

1929
Genecand
Genève

2017-2018



REPAS SERVIS
Menus mariage

REPAS SERVIS MENUS DE MARIAGE

REPAS SERVIS
MENUS DE MARIAGE

Prix Hors Taxes en
francs Suisse



© Genecand-Traiteur

MENUS

Le menu 1 p.3

Le menu 2 p.4

Le menu 3 p.5

Le menu Enfants p.6

Boissons [doc. à télécharger](#)

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

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.

MENUS SERVIS

LE MENU DE MARIAGE N° 1



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Tataki de thon rouge Albacor
en feuille de radis-bière
ou

Macaron de foie gras des Landes
Garnis de son chutney de rhubarbe
au vinaigre de mangue

Éclair de saumon gravelachs et crevette
à la crème de wasabi
Jeunes pousses du moment
ou

Variation de féra du Léman en trois façon
Sushi de féra, tartare de féra, Ceviche de féra

Opéra de foie gras de Landes & sa gelée de
Porto Hors-d'Âge
accompagné d'une salade du moment
ou

Tartare de boeuf de Meinier coupé au couteau
& ses jeunes pousses du moment

Grenadin de veau en chemise de jambon cru
petit jus concentré aux chanterelles
ou
Suprême de pintade rôtie
sauce aux bulles de Reims

Garniture à composer selon vos choix

Trio de fromages assortis
(Vieux gruyère, Brillat Savarin, Roquefort Papillon)

San Marco
Génoise aérienne garnie d'une chantilly et d'un caramel sablé
ou
Fraisier
Fraises fraîches de nos marchés et chantilly vanillée

Dès 30 personnes

Prix HT / pers.

Menu (entrée, plat, dessert)	51.90
Menu + fromage	54.90
Mise en bouche (M.-e-b) + Menu	58.90
(M.-e-b) + Menu + 2ème entrée + fromage	79.90

Assortiment de pains à trancher inclus dans nos tarifs

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

1 serveur / 20 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)

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](#)

MENUS SERVIS

LE MENU DE MARIAGE N°2



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Maki de foie gras des Landes
Gelée de Mara des Bois
ou
Gambas rôties en tenue estivale
Sésame blanc et son coulis de fruits de la passion

Carpaccio de poissons nobles aux agrumes
(Thon rouge Albacor, lotte, saumon d'Ecosse)

ou
Cubisme de foie gras des Landes
& sa gelée de coing
Saladine de jeunes pousses du moment

Risotto crémeux au zeste de combawa
& son tartare de saumon à l'aneth et citronnelle

ou
Agnolotti aux truffes
et consommé clair

Filet de bœuf basse température
Sauce bordelaise en miroir
ou
Carré de veau rôti
Demi-glace de veau et son échalote confite

Garniture à composer selon vos choix

Vacherin Mont d'or
dans sa pomme de terre nouvelle
bouquet de rampon

Vacherin glacé
Parfums au choix en plus de la base à la vanille

ou
Entremêt Tainá
Ganache de chocolat au lait
et caramel moelleux aux arachides salées

Dès 30 personnes

Prix HT / pers.

Menu (entrée, plat, dessert) **58.90**

Menu + fromage 63.90

Mise en bouche (M.-e-b) + Menu 65.90

(M.-e-b) + Menu + 2ème entrée + fromage 89.90

Assortiment de pains à trancher inclus dans nos tarifs

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

1 serveur / 20 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)

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

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)

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](#)

MENUS SERVIS

LE MENU DE MARIAGE N°3



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Tartare de homard aux petits légumes croquants
Crème de fruits de la passion et
vinaigre de mangue
ou
Mozzarella fraîche
garnie d'une quenelle de caviar Prunier
Paillettes de sel d'Irlande

Charlotte d'asperges vertes
& son jaune d'oeuf fondant
ou
Foie gras bardé au lard fumé de Jussy,
Compotée de figues & figues fraîches

Tronçon de lotte rôtie au safran
Billes de légumes
ou
Timbale tiède de caille au foie gras
Réduction de fond de veau parfumée
aux grains de café

Filet de bœuf Wellington revisité
Sauce Périgourdine
ou
Filet mignon de veau
Sauce aux morilles
Garniture à composer selon vos choix

Brie aux truffes, Vieux Gruyère
Roquefor Papillon, Nougat de chèvre, Epoisse

Tendre complicité
Mousse au chocolat de Papouasie et cœur fondant au caramel
ou
Coeur fondant
Biscuit au cacao, ganache au chocolat noir
& cœur fondant framboise

Dès 30 personnes

Prix HT / pers.

Menu (entrée, plat, dessert)	70.90
Menu + fromage	72.90
Mise en bouche (M.-e-b) + Menu	75.90
(M.-e-b) + Menu + 2ème entrée + fromage	96.90

Assortiment de pains à trancher inclus dans nos tarifs

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

1 serveur / 20 convives. Minimum de 3 heures (mise en place, service, rangement, déplacement inclus)
Forfait 3 heures : 161.70 HT - 38.90/l'heure au-delà

1 cuisinier / 100 convives. Minimum de 4 heures (départ-retour de nos locaux)

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](#)

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

Menus mariage

2017 - 2018

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

WWW.GENECAND.CH

