

1929
Genecand
Genève

2017-2018



REPAS SERVIS
à la carte

REPAS SERVIS À LA CARTE

REPAS SERVIS
À LA CARTE

Prix Hors Taxes en
francs Suisse



© Genecand-Traiteur

À LA CARTE

Entrées froides p.3

Entrées chaudes p.4

Viandes & poissons p.5

Accompagnements p.8

Fromages & pains p.10

Desserts p.11

Menu Enfants p.13

Boissons [doc. à télécharger](#)

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

REPAS SERVIS

ENTRÉES FROIDES (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Salade verte, vinaigrette balsamique	5.90
Salade mêlée (verte, carottes, maïs, tomates), sauce blanche	7.90
Terrine de campagne au poivre vert Salade de betterave	10.90
Salade campagnarde (salade frisée, œuf molet, croûtons, lardons et dés de fromage)	10.90
Pâté en croûte maison, salade russe	13.90
Tartare de courgettes aux tomates séchées Copeaux de Grana Padano & pignons de pin	13.90
Flacon Norvégien (pomme de terre, crème aigre à l'aneth et saumon fumé)	14.90
Buratta de Genève (Casa Mozzarella) Tartare de tomates de nos maraîchers	15.90
Charlotte d'avocat & crevettes Infusion d'huile au basilic	17.90
Carpaccio de bœuf au poivre de Sichuan Bouquet de roquette & Grana Padano	17.90
Déclinaison de saumon Sucette de saumon Gravelachs, Raviole de saumon fumé, Tartare de saumon en cuillère	18.90
Opéra de foie gras et sa gelée de Porto Saladine de rampon	18.90
Tartare de Féra du Léman Biscuits aux épices & salade de wakamé	18.90
Éclair de saumon gravelachs et crevette à la crème de wasabi Jeunes pousses du moment	20.90
Foie gras bardé au lard fumé de Jussy Compotée de figues & figues fraîches	23.90

REPAS SERVIS

ENTRÉES CHAUDES (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Quiche au fromage, salade du jour	10.90
Tarte aux poireaux à la Saviesanne, salade frisée	7.90
Longeole en croûte de pain Salade de lentilles de la Petite-Grave	10.90
Vol-au-vent (<i>champignon et volaille</i>)	10.90
Agnolotti aux bolets, sauce à la crème	11.90
Cassolette de champignons du moment servie en feuille de brick	15.90
Ballotine de caille au foie gras	20.90
Risotto crémeux aux zestes de combawa garni d'un tartare de saumon à l'aneth et citronnelle	21.90
Croustade aux morilles	22.90
Tronçon de lotte rôtie au safran Billes de légumes	25.90

REPAS SERVIS

VIANDES & POISSONS (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Volaille

Cuisse de poulet à la basquaise	11.90
Emincé de volaille au curry	12.90
Cuisse de canard confite au petits oignons	13.90
Magret de canard, sauce aux agrumes	16.90
Suprême de pintade rôti, sauce au vin blanc	17.90
Suprême de pintade rôti, sauce au bulles de Reims	18.90

Lapin

Lapin à la moutarde	14.90
---------------------	-------

Porc

Jambon chaud, sauce à la moutarde à l'ancienne	12.90
Jambon à l'os maison (<i>fumé par nos soins</i>) vendu au poids (<i>entre 8 et 12kg</i>)	39.- / kg
Rôti de porc, sauce forestière	12.90
Longeole maison (<i>label IGP</i>)	12.90
Fricassée de porc	12.90
Filet mignon de porc basse température Crème parfumée à la moutarde en grains	12.90

REPAS SERVIS

VIANDES & POISSONS (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Agneau

Sauté d'agneau au curry	14.90
Gigot d'agneau confit & romarin d'Arare	16.90
Carré d'agneau rôti	19.90
Filet d'agneau en croûte de sel Demi-glace parfumée au thym	23.90

Veau

Rôti de veau à l'orange	16.90
Emincé de veau à la Zurichoise	19.90
Grenadin de veau au jambon cru , sauce aux chanterelles	22.90
Carré de veau rôti au four, jus réduit	26.90
Filet mignon de veau, sauce aux morilles	29.90

Boeuf

Braisé de boeuf basse température	11.90
Sauté de boeuf aigre doux	13.90
Contre filet de boeuf, sauce échalotes	23.90
Filet de boeuf basse température, sauce Bordelaise	27.90
Filet de boeuf Wellington revisité, sauce Perigourdine	32.90

REPAS SERVIS

VIANDES & POISSONS (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Poissons

Pavé de saumon, sauce vierge à l'huile d'olive	14.90
Dos de cabillaud, sauce au citron	15.90
Filet de féra du léman, sauce au beurre blanc	16.90
Quenelles de brochet du léman, sauce Nantua	17.90
Tronçon de lotte rôtie au safran	25.90

REPAS SERVIS

ACCOMPAGNEMENTS - Féculents (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Féculents

Riz blanc, riz basmati	2.90
Nouillettes au beurre	3.90
Galette de roesti	3.90
Pomme mousseline ou pommes natures	3.90
Polenta au Grana Padano	3.90
Boulgour à la tomate	3.90
Pomme de terre sauce genevoise	3.90
Riz vénéré (<i>riz noir</i>)	3.90
Gratin dauphinois	4.90
Poêlée de pommes de terre vitelottes	5.90
Risotto au safran	6.90

REPAS SERVIS

ACCOMPAGNEMENTS - Légumes (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Légumes

Carottes persillées aux petits oignons	3.90
Petits pois à la française	3.90
Timbale d'épinards frais	3.90
Fagot de haricots verts bardés au lard maison	4.90
Endives caramélisées	4.90
Fagot de courgettes grillées	4.90
Fine ratatouille à l'huile d'olive	4.90
Tomate à la provençale	4.90
Jardinière de légumes (petits pois, navets, carottes, pommes de terre, oignons)	5.90
Légume Belle-Maraîchère Légume de saison creusé (tomate, courgette, colrave...) garni de petits légumes de saison	7.90
Gratin de cardons genevois (en saison)	8.90
Poêlée de légumes oubliés (crosnes, panais, topinambour, carottes violettes)	9.90

REPAS SERVIS

FROMAGES & PAINS (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Fromages

Duo de fromages <i>(Tomme Val d'Arve et Le Tonneau)</i>	4.90
Trio de fromages <i>(Vieux Gruyère, Reblochon, bûche de chèvre)</i>	5.90
Trio de fromages affinés <i>(Vieux Gruyère, Brillat Savarin, Roquefort Papillon)</i>	6.90
Vacherin Mont d'Or dans sa pomme de terre nouvelle Bouquet de rampon	8.90
Assiette de 5 fromages <i>(Brie aux truffes, Vieux Gruyère, Roquefort Papillon, Nougat de chèvre, Epoisse)</i>	9.90

Pains

Assortiment de pain à trancher <i>(2 ou 3 sortes selon le nombre de personnes : flûte mi-blanche, pain de campagne, multicéréales)</i>	2.50
Assortiment de mini ballons de pain <i>(2 sortes : pain blanc fariné, multicéréales)</i>	3.50

REPAS SERVIS

DESSERTS INDIVIDUELS (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Flan au caramel	4.90
Mousse au chocolat	4.90
Tarte aux fruits	4.90
Panna cotta aux mara-des-bois GRTA	4.90
Gâteau au chocolat, crème vanille	5.90
Île flottante, crème anglaise	5.90
Crème brûlée	5.90
Tarte aux pommes, crème chantilly	5.90
Tiramisu	5.90
Salade de fruits frais	5.90
Strudel aux pommes, crème vanille	5.90
Diplomate maison au Kirsch, crème vanille	5.90
Meringue et crème double de la Gruyère, petits fruits rouges	5.90
Mille-feuille (aux marrons, traditionnel, aux fruits...)	6.90
Fraisier ou Framboisier Coulis de fruits rouges	6.90
Entremet caramel & spéculos aux pommes tatin Crème vanille	6.90
Dacquoise aux fruits des bois Coulis de mara-des-bois	6.90
Choco-Tonka Biscuit au gruë de cacao, ganache fève de Tonka	7.90

REPAS SERVIS

DESSERTS INDIVIDUELS (dès 6 personnes)



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Prix / pers.

Entremet Gianduja Crémeux à la mandarine et croustillant cacao	7.90
San Marco Génoise garnie d'une chantilly et d'un caramel sablé	7.90
Entremet Taïna Ganache chocolat au lait, caramel moelleux aux arachides	7.90
Coeur fondant Americao Biscuit au cacao sans gluten, ganache au chocolat et cœur framboise	8.90
Vacherin glacé maison vanille-framboise	8.90
Tendre complicité Mousse au chocolat de Papouasie et cœur fondant au caramel	8.90

REPAS SERVIS

LE MENU ENFANTS - de 2 à 11 ans



Photo non contractuelle

Dans le cadre d'un repas servi, les enfants ont la possibilité de manger le même menu que les adultes, cela au même tarif.

Dans le cadre d'un repas en buffet, les enfants ont la possibilité de manger les mêmes plats que les adultes, mais à moitié prix.

Enfin, si vous préférez, à partir de 3 enfants, nous pouvons leur proposer le menu ci-dessous :

	Dès 3 enfants	Prix HT / pers.
Salade de carottes <i>ou</i> Salade de tomates		
<hr/>		
Lasagnes de boeuf <i>ou</i> Steak haché de boeuf Pommes de terre purée <i>ou</i> Jambon chaud Gratin dauphinois		
<hr/>		
Mousse au chocolat <i>ou</i> Flan au caramel		
	Menu (une entrée, plat, dessert)	16.90
	<i>Assortiment de pains à trancher inclus dans nos tarifs</i>	

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.

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



1929
Genecand
Genève

REPAS SERVIS à la carte

2017 - 2018

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

WWW.GENECAND.CH

