

1929  
Genecand  
Genève

2017



**FÊTES DE  
FIN D'ANNÉE**



# FÊTES DE FIN D'ANNÉE



## HORAIRES D'OUVERTURE

Samedi 23 décembre 2017	<b>fermé</b>
Dimanche 24 décembre 2017	8h00 à 16h30
Lundi 25 décembre 2017	8h00 à 12h30
Mardi 26 décembre 2017	<b>fermé</b>
Mercredi 27 au vendredi 29 décembre 2017	8h00 à 16h30
Samedi 30 décembre 2017	<b>fermé</b>
Dimanche 31 décembre 2017	8h00 à 16h30
Lundi 1er janvier au dimanche 7 janvier 2018	<b>fermé</b>

Pour être bien conseillé, téléphonez au 022 329 31 96,  
le matin de 08h00 à 12h00 et l'après-midi de 14h00 à 16h30.

Tous nos prix s'entendent hors taxes (HT).  
Paiement comptant au retrait de la marchandise.  
CB acceptées

**AMUSE-BOUCHES** p.1

**ENTRÉES FROIDES** p.4

**ENTRÉES CHAUDES** p.5

**VIANDES** p.6

**ACCOMPAGNEMENTS** p.7

**DESSERTS DE NOËL** p.8

**ÉPICERIE, CHAMPAGNE,  
PANIERS GARNIS** p.9

# FÊTES DE FIN D'ANNÉE

## AMUSE-BOUCHES



Photo non contractuelle

### AMUSES-BOUCHE FROIDS

Prix /plateau

#### Canapés assortis classiques (sans gelée)

*Jambon blanc et cornichon*

*Saumon fumé et aneth sur pain aux épices*

*Coeur de palmier, sauce cocktail et tomate cerise*

*Œufs de lump, zeste de citron et quartier de concombre*

*Fromage blanc aux herbes, tomate séchée et pignon de pin*

Plateau de 40 pièces

**68.-**

Plateau de 20 pièces

**38.-**

#### Canapés assortis prestiges (sans gelée)

*Mousse de chèvre aux herbes de Provence et sauce pesto sur pain à la tomate et tomates séchées*

*Magret de canard fumé et figues, beurre moutarde et piment d'Espelette sur pain blanc*

*Poulet à la noix de coco et son oeuf de caille, sauce au curry sur pain nature*

*Pointe d'asperge et radis, sauce verte et crème de betterave sur pain nature*

*Rouleau de saumon Gravelachs sur pain suédois*

Plateau de 40 pièces

**76.-**

Plateau de 20 pièces

**42.-**

#### Ardoise gourmande

*Mini Opéra de foie gras et pain d'épices*

*Sushi de féra du Léman sur pain aux noix*

*Mini cône de viande séchée des Grisons garni de tête de moine et rucola*

*Blinis de saumon fumé, pointe de crème aigre et perles de yuzu*

Plateau de 24 pièces

**69.-**

# FÊTES DE FIN D'ANNÉE

## AMUSE-BOUCHES



Photo non contractuelle

### AMUSES-BOUCHE FROIDS

Prix /plateau

Ardoise de fête

*Maki de foie gras aux Mara des bois*

*Cupcake à la figue et au chèvre frais de St-Julien*

*Tartare de boeuf et sa pointe de caviar*

*Lobster roll au homard et agrumes, sauce cocktail*

Plateau de 24 pièces

**84.-**

### PAINS SURPRISES

Pain surprise

*Saumon, charcuterie, fromage...*

Pain de 1,5 kg (environ 72 pièces)

**85.50**

Pain surprise brioché

*Saumon et foie gras fait maison*

Pain de 1,5 kg (environ 60 pièces)

**129.90**

### PÂTÉS EN CROÛTE COCKTAIL

Pistaché - ½ pièce (environ 700 gr ou 15 tranches)

**33.-**

Pistaché - 1 pièce (environ 1,4 kg ou 30 tranches)

**65.-**

Richelieu (foie gras) - ½ pièce (environ 700 gr ou 15 tranches)

**42.-**

Richelieu (foie gras) - 1 pièce (environ 1,4 kg ou 30 tranches)

**74.-**

# FÊTES DE FIN D'ANNÉE

## AMUSE-BOUCHES



*Photo non contractuelle*

### AMUSES-BOUCHE CHAUDS

(à réchauffer)

*Prix /12 pièces*

Mini croque-monsieur au jambon	<b>23.-</b>
Brochette de pruneau bardée	<b>23.-</b>
Mini Samousas aux légumes	<b>23.-</b>
Mini vol-au-vent de St-Jacques	<b>25.-</b>
Tartelette aux cardons genevois	<b>25.-</b>
Mini Malakoff de la Côte	<b>38.-</b>
Brochette de veau et gambas au curry vert	<b>45.-</b>

### AMUSES-BOUCHE SUCRÉS

*Prix /12 pièces*

Tartelette exotique	<b>28.-</b>
Mini éclair au mocca	<b>28.-</b>
Tartelette au citron meringuée	<b>28.-</b>
Mini moelleux au chocolat	<b>28.-</b>

# FÊTES DE FIN D'ANNÉE

## ENTRÉES FROIDES (DÈS 3 PERSONNES)



Photo non contractuelle

### ENTRÉES FROIDES

Pour chaque plat, commande minimum de 3 portions  
exceptés les plats vendus au plateau ou à la pièce

Prix /pers.

Eclair scandinave ( <i>garni de saumon et crevettes et d'une mousse aux herbes et perles de Yuzu</i> )	<b>18.-</b>
Saumon fumé d'Ecosse, label Bio <i>accompagné de pain santabondio beurré, beurre et quartiers de citron</i>	<b>18.-</b>
Demi pamplemousse rose garni d'un cocktail de crevettes et de crabe	<b>18.-</b>
Foie gras de canard maison accompagné de sa brioche et d'une quenelle de compotée d'oignons	<b>21.-</b>
Demi langouste à la Parisienne ( <i>garnie de macédoine de légumes</i> )	<b>25.-</b>
Religieuse en noir et blanc ( <i>chou à l'encre de seiche garni d'une mousse de St-Jacques</i> )	<b>26.-</b>
Bouquet de 24 crevettes entières décortiquées, piquées sur un ananas <i>(Mayonnaise maison au citron et mayonnaise maison au safran)</i>	<b>le bouquet / 49.-</b>
Plateau d'huîtres fines de Claire N°3 (24 pièces) <i>(Quarts de citrons jaunes, vinaigrette à l'échalote, toast Santabondio beurré)</i>	<b>le plateau / 59.-</b>
Planche de foie gras maison bardé pour 4 pers. (300 gr) <i>accompagné de pain de campagne, fleur de sel et poivre</i> + Consigne de 20.- pour la planche	<b>la planche / 79.-</b>
Saumon en Bellevue ( <i>accompagné de crevettes entière, oeufs durs, sauce mayonnaise &amp; Calypso</i> ) Saumon d'environ 2,5 kg (pour 10 à 15 personnes) Saumon d'environ 3,5 kg (pour 15 à 25 personnes)	<b>la pièce / 160.-</b> <b>la pièce / 210.-</b>

# FÊTES DE FIN D'ANNÉE

## ENTRÉES CHAUDES (DÈS 3 PERSONNES)



Photo non contractuelle

### ENTRÉES CHAUDES

Pour chaque plat, commande minimum de 3 portions

Prix /pers.

Fricassée de champignons légèrement crémée dans sa fleur de brick	<b>15.-</b>
Vol-au-vent traditionnel	<b>18.-</b>
Pavé de saumon mi-fumé aux épices de Noël, sauce au Champagne	<b>21.-</b>
Kouloubiak de bar (cru), beurre blanc citronné (minimum 6 personnes) <i>(filet de bar, riz, oeufs, épinards)</i>	<b>22.-</b>
Homard à l'Américaine et ses petits légumes	<b>29.-</b>



# FÊTES DE FIN D'ANNÉE

## VIANDES (DÈS 3 PERSONNES)



Photo non contractuelle

### VIANDES

Pour chaque plat, commande minimum de 3 portions

	Prix /pers.
Crépine de veau aux chanterelles	14.-
Dinde fermière aux marrons et sa farce maison	15.-
Souris d'agneau fondante servie dans son jus de cuisson	21.-
Tournedos de canard, sauce aux airelles	22.-
Filet de boeuf Wellington (cru), sauce périgourdine (minimum 6 personnes)	24.-
Ballotine de chapon aux pleurottes et foie gras	25.-
Filet mignon de veau aux morilles	29.-

### PLATS UNIQUES ET CONVIVIAUX

Attention aux minimums de commandes

Chapeau fondue (pour 4 personnes) Fondue pur Vacherin fribourgeois AOC dans un pain du boulanger	<b>la pièce 50.-</b>
Plateau pour fondue chinoise (min. 6 personnes) Boeuf, volaille, crevettes, et thon albacore	Prix /pers. 25.-
Formule complète avec caquelon, fourchettes, bouillon et sauces	32.-
Plateau pour fondue bourguignonne (min. 6 personnes) Viande de boeuf	Prix /pers. 25.-
Formule complète avec caquelon, fourchettes, huile et sauces	32.-

# FÊTES DE FIN D'ANNÉE

## ACCOMPAGNEMENTS (DÈS 3 PERSONNES)



Photo non contractuelle

### ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS

Pour chaque plat, commande minimum de 3 portions

	Prix /pers.
Mousseline de potimarron & ses éclats de châtaigne	6.-
Fagots de haricots verts bardés (3 pièces)	6.-
Gratin dauphinois	6.-
Timbale de polenta & son coeur fondant aux cèpes	6.-
Poêlée de légumes oubliés (crosnes, panais, topinambour & carotte violette)	10.50
Gratin de cardons frais	10.50

# FÊTES DE FIN D'ANNÉE

## DESSERTS DE NOËL (DÈS 3 PERSONNES)



Photo non contractuelle

### DESSERTS DE NOËL

Pièce unique pour 6 personnes

Prix / 6 pers.

Bûche traditionnelle aux marrons	<b>36.-</b>
Bûche traditionnelle au chocolat	<b>36.-</b>
Tarte au citron meringuée, coeur praliné	<b>39.-</b>
Paris-Brest praliné	<b>39.-</b>
Paris-Brest pistache-griottes	<b>42.-</b>
Entremêt choco-Tonka ( <i>biscuit au gruë de cacao, ganache à la fève de Tonka</i> )	<b>42.-</b>
Omelette Norvégienne traditionnelle, vanille-framboises ( <i>à flamber par vos soins</i> )	<b>54.-</b>
Omelette Norvégienne de Noël, marrons-myrtilles ( <i>à flamber par vos soins</i> )	<b>54.-</b>
Assortiment de 18 fruits givrés ( <i>4 citrons, 6 fruits de la passion, 4 ananas, 4 mangues</i> )	<b>54.-</b>

# FÊTES DE FIN D'ANNÉE

## PRODUITS D'ÉPICERIE ET CHAMPAGNE



Photo non contractuelle

### PRODUITS D'ÉPICERIE

	Prix/pièce
Boîte de tuiles artisanales au caramel 200 gr (Maison Taillé)	<b>22.-</b>
Boîte de Marrons glacés, environ 260 gr (Maison Taillé)	<b>31.-</b>
Boîte de pralinés artisanaux 228 gr (19 à 20 pièces) (Maison Taillé)	<b>32.90</b>
Coeur de saumon fumé nature ou à l'aneth, environ 280 gr	<b>45.-</b>
Foie gras de canard frais maison en terrine porcelaine 250 gr	<b>50.-</b>
Foie gras de canard frais maison en terrine porcelaine 400 gr	<b>79.-</b>
Caviar d'Italie White Sturgeon (transmontanus) 50 gr	<b>120.-</b>
Caviar d'Italie Black Oscietre 50 gr	<b>151.-</b>

### CHAMPAGNE

Champagne François Fagot 1er Cru Brut, Rilly-la-Montagne	Prix/btlle
La bouteille de 75 cl	<b>36.- au lieu de 39.80</b>
Dès 6 bouteilles	<b>33.-</b>
Dès 12 bouteilles	<b>30.-</b>

### PANIERS GARNIS

Grand choix de paniers garnis composés ou à composer dans notre documentation spécifique : [PANIERS GARNIS](#)

# FÊTES DE FIN D'ANNÉE

## CONDITIONS GÉNÉRALES

Tarifs et conditions valables pour la période des fêtes de fin d'année 2017.

Toute commande doit être passée au minimum 48 heures à l'avance.

Sauf commande exceptionnelle, toute notre marchandise est conditionnée froide en plats jetables.

Tous nos tarifs sont hors taxes (HT).

La TVA à 2,5% ou 8% est en sus.

### Frais de livraison

Fr. 50.- pour une livraison sur le canton (sous réserve d'accès facile).

### Pour le service de vos repas

Nous pouvons vous proposer du personnel de service, pour un minimum de 4 heures de service (les heures sont décomptées de l'arrivée jusqu'au départ du personnel sur place).

Sous réserve de disponibilité, réservation avant le 8 décembre 2017.

Fr. 60.- de l'heure par personne de service

Fr. 50.- de déplacement par personne de service

### Pour la préparation et la présentation de vos assiettes

Nous pouvons vous proposer du personnel de cuisine, pour un minimum de 4 heures de service (les heures sont décomptées du départ jusqu'au retour en nos locaux).

Sous réserve de disponibilité, réservation avant le 8 décembre 2017.

Fr. 60.- de l'heure par cuisinier.

### Conditions de paiement

Paiement comptant (au retrait de la marchandise ou à la livraison).

CB acceptées en nos locaux.

1929  
Genecand  
Genève

# FÊTES DE FIN D'ANNÉE

2017

## COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

[WWW.GENECAND.CH](http://WWW.GENECAND.CH)

