

1929
Genecand
— TRAITEUR —

2018 - 2019



APÉRITIF
— & —
COCKTAIL DÎNATOIRE
LES "CLÉ EN MAIN"

APÉRITIF & COCKTAIL DÎNATOIRE

APÉRITIFS "CLÉ EN MAIN"

(Tout inclus : nourriture, boissons, verres, personnel de service)

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 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 consultez notre page « Valeurs & Engagements » sur notre site internet www.genecand.ch.

APÉRITIFS CLÉ EN MAIN

L'Essentiel [p.1](#)

Le Classique [p.2](#)

L'Authentique [p.3](#)

L'Urban Food [p.4](#)

Le Prestige [p.5](#)

L'Excellence [p.6](#)

Animations culinaires [doc. à télécharger](#)

Boissons [doc. à télécharger](#)

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

APÉRITIFS CLÉ EN MAIN

L'ESSENTIEL



Formule clé en main où tout est inclus.
La garantie d'un prix fixe et sans surprise.



METS + BOISSONS + MATÉRIEL + PERSONNEL + LIVRAISON

Toutes nos pièces sont faites maison à l'exception de celles marquées d'un astérisque

Pers.	6 pcs/pers.	8 pcs/pers.
126 +	27.90	30.90
66 - 125	29.50	32.50
30 - 65	sur devis	35.90

Prix Hors Taxes en francs Suisse

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Arachides, noisettes, amandes
- Olives noires à la Grecque, olives vertes Cassita
- Pain surprise (1.5kg, environ 72 pièces)
(saumon, charcuterie, fromage...)
- Brochette de vitello tonato
- Tartelettes aux crevettes et crème de curry

PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Samossa aux légumes*
- Mini croque-Monsieur

PIÈCES SUCRÉES

- Petits fours sucrés
(p/ex : sacher, carac, citron, duchesse...)*



BOISSONS - INCLUSES

À volonté pendant 2 heures

- Chasselas, Clos de la Donzelle, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl
- Gamay, Clos de la Donzelle, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Jus d'orange, Coca-Cola



MATÉRIEL - INCLUS

- Verrerie complète & petit matériel de service
(tables de buffets et tables hautes non incluses)
- Nappes & serviettes en papier standard



PERSONNEL - INCLUS

Le personnel de service (1 personne pour 40 convives) pour une durée de 3 heures (mise en place, service, rangement) - 38.90 HT/l'heure au delà.



LIVRAISON - INCLUSE

3 heures de manutention (livraison/reprise) incluses sur le canton de Genève, sous réserve d'accès facile.

APÉRITIFS CLÉ EN MAIN

LE CLASSIQUE



Formule clé en main où tout est inclus.
La garantie d'un prix fixe et sans surprise.



METS + BOISSONS + MATÉRIEL + PERSONNEL + LIVRAISON

Toutes nos pièces sont faites maison à l'exception de celles marquées d'un astérisque

Apéritif	léger	copieux	dîatoire
Pers.	8 pcs/pers.	12 pcs/pers.	16 pcs/pers.
126 +	33.90	35.40	43.90
66 - 125	35.90	37.90	45.90
30 - 65	sur devis	42.90	49.90

Prix Hors Taxes en francs Suisse

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Arachides, noisettes, amandes
- Olives noires à la Grecque, olives vertes Cassita
- Canapés assortis classiques sans gelée
Jambon blanc et cornichon
Coeur de palmier sauce cocktail et tomate cerise
Œufs de lump et zeste de citron
Saumon fumé et aneth sur pain aux épices
Fromage blanc aux herbes, tomate séchée et pignon de pin
- Pain surprise (1.5kg, environ 72 pièces)
(saumon, charcuterie, fromage...)
- Brochette de vitello tonato
- Tartelettes aux crevettes et crème de curry
- Tartelettes preskopf (saumon, olives, poivron, aneth)

PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Mini pizzas
- Samossa aux légumes*
- Mini croque-Monsieur

PIÈCES SUCRÉES

- Tartelettes aux fruits frais
- Petits fours sucrés
(p/ex : sacher, carac, citron, duchesse...)*



BOISSONS - INCLUSES

À volonté pendant 2 heures

- Chasselas, Clos de la Donzelle, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl
- Gamay, Clos de la Donzelle, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Jus d'orange, Coca-Cola



MATÉRIEL - INCLUS

- Verrerie complète & petit matériel de service
(tables de buffets et tables hautes non incluses)
- Nappes & serviettes en papier standard



PERSONNEL - INCLUS

Le personnel de service (1 personne pour 30 convives) pour une durée de 3 heures (mise en place, service, rangement) - 38.90 HT/l'heure au delà



LIVRAISON - INCLUSE

3 heures de manutention (livraison/reprise) incluses sur le canton de Genève, sous réserve d'accès facile

APÉRITIFS CLÉ EN MAIN

L'AUTHENTIQUE (PRODUITS RÉGIONAUX)



© Genecand-Traiteur

Formule clé en main où tout est inclus.
La garantie d'un prix fixe et sans surprise.



METS + BOISSONS + MATÉRIEL + PERSONNEL + LIVRAISON

Toutes nos pièces sont faites maison à l'exception de celles marquées d'un astérisque

Apéritif	léger	copieux	dînatore
Pers.	8 pcs/pers.	12 pcs/pers.	14 pcs/pers.
126 +	40.90	49.90	53.90
66 - 125	41.90	52.40	55.90
30 - 65	sur devis	56.40	58.40

Prix Hors Taxes en francs Suisse

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Paniers de dips de légumes genevois
- Fromage le Tonneau sur pain paysan
- Tomme Val d'Arve sur baguette parisienne
- Saucisson sec sur pain aux figues et noix
- Carpaccio de jambon saumoné sur pain multi-céréales
- Chèvre frais de St-Julien-en-Genevois et tomates séchées sur pain aux olives
- Tartare de Féra du Léman sur pain suédois
- Saladine de lentilles de la Petite-Grave en verrine
- Milk-shake de céleri en verrine (ou gaspacho aux tomates GRTA en saison)

PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Mini Malakoff de la Côte (non disponible pour la version 8 pièces)
- Gratiné de polenta au pesto
- Mini longeole en croûte de pain
- Tarte aux poireaux à la Saviésanne


PIÈCES SUCRÉES

- Mini-tartes tatin
- Moelleux au chocolat
- Mini clafoutis aux fruits de saison



BOISSONS - INCLUSES

À volonté pendant 2 heures

- Aligoté, Clos de la Donzelle, AOC Dardagny, Vuagnat-Mermier, 75cl
- Garanoir, Clos du Château de Chouilly, AOC Chouilly, Dugerdil, 75cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Coca-Cola, Jus de pomme GRTA 



MATÉRIEL - INCLUS

- Verrerie complète & petit matériel de service (tables de buffets et tables hautes non incluses)
- Nappes non-tissé & serviettes en papier



PERSONNEL - INCLUS

Le personnel de service (1 personne pour 30 convives) pour une durée de 3 heures (mise en place, service, rangement) - 38.90 HT/l'heure au delà



LIVRAISON - INCLUSE

3 heures de manutention (livraison/reprise) incluses sur le canton de Genève, sous réserve d'accès facile

APÉRITIFS CLÉ EN MAIN

"L'URBAN-FOOD"



Formule clé en main où tout est inclus.
La garantie d'un prix fixe et sans surprise.



METS + BOISSONS + MATÉRIEL + PERSONNEL + LIVRAISON

Toutes nos pièces sont faites maison à l'exception de celles marquées d'un astérisque

Apéritif	léger	copieux	dînatoire
Pers.	8 pcs/pers.	12 pcs/pers.	16 pcs/pers.
126 +	44.40	54.40	66.40
66 - 125	46.90	57.90	69.90
30 - 65	-	59.90	71.90

Prix Hors Taxes en francs Suisse

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Mini club sandwich aux légumes croquants
- Tartare de bœuf sur pain aux céréales
- Tartare de tomates, guacamole et crevettes servi en verrine
- Tataki de saumon et graines noires de sésame
- Raïta de concombre à la menthe servi en verrine

PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Mini hamburger pur bœuf de Genève
- Mini croque-monsieur au saumon
- Brochette de poulet Satay
- Galette de falafel et sa sauce au yogourt
(non disponible pour la version 8 pièces)

PIÈCES SUCRÉES

- Tartelette key-lime
- Mini brownies aux noix de pécan
- Mini Apple pie



BOISSONS - INCLUSES

À volonté pendant 2 heures

- Riesling-Sylvaner, domaine des Bossons, AOC Peissy, Leyvraz, 75cl
- Rouge-Terre 2014, domaine de la Mermière, AOC Soral, Batardon, 75cl
- Bière pression La Meynite Blonde, Meinier
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Jus d'orange, Coca-Cola, Schweppes Indian Tonic



MATÉRIEL - INCLUS

- Verrerie complète & petit matériel de service (tables de buffets et tables hautes non incluses)
- Nappage & serviettes en papier



PERSONNEL - INCLUS

Le personnel de service (1 personne pour 30 convives) pour une durée de 3 heures (mise en place, service, rangement) - 38.90 HT/l'heure au delà



LIVRAISON - INCLUSE

3 heures de manutention (livraison/reprise) incluses sur le canton de Genève, sous réserve d'accès facile

APÉRITIFS CLÉ EN MAIN

LE PRESTIGE



© Genecand-Traiteur

Formule clé en main où tout est inclus.
La garantie d'un prix fixe et sans surprise.



METS + BOISSONS + MATÉRIEL + PERSONNEL + LIVRAISON

Toutes nos pièces sont faites maison à l'exception de celles marquées d'un astérisque

Apéritif	léger	copieux	dîatoire
Pers.	8 pcs/pers.	12 pcs/pers.	16 pcs/pers.
126 +	47.90	56.90	71.90
66 - 125	49.90	59.90	73.90
30 - 65	-	62.90	76.90

Prix Hors Taxes en francs Suisse

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Opéra de foie gras et sa gelée de Porto hors d'âge
- Sushi de Féra du Léman et ses billes de soja
- Mini cône de viande séchée des Grison, roquette et Tête-de-Moine
- Mousse de betterave et sa compotée d'avocat en verrine
- Saumon fumé, cottage cheese et lime en verrine

PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Goujère au crabe rose et thym citronné
- Brochette de veau et gambas au curry vert
- Brochette de Sot-l'y-laisse au caramel balsamique
- Cappucino aux cèpes en verrine ou crémeux de topinambour à l'huile de truffes en verrine
(non disponible pour la version 8 pièces)


PIÈCES SUCRÉES

- Panna cotta aux Maras des bois
- Carré opéra
- Tartelettes aux fruits frais



BOISSONS - INCLUSES

À volonté pendant 2 heures

- Sauvignon blanc 1er cru, AOC Coteau de Lully, Dupraz, 75cl
- Pellegrin Rouge, Gamay Diolinoir, Domaine Grand'Cour, AOC Peissy, Pellegrin, 75cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Jus d'orange, Jus de pomme GRTA, Coca-Cola, Schweppes Indian Tonic 
- Martini blanc, Porto Cintra rouge



MATÉRIEL - INCLUS

- Verrerie complète & petit matériel de service (tables de buffets et tables hautes non incluses)
- Nappes non-tissé & serviettes en papier



PERSONNEL - INCLUS

Le personnel de service (1 personne pour 30 convives) pour une durée de 3 heures (mise en place, service, rangement) - 38.90 HT/ l'heure au delà



LIVRAISON - INCLUSE

3 heures de manutention (livraison/reprise) incluses sur le canton de Genève, sous réserve d'accès facile

APÉRITIFS CLÉ EN MAIN

L'EXCELLENCE



© Genecand-Traiteur

Formule clé en main où tout est inclus.
La garantie d'un prix fixe et sans surprise.



METS + BOISSONS + MATÉRIEL + PERSONNEL + LIVRAISON

Toutes nos pièces sont faites maison à l'exception de celles marquées d'un astérisque

Apéritif	copieux	dînatoire
Pers.	12 pcs/pers.	16 pcs/pers.
126 +	85.90	101.90
66 - 125	88.90	104.90
30 - 65	95.90	112.90

Prix Hors Taxes en francs Suisse

PIÈCES SALÉES FROIDES

- Maki de foie gras et gelée de Mara des bois GRTA
- Tartare de bœuf au couteau et caviar Prunier
- Œuf toqué de homard et semoule parfumée aux agrumes
- Chaud froid de volaille aux brisures de truffe noire
- Carpaccio de Saint-Jacques et caviar Prunier servi en cuillère

PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Emulsion de bisque de homard servie en verrine
- Cubisme de filet de bœuf & comotée d'échalotes confites
- Court-bouillon de baudroie au safran en cuillère
- Cannelloni de légumes croquants à la ricotta

PIÈCES SUCRÉES

- Carré opéra à la feuille d'or
- Symétrie de chocolat Gianduja et Mara des bois
- Lingot au fruits de la passion



BOISSONS - INCLUSES

À volonté pendant 2 heures

- Pellegrin Blanc, Pinot Auxerrois, AOC Peissy, Domaine Grand'Cour, Pellegrin, 75cl
- Pellegrin Noir, Garanoir Serine, Domaine Grand'Cour, AOC Peissy, Pellegrin, 75cl
- Champagne François Fagot, Brut 1er Cru, Rilly-La-Montagne, 75cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Jus d'orange, Jus de pomme GRTA, Coca-Cola, Schweppes Indian Tonic



MATÉRIEL - INCLUS

- Verrerie complète & petit matériel de service (tables de buffets et tables hautes non incluses)
- Nappes en tissu & serviettes en papier non-tissé



PERSONNEL - INCLUS

Serveurs/euses (1 personne pour 25 convives) pour une durée de 3 heures - 38.90 HT/l'heure au delà
Cuisinier/s (1 cuisinier pour 100 convives) pour une durée de 4 heures - 50.- HT/l'heure au delà



LIVRAISON - INCLUSE

Livraison/reprise incluses sur le canton de Genève, sous réserve d'accès facile

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.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 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 DINATOIRE

2018 - 2019

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

T. 022 329 31 96

WWW.GENECAND.CH

