

1929
Genecand
— TRAITEUR —

2018 - 2019



APERITIF
— & —
COCKTAIL DÎNATOIRE
ANIMATIONS CULINAIRES

APÉRITIF & COCKTAIL DÎNATOIRE

ANIMATIONS
CULINAIRES

Prix Hors Taxes
en francs Suisse



© Genécand-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 engagement

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 plus de cochons pour la préparation de nos charcuteries, 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 consulter notre page « Valeurs & Engagements » sur notre site internet www.genecand.ch.

ANIMATIONS CULINAIRES

Animations Pâtes et Risotti [p.1](#)

Animations Poissons [p.3](#)

Animations Viandes [p.7](#)

Animations Fromages [p.13](#)

Animations Fun food [p.15](#)

Boissons [doc. à télécharger](#)

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

ANIMATIONS CULINAIRES

LES PÂTES FRAÎCHES



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Toutes nos pâtes sont produites de façon artisanales par la maison Pastificio Giovanni à Genève

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LES PÂTES FRAÎCHES

Servies en buffet dans une meule de Grana Padano

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

- Raviolino al limone e ricotta (citron/ricotta) **9.90**
- Raviolino di carne (boeuf) **10.90**
- Raviolino al salmone (saumon) **11.90**

Le tarif comprend : les pâtes, les assaisonnements et tout le nécessaire de présentation en buffet et les réchauds pour maintenir en température.



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.

Vaisselle, mobilier, nappes et serviettes...



PERSONNEL

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

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà.



ANIMATIONS CULINAIRES

LES RISOTTI



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Tous nos produits sont faits maison

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LES RISOTTI

Servis en buffet dans une meule de Grana Padano

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

• Risotto aux cèpes et vin rouge	7.90
• Risotto aux courgettes et zestes de citron	7.90
• Risotto au chou rouge (en saison)	7.90
• Risotto alla milanese (safran)	9.90
• Risotto aux asperges vertes (en saison)	9.90
• Risotto au Baccarat de la Cave de Genève	9.90
• Risotto au Champagne	13.90
• Risotto aux brisures de truffes noires	16.90



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

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

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà.



ANIMATIONS CULINAIRES

LES GOUJONNETTES DE FERA



Dès 50 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LES GOUJONNETTES DE FERA

Servies en cône de papier journal façon fish & chips

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

- Goujonnettes de fera **11.90**

Issu de la tradition anglaise, nous revisitons le fish and chips autour de l'un des poissons les plus appréciés de notre région « la fera ». L'animation offre à vos convives de petites goujonnettes de fera frites servies dans un cône de papier journal et accompagnées d'une sauce tartare.

Le tarif comprend : les goujonnettes, la sauce, les cornets, tout le matériel nécessaire à la cuisson et au service au buffet.

ATTENTION : nécessite un lieu en extérieur ou bien ventilé



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

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

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà.



ANIMATIONS CULINAIRES

LES FILETS DE PERCHE



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LES FILETS DE PERCHE

Cuisson à la minute, servis en buffet

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

- Filets de perche meunière **16.90**

Filets de perche meunières cuits à la minute (beurre, citron) servis avec des pommes natures.

Le tarif comprend : les filets de perches, les pommes de terres, tout le matériel nécessaire à la cuisson et au service au buffet.

ATTENTION : nécessite un lieu en extérieur ou bien ventilé



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

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

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà



ANIMATIONS CULINAIRES

LE BUFFET SCANDINAVE



Dès 50 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE BUFFET SCANDINAVE

Présentés sur des planches à découper

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

- Buffet scandinave **13.90**

Dégustation de 3 types de saumon découpé à la minute devant vos convives : saumon fumé d'Ecosse Label Bio, coeur de saumon de Norvège au naturel, saumon gravelachs de notre fabrication.

Le tarif comprend : les saumons entiers présentés sur des planches à découper spéciales pour saumon, un choix de condiments (sel, poivre, beurre, câpres, rondelles d'oignons, citron...) ainsi qu'un choix de pains.



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

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

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà.



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LE STAND DU MAREYEUR



Dès 50 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE STAND DU MAREYEUR

Présenté sur un buffet de glace pilée

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

- Stand du mareyeur **16.90**
 - Huîtres fines de claires N°3,*
 - Huîtres Gillardeau N°3*
 - Clams*
 - Bulots*
 - Buisson de crevettes roses*

Le tarif comprend également : un buffet de glace pilée décoré avec des algues de mer, les assaisonnements (vinaigrette à l'échalote, quartiers de citrons, mayonnaise maison), du pain de seigle, et du beurre salé.



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)
Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà.



ANIMATIONS CULINAIRES

LE JAMBON IBÉRIQUE



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

JAMBON IBÉRIQUE

Tranché devant vos convives

Prix / pièce

- Jambon Ibérique Cebo 3 Etoiles **600.-**
Affiné 24 mois - ENTIER
(entier, env. 8kg, idéal jusqu'à 100 personnes)
- Jambon Ibérique PataNegra Bellota **850.-**
Affiné 30 mois - ENTIER
(entier, env. 8kg, idéal jusqu'à 100 personnes)

Jambon tranché au couteau devant vos convives, sur une griffe à jambon traditionnelle ; servi avec un assortiment de pains de campagne.

Le tarif comprend : le jambon entier, la griffe à jambon, le pain et tout le nécessaire de découpe.



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)
Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà.



ANIMATIONS CULINAIRES

LA TRANCHEUSE BERKEL



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

TRANCHEUSE BERKEL

Tranché devant vos convives

- | | |
|--|--------------|
| | Forfait |
| • Location de la trancheuse Berkel Modelo B | 600.- |
| | Forfait |
| • Jambon de Parme DOP Negroni
Environ 7kg (de 1 à 90 personnes) | 390.- |
| | Prix / pers. |
| • Jambon de Parme DOP Negroni
(dès 91 personnes) | 5.80 |

Jambon de Parme DOP (Denominazione di origine protetta) Negroni (env. 7kg) tranché devant vos convives avec notre authentique trancheuse Berkel Modelo B d'époque ; servi avec des mini foccacia (spécialité italienne).



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

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

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà.



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LES TARTARES



Dès 50 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LES TARTARES

Présentés en buffet dans des vasques de glace colorées

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

- Tartare de boeuf et de saumon **15.90**

Tartare de boeuf et tartare de saumon coupé au couteau, assaisonnés en direct devant vos convives. Présentés dans de magnifiques vasques en glace colorées selon le thème de votre évènement.

Le tarif comprend : les tartares, les vasques de glace fabriquées par nos soins, un buffet en herbe synthétique pour présenter les vasques de glace, un assortiment de pain, les assaisonnements.



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

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

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà.



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LE JAMBON À L'OS



Dès 50 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Tous nos produits sont faits maison
Préparé et fumé par nos soins

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE JAMBON À L'OS

Tranché en direct devant vos invités

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

	Prix / pers.
• Jambon à l'os maison	9.90

Servi chaud, présenté sur une griffe à jambon et tranché devant vos convives, accompagné d'un assortiment de mini ballons de pain et de moutarde à l'ancienne.

Le tarif comprend : le jambon entier, la griffe à jambon, le pain et tout le nécessaire de découpe ainsi que les réchauds pour maintenir le jambon à température.



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

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

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà.



ANIMATIONS CULINAIRES

LE WOK



© Genecand-Traiteur

Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE WOK

Cuisiné devant vos convives, servi en buffet

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

- Wok d'émincé de poulet **10.90**
Émincé de poulet et nouilles chinoises (farine de riz, sans gluten) sautés au wok, servis avec une julienne de légumes asiatiques.
- Wok de contre-filet de boeuf façon Teriaky **14.90**
Tranches de contre-filet de boeuf et nouilles chinoises (farine de riz, sans gluten) sautés au wok, servis avec une julienne de légumes asiatiques..

Les tarifs comprennent : la viande (poulet ou boeuf), les nouilles chinoises et la julienne de légumes asiatiques, tout le matériel nécessaire à la cuisson et au service au buffet.



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
 - Fourchette en inox
- Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)
Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà.



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LE FOIE GRAS POÊLÉ



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE FOIE GRAS POÊLÉ

Cuit à la minute

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Prix / pers.

- Foie gras poêlé **17.90**

Escalopes de foie gras frais (production Castaing, Landes) poêlées à la minute et servies sur des tranches de pains toastés et fleur de sel.

Le tarif comprend : le foie gras, le pain toasté, la fleur de sel, tout le matériel nécessaire à la cuisson et au service au buffet.

ATTENTION : nécessite un lieu en extérieur ou bien ventilé



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

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

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà.



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LA RACLETTE



© Genecand-Traiteur

Dès 80 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LA RACLETTE

Exclusivité à Genève, machine à 8 bras

Tarifs pour une animation culinaire en complément d'amuses-bouche ; pour un plat unique, tarif sur demande.

Forfait

- Location de la machine à raclette 8 bras **350.-**

Prix / pers.

- Raclette traditionnelle et accompagnements **10.90.-** (à volonté)

Service du fromage à raclette avec notre machine pouvant accueillir jusqu'à 8 demi-meules de fromage.

Le tarif comprend : la machine à 8 bras, les meules de fromage, les pommes de terre en robe des champs, le poivre, les cornichons et les petits oignons.

ATTENTION : nécessite un lieu en extérieur ou bien ventilé



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



PERSONNEL

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

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà.



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LES BUFFET DE FROMAGES



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dînatoire.



METS

Notre conseil

Les animations culinaires sont idéales pour compléter les amuses bouche de votre apéritif afin que celui-ci soit dînatoire.

Prévoyez une moyenne de 10 à 12 pièces (amuses bouche) en plus de l'animation culinaire.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LES BUFFETS DE FROMAGES

Sur un buffet en herbe synthétique et rondins de bois

Prix / pers.

- **Buffet Franco-Suisse** **7.90**

Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Tomme de Savoie, Reblochon, Tomme vaudoise, Boursin, Gruyère Vieux, Chèvre Sainte-Maure.

Servi avec un assortiment de pains ainsi que des petites pomme-de-terre nouvelles en robe des champs.

- **Buffet Italien** **7.90**

Parmesan Regiano, Taleggio, Gorgonzola au Mascarpone, Friulano, Rigatello sec, Gorgonzola dolce latte, Caccio Cavallo.

Servi avec un assortiment de pains et des mini focaccia.



MATÉRIEL

- Assiettes cocktail en porcelaine
- Fourchette en inox

Forfait : 2.50 / Pers.



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LE BUFFET DE CRÊPES SUCRÉES



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dinatoire.



METS

Notre conseil

Agrémentez votre anniversaire ou votre goûter d'une animation crêpes. Celle-ci ravira les petits comme les grands !

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE BUFFET DE CRÊPES SUCRÉES

Service en buffet, garniture au choix

- | | Forfait |
|---|--------------|
| • Location de la crêpière professionnelle + gaz | 150.- |

Crêpes et garnitures sucrées à volonté	Prix / pers.
--	--------------

- | | |
|---------------------|-------------|
| • dès 20 personnes | 9.90 |
| • dès 61 personnes | 8.90 |
| • dès 121 personnes | 7.90 |

Le tarif comprend : les crêpes, la crêpière, les garnitures (sucre, confitures, Nutella, sauce citron maison, sirop d'érable), tout le matériel nécessaire au service au buffet.



PERSONNEL

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

Forfait 4 heures : 200.- HT - 50.- /l'heure au delà.



ANIMATIONS CULINAIRES

LA FONTAINE À CHOCOLAT



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dinatoire.



METS

Notre conseil

Une animation qui rencontrera un vif succès auprès des bouches sucrées ! Complétez votre événement avec une fontaine à chocolat en self-service.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LA FONTAINE À CHOCOLAT

2 tailles selon le nombre de personne

Fontaine 3 étages (60 cm) - 4kg de chocolat

Prix

Idéale pour 20 à 60 personnes

- Fontaine + chocolat noir 55% (forfait) **220.-**
- Fruits coupés + marshmallow (prix / pers.) **3.90**

Fontaine 3 étages (85 cm) - 10 kg de chocolat

Idéale dès 61 personnes

- Fontaine + chocolat noir 55% (forfait) **390.-**
- Fruits coupés + marshmallow (prix / pers.) **3.50**



PERSONNEL

1 serveur / 100 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 161.70 HT - 38.90/l'heure au-delà.



ANIMATIONS CULINAIRES

LES BARBES-À-PAPA



Dès 20 personnes

Plat étudié pour être mangé debout lors d'un cocktail dinatoire.



METS

Notre conseil

Un objet et un produit vintage pour animer vos cocktails, goûters ou fêtes d'anniversaire ! Sur demande et selon le nombre de personnes, nous pouvons varier les goûts et les couleurs.

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LES BARBES-À-PAPA

Avec un chariot vintage

Chariot et machine

Forfait

- Location de la machine à barbe-à-papa **250.-**

Sucre et bâtonnets en bois

Prix / pers.

- dès 20 personnes **3.90**
- dès 61 personnes **2.90**
- dès 121 personnes **1.90**



PERSONNEL

1 serveur / 100 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 161.70 HT - 38.90/l'heure au-delà.



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LES POP-CORN SALÉS OU SUCRÉS



Dès 20 personnes

Des plats étudiés pour être mangés facilement debout lors d'un cocktail dinatoire



METS

Notre conseil

Que cela soit à l'accueil ou pendant vos événements n'hésitez pas à louer notre machine à pop-corn antique ! Un bel objet qui créera à coup sûr une belle ambiance...

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LES POP-CORN SALÉS OU SUCRÉS

Avec un chariot vintage

Chariot et machine

Forfait

- Location de la machine à pop-corn **350.-**

Maïs et cornets en papier

Prix / pers.

- dès 20 personnes **3.90**
- dès 61 personnes **2.90**
- dès 121 personnes **1.90**



PERSONNEL

1 serveur / 100 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 161.70 HT - 38.90/l'heure au-delà.



© Genecand-Traiteur

ANIMATIONS CULINAIRES

LE CHARIOT DE GLACES



Dès 20 personnes

Des plats étudiés pour être mangés facilement debout lors d'un cocktail dînatoire



METS

Notre conseil

Venu tout droit d'Italie notre chariot de glace est l'objet indispensable pour vos événements. L'assurance d'avoir 100% de convives (petits et grands) satisfaits par le dessert !!!

Prix Hors Taxes en francs Suisse

LE CHARIOT DE GLACE

Dans un authentique chariot de glaces

Le chariot de glace réfrigéré

Forfait

- Location du chariot

500.-

Glaces (parfums à définir) + bricelets

Prix / pers.

- dès 20 personnes
- dès 61 personnes
- dès 121 personnes

5.90

4.90

3.90



PERSONNEL

1 serveur / 100 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

Forfait 3 heures : 161.70 HT - 38.90/l'heure au-delà.



© Genecand-Traiteur

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).

Ces conditions générales de vente sont adressées au client en même temps que le devis. La confirmation de la réservation par le client implique une adhésion sans réserve aux présentes conditions.

En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le client et celles figurant aux présentes Conditions Générales de Vente, seules les dispositions du devis sont applicables. Tous les montants exprimés dans les présentes conditions générales sont hors taxes (HT).

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.-. La durée de validité de nos offres est de 3 mois.

3. Les dégustations

Il est possible de déguster nos produits aux conditions suivantes :

- Pour les plats du type entrée, plat principal, dessert... il faut commander au minimum pour 6 personnes de chaque plat souhaité.

- Pour les amuses-bouche, se sont les quantités indiquées sur nos documentations qui sont en vigueur (12 ou 24 pièces de chaque, au minimum).

- Enfin, pour les buffets, il n'est pas possible de déguster les plats.

Les plats peuvent être retirés en nos locaux soit chauds, soit à réchauffer.

Nous pouvons également organiser une dégustation en nos locaux. Pour cela, il est impératif de fixer ensemble le jour et l'heure de cette dernière. Un forfait de 150.- pour la mise à disposition du personnel et de la vaisselle sera alors facturé en plus de la commande de nourriture (durée maximum de la dégustation : 3 heures).

Cette dégustation sera facturée dans sa globalité au tarif en vigueur. Dans le cas où cette dégustation serait suivie d'une commande ferme de votre part, une déduction de 50% de celle-ci sera effectuée sur la facture finale de l'évènement.

4. Les commandes

Afin de mieux vous servir, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes le plus tôt possible et au minimum 2 jours ouvrables avant votre manifestation. Nous vous communiquerons, sur demande et par courrier électronique, une confirmation de la commande enregistrée.

5. La réservation / confirmation de commande

Sauf convention contraire expressément prévue dans l'offre ou le devis, 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.

Le lieu exact de la manifestation doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant la date de l'évènement.

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 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 restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration de prix.

6. Modification des prestations

Toute modification apportée sur les menus pour des raisons de régimes, d'allergies ou autres motifs, feront l'objet de supplément de 5.- par menu concerné. Toute commande modifiée dans un délai inférieur à 2 jours ouvrables avant la manifestation pourra faire l'objet de frais administratifs de 150.-. 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 17h30.

7. 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 suivants la notification.

- En cas de notification d'annulation reçue moins de 30 jours avant la date de début de la manifestation, l'établissement conservera l'acompte versé au titre d'indemnité.

- En cas de notification d'annulation reçue moins de 8 jours avant la date de la manifestation, le Client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

En cas d'annulation de notre fait :

- L'intégralité des acomptes sera restituée au client. Toute inexécution partielle ou totale des prestations promises résultant du fait d'un tiers, d'un cas fortuit ou de force majeure, seront exonératoires de notre responsabilité.

8. Les prix

Les prix pratiqués sont ceux du tarif applicable le jour de la commande, mentionnés sur le bon de commande. Ces prix sont susceptibles d'être révisés en fonction du cours des produits saisonniers et des conditions économiques. Tous nos prix (documentations pdf, site internet, devis...) s'entendent TVA en sus.

9. Paiement

Règlement à la réception de la facture, et le cas échéant, du solde si un acompte à été versé. L'envoi par la poste d'une facture est automatique aux coordonnées de facturation communiquées par le client.

10. Retard de paiement

Passé un délai de dix (10) jours après réception de la facture, toute somme impayée donnera lieu à pénalités pour retard de paiement. Tous les frais que l'établissement serait amené à supporter au titre du recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du client.

11. Modalités de règlement

Quelque soit le mode de règlement, les paiements se font en francs suisse. Les clients auront le choix entre les modes de paiement suivants : carte bancaire, virement bancaire, paiement comptant, bulletins de versement.

12. Livraison

En cas de retard de plus d'une heure sur l'horaire de livraison prévu au bon de commande, le coût de la livraison sera supporté par Genecand Traiteur SA, sauf si ce retard est dû à des indications d'adresses erronées par le Client. Tout retard pris lors de l'accès sur un site (ascenseur en panne, code erroné, absence, étage non signalé, absence d'ascenseur non signalée...) sera facturé au regard du temps passé. En cas d'absence du client lors de la livraison de la commande, celle-ci sera retournée à Genecand Traiteur SA par notre livreur. Le client ne pourra prétendre à aucun remboursement.

13. Réclamations

Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande au moment de la livraison.

Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être clairement mentionnée. Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte, que dans les 8 jours suivant la date de la facture. Toute contestation et réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée à l'établissement dans un délai maximum de 8 jours après la fin de la manifestation.

14. Assurance - détérioration - casse - vol

Nous sommes assurés pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre. En aucun cas, nous ne pourrions être tenu responsable 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 (ci-après « il ») 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. Il devra souscrire toute police d'assurance (dommages - responsabilité civile) qu'il jugera nécessaire. Il est notamment invité à souscrire une assurance spécifique en cas de présence de gros matériels ou de biens de valeur dans la mesure où la responsabilité de l'établissement ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol des dits biens. 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 remis en état de ces lieux. Il s'engage à supporter les coûts de remise en état ou de remplacement de matériel nous appartenant, détérioré (nappes, chaises, vaisselle, tables...) par les participants ou leurs invités durant la manifestation.

15. Force majeure

Nous pourrions nous dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si nous trouvions dans l'impossibilité de les assumer par suite d'un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestations, grèves, conditions climatiques exceptionnelles, sinistre affectant les installations de nos établissements...)

16. Protection des mineurs

Conformément aux dispositions de l'article 41, al. 1, lettre i, de la loi fédérale sur l'alcool, la vente et le service d'alcool à des mineurs de moins de seize ans est interdite. Par conséquent, nous déclinons toute responsabilité à ce sujet pour toute commande passée (ou boisson consommée) par un mineur de moins de seize ans.

17. Informatique et libertés

Les informations collectées sur le site Internet feront l'objet d'un traitement informatisé. Elles nous sont destinées exclusivement, à des fins de gestion et de traitement des commandes ainsi que de prospection commerciale. Les photos éditées sur notre site ou dans nos documents ne sont pas contractuelles.

18. Modification des conditions générales de vente

Nous nous réservons le droit de pouvoir modifier ses Conditions Générales de Vente à tout moment. Dans ce cas, les conditions applicables seront celles en vigueur à la date de la commande du client.

19. Litiges

A défaut de règlement amiable, tous les litiges seront de la seule compétence du Tribunal de Genève.

20. For légal :

Le for est prévu devant les juridictions compétentes de Genève.

21. Droit applicable :

Le droit suisse régit les présentes conditions générales.

Fait à Carouge le mercredi 27 juillet 2016

Dernière modification le mercredi 27 juillet 2016

La Direction

Gislain Genecand

APÉRITIF
— & —
COCKTAIL DÎNATOIRE

2018 - 2019

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

T. 022 329 31 96

WWW.GENECAND.CH

