



ANIMATIONS CULINAIRES
— & —
LIVE-COOKING

Animations culinaires & live-cooking

Infos pratiques

Options & Services complémentaires



Boissons

Toutes nos prestations peuvent être accompagnées de boissons (alcoolisées et non alcoolisées).

Selon le lieu de votre évènement, nous vous proposerons :

Un forfait : la garantie d'un prix fixe et une quantité suffisante de tout l'assortiment des boissons proposées pour la durée de votre évènement.

Une facturation à la consommation : facturation unitaire des boissons réellement consommées.

Boissons par vos soins : Nous vous laissons volontiers le choix de vous occuper de vos boissons, sous certaines conditions.

Découvrez toutes ces options et conditions dans notre carte des boissons.



Vaisselle / matériel

Les tarifs de nos prestations sont hors vaisselle et hors mobilier ou art de la table.

Les assiettes et couverts en porcelaine ou en matières compostables sont à deviser.

Les tables pour buffets sont également à deviser, sauf si du mobilier est disponible sur place.



Personnel de service

Nos prestations n'incluent pas de personnel de service.

Aucune mise en place, service ou rangement ne sera assuré par nos soins.

Un devis pourra vous être proposé pour le personnel nécessaire à votre évènement.

Le personnel de service (en général 1 personne pour 30 convives au minimum pour un apéritif, 1 personne pour 20 convives au minimum pour un repas) est prévu pour : la mise en place, service, débarrassage et rangement.

Tarif : 49.90 HT/heure + 40.- de déplacement, base minimum de 3h.



Personnel de cuisine

Nos prestations sont proposées sans personnel de cuisine. Certaines nécessitent la présence d'un cuisinier pour la cuisson, la remise en température ou le dressage.

Un devis pourra vous être proposé pour le personnel de cuisine adapté à votre évènement.

Le personnel de cuisine est prévu pour : l'installation de leur espace, la cuisson/préparation du plat, la découpe éventuelle et le rangement de leur matériel.

Tarif : 59.90 HT/heure, départ/retour en nos locaux.



Livraison

Forfait de manutention (livraison/reprise) comprenant la mise à disposition d'un véhicule, d'un chauffeur et de ses aides, en fonction du volume total de marchandise à décharger.

Sous réserve d'accès facile et/ou d'un repérage avant l'évènement.

Sur devis (à partir de 150.- HT)

Infos pratiques



Condition de réalisation de l'animation

Intérieur / extérieur / les deux.

Certaines animations ne pourront pas être réalisées en intérieur ou uniquement dans un lieu très bien ventilé.



Alimentation électrique

Nos appareils pour les animations culinaires sont des appareils professionnels. Certains seront équipés de prises spéciales et demanderons une puissance particulière. Vous trouverez ces informations dans les descriptifs de chaque animation.



Alimentation avec pâte à brûler

Pour le maintien au chaud de certains plats, des réchaud avec pâte à brûler seront nécessaires.



Dimensions / encombrement / accès

Pour certaines animations, du matériel encombrant est nécessaire. Nous vous préciserons dans chacune d'entre-elles les dimensions afin d'anticiper les accès et emplacements.



Alimentation au gaz

Pour un certain nombre d'animations, nos appareils professionnels fonctionnent au gaz (butane). Le tarif indiqué comprend la bouteille de butane.



Alimentation au feu de bois

Pour les animations avec une cuisson au feu de bois, le matériel adapté sera mentionné dans le descriptif, en location, avec le bois inclus.

Animations culinaires & live-cooking

Sommaire

Nos formules

Animations salées		Animations sucrées			
Les risotti	p. 2	Les grillades	p. 20	Les crêpes	p. 36
Les pâtes fraîches & gnocchi	p. 3	Les burgers	p. 22	Les gaufres	p. 37
Les polpettes de boeuf	p. 4	Les hot-dogs	p. 23	Les pop-corn	p. 38
Le buffet scandinave	p. 6	Les kebabs	p. 24	Les barbe-à-papa	p. 40
Le stand du mareyeur	p. 7	Les pizzas au feu de bois	p. 26	La fontaine à chocolat	p. 41
Les filets de perches	p. 8	La raclette	p. 28	Le chariot de glaces	p. 42
Les jambons ibériques	p. 10	Les fondues	p. 29	Le candy-bar	p. 43
La trancheuse Berkel	p. 11	La tartiflette	p. 30	Les granitas	p. 44
Le jambon à l'os	p. 12	Le buffet de tartinades	p. 32	Les cocktails fumants	p. 46
Les tartares en vasques	p. 14	Le bar à soupes	p. 33	L'azote liquide	p. 48
Le foie gras poêlé	p. 16	La brisolée	p. 34		
Les Woks	p. 18				

Allergies et intolérances

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats et menus. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser directement à notre personnel qui pourra vous renseigner.

Valeurs et engagements

Nous sommes labellisés GRTA (Genève Région Terre Avenir) depuis 2017 !

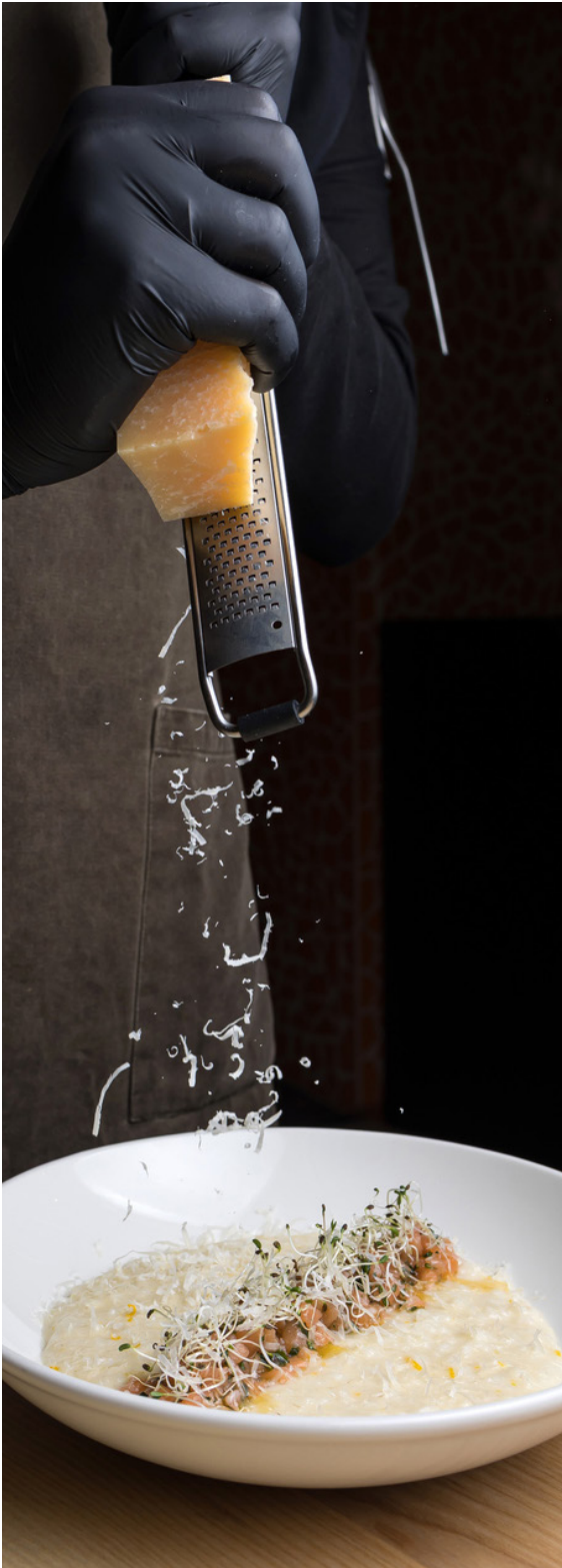


Nous nous fournissons principalement auprès d'agriculteurs et éleveurs genevois.

Cela se traduit entre autres par l'achat de cochons pour la préparation de nos charcuteries, de bœufs et d'agneaux afin de vous proposer les meilleurs produits et la meilleure traçabilité possible. Toute notre farine, nos lentilles vertes et nos légumes de saison sont majoritairement GRTA. Nos menus sont proposés avec du pain suisse inclus.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations ou à consultez notre page « Valeurs & Engagements » sur notre site internet www.genecand.ch.





Animations culinaires & live-cooking

Les risotti - dès 20 personnes

Plongez dans l'univers envoûtant des saveurs italiennes avec notre sélection de risotti en live cooking, une expérience gastronomique qui marie tradition et innovation.

Les risotti à l'honneur, servis en meule de Grana Padano :	cocktail	repas
Risotto aux cèpes & vin rouge <i>L'alliance parfaite entre la terre et le vin. Dégustez la profondeur des cèpes relevée par les arômes subtils du vin rouge.</i>	7.90	12.90
Risotto aux courgettes et zestes de citron <i>Une explosion de fraîcheur en bouche. Laissez-vous transporter par la légèreté des courgettes et la saveur délicate du zeste de citron.</i>	8.90	13.90
Risotto aux asperges vertes (avril à juin) <i>Le printemps dans votre assiette. Appréciez la fraîcheur croquante des asperges vertes, sublimée par la délicatesse du Grana Padano.</i>	9.90	14.90
Risotto au safran de Meinier <i>Un classique intemporel, revisité avec notre touche d'excellence. Savourez la richesse du safran de notre terroir.</i>	9.90	14.90
Risotto crémeux au poulet et champignons de Paris <i>Un accord délicat de saveurs, où la douceur du poulet rencontre la profondeur aromatique des champignons de Paris.</i>	12.90	17.90
Risotto aux crevettes <i>Découvrez notre risotto aux crevettes, une fusion de la fraîcheur marine et de la crémosité italienne.</i>	13.90	18.90
Risotto aux brisures de truffe noire <i>Luxe et gourmandise. Laissez-vous envoûter par l'arôme des truffes noires.</i>	17.90	22.90

Prix hors taxes par personne, en francs suisses

Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire pour la cuisson du risotto : réchaud à gaz, bouteille de gaz, casserole et ustensiles de cuisine.

Matériel de présentation en buffet et pour le maintien en température, meule de Grana Padano.

Informations utiles



Serveur
Jusqu'à 60 pers
Obligatoire
sur devis



Cuisinier
Dès 60 pers.
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Intérieur
Extérieur



Alimentation
Butane

Animations culinaires & live-cooking

Les pâtes fraîches & gnocchi - dès 20 personnes

Retrouvez l'authenticité de la cuisine italienne avec nos propositions de pâtes. Mise à l'honneur des délicieuses pâtes artisanales de Casa della Pasta (Genève) et du savoir-faire de nos cuisiniers pour leur préparation.

Les pâtes, servies en meule de Grana Padano :

cocktail

repas

Agnolotti au citron et ricotta

9.90

14.90

Une symphonie de fraîcheur et de douceur. Savourez la légèreté de la ricotta associée à la fraîcheur acidulée du citron.

Agnolotti aux bolets

10.90

15.90

Dégustez la délicatesse de la pâte fraîche, soigneusement farcie de champignons savoureux. Saveurs boisées, où la richesse des bolets rencontre la texture veloutée du Grana Padano.

Agnolotti aux brisures de truffe noire

17.90

24.90

L'élégance où la délicate pâte fraîche révèle un cœur généreusement garni de brisures de truffe noire. Une expérience culinaire incomparable.

Les gnocchi, servis en buffet :

Gnocchi à la courge GRTA

7.90

12.90

Un monde de saveurs réconfortantes où la douceur de la courge GRTA se marie harmonieusement avec la texture moelleuse des gnocchi. Retrouvez l'authenticité des ingrédients locaux et le savoir-faire de nos chefs.

Gnocchi au Gorgonzola et roquette

10.90

15.90

Un festin de textures et de goûts mêlant tradition et innovation : la crémosité du gorgonzola et la fraîcheur épicée de la roquette.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses

Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire pour la cuisson des pâtes : réchaud à gaz, bouteille de gaz, casserole et ustensiles de cuisine.

Matériel de présentation en buffet et pour le maintien en température : meule de Grana Padano pour les pâtes ou bain-marie (schaffendisch) avec pâte à brûler pour les gnocchi.

Informations utiles



Cuisinier
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Intérieur
Extérieur



Alimentation
Butane

Animations culinaires & live-cooking

Les polpettes de boeuf et polenta - dès 20 personnes

Périple culinaire où la tradition italienne rencontre la fraîcheur des produits locaux suisses.

Les polpettes de boeuf GRTA, servies en buffet :

cocktail

repas

Polpettes de boeuf GRTA et polenta de Presinge

9.90

17.90

Les Polpettes de bœuf (GRTA) sont associées à une sauce tomate, tandis que la polenta produite à Presinge, apporte une touche de rusticité et d'authenticité à chaque bouchée.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Ustensiles de cuisine.

Matériel de présentation en buffet et pour le maintien en température, bain-marie (schaffendisch) avec pâte à brûler.

Informations utiles



Serveur
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Intérieur
Extérieur



Alimentation
Réchaud avec
pâte à brûler
(Schaffendisch)



Animations culinaires & live-cooking

Le buffet scandinave - dès 40 personnes

Découvrez une expérience culinaire nordique avec notre animation de live cooking "Le Buffet Scandinave". Offrant une sélection exquise de saumon tranché frais.

Assortiment de saumon, présenté et tranché en buffet :

cocktail

Buffet scandinave

16.90

Dégustation de deux variétés de saumons, découpées devant vos convives :

- saumon fumé d'Ecosse Label Bio,
- saumon Gravelachs de notre fabrication.

Le buffet comprend également un choix de condiments (citrons, oignons rouges en rondelle, sel de Guérande, moulin à poivre) ainsi qu'un assortiment de pains beurrés ou nature.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Les planches à découper spéciales pour le saumon, ardoises et plateaux divers de présentation, bols, saladiers et corbeilles à pain.

Informations utiles



Cuisinier
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Intérieur
Extérieur

Animations culinaires & live-cooking

Le stand du mareyeur - dès 50 personnes

Grâce à notre écailleur professionnel, plusieurs fois médaillé aux concours d'ouverture d'huîtres, venez déguster les trois meilleures variétés d'huîtres.

Assortiment d'huîtres, ouvertes et présentées en buffet :

cocktail

Stand du mareyeur

16.90

Ouverture devant vos convives et dégustation de trois variétés d'huîtres :

- huîtres fines de claires N°3,
- huîtres Gillardeau N°3,
- huîtres Tsarskaya « Huîtres des Tsars » N°3.

Présentées sur de jolis plateaux à fruits de mer sur un lit de glace pilée (avec diverses rehausses pour agrémenter le buffet). Les huîtres seront accompagnées des assaisonnements traditionnels (vinaigrette à l'échalote, quartiers de citron) ainsi qu'un choix de pains beurrés ou au naturel.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Couteaux à huîtres, grands plateaux inox pour fruits de mer, les plateaux, bols ou saladiers de présentation, mini fourchettes, glace pilée.

Informations utiles



Cuisinier
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Intérieur
Extérieur

Animations culinaires & live-cooking

Les filets de perches - dès 20 personnes

Plongez dans la fraîcheur des eaux cristallines du Léman en dégustant des filets de perches fraîchement pêchés et préparés à la minute devant vous.

Filets de perches présentés en buffet :

cocktail

repas

Filets de perches du Léman

19.90

39.90

Régalez-vous avec nos filets de perches frais du Léman, cuits devant vos convives au beurre et citron et accompagnés de pommes de terre nature.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire pour la cuisson des filets de perches : réchaud à gaz (ou induction), bouteille de gaz, grande poêle type paëlla et ustensiles de cuisine.

Matériel de présentation en buffet et pour le maintien en température : bain-marie (schaffendisch) avec pâte à brûler.

Informations utiles



Cuisinier
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Extérieur
ou lieu bien
ventilé



Alimentation
Butane



Animations culinaires & live-cooking

Les jambons ibériques - dès 50 personnes

Laissez-vous transporter en plein cœur de l'Espagne en dégustant des jambons d'une qualité exceptionnelle, tranchés devant vous par un cortador professionnel.

Les jambons Ibériques, tranchés devant vos convives :

Tarif unique

Jambon ibérique Cebo 3 étoiles

690.-

Affiné 24 mois – entier environ 8.5 kilos – Idéal pour 80 à 120 personnes.

Succombez à la richesse des saveurs de ce jambon ibérique Cebo, délicieusement affiné, offrant une texture tendre et un goût subtil, parfait pour les palais les plus exigeants.

Jambon ibérique Pata Negra Bellota

990.-

Affiné 30 mois – entier environ 8.5 kilos – Idéal pour 80 à 120 personnes.

Découvrez l'apogée de la gastronomie espagnole avec ce jambon Pata Negra Bellota, offrant une explosion de saveurs riches et complexes, provenant d'un régime exclusif de glands, pour une expérience incomparable.

Présence d'un Cortador professionnel (obligatoire)

250.-

La présence d'un cortador professionnel, de notre partenaire exclusif El Rey del Jamon, ajoute une touche d'élégance et de spectacle à votre événement, assurant une découpe parfaite et un service impeccable. Les jambons sont tranchés devant vos convives, sur une griffe à jambon traditionnelle et sont accompagnés d'un assortiment de pains de campagne fraîchement préparés.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire pour la découpe du jambon : griffe, couteau.
Matériel de présentation en buffet : plateaux, corbeilles à pain...



Informations utiles



Cortador
250.- HT



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Intérieur
Extérieur

Animations culinaires & live-cooking

La trancheuse Berkel d'époque - dès 60 personnes

Offrez à vos convives une véritable immersion dans la tradition italienne avec notre animation jambon de Parme, une expérience culinaire mémorable à ne pas manquer.

La trancheuse Berkel et le jambon de Parme :

Tarif unique

Jambon de Parme

5.90

Tarif par personne ou au minimum forfait de 390.- HT.

Plongez dans la tradition italienne avec ce jambon de Parme DOP Negroni, savamment affiné selon les normes strictes de la Denominazione di Origine Protetta (DOP), offrant une saveur douce et délicate ainsi qu'une texture fondante qui ravira les connaisseurs.

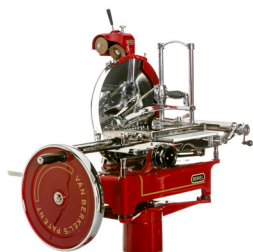
Accompagné de foccacia fraîche.

Location de la trancheuse Berkel Modelo B de 1925

600.-

Le mariage parfait entre tradition et excellence culinaire alors que notre expert utilise notre trancheuse Berkel historique pour sublimer chaque tranche de jambon de Parme DOP Negroni, révélant ainsi ses arômes délicats et sa texture fondante.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Matériel de présentation en buffet : plateaux, corbeilles à pain...



Informations utiles



Serveur

Jusqu'à 60 pers
Obligatoire
sur devis



Cuisinier

Dès 60 pers.
Obligatoire
sur devis



Vaisselle

Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation

Intérieur
Extérieur

Animations culinaires & live-cooking

Le jambon à l'os - dès 50 personnes

Explorez une expérience culinaire réconfortante avec notre animation live-cooking mettant en vedette le jambon à l'os chaud, tranché en direct devant vos convives.

Le jambon à l'os chaud tranché devant vos convives :

cocktail

repas

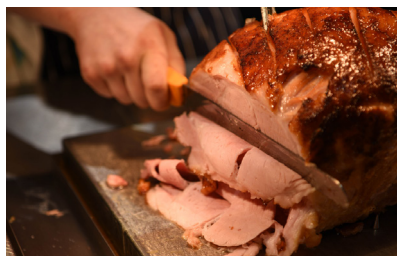
Jambon à l'os

9.90

15.90

Laissez-vous séduire par la générosité et la saveur incomparable de notre jambon à l'os chaud, servi sur une griffe à jambon traditionnelle. Dégustez chaque tranche accompagnée de mini ballons de pain blanc fariné et de moutarde.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire pour la découpe du jambon : griffe, couteau.

Matériel de présentation en buffet : plaque chauffante avec pâte à brûler pour maintenir le jambon au chaud après la découpe, plateaux, corbeilles à pain...

Informations utiles



Cuisinier
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Intérieur
Extérieur



Alimentation
Container
0.3 kW
Prise type 13



Animations culinaires & live-cooking

Les tartares en vasques de glace - dès 50 personnes

Découvrez la fraîcheur et la saveur incomparable de nos tartares, assaisonnés en direct devant vous pour une expérience personnalisée et unique.

Buffet tartare de boeuf et tartare de saumon :

cocktail

Les tartares de boeuf et saumon en vasque de glace

15.90

Savourez la fraîcheur et la qualité de nos ingrédients soigneusement sélectionnés pour l'élaboration de nos tartares.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Ustensiles de cuisine et matériel de présentation en buffet : plats, plateaux, corbeilles à pain...

Informations utiles



Cuisinier
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Intérieur
Extérieur



Animations culinaires & live-cooking

Le foie gras poêlé - dès 20 personnes

Offrez à vos convives une expérience culinaire d'exception avec notre animation live-cooking du foie gras poêlé..

Escalopes de foie gras frais, poêlées devant vos convives :

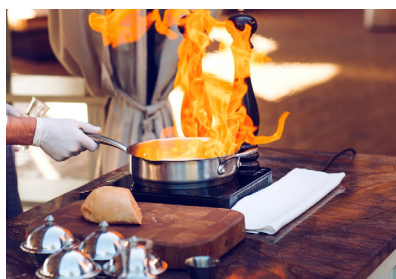
cocktail

Le foie gras poêlé

17.90

Dégustez chaque bouchée d'escalope de foie gras fondante, savamment associée à la texture croustillante d'un excellent pain de campagne suisse et rehaussée par une touche de fleur de sel.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire pour la cuisson du foie gras : réchaud à gaz, bouteille de gaz, grande poêle type paëlla et ustensiles de cuisine.

Matériel de présentation en buffet et pour le maintien en température.

Informations utiles



Cuisinier
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Extérieur
ou lieu bien
ventilé



Alimentation
Butane



Animations culinaires & live-cooking

Le wok - dès 20 personnes

Découvrez les saveurs et la subtilité de la cuisine au wok, préparée devant vos convives.

Des plats sans gluten et sans lactose qui conviendront à tous les régimes.

Le wok, cuisiné devant vos convives, servi en buffet :

cocktail

repas

Wok de légumes

Savourez notre délicieux wok de légumes frais et nouilles de riz (sans gluten), sautés devant vous.

Un festin végétarien qui ravira les papilles de vos convives.

9.90

20.90

Wok d'émincé de poulet façon teriyaki

Laissez-vous séduire par notre wok d'émincé de poulet, préparé avec notre sauce teriyaki maison et servi avec des nouilles de riz (sans gluten). Un mélange de saveurs irrésistible qui fera sensation à votre événement.

11.90

22.90

Wok d'émincé de contre-filet de boeuf façon teriyaki

Pour les amateurs de viande, notre wok d'émincé de contre-filet de bœuf est une véritable tentation. Servi avec des nouilles de riz (sans gluten) et agrémenté de notre sauce teriyaki.

14.90

25.90

Location wok à gaz

Bouteille de butane incluse.

150.-

Prix hors taxes par personne, en francs suisses

Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire pour la cuisson : wok à gaz, bouteille de gaz et ustensiles de cuisine.

Matériel de présentation en buffet et pour le maintien en température.

Informations utiles



Cuisinier
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Extérieur
ou lieu bien
ventilé



Alimentation
Butane



Animations culinaires & live-cooking

Les grillades - dès 20 personnes

Pour une atmosphère conviviale ou raffinée, découvrez notre animation grillades.
À la plancha ou avec notre magnifique grill Ofyr, cette prestation fera sensation.

Les grillades à la plancha ou au grill Ofyr :

cocktail

Assortiment de mini brochettes classiques

10.90

*Mini brochette de saucisses (chipolata, veau et merguez)
Mini brochette de poulet mariné au citron
Mini brochette de crevettes aux épices Borneo*

Assortiment de mini brochettes haut de gamme

15.90

*Mini brochette de contre filet de bœuf, sauce bordelaise
Mini brochette kefta d'agneau à la menthe et sauce yogourt
Mini brochette de poulpe, paprika et huile d'olive*

Location plancha à gaz

150.-

*Pour une cuisson optimale et professionnelle par notre cuisinier, louez notre plancha à gaz de qualité supérieure.
Bouteille de butane incluse.
Prévoir un emplacement.*

Location grill Ofyr au feu de bois

350.-

*Pour une ambiance plus authentique et chaleureuse, optez pour notre location de grill OFYR au feu de bois.
Bois inclus.
Accès de plein pied et "roulable" obligatoire.
Prévoir un emplacement.*

Prix hors taxes par personne, en francs suisses

Matériel inclus dans la prestation

Ustensiles de cuisine.

Matériel de présentation en buffet et pour le maintien en température : bain-marie (schaffendisch) avec pâte à brûler, plats et plateaux.

Informations utiles



Cuisinier
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Extérieur



Alimentation
Feu de bois
ou butane



Animations culinaires & live-cooking

Les burgers - dès 20 personnes

Faites de votre événement un succès avec nos hamburgers frais et savoureux, préparés devant vos convives

Les burgers, cuisson et montage devant vos convives :	cocktail	repas
Hamburger pur bœuf - taille moyenne (7-9 cm) <i>Succombez à nos hamburgers pur bœuf de taille moyenne, savoureux et juteux, garnis de vos ingrédients préférés. Viande de boeuf de Genève, GRTA selon disponibilité.</i>	10.90	-
Hamburgers pur bœuf - grande taille (10-12 cm) <i>Pour les appétits plus généreux, optez pour nos hamburgers pur bœuf de grande taille, parfaits pour combler les plus grandes faims. Viande de boeuf de Genève, GRTA selon disponibilité.</i>	-	19.90
Location plancha à gaz <i>Profitez d'une cuisson rapide et précise avec notre plancha à gaz de qualité professionnelle. Bouteille de butane incluse. Prévoir un emplacement.</i>		150.-
Location grill Ofyr au feu de bois <i>Créez une ambiance rustique et chaleureuse avec notre grill OFYR à feu de bois, idéal pour une expérience de cuisson en plein air. Bois inclus. Accès de plein pied et "roulable" obligatoire. Prévoir un emplacement.</i>		350.-

Prix hors taxes par personne, en francs suisses

Matériel inclus dans la prestation

Ustensiles de cuisine.

Matériel de présentation en buffet et pour le maintien en température : bain-marie (schaffendisch) avec pâte à brûler, plats et plateaux.

Informations utiles



Cuisinier
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Extérieur



Alimentation
Feu de bois
ou butane

Animations culinaires & live-cooking

Les hot-dogs - dès 20 personnes

Ambiance décontractée et festive pour cette animation hot-dogs pour laquelle vos convives pourront personnaliser leur sandwich.

Hot-dog préparé devant vos convives :

cocktail

Hot-dog "baguette" (1 pièce par pers.)

7.90

Dégustez notre hot-dog traditionnel à la française, préparé avec une baguette fraîche et garni selon vos préférences de ketchup, mayonnaise et moutarde.
Un classique indémodable qui ravira tous les palais.

American hot-dog (1 pièce par pers.)

9.90

Savourez notre version américaine du hot-dog, avec un pain au lait moelleux garni de salade iceberg, concombre au vinaigre, crispy onions, ketchup et moutarde.
Un voyage aux U.S.A. dans chaque bouchée.

Location machine à hot-dog

50.-

Matériel indispensable pour le bon déroulement de cette animation. Machine à 8 plots (emplacements pour le pain) et une cuve pour la cuisson des saucisses.
Prévoir un emplacement.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses

Matériel inclus dans la prestation

Matériel de présentation en buffet et pour le maintien en température, plats, plateaux.

Informations utiles



Serveur

Jusqu'à 60 pers.
Obligatoire
sur devis



Cuisinier

Dès 60 pers.
Obligatoire
sur devis



Vaisselle

Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation

Intérieur
Extérieur



Alimentation

Electricité
1.3 kW
Prise type 13

Animations culinaires & live-cooking

Le kebab - dès 20 personnes

Transportez vos invités dans un voyage culinaire exotique. Viande grillée sur place et pains moelleux. Un festin oriental qui ravira les papilles de vos convives..

Le Kebab cuit et préparé devant vos convives :

cocktail Plat unique

Kebab de poulet et ses garnitures

10.90

21.90

Dégustez notre kebab de poulet tendre et savoureux, accompagné de garnitures fraîches (tomates, salade, oignons, carottes, sauce au yogourt et sauce piquante à la demande).

Kebab de veau et ses garnitures

13.90

24.90

Optez pour notre kebab de veau juteux et parfumé, servi avec les mêmes sauces et garnitures. Une expérience gustative authentique qui ne manquera pas de séduire les amateurs de viande.

Location machine à kebab (grill) à gaz

150.-

Pour organisation optimale et professionnelle par notre cuisinier, louez notre machine à Kebab à gaz de qualité supérieure.

Bouteille de butane incluse.

Prévoir un emplacement.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses

Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire à la cuisson et à la découpe de la viande, ustensiles de cuisine.

Matériel de présentation en buffet et pour le maintien en température.

Informations utiles



Cuisinier
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Extérieur
ou lieu bien
ventilé



Alimentation
Butane



Animations culinaires & live-cooking

Les pizzas au feu de bois - dès 20 personnes

Faites de votre événement un festin italien avec notre animation pizzas au feu de bois. Des pizzas classiques intemporelles aux créations végétariennes, pour satisfaire tous les palais.

Les pizzas au feu de bois, élaborées et cuites sur place : cocktail repas

Pizzas au feu de bois 9.90 19.90

La Margherita : dégustez notre classique pizza Margherita, garnie de tomates fraîches, de mozzarella fondante et de basilic parfumé. Un pur régal pour les amateurs de simplicité et de saveurs authentiques.

La "jambon cru et roquette", pour les authentiques.

La végétarienne, pour les amoureux des légumes.

Location four à pizza au feu de bois 500.-

Retrouvez l'authenticité de la cuisson italienne au feu de bois avec notre véritable four à pizza.

Bois inclus.

Accès facile obligatoire (rampe ou de plein pied).

Prévoir un emplacement de 160 x 110 x 150 cm.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses

Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire à la préparation, à la cuisson et à la découpe des pizzas, ustensiles de cuisine et accessoires pour le four à pizzas.

Matériel de présentation en buffet.

Informations utiles



2 Cuisiniers
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Extérieur



Alimentation
Feu de bois



Animations culinaires & live-cooking

La raclette - dès 20 personnes

Savourez une de nos grandes traditions Suisse, la raclette. La convivialité à l'état pur pour régaler tous vos convives.

La raclette, servie en buffet :

cocktail Plat unique

Raclette au fromage Le Mazot

10.90

24.90

Dégustez notre raclette traditionnelle, préparée avec du fromage Le Mazot et des pommes de terre en robe des champs.

Accompagnée de cornichons, petits oignons et poivre.

Location machine à raclette 8 bras (8 demi-meules) - gaz

350.-

Inédit sur le canton de Genève, cette machine surnommée l'octopus, permet de préparer de la raclette en simultané sur 8 demi-meules, soit un débit de 1000 portions à l'heure. Cette machine est donc réservée pour des soirées à partir de 150 convives.

Bouteille de butane incluse.

Prévoir un emplacement.

Location turbo-raclette à gaz

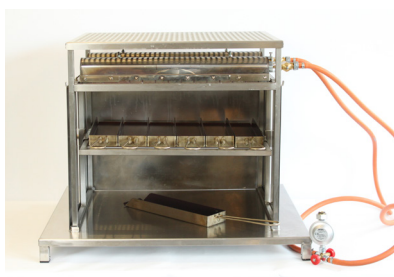
150.-

Pour un service encore plus rapide et pour des nombres allant de 20 à plus de 500 convives, nous vous proposons notre turbo-raclette. Machine à gaz, avec des grand caquelons rectangulaires (pas de demi-meules, le fromage est pré-coupé).

Bouteille de butane incluse.

Prévoir un emplacement.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Ustensiles de cuisine et accessoires pour les fours à raclette.

Matériel de présentation en buffet et pour le maintien en température des pommes de terre (schaffendisch). Moulin à poivre.

Informations utiles



Cuisinier
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Extérieur
Intérieur mais
bien ventilé



Alimentation
Butane

Animations culinaires & live-cooking

La fondue - dès 20 personnes

Offrez à vos convives une expérience culinaire conviviale avec une des grandes traditions Suisse : la fondue au fromage.

La fondue, servie sur des mange-debout (en supplément) :	cocktail	repas
Fondue moitié-moitié <i>Savourez notre fondue moitié-moitié, préparée avec un mélange de Gruyère AOP et de Vacherin Fribourgeois, accompagnée de pain mi-blanc frais, cornichons, petits oignons et poivre.</i>	10.90	22.90
Fondue aux brisures de truffes noires <i>Laissez-vous séduire par notre fondue aux brisures de truffes noires accompagnée de pain mi-blanc frais, cornichons, petits oignons et poivre.</i>	19.90	34.90
Supplément pommes de terre en robe des champs		1.90
Location de mange-debout <i>Tables hautes pour cocktail dînatoire, avec housse en tissu stretch qui recouvre l'ensemble de la table des pieds au plateau, couleurs au choix : noir, blanc, rouge, jaune, brun.</i> <i>Tarif indiqué à la pièce (table + housse)</i>		60.-

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Ustensiles de cuisine, les caquelons traditionnels en fonte rouge, les réchauds à gaz, les fourchettes à fondue.

Matériel de présentation en buffet et pour le maintien en température des pommes de terre (schaffendisch).



Informations utiles



Cuisinier
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Extérieur
Intérieur mais
bien ventilé



Alimentation
Butane

Animations culinaires & live-cooking

La tartiflette - dès 40 personnes

Laissez-vous transporter par les arômes délicieux de ce plat emblématique.

Tartiflette cuite dans une grande poêle à paëlla :

cocktail

repas

La tartiflette

9.90

19.90

Savourez notre tartiflette traditionnelle, préparée avec du reblochon fondant, des pommes de terre, des lardons et des oignons, le tout cuit lentement dans une poêle à paëlla.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses

Matériel inclus dans la prestation

Ustensiles de cuisine et tout le nécessaire pour la cuisson de la tartiflette : réchaud à gaz, bouteille de gaz, poêle à paëlla et ustensiles de cuisine.

Informations utiles



Cuisinier
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Extérieur
Intérieur mais
bien ventilé



Alimentation
Butane



Animations culinaires & live-cooking

Le buffet de tartinades - dès 50 personnes

Offrez à vos invités un festin de saveurs avec notre buffet de tartinades : un assortiment de pâtes à tartiner et de dips de légumes, accompagné de pains suisses.

Le buffet de tartinades :

cocktail

Assortiment de pâtes à tartiner

14.90

Pesto de tomate séchée

Rillettes de truite saumonée du Léman et aneth

Chèvre frais et fane de carotte

Courgette et épices dukkah

Houmous de betterave

Accompagné d'un choix de pains suisses :

Pain blanc, pain aux céréales, pain de campagne, pain aux figues et noisettes.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses

Matériel inclus dans la prestation

Matériel de présentation en buffet : plateaux, corbeilles à pain...

Informations utiles



Serveur
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Intérieur
Extérieur

Animations culinaires & live-cooking

Le bar à soupe - dès 20 personnes

Servies dans des soupières électriques ou dans une authentique Sarina au feu de bois pour les grandes occasions, nos soupes réchaufferont vos événements.

Les soupes ou le bar à soupes en marmites électriques :	cocktail	repas
Soupe à la courge GRTA <i>Agrémentée de gruyère râpé et de croûtons.</i>	6.90	16.90
Soupe à l'oignon <i>Servie avec du gruyère râpé et des croûtons.</i>	6.90	16.90
Potage de légumes taillés <i>Accompagnée de gruyère râpé et de croûtons.</i>	7.90	17.90
Soupe de patate douce GRTA <i>Avec une touche de gingembre et de lait de coco.</i>	7.90	17.90
Potage des Grisons <i>Un mariage de viande séchée, d'orge perlé et de gruyère râpé.</i>	9.90	19.90
Bar à soupe <i>Pour une variété encore plus grande, optez pour notre bar à soupe, offrant un choix de 3 soupes différentes, idéal pour satisfaire tous les palais.</i>	14.90	24.90
Location Sarina (souièrre au feu de bois) <i>Pour les événements de grande envergure (dès 150 personnes), ajoutez une touche d'authenticité avec la location de notre Sarina, une soupière au feu de bois.</i> <i>Bois inclus.</i> <i>En extérieur uniquement.</i> <i>Prévoir un emplacement.</i>		250.-

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Ustensiles de cuisine et tout le nécessaire maintenir les soupes au chaud.

Matériel de service : louches, petits saladiers (pour fromage râpé).



Informations utiles



Serveur
Obligatoire
sur devis



Cuisinier
Obligatoire
avec Sarina
sur devis



Vaisselle
bols et cuillères
sur devis



Réalisation
Extérieur
Intérieur mais
bien ventilé



Alimentation
Electricité
1.3 kW
Prise type 13

Animations culinaires & live-cooking

La brisolée - dès 20 personnes

Plongez dans l'ambiance authentique et automnale valaisanne et laissez-vous envoûter par les arômes irrésistibles des châtaignes grillées.

La brisolée, servie en buffet :

cocktail

repas

Brisolée

9.90

19.90

Retrouvez les traditions du Valais célébrées à la fin des vendanges en dégustant ces spécialités :

Châtaignes grillées

Assortiment de charcuteries et de fromages

Assortiment de pain

Raisin frais

Châtaignes grillées uniquement

4.90

-

Location marronnière à gaz

100.-

Bouteille de butane incluse

Prix hors taxes par personne, en francs suisses

Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire à la cuisson et au service des marrons, ainsi que le matériel et ustensiles pour la présentation et le service en buffet.

Informations utiles



Cuisinier
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Extérieur
Intérieur mais
bien ventilé



Alimentation
Butane



Animations culinaires & live-cooking

Les crêpes - dès 20 personnes

Succombez à la tentation avec nos divines crêpes, confectionnées en direct devant vos convives pour une expérience gourmande inoubliable.

Les crêpes salées ou sucrées à la farine de blé :

cocktail

repas

Crêpes salées

9.90

24.90

Authenticité, simplicité, voici ce que vous pourrez déguster dans nos crêpes salées :

- Jambon blanc,
- Gruyère AOP râpé,
- Fricassée de champignons de Paris.

Composez vos crêpes selon vos préférences.

Crêpes sucrées

9.90

Plaisir et gourmandise, voici les maîtres-mots de nos crêpes sucrées :

- Sucre,
- Pâte à tartiner chocolat-noisette,
- Confiture de fraise.

Composez vos crêpes selon vos préférences.

Location crêpière simple à gaz

80.-

Bouteille de butane incluse.

Prévoir un emplacement.

Location crêpière double à gaz

150.-

Bouteille de butane incluse.

Prévoir un emplacement.

Location crêpière double électrique

150.-

Prise type 15 (5 doigts) - 0.4 kW.

Prévoir un emplacement.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses

Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire à la cuisson et au service des crêpes, ainsi que le matériel et ustensiles pour la présentation et le service en buffet.

Informations utiles



Cuisinier
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Extérieur
Intérieur mais
bien ventilé



Alimentation
Butane

Animations culinaires & live-cooking

Les gaufres - dès 20 personnes

Faites de votre événement un moment magique et gourmand et plongez dans un monde de douceur avec notre animation live-cooking de gaufres sucrées.

Les gaufres sucrées :

cocktail

Gaufres sucrées

9.90

Les garnitures que nous vous proposons pour vos gaufres :

- Sucre,
- Pâte à tartiner chocolat-noisette,
- Confiture de fraise.

Composez vos crêpes selon vos préférences.

Location gaufrier double électrique

120.-

Prévoir un emplacement.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire à la cuisson et au service des gaufres, ainsi que le matériel et ustensiles pour la présentation et le service en buffet.



Informations utiles



Serveur

Jusqu'à 60 pers
Obligatoire
sur devis



Cuisinier

Dès 60 pers.
Obligatoire
sur devis



Vaisselle

Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation

Intérieur
Extérieur



Alimentation

Electricité
2.2 kW
Prise type 13

Animations culinaires & live-cooking

Les pop-corn - dès 20 personnes

Éveillez les papilles et les souvenirs d'enfance de vos invités avec nos délicieux pop-corns, préparés sous leurs yeux. Une vraie touche de convivialité pour votre événement.

Les pop-corn salés ou sucrés :

cocktail

Pop-corn salés

2.90

Pour un plaisir croquant et salé.

Préparés en direct dans notre authentique machine.

Pop-corn sucrés

3.90

Pour les amateurs de douceur.

Les pop-corn sucrés sont préparés à l'avance puis présentés et servis dans notre machine.

Location machine à pop-corn

350.-

Découvrez notre machine à pop-corn sur son chariot antique. Ambiance rétro et fun assurée.

Prévoir un emplacement.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire à la confection des pop-corn (maïs huile), ainsi que le matériel et ustensiles pour le service (cornets en papier).

Informations utiles



Serveur
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Intérieur
Extérieur



Alimentation
Electricité
2.2 kW
Prise type 13



Animations culinaires & live-cooking

Les barbe-à-papa - dès 20 personnes

Un retour direct en enfance et à la fête foraine.

Les barbe-à-papa :

cocktail

Barbe-à-papa classiques

3.90

Savourez notre barbe à papa classique, une douceur aérienne et sucrée qui ravira les petits et les grands gourmands.

Ajoutez une touche de fantaisie à votre événement avec des barbes à papa de couleurs, disponible en fonction de votre thème ou de vos préférences.

Location machine à barbe-à-papa

250.-

Profitez de notre belle machine antique, ambiance fête foraine assurée. Prévoir un emplacement.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire à la confection des barbe à papa ainsi que le matériel et ustensiles pour le service.

Informations utiles



Serveur
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Intérieur
Extérieur



Alimentation
Electricité
1.44 kW
Prise type 13

Animations culinaires & live-cooking

La fontaine à chocolat - dès 20 personnes

Faites fondre de plaisir vos convives avec notre fontaine à chocolat. Un univers gourmand où les fruits frais sont trempés dans un flot de chocolat fondant.

La fontaine à chocolat :

cocktail

Fontaine à chocolat

4.90

Dégustez un assortiment de fruits frais coupés et de chamallows disposés autour de la fontaine, prêts à être plongés dans le chocolat au lait fondant.

Kiwi, banane, raisin, fraise, mandarine, ananas, melon en fonction de la saison

Pics en bois inclus.

Location fontaine à chocolat 60 cm

200.-

Idéal pour les événements de taille moyenne, notre fontaine à chocolat de 60cm de haut convient pour environ 20 à 60 personnes.

Prévoir un emplacement.

Location fontaine à chocolat 85 cm

350.-

Pour les grands rassemblements, optez pour notre fontaine à chocolat de 85cm de haut, pouvant accueillir environ 20 à 120 personnes.

Prévoir un emplacement.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire à la préparation et au fonctionnement de la fontaine à chocolat ainsi que le matériel et ustensiles pour le service (plats, saladiers, pic en bois...).

Informations utiles



Serveur
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
Assiettes et
fourchettes
sur devis



Réalisation
Intérieur
Extérieur



Alimentation
Electricité
1.44 kW
Prise type 13

Animations culinaires & live-cooking

Le chariot de glaces - dès 20 personnes

Offrez à vos invités une expérience gourmande et rafraîchissante avec notre animation glaces servies depuis un de nos chariots. Authenticité ou plage, à vous de choisir !

Le chariot de glaces :

cocktail

Chariot de glaces

4.90

Découvrez un assortiment de délicieuses glaces et sorbets, soigneusement sélectionnés pour satisfaire tous les palais, servies en petits pots avec cuillère ou en cornets (bricelet) :

- Glace vanille : douceur classique et crémeuse, parfaite pour les amateurs de simplicité.
- Glace au chocolat : plaisir intense pour les amateurs de cacao,
- Sorbet fraise ou framboise : explosion de saveurs fruitées, idéale pour une touche de légèreté.

autres parfums sur demande

Location chariot de glaces antique

500.-

Version type italienne, avec de jolis éléments dorés/chromés.

Accès facile obligatoire (rampe ou de plein pied).

Prévoir un emplacement de 147 x 70 x 197 cm.

Location chariot de glaces plage

500.-

Accès facile obligatoire (rampe ou de plein pied).

Prévoir un emplacement de 138 x 90 x 200 cm.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire à la préparation des glaces, pinces à glace ainsi que les cornets (bricelets) ou petits pots et cuillères.

Informations utiles



Serveur
Obligatoire
sur devis



Réalisation
Intérieur
Extérieur



Alimentation
Electricité
Max 1.5 kW
Prise type 13

Animations culinaires & live-cooking

Le candy-bar - dès 40 personnes

Comment satisfaire les gourmands de tous âges ? Optez pour notre bar à bonbons.

Le candy-bar :

cocktail

Candy-bar

3.90

Succombez à une variété de friandises, des classiques aux plus gourmandes, soigneusement présentées dans nos bonbonnières en verre.

Fraises Tagada Haribo, Grenouilles Haribo, Coeur rouge Haribo, King Regal Sour Strip Haribo, Dragibus Haribo, Picus champignons rose Haribo.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Les bonbonnières en verre.



Informations utiles



Vaisselle
sur devis



Réalisation
Intérieur
Extérieur

Animations culinaires & live-cooking

Les granitas - dès 20 personnes

L'animation rafraîchissante par excellence, pour les petits et les grands. A chacun son cocktail, avec ou sans alcool.

Les granitas :

cocktail

Granitas sans alcool

4.90

Découvrez notre sélection de granitas, disponibles en une variété de parfums rafraîchissants :

- Granita Cola,
- Granita Tropical,
- Granita Exotique,
- Granita Fraise.
- Gobelets et pailles inclus.

Granitas avec alcool

9.90

Pour une touche d'audace, optez pour nos granitas alcoolisées, offrant une fusion de saveurs inoubliable :

- Granita Rhum-Cola,
- Granita Tequila-Tropical,
- Granita Cachaça-Exotique,
- Granita Vodka-Fraise.
- Gobelets et pailles inclus.

Location machine à granita simple électrique

80.-

Une cuve de 5 litres

1.3 kW - prise type 13

Prévoir un emplacement.

Location machine à granita double électrique

150.-

Deux cuves de 5 litres

0.56 kW - prise type 13

Prévoir un emplacement.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire à la préparation des granitas ainsi que les gobelets et les pailles.



Informations utiles



Serveur
Obligatoire
sur devis



Réalisation
Intérieur
Extérieur



Alimentation
Electricité
Max 1.5 kW
Prise type 13



Animations culinaires & live-cooking

Les cocktails fumants - dès 50 personnes

Plongez dans un monde de mystère et de saveurs avec cette animation conçue pour éblouir vos invités. Les cocktails sont élaborés en fonction du thème de votre événement

Les cocktail à la glace carbonique :

cocktail

Les cocktail fumants

8.90

Laissez nous créer des cocktails uniques et personnalisés, adaptés à vos préférences et au thème de votre soirée. Que vous optiez pour des saveurs fruitées, exotiques ou classiques, chaque cocktail est une œuvre d'art liquide, prête à émerveiller vos papilles, puis servi avec de la glace carbonique pour créer un effet spectaculaire de fumée.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire à la présentation de cette animation : pailles, touilleurs...



Informations utiles



Serveur
Obligatoire
sur devis



Verres
sur devis



Réalisation
Intérieur
Extérieur



Animations culinaires & live-cooking

L'azote liquide - dès 60 personnes

Offrez à vos convives une expérience culinaire extraordinaire avec notre animation à l'azote liquide, une immersion dans la cuisine moléculaire.

L'animation à l'azote liquide :

Live cooking

Le souffle du dragon (meringue gelée)

11.90

Une meringue légère et aérienne, transformée en un délicieux nuage de givre devant vos yeux.

Sorbet framboise nitrogène

12.90

Réalisé à l'aide de l'azote liquide pour une texture ultra-crèmeuse.

Sucette de foie gras et pain d'épices

14.90

Une fusion sucrée-salée, présentée sous forme de sucettes pour une expérience sensorielle inédite.

Prix hors taxes par personne, en francs suisses



Matériel inclus dans la prestation

Tout le nécessaire à la préparation et réalisation de cette animation ainsi que les plats et ustensiles pour la présentation et le service.



Informations utiles



Cuisinier
Obligatoire
sur devis



Vaisselle
sur devis



Réalisation
Extérieur
Intérieur mais
bien ventilé

Animations culinaires & live-cooking

Mes notes

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). La confirmation de la réservation par le client implique une adhésion sans réserve aux présentes conditions.

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.- HT.

3. Les dégustations

Dans le cadre d'un événement confirmé et sur demande du client, un repas dégustation peut être organisé en nos locaux. Les dégustations sont organisées les jours de semaines à midi et pour 2 personnes. Les dégustations ne sont pas facturées, pour autant que le montant du devis confirmé soit égal ou supérieur à CHF 10'000. Pour les devis inférieurs à CHF 10'000 la dégustation peut faire l'objet de frais définis au préalable.

4. Confirmation de commande

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.

Selon le type de prestation et le matériel nécessaire à sa réalisation, nous nous réservons le droit de demander un acompte représentant tout ou partie du montant total du devis.

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 CHF 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 marchandise non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration de prix.

5. Modification des prestations

Le nombre de convives est à nous communiquer une semaine à l'avance. Il est possible d'affiner le nombre de personne jusqu'à 2 jours ouvrable avant votre événement sans frais. Tout changement du nombre de convives intervenant moins de deux jours ouvrables avant votre événement vous sera facturé :

- CHF 50.- si 2 jours ouvrables avant
- CHF 100.- si 1 jour ouvrable avant.
- CHF 150.- si le jour même.

Toute modification apportée sur les menus pour des raisons de régimes, d'allergies ou autres motifs, fera l'objet de supplément de CHF 20 par menu concerné.

6. 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 15 jours suivant la notification.
- En cas de notification d'annulation reçue moins de 30 jours avant la date de début de la manifestation, nous conserverons l'acompte versé au titre d'indemnité.
- En cas de notification d'annulation reçue moins de 48h ouvrables avant la date de la manifestation, le client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

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 17h00.

7. Heures de nuit, dimanches et jours fériés

Heures de nuit : conformément au droit du travail Suisse, les heures de nuit pour le personnel de service, entre minuit et 7h00 du matin seront majorées de 25% ; pour le personnel de cuisine, les heures entre 22h00 et 5h00 seront majorées aussi de 25%.

Dimanche et jour férié : les heures du personnel de service et de cuisine des prestations ayant lieu un dimanche ou un jour férié seront majorées de 25 %, dès la première heure de travail.

8. Retard de paiement

Passé un délai de dix jours après réception de la facture, toute somme impayée donnera lieu à une pénalité de CHF 50 pour retard de paiement. Tous les frais que nous serions amenés à supporter au titre du recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du client.

9. Assurance – détérioration – casse – vol

Nous sommes assurés pour la responsabilité civile dans le cadre de notre activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.

En aucun cas, nous ne pourrions être tenus responsables 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 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. Le client devra également souscrire toute police d'assurance (dommages - responsabilité civile) qu'il jugera nécessaire. 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 remise en état de ces lieux. Il s'engage également à supporter les coûts de remise en état ou de remplacement de matériel nous appartenant (nappes, chaises, vaisselle, tables...), détérioré par les participants ou leurs invités durant la manifestation.

10. Litiges

A défaut de règlement amiable, tous les litiges seront de la seule compétence du Tribunal de Genève. Le for est prévu devant les juridictions compétentes de Genève. Le droit suisse régit les présentes conditions générales.

Fait à Carouge le 13 mars 2024

La Direction

Gislain & Arnaud Genecand





ANIMATIONS CULINAIRES
— & —
LIVE-COOKING

Commandes

55 av. de la Praille, 1227 Carouge

t. 022 329 31 96

www.genecand.ch

