

1929
Genecand
— TRAITEUR —

2018



**FÊTES DE
FIN D'ANNÉE**

FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Le contenu de cette carte est valable du 20 au 31 décembre 2018

HORAIRES D'OUVERTURE

Dimanche 23 décembre 2018	fermé
Lundi 24 décembre 2018	8h00 à 16h30
Mardi 25 décembre 2018	8h00 à 16h30
Mercredi 26 décembre 2018	fermé
Jeudi 27 et vendredi 28 décembre 2018	8h00 à 16h30
Samedi 29 décembre 2018	fermé
Dimanche 30 décembre 2018	fermé
Lundi 31 décembre 2018	8h00 à 16h30
Mardi 1 ^{er} janvier au dimanche 6 janvier 2019	fermé

AMUSE-BOUCHES **p.1**

ENTRÉES FROIDES **p.3**

VIANDES & POISSONS **p.4**

ACCOMPAGNEMENTS **p.5**

DESSERTS DE NOËL **p.6**

ÉPICERIE, CHAMPAGNE,
PANIERS GARNIS **p.7**

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



FÊTES DE FIN D'ANNÉE

AMUSE-BOUCHES



Photo non contractuelle

AMUSES-BOUCHE FROIDS

Prix /plateau

Panier de dips de légumes

*Carottes, concombres, tomates cerises, radis ronds, bouquets de chou-fleur
Sauce Calypso et sauce au curry*

Corbeille de 500 gr (avec sauce) / idéale pour 10 personnes

25.-

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.-

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

AMUSE-BOUCHES



Photo non contractuelle

AMUSES-BOUCHE FROIDS

Prix /plateau

Ardoise gourmande

Mini Opéra de foie gras et pain d'épices

Sushi de truite 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.-

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.-

PAIN SURPRISE & PÂTÉ EN CROÛTE

Pain surprise de 1,5 kg (environ 72 pièces)

Saumon et foie gras fait maison

85.50

Pain surprise brioché de 1,5 kg (environ 60 pièces)

Saumon et foie gras fait maison

129.90

Pâté en croûte pistaché - 1 pièce (environ 1,4 kg ou 30 tranches)

55.-

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

65.-

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 (garni de saumon et crevettes et d'une mousse aux herbes et perles de Yuzu)	18.-
Saumon fumé d'Ecosse, label Bio accompagné de pain santabondio beurré, beurre et quartiers de citron	18.-
Demi pamplemousse rose garni d'un cocktail de crevettes et de crabe	18.-
Charlotte d'avocat et agrumes sur son taboulé de quinoa aux épices de Noël	18.-
Foie gras de canard maison accompagné de sa brioche et d'une quenelle de compotée d'oignons	21.-
Tartare de langouste exotique aux petits légumes croquants	23.-
Pressé de foie gras au chutney de cardons épineux, éclat de viande séchée des Grisons	24.-
Demi langouste à la Parisienne (garnie de macédoine de légumes)	25.-
Bouquet de 24 crevettes entières décortiquées, piquées sur un ananas (Mayonnaise maison au citron et mayonnaise maison au safran)	le bouquet / 49.-
Planche de foie gras maison bardé pour 4 pers. (300 gr) accompagné de pain de campagne, fleur de sel et poivre + Consigne de 20.- pour la planche	la planche / 79.-
Saumon en Bellevue (accompagné de crevettes entière, oeufs durs, sauce mayonnaise & Calypso)	
Saumon d'environ 2,5 kg (pour 10 à 15 personnes)	la pièce / 160.-
Saumon d'environ 3,5 kg (pour 15 à 25 personnes)	la pièce / 210.-

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

VIANDES & POISSONS (DÈS 3 PERSONNES)



Photo non contractuelle

VIANDES & POISSONS

Pour chaque plat, commande minimum de 3 portions

Prix /pers.

Cuisse de canard à l'orange	14.-
Dinde fermière aux marrons et sa farce maison	15.-
Souris d'agneau fondante servie dans son jus de cuisson	21.-
Grenadin de veau au jambon cru, sauce aux chanterelles	21.-
Koulibiak de bar (cru), beurre blanc citronné (minimum 6 personnes) <i>(filet de bar, riz, oeufs, épinards)</i>	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.-
Homard à l'Américaine et ses petits légumes	29.-

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 (2 pièces)	6.-
Gratin dauphinois	6.-
Timbale de polenta & son coeur fondant aux cèpes	6.-
Gratin de cardons frais	9.-

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	36.-
Bûche traditionnelle au chocolat	36.-
Tarte au citron meringuée, coeur praliné	39.-
Gourmandise Suisse (biscuit aux éclats de marrons, mousse myrtille et coeur à la crème double de Gruyère et aux éclats de meringue)	39.-
Surprise d'ananas (compotée d'ananas à la vanille et ganache de chocolat blanc)	42.-
Omelette Norvégienne traditionnelle, vanille-framboises (à flamber par vos soins)	54.-
Assortiment de 18 fruits givrés (4 citrons, 6 fruits de la passion, 4 ananas, 4 mangues)	54.-

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)	22.-
Boîte de pralinés artisanaux 228 gr (19 à 20 pièces) (Maison Taillé)	32.90
Coeur de saumon fumé nature ou à l'aneth, environ 280 gr	45.-
Foie gras de canard frais maison en terrine porcelaine 250 gr	40.-
Foie gras de canard frais maison en terrine porcelaine 400 gr	65.-
Caviar d'Italie White Sturgeon (transmontanus) 50 gr	120.-
Caviar d'Italie Black Oscietre 50 gr	151.-

CHAMPAGNE

Champagne François Fagot 1er Cru Brut, Rilly-la-Montagne

Prix /bottle

La bouteille de 75 cl
Dès 6 bouteilles
Dès 12 bouteilles

36.- au lieu de ~~39.80~~
33.-
30.-

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 2018.

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 7,7% 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 2018.

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 2018.

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.

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

2018

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

WWW.GENECAND.CH

