

1929
Genecand
Genève

2017-2018



REPAS SERVIS
Menus Tradition

REPAS SERVIS MENUS TRADITION

REPAS SERVIS
MENUS TRADITION

Prix Hors Taxes en
francs Suisse



MENUS

Le menu Suisse p.3

Le menu Charcutier p.4

Le menu Chasse 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.

REPAS SERVIS

LE MENU SUISSE



© Genecand-Traiteur

Photo non contractuelle

Soupe de poisson du Léman
au vin blanc de la Côte
(féra, truite, perches)
ou
Tarte aux poireaux à la Saviesanne
Salade frisée
ou
Longeole en croûte de pain
Salade de lentilles de La Petite-Grave

Fricassée de porc
Nouillettes au beurre
ou

Emincé de veau à la Zurichoise
Galette de roesti
ou
Papet Vaudois
Saucisses au chou

Duo de fromages des Laiteries Réunies
(Tomme Val d'Arve, Le Tonneau)

Meringue & crème double de la Gruyère
Petits fruits rouges
ou
Tourte aux carottes (Argauer Torte)
crème à la cannelle

Dès 30 personnes **Prix HT / pers.**

Menu de base (entrée, plat, dessert) **33.90**

Menu de base + fromage 36.90

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 CHARCUTIER



Photo non contractuelle

Rillette pur porc, pain de campagne
ou

Carpaccio de jambon saumoné
Bouquet de verdure

Pâté en croûte maison
Salade russe
ou

Terrine de campagne au poivre vert
Salade de betterave
ou

Fromage de tête, sauce Gribiche

Atriaux, sauce échalotes
Pomme de terre purée
ou

Boudin à la crème
Pommes caramélisées
ou

Saucisse à rôtir aux oignons
Pomme de terre sauce genevoise

Fricassée genevoise (sauce liée au sang)
Gratin dauphinois
ou

Petit salé aux lentilles de La Petite-Grave
ou

Longeole IGP
Gratin dauphinois
ou

Jambon à l'os maison fumé par nos soins
Gratin dauphinois

Trio de fromages affinés
(Vieux Gruyère, Reblochon, bûche de chèvre)

Diplomate maison au kirsch, crème vanille
ou
Baba au rhum

Dès 30 personnes

Prix HT / pers.

Menu (entrée, plat, dessert) **32.90**

Menu + fromage 35.90

(M.-e-b) + Menu + 2ème entrée 50.90

(M.-e-b) + Menu + 2ème entrée + fromage 54.90

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 CHASSE



Photo non contractuelle

Terrine de sanglier,
Raviole de betterave & sauce raifort
ou
Terrine de lapereaux aux jeunes carottes,
Confit d'oignons rouges
ou
Tartare de chevreuil campagnard
(Lardons, oignons confits, pignons de pin)

Cassolette de champignons du moment
servie dans une feuille de brick

ou
Raviole de cerf
Sauce aux airelles
ou
Velouté de courge au curry,
Chantilly de marrons & ses éclats

Civet de chevreuil ou de sanglier
ou

Médallions de cerf (+6.-)
Sauce au vin rouge
ou

Selle de chevreuil (+15.-)
Sauce Grand Veneur

Spaetzlis au beurre & chou rouge braisé
Pommes aux airelles, marrons & poires au vin

Trio de fromages affinés
(Vieux Gruyère, Reblochon, bûche de chèvre)

Fromage blanc frais,
et myrtilles
ou

Strudel aux pommes
crème vanille

Dès 30 personnes

Prix HT / pers.

Menu (une entrée, plat, dessert)	45.90
Menu + fromage	49.90
Menu + 2ème entrée	55.90
Menu + 2ème entrée + fromage	60.90

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 :

Salade de carottes

ou

Salade de tomates

Lasagnes de boeuf

ou

Steak haché de boeuf

Pommes de terre purée

ou

Jambon chaud

Gratin dauphinois

Mousse au chocolat

ou

Flan au caramel

Dès 3 enfants

Prix HT / pers.

Menu (une entrée, plat, dessert)

16.90

Assortiment de pains à trancher inclus dans nos tarifs

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 trouvons 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 Tradition

2017 - 2018

COMMANDES

55 AV. DE LA PRAILLE, 1227 CAROUGE

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

WWW.GENECAND.CH

