

1929
Genecand
Genève

2017-2018

**REPAS EN
BUFFETS**

LES BUFFETS

LES BUFFETS PRÊTS À MANGER DÈS 15 PERSONNES

(Buffet d'entrées, buffet chaud et buffet desserts, fromage en option)



LES GRANDS BUFFETS DÈS 45 PERSONNES

(Composition de votre buffet sur mesure selon votre thème, dès 120 personnes)



Nos valeurs, nos origines

Produits fait maison

Tous les produits de cette carte sont fait maison dans nos cuisines à Carouge, à l'exception de ceux marqués d'un astérisque *

1929
Genecand
Genève

La dimension de notre entreprise permet de traiter chaque affaire de manière personnalisée et individuelle. Vous bénéficierez d'un interlocuteur unique apte à répondre à toutes vos questions, pour l'étude, l'organisation et le conseil de votre manifestation. Demandez-nous conseil et devis, ceci, sans engagement de votre part.

LES BUFFETS PRÊTS À MANGER DÈS 15 PERS.

Le campagnard
L'estival
L'asiatique
L'américain

p.2

LES GRANDS BUFFETS DÈS 45 PERS.

Le franco-suisse
Le méditerranéen
Le moyen-oriental / Afrique du Nord
Le asiatique & indien
L'américain
L'africain
Le prestige

p.2

Boissons [doc. à télécharger](#)

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

LES BUFFETS PRÊTS À MANGER

LE BUFFET CAMPAGNARD (dès 15 personnes)



BUFFET FROID

Saucisson de boeuf fumé de l'Oberland
Pâté en croûte à l'ancienne*
Terrine de campagne*
Saucisson feuilleté*
Jambon saumoné*

Terrine de légumes pot-au-feu
Oeufs Mimosa
Tarte aux poireaux
Roulade au Gruyère & champignons

Trois salades de saison
Rémoulade de céleri
Salade de lentilles
Salade de carottes au curry

BUFFET CHAUD (en option)

Rôti de porc au jus
OU
Braisé de boeuf à l'ancienne
Gratin dauphinois

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné
Pain multicéréales

DESSERT

Tarte aux fruits de saison
Mousse au chocolat

Personnes	Buffet froid	Buffet froid + chaud
-----------	--------------	-------------------------

35 + 35.- 47.-

15 - 34 40.- 52.-

Tarifs Hors Taxes

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 DE SERVICE

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures

(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

LES BUFFETS PRÊTS À MANGER

LE BUFFET ESTIVAL (dès 15 personnes)



BUFFET FROID

Feuilleté aux noix de cajou & tomates séchées
Terrine de légumes à la provençale
Feuilles de vignes à la Grecque*
Beignets d'aubergine au basilic
Triangles de Tortillas

Jambon cru & melon (en saison)
Salami tipo milano
Vitello tonato

Trois salades de saison
Tomates et mozzarella
Taboulé à la menthe
Salade de concombre au thym

BUFFET CHAUD (en option)

Cuisses de poulet à la Basquaise
Riz blanc
OU
Lasagnes aux légumes

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné
Pain multigrains

DESSERT

Panna Cotta aux fruits rouges
Tiramisu

Personnes	Buffet froid	Buffet froid + chaud
-----------	--------------	-------------------------

35 +	35.-	47.-
15 - 34	40.-	52.-

Tarifs Hors Taxes

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 DE SERVICE

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures

(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

LES BUFFETS PRÊTS À MANGER

LE BUFFET ASIATIQUE (dès 15 personnes)



BUFFET FROID

Rouleau d'été

Triangle aux crevettes

Pacorax aux légumes

Salade des Trois délices

(laitue, algues, radis, soja, oeufs, jambon, poulet)

Salade de cresson et châtaignes d'eau

salades de poulet à la thaïlandaise

BUFFET CHAUD

Emincé de volaille au basilic et noix de coco

OU

Sauté de boeuf, sauce aigre-douce

Crevettes Byriani

Riz cantonais

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné

Pain multicéréales

BUFFET DE DESSERT

Bavarois à la mangue

Salade de lychee

Personnes	Buffet froid + chaud
-----------	-------------------------

35 + 35.-

15 - 34 40.-

Tarifs Hors Taxes

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 DE SERVICE

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures

(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

LES BUFFETS PRÊTS À MANGER

LE BUFFET AMERICAIN (dès 15 personnes)



BUFFET FROID

Terrine Country style
Poirine de boeuf à l'aigre doux, sauce au raifort
Filet de porcs saumoné mariné

Saumon en Bellevue
Cocktail de crevettes sauce Thousand Island

Terrine de légumes
Oeufs mimosa
Guacamole & tacos

Salade verte & maïs doux
Salade de betteraves "big apple"
Salade de carottes & raisins secs

BUFFET CHAUD (en option)

Chili con carne
Riz blanc
OU
Spare-ribs sauce barbecue
Baked Idahoe potatoes crème aigre

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné
Pain multicéréales

BUFFET DE DESSERT

Apple pie
Tarte au limon Key West

Personnes	Buffet froid	Buffet froid + chaud
35 +	35	47.-
15 - 34	40	52.-

Tarifs Hors Taxes

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 DE SERVICE

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures

(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

LES GRANDS BUFFETS

LE TRADITIONNEL (dès 45 personnes)



BUFFET D'ENTRÉES

Rémoulade de céleri, Salade de carottes,
Salade de choux blancs & lardons
Salade de lentilles de la Petite Grave
Salade de betteraves rouges
Salade d'endives aux noix

Terrine de campagne, Terrine de canard
Terrine de foie de volaille
Pâté en croûte, Aspic charcutier
Saucisson feuilleté chaud
Carpaccio de jambon saumoné

OEufs mimosa, Terrine de légumes pot-au-feu
Saumon en Bellevue, Anguille fumée

BUFFET CHAUD

2 viandes à choix
(à définir à la commande)

Braisé de boeuf
Fricassée genevoise
Atriaux
Roastbeef
Gigot d'agneau
Jambon chaud, sauce Madère

Gratin dauphinois
Epinards en branches, Navets persillés

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné, Pain multicéréales,
Pain de campagne

BUFFET DE DESSERTS

Mousse au chocolat, strudel aux pommes &
crème vanille, flan maison, dacquoise aux fruits
des bois, poires au vin, tarte au citron meringuée, trois
salades de fruits frais

Personnes	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
126 +	46.90	29.90	8.90
66 - 125	50.90	32.90	10.90
45 - 65	54.90	35.90	12.90

Tarifs Hors Taxes

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 DE SERVICE

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

LES GRANDS BUFFETS

LE BUFFET MEDITERRANNEEN (dès 45 personnes)



BUFFET D'ENTRÉES

Tomates et mozzarella
Salade de pâtes tricolores
Salade de fenouil à l'orange,
Salade de brocolis aux pignons
Salade de concombres au thym
Salade de champignons boutons

Aubergines et courgettes à l'italienne
Poivrons à la calabraise
Jambon de Parme et melon (en saison)
Salami tipo milano, Pâté di fegato
Palette de bœuf à la tapenade, Vitello tonnato
Sardines fraîches à l'escabèche
Salade de fruits de mer, Anchois marinés

BUFFET CHAUD

Poitrine de veau à la Sicilienne
Jarret de porc à la sauge

Polenta Val d'Aoste
Tomates à la provençale

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné
Pain multigrains
Pain de campagne

BUFFET DE DESSERTS

Amaretti à la poire
Tiramisu, Crème catalane,
Panna cotta aux fruits rouges,
Tarte au citron meringuée à l'italienne
Salade de melon au basilic, Salade de fraises

Personnes	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
126 +	46.90	29.90	8.90
66 - 125	50.90	32.90	10.90
45 - 65	54.90	35.90	12.90

Tarifs Hors Taxes

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 DE SERVICE

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures

(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

LES GRANDS BUFFETS

LE BUFFET MOYEN-ORIENTAL (dès 45 personnes)



BUFFET D'ENTRÉES

Salade de haricots verts à l'orientale
Salade de carottes cuites
Salade de l'olivier
Salade au pain grillé
Salade de laitue romaine à l'orange
Taboulé à la menthe

Caviar d'aubergine,
Humus & tarama
Purée de courgettes à l'huile & à la menthe
Ailerons de poulet el Assoud
Sardines fraîches au piment
Feuilles de choux farcies
Briouat aux merguez
Briks aux crevettes
Feuilles de vignes

BUFFET CHAUD

Tajine d'agneau aux pruneaux
OU
Tajine de poulet aux dattes

Semoule de millet aux petits légumes

ASSORTIMENT DE PAIN

Petits ballons aux pavots & au cumin
Pain libanais

BUFFET DE DESSERTS

Salade de pommes à la rose
Salade d'oranges à la grenadine
Salade de pastèque ou melon
Figues au thym, flan libanais,
Pâtisseries libanaises
Sorbet à la menthe fraîche

Personnes	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
126 +	47.90	30.90	8.90
66 - 125	51.90	33.90	10.90
45 - 65	55.90	36.90	12.90

Tarifs Hors Taxes

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 DE SERVICE

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

LES GRANDS BUFFETS

LE BUFFET AMERICAIN (dès 45 personnes)



BUFFET D'ENTRÉES

Salade verte & maïs doux
Salade d'endives sauce Boston
Salade de carottes & raisins secs
Salade cottage cheese & fruits
Salade de betteraves "big apple"
Salade de céleris California

Terrine Country style
Dinde rôtie reconstituée
Poitrine de boeuf à l'aigre doux, sauce au raifort
Filet de porcs saumoné mariné
Saumon en Bellevue
Cocktail de crevettes sauce Thousand Island
Terrine de légumes & Oeufs mimosa
Guacamole & tacos

BUFFET CHAUD

Chili con carne
Jambon de Virginie rôti au miel & clous de girofle
Spare-ribs sauce barbecue

Epis de maïs au beurre
Baked Idahoe potatoes crème aigre

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné
Pain à l'ail

BUFFET DE DESSERTS

Truffé au chocolat amer
Apple pie & Cheese cake
Cookies & Muffins à la pistache
Flan au caramel
Tarte aux limons Key West
Piores pochées aux épices

Personnes	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
126 +	47.90	30.90	8.90
66 - 125	51.90	33.90	10.90
45 - 65	55.90	36.90	12.90

Tarifs Hors Taxes

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 DE SERVICE

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures

(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

LES GRANDS BUFFETS

LE BUFFET ASIATIQUE-INDIEN (dès 45 personnes)



BUFFET D'ENTRÉES

Salade des trois délices
 Salade de haricots verts aux champignons chinois
 Salade de poulet à la thaïlandaise
 Salade de légumes, sauce à la noix de coco
 Salade de navets à l'aigre-doux
 Salade de cresson & châtaignes d'eau
 Rouleaux d'été
 Choix de sushi Hosomaki & Nigiri

Pacoras aux légumes
 Triangles à la crevette
 Brochettes de poulet Yakitori
 Aumonières de fruits de mer
 Mini samousa aux légumes

BUFFET CHAUD

Crevettes Byriani
 Sauté de boeuf sauce aigre-douce
 Émincé de volaille au basilic & noix de coco

Riz Basmati
 Chop suey de légumes & Kablishanasag
 Pakchoï à la citronnelle

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné, Pain multicéréales
 Pain de campagne

BUFFET DE DESSERTS

Salade de lychees, Salade de kiwi
 Salade de pommes au gingembre
 Gelée aux amandes
 Banane pralinée
 Bavaois à la mangue
 Biscuits au miel & sésame

Personnes	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
126 +	49.-	32.-	8.90
66 - 125	53.-	35.-	10.90
45 - 65	57.-	38.-	12.90

Tarifs Hors Taxes

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 DE SERVICE

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

LES GRANDS BUFFETS

LE BUFFET AFRICAIN (dès 45 personnes)



BUFFET D'ENTRÉES

Salade à la Malgash

(pousses de soja, poivrons rôtis, mangues, tomates)

Salade Egyptienne

(haricots verts, blancs de volaille et dattes)

Salade Tasou

(coeurs de palmier, champignons, avocats, tomates)

Salade du Village

(ananas, riz, mangues et patates douces)

Salade Soleil

(haricots blancs, patates douces, maïs, petits pois)

BUFFET CHAUD

Minis brochettes de volaille à la noix de coco

Poisson à la Bassamoïse (tilapia, sauce basilic)

Maffé au poulet (sauté de poulet, sauce cacahuète)

Porc sauté grand-mère (marinade au rhum et gingembre)

Riz au jasmin

Hachis de jaricots rouges

Fèves cuisinées à la manière de Nairobi

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné, Pain multicéréales

Pain de campagne

BUFFET DE DESSERTS

Salade de mangue

Salade de papaye épicée

Flan à la noix de coco

Gâteau de papaye aux arachides

Soupe tropicale

Personnes	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
126 +	40.-	8.90	8.90
66 - 125	44.-	10.90	10.90
45 - 65	48.-	12.90	12.90

Tarifs Hors Taxes

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 DE SERVICE

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures

(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

LES BUFFETS

LE BUFFET PRESTIGE (dès 45 personnes)



BUFFET D'ENTRÉES

Salade de champignons de Paris au basilic & coeurs d'artichauts
Salade Waldorf & Salade de mesclun
Salade de brocolis & pignons de pin grillés
Salade de lentilles au vinaigre de cidre
Salade d'endives au Bleu de Bresse
Salade de haricots fins & noisettes

Pressé de foie gras aux poires
Carpaccio de veau al pesto
Magret de canard fumé & Vitello tonato
Terrine de légumes pot-au-feu
Ballottine de canard aux pistaches & Cognac
Terrine de chevreuil aux noisettes & Marsala

Saumon en Bellevue & Buisson de crevettes marinées
Carpaccio de lotte au citron vert

BUFFET CHAUD

Filet d'agneau en croûte de sel
Carré de veau déglacé au Calvados

Poêlée de pommes de terre vitelottes aux cèpes & échalotes
Petits fagots de haricots verts
Tomate Belle maraîchère

ASSORTIMENT DE PAIN

Pain blanc fariné, Pain multicéréales
Pain de campagne

BUFFET DE DESSERTS

Mousse au chocolat, Strudel aux pommes
Flan maison, Tarte au citron meringuée
Dacquoise aux fruits des bois
Poires au vin, Figs au caramel
Trois salades de fruits frais, Deux sorbets

Personnes	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
126 +	72.50	52.70	11.90
66 - 125	75.60	55.70	13.90
45 - 65	77.70	58.70	15.90

Tarifs Hors Taxes

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 DE SERVICE

1 serveur / 30 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



PERSONNEL DE CUISINE

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures

(départ-retour de nos locaux) pour garantir la cuisson et la présentation des plats

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

Toutes les informations sur [le personnel](#)



LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

LES BUFFETS

LES BUFFETS DE FROMAGES



LE PETIT BUFFET

	Personnes	Prix	Tarifs Hors Taxes
Vieux Gruyère	126 +	4.80	
Reblochon de Savoie	66 - 125	5.-	
Bleu de Bresse	15 - 65	5.20	

LE BUFFET FRANCO-SUISSE

	Personnes	Prix	Tarifs Hors Taxes
Brie de Meaux	126 +	6.90	
Fourme d'Ambert	66 - 125	7.50	
Tomme de Savoie	45 - 65	8.-	
Reblochon			
Tomme vaudoise			
Gruyère Vieux			
Chèvre Sainte-Maure			

LE BUFFET ITALIEN

	Personnes	Prix	Tarifs Hors Taxes
Parmesan Regiano	126 +	7.90	
Taleggio	66 - 125	8.50	
Gorgonzola au Mascarpone	45 - 65	9.-	
Friulano			
Rigatello sec			
Gorgonzola dolce latte			
Caccio Cavallo			

LE BUFFET PRESTIGE

	Personnes	Prix	Tarifs Hors Taxes
Brie de Meaux	126 +	8.90	
Camembert d'Isigny	66 - 125	9.50	
Roquefort Papillon	45 - 65	10.-	
Livarot			
Tomme vaudoise			
Gruyère Vieux			
Chèvre Sainte-Maure			

1929
Genecand
Genève

REPAS EN BUFFETS

2017-2018

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

WWW.GENECAND.CH

