caquelon et fourchettes à fondue compris</i>	29.90
Pommes de terre en robe des champs	2.90

REPAS SERVIS

FONDUES & SPÉCIALITÉS AU FROMAGE



Photo non contractuelle

Prix / pers.

Pierrade
Viande de bœuf - porc - volaille & gros sel
Sauce calypso, aioli, curry & tartare
Réchaud et plaque pierrade compris **29.90**

Riz blanc **2.90**

Spécialités au fromage (dès 30 personnes)

Raclette
Fromage à raclette le Mazot, pommes de terre, moulin à poivre,
Cornichons & petits oignons
Four à demi meule triple ou machine octopus à 8 bras **24.90**

Assiette de charcuteries (*pour ex. lard sec, viande séchée, jambon cru*) **6.90**

Tartiflette géante
Pomme de terre, oignons, lardons & reblochon
Servi dans une grand poêle à paëlla **19.90**

Croziflette géante
Pomme de terre, oignons, lardons & reblochon
Servi dans une grand poêle à paëlla **19.90**

Malakoff de la Côte
Malakoff au Gruyère et vin blanc,
Salade de chou blanc au vinaigre de cidre, cornichons & oignons **24.90**

Assiette de charcuteries (*pour ex. lard sec, viande séchée, jambon cru*) **6.90**

REPAS SERVIS

LES PÂTES ET RISOTTI



Photo non contractuelle

Prix / pers.

Les risotti (dès 20 personnes)

Servis en meule de Grana Padano et avec du Grana Padano râpé

Risotto aux cèpes et vin rouge	12.90
Risotto aux courgettes et zestes de citron	12.90
Risotto au chou rouge	12.90
Risotto à la Milanese	14.90
Risotto aux asperges vertes	14.90
Risotto au Baccarat Blanc de Blanc de la Cave de Genève	14.90
Risotto au Champagne Brut 1er Cru François Fagot	18.90
Riz blanc aux brisures de truffes noires	21.90

Les pâtes (dès 20 personnes)

Servis avec du Grana Padano râpé

Raviolino al limone e ricotta	14.90
Raviolino di carne (boeuf)	15.90
Raviolino al salmone	16.90

Le buffet de pâtes (dès 30 personnes)

Servis avec du Grana Padano râpé

Penne ou Fusili Sauce au pesto, sauce forestière, sauce bolognaise	14.90
-----------------------------------------------------------------------	-------

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

Plats uniques

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

WWW.GENECAND.CH

