

1929  
Genecand  
Genève

2017 - 2018



LUNCH  
— & —  
SANDWICHES

# LUNCH & SANDWICHES

FORMULES EXPRESS  
FORMULES À COMPOSER  
ET SANDWICHES A LA CARTE

*Prix Hors Taxes en  
francs Suisse*



## FORMULES EXPRESS

Le Convivial	p.1
Le Raffiné	p.2
L'Apéritif Sympathique	p.3

## FORMULES À COMPOSER

Le sandwich lunch	p.4
Le buffet sandwich	p.5
Le buffet froid à composer	p.7
Le plateau-repas à composer	p.10

## SANDWICHES À LA CARTE

Les mini ballons	p.13
Les navettes	p.14
Les wraps et club-sandwiches	p.15
Les traditionnels (baguette)	p.16

Boissons	sur demande
Mobilier, vaisselle	sur demande

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.

# FORMULES EXPRESS

## LE CONVIVAL



### Dès 9 personnes

Formule prête à être dégustée.



METS

**Toutes nos pièces sont faites maison**

Apéritif	léger	copieux	dinatoire
Pers.	6 pcs/pers.	8 pcs/pers.	12 pcs/pers.
dès 9 pers.	-	-	<b>27.50</b>
dès 12 pers.	-	<b>18.90</b>	<b>27.50</b>
dès 20 pers.	<b>14.60</b>	<b>18.90</b>	<b>27.50</b>

Prix Hors Taxes en francs Suisse

### PIÈCES SALÉES FROIDES

- Mini sandwich au roastbeef & sauce tartare dans une mini baguette multicéréales
- Mini sandwich au saumon et aneth dans un véritable Bretzel
- Cake aux olives
- Triangle de tortillas
- Mini burger à la terrine de campagne
- Pâté en croûte pistaché cocktail

### PIÈCES SUCRÉES

- Mini tartes tatin
- Moelleux au chocolat

### 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](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# FORMULES EXPRESS

## LE RAFFINÉ



### Dès 9 personnes

Formule prête à être dégustée.



METS

**Toutes nos pièces sont faites maison**

Apéritif	léger	copieux	dinatoire
Pers.	6 pcs/pers.	8 pcs/pers.	12 pcs/pers.
dès 9 pers.	-	-	<b>32.30</b>
dès 12 pers.	-	<b>21.90</b>	<b>32.30</b>
dès 20 pers.	<b>16.90</b>	<b>21.90</b>	<b>32.30</b>

Prix Hors Taxes en francs Suisse

### PIÈCES SALÉES FROIDES

- Mini sandwich au pesto de chèvre au curry et pétales de roses salés dans un pain fougasse
- Mini sandwich au moelleux de volaille, miel de lavande et carottes en julienne dans une baguette au sésame
- Guacamole et crevettes roses en verrine
- Cottage cheese, lime et saumon fumé en verrine
- Mini club sandwich aux légumes croquants
- Mini cône de viande séchée des Grisons, roquette et Tête-de-Moine

### PIÈCES SUCRÉES

- Carré Opéra
- Mini amaretti à la poire

### 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](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# FORMULES EXPRESS

## LE SYMPATHIQUE



### Dès 15 personnes

Formule prête à être dégustée.



METS

**Toutes nos pièces sont faites maison**

#### Tarif unique

349.-

#### Nbre de pces

248 pces

si vous êtes 15 pers **16 pces / pers** **dinatoire**

si vous êtes 20 pers **12 pces / pers** **copieux**

si vous êtes 30 pers **8 pces / pers** **léger**

Prix Hors Taxes en francs Suisse

## L'APÉRITIF SYMPATHIQUE

248 pièces assorties

### PIÈCES SALÉES FROIDES

- Pain surprise 1.5kg (environ 72 pièces)  
*(saumon, charcuterie, fromage...)*
- Canapés assortis classiques (80 pièces)  
*Jambon blanc et cornichon*  
*Coeur de palmier sauce cocktail et tomate cerise*  
*Œufs de lump et zeste de citron*  
*Fromage blanc aux herbes, tomate séchée et pignon de pin*  
*Saumon fumé et aneth sur pain aux épices*
- Tartelettes aux crevettes et crème de curry (24 pièces)
- Brochettes de vitello tonato (24 pièces)

### PIÈCES SUCRÉES

- Tartelettes aux fruits frais (24 pièces)
- Petits fours sucrés (24 pièces)

#### 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](#)



### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)



# FORMULES À COMPOSER

## LE SANDWICH-LUNCH



### Dès 6 personnes

Ne nécessite aucun couverts ou assiettes.  
Formule prête à être dégustée.



METS

### Prix

dès 6 Pers

**26.80**

Tarifs Hors Taxes

### 3 PIÈCES SALÉES FROIDES

*pour votre commande, choisir 3 pièces*

- Triangle de tortilla
- Feuilleté aux noix de cajou & tomates séchées
- Beignet d'aubergine
- Feuille de vigne à la grecque
- Pâté en croûte cocktail
- Galette de pois chiche et haricots rouges

### 3 MINI-SANDWICHES

*pour votre commande, choisir 3 sandwiches*

- Gruyère & pommes
- Jambon blanc & cornichons
- Salami
- Roastbeef & salade
- Saumon fumé & beurre citronné
- Vitello tonato
- Carpaccio de jambon saumoné
- Filet de truite fumée avec raifort
- Bleu de Bresse & feuilles d'endives
- Oeuf et tomates

### PIÈCES SUCRÉES

*2 pièces de chaque par personne*

- Tartelettes aux fruits frais
- Petits fours sucrés

### 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](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# FORMULES À COMPOSER

## LE BUFFET SANDWICH



### Dès 6 personnes

Nécessite aucun couverts ou assiettes.  
Formule prête à servir en buffet.



METS

	Dès 6 Pers.	Dès 13 Pers.
Prix / Pers.	27.50	25.40

Tarifs Hors Taxes

### 3 SALADES

A choisir dans la liste page 6

### 3 MINI-SANDWICHES

A choisir dans la liste page 6

### 1 DESSERT

A choisir dans la liste page 6

#### 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](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# FORMULES À COMPOSER

## LE BUFFET SANDWICHES



### SALADES

- Tomates & mozzarella
- Coeurs d'artichauts & champignons de Paris à la ciboulette
- Choux rouges & pommes
- Rémoulade de céleri & noix
- Riz & petits pois
- Fenouil à l'orange
- Champignons de Paris au basilic
- Lentilles du Puy
- Carottes au curry
- Taboulé à la menthe
- Haricots verts & noisettes
- Concombre au thym
- Betterave à la crème
- Endives au Bleu
- Pousses de soja & oeufs frits
- Surimi & crevettes à l'orange
- Pâtes tricolores
- Poulet émincé aux curry & fruits
- Brocolis aux pignons de pin grillés

### MINI-SANDWICHES

- Gruyère & pommes
- Jambon blanc & cornichons
- Salami
- Roastbeef & salade
- Saumon fumé & beurre citronné
- Vitello tonato
- Carpaccio de jambon saumoné
- Filet de truite fumée avec raifort
- Bleu de Bresse & feuilles d'endives
- Oeufs & tomates

### DESSERTS

- Tartelette au citron
- Flan caramel maison
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits frais
- Strudel aux pommes & crème vanille
- Tiramisu portion
- Bavarois & coulis de fruits
- Marbré aux poires & sauce au chocolat amer
- Tarte aux fruits du jour
- Charlotte africaine & crème à la cannelle
- Mousse normande aux pommes
- Dacquoise aux fruits des bois & coulis de fruits
- Bavarois au gingembre



# FORMULES À COMPOSER

## LE BUFFET FROID À COMPOSER



### Dès 6 personnes

Nécessite aucun couverts ou assiettes.  
Formule prête à servir en buffet.



METS

	Dès 6 Pers.	Dès 13 Pers.
tarifs	42.50	39.90

Tarifs Hors Taxes

### 3 SALADES

A choisir dans la liste page 8

### 2 VIANDES FROIDES

A choisir dans la liste page 8

### 2 LEGUMES FROIDS

A choisir dans la liste page 8

### 2 POISSONS FROIDS

A choisir dans la liste page 9

### 2 FROMAGES

Selon offre et arrivage du jour

### MINI BALLONS DE PAIN ASSORTIS

### 1 DESSERT

A choisir dans la liste page 9

#### 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](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# FORMULES À COMPOSER

## LE BUFFET FROID À COMPOSER



### SALADES

- Tomates & mozzarella
- Coeurs d'artichauts & champignons de Paris à la ciboulette
- Choux rouges & pommes
- Rémoulade de céleri & noix
- Riz & petits pois
- Fenouil à l'orange
- Champignons de Paris au basilic
- Lentilles du Puy
- Carottes au curry
- Taboulé à la menthe
- Haricots verts & noisettes
- Concombre au thym
- Betterave à la crème
- Endives au Bleu
- Pousses de soja & oeufs frits
- Surimi & crevettes à l'orange
- Pâtes tricolores
- Poulet émincé aux curry & fruits
- Brocolis aux pignons de pin grillés

### VIANDES FROIDES

- Carpaccio de jambon saumoné
- Chaud-froid de volaille
- Magret de canard fumé
- Ailerons de poulet aux épices
- Vitello tonato
- Viande séchée des Grisons
- Terrine de canard
- Terrine de foie de volaille
- Gigot d'agneau
- Jambon cru des Grisons
- Boeuf à la tapenade
- Roastbeef froid
- Pâté en croûte à l'ancienne
- Jambon cuit de la Forêt Noire

### LEGUMES FROIDS

- Terrine de légumes à la provençale
- Roulade au Gruyère & haricots verts
- Courgettes à l'italienne
- Quartier de melon
- Pakoras aux légumes
- Asperges (en saison)
- Feuilleté aux noix de cajou & tomates séchées
- Tarte aux poireaux
- Tortillas
- Feuilles de vignes\*
- Beignets d'aubergines
- Oeufs Mimosa
- Humus
- Poivrons à la calabraise

# LUNCH

## LE BUFFET FROID À COMPOSER



### POISSONS FROIDS

- Filet de truite fumée
- Anguille fumée
- Saumon fumé
- Sardines fraîches à l'escabèche
- Salade de fruits de mer
- Petits anchois marinés
- Darne de saumon poché
- Terrine au saumon & fromage blanc
- Terrine de congre aux herbettes
- Cocktail de crevettes
- Tarama
- Concombre au thon

### DESSERTS

- Tartelette au citron
- Flan caramel maison
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits frais
- Strudel aux pommes & crème vanille
- Tiramisu portion
- Bavaois & coulis de fruits
- Marbré aux poires & sauce au chocolat amer
- Tarte aux fruits du jour
- Charlotte africaine & crème à la cannelle
- Mousse normande aux pommes
- Dacquoise aux fruits des bois & coulis de fruits
- Bavaois au gingembre

# FORMULES À COMPOSER

## LE PLATEAU-REPAS FROID À COMPOSER



### Dès 6 personnes

Formule prête à manger.

Présenté dans un joli plateau en carton.

Avec set à couvert et verre à pied jetable.



METS

	Dès 6 Pers.	Dès 25 Pers.
tarifs	32.-	28.-

Tarifs Hors Taxes

### 2 SALADES

A choisir dans la liste page 11

### 2 VIANDES FROIDES

OU

### 2 POISSONS FROIDS

A choisir dans la liste page 11

### 2 FROMAGES

Selon offre et arrivage du jour

### MINI PAINS ASSORTIS

### 1 DESSERT

A choisir dans la liste page 12

#### 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](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# FORMULES À COMPOSER

## LE PLATEAU-REPAS FROID À COMPOSER



### SALADES

- Tomates & mozzarella
- Coeurs d'artichauts & champignons de Paris à la ciboulette
- Choux rouges & pommes
- Rémoulade de céleri & noix
- Riz & petits pois
- Fenouil à l'orange
- Champignons de Paris au basilic
- Lentilles du Puy
- Carottes au curry
- Taboulé à la menthe
- Haricots verts & noisettes
- Concombre au thym
- Betterave à la crème
- Endives au Bleu
- Pousses de soja & oeufs frits
- Surimi & crevettes à l'orange
- Pâtes tricolores
- Poulet émincé aux curry & fruits
- Brocolis aux pignons de pin grillés

### VIANDES FROIDES

- Carpaccio de jambon saumoné
- Chaud-froid de volaille
- Magret de canard fumé
- Ailerons de poulet aux épices
- Vitello tonato
- Viande séchée des Grisons
- Terrine de canard
- Terrine de foie de volaille
- Gigot d'agneau
- Jambon cru des Grisons
- Boeuf à la tapenade
- Roastbeef froid
- Pâté en croûte à l'ancienne
- Jambon cuit de la Forêt Noire

### POISSONS FROIDS

- Filet de truite fumée
- Anguille fumée
- Saumon fumé
- Sardines fraîches à l'escabèche
- Salade de fruits de mer
- Petits anchois marinés
- Darne de saumon poché
- Terrine au saumon & fromage blanc
- Terrine de congre aux herbettes
- Cocktail de crevettes
- Tarama
- Concombre au thon



# LUNCH

## LE PLATEAU-REPAS FROID À COMPOSER



### DESSERTS

- Tartelette au citron
- Flan caramel maison
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits frais
- Strudel aux pommes & crème vanille
- Tiramisu portion
- Bavaois & coulis de fruits
- Marbré aux poires & sauce au chocolat amer
- Tarte aux fruits du jour
- Charlotte africaine & crème à la cannelle
- Mousse normande aux pommes
- Dacquoise aux fruits des bois & coulis de fruits
- Bavaois au gingembre

# LUNCH

## LES SANDWICHES



**Formules à la carte**  
Produits fait maison



METS

Notre conseil	pièces/pers.
Repas unique	4-5 pces
Complément de repas	3 pces

### LES MINI BALLONS

Ballons de pains assortis de 8cm de diamètre

- Sandwich Gruyère et pommes
- Sandwich Jambon blanc et cornichons
- Sandwich Salami
- Sandwich Roastbeef et salade
- Sandwich Saumon fumé et beurre citronné
- Sandwich Vitello tonato
- Sandwich Terrine de foie de volaille
- Sandwich Carpaccio de jambon saumoné
- Sandwich Filet de truite fumé et raifort
- Sandwich Bleu de Bresse et feuilles d'endives
- Sandwich Oeufs et tomates
- Sandwich Poulet, mayonnaise et salade verte
- Sandwich Thon, mayonnaise, carottes rapées

Prix : 3.90 / sandwich

6 pièces minimum de la même variété

### 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](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# LUNCH

## LES SANDWICHES



### Formules à la carte

Produits fait maison



METS

Notre conseil	pièces/pers.
Repas unique	4-5 pces
Complément de repas	3 pces

### LES NAVETTES

Pain au lait 10cm

- Sandwich Philadelphia
- Sandwich Gruyère et pommes
- Sandwich Jambon blanc et cornichons
- Sandwich Salami
- Sandwich Roastbeef et salade
- Sandwich Saumon fumé et beurre citronné
- Sandwich Vitello tonato
- Sandwich OEufs et tomates
- Sandwich Poulet, mayonnaise et salade verte
- Sandwich Thon, mayonnaise, carottes râpées

Prix : 3.60 / sandwich

6 pièces minimum de la même variété

### 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](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# LUNCH

## LES SANDWICHES



### Formules à la carte

Produits fait maison



METS

Notre conseil	pièces/pers.
Repas unique	4-5 pces
Complément de repas	3 pces

### LES WRAPS

Pain lavash bio garni, 24 cm environ coupé en deux

- Wrap Philadelphia, jambon blanc, basilic
- Wrap Légumes croquants (crudités)
- Wrap Saumon, fromage blanc aux herbes et salade verte
- Wrap Poulet au curry, crudités
- Wrap Viande séchée, beurre moutarde, roquette

Prix : 9.90 / sandwich

6 pièces minimum de la même variété

### LES CLUBS-SANDWICHES

Pain de mie triangulaire, 2 triangles de 3 étages

- Le classique  
jambon, fromage, oeuf, salade, mayonnaise
- Le rustique  
rilette de canard, oeuf, vieux Gruyère, salade, oignons frits
- Le végétarien  
humus, carottes, salade, tomate

Prix : 11.90 / sandwich

4 pièces minimum de la même variété

### 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](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)

# LUNCH

## LES SANDWICHES



**Formules à la carte**  
Produits fait maison



METS

Notre conseil	pièces/pers.
Repas unique	4-5 pces
Complément de repas	3 pces

### LES TRADITIONNELS (Baguette)

Baguette traditionnelle environ 24 cm

- Sandwich Philadelphia
- Sandwich Gruyère et pommes
- Sandwich Jambon blanc et cornichons
- Sandwich Salami
- Sandwich Roastbeef et salade
- Sandwich Saumon fumé et beurre citronné
- Sandwich Vitello tonato
- Sandwich OEufs et tomates
- Sandwich Poulet, mayonnaise et salade verte
- Sandwich Thon, mayonnaise, carottes râpées

Prix : 9.90 / sandwich

6 pièces minimum de la même variété

### 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](#)



#### LIVRAISON

Sur devis selon la prestation commandée

Toutes les informations sur [les livraisons](#)



1929  
Genecand  
Genève

LUNCH  
— & —  
SANDWICHES

2017-2018

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)

