

GENECAND

TRADITION
CRÉATION
ÉMOTION



APÉRITIFS — & — COCKTAILS DÎNATOIRES

Apéritifs & cocktails dînatoire

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)

Apéritifs & cocktails dînatoire

Sommaire

Nos formules

Formules froides		Formules complètes		Plateaux à la carte	
Le sympathique	p. 2	Le classique	p. 6	Les plateaux froids	p. 11
Le convivial	p. 3	L'authentique	p. 7	Les plateaux à la carte	p. 14
Le raffiné	p. 4	L'urban food	p. 8	Les plateaux sucrés	p. 16
		Le prestige	p. 9		

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.





Nos formules froides

Le sympathique - dès 15 personnes



Tarif unique	260 pièces	468.-
si vous êtes 30 pers.	8 pces/pers.	Léger
si vous êtes 20 pers.	13 pces/pers.	copieux
si vous êtes 15 pers.	17 pces/pers.	dînatoire

Prix hors taxes - en francs suisses

Pièces salées froides

- Pain surprise 1.5 kg (environ 72 pièces)
(saumon, charcuterie, fromage)
- Canapés assortis classiques
Jambon blanc et cornichon, pain nature
Pissaladière, anchois et persil, pain nature
Houmous de poivron grillé, mayonnaise végane, pain nature
Saumon fumé et aneth, pain santabondio
Philadelphia, ciboulette, tomate séchée et pignons de pin, pain nature
- Tartelette aux crevettes et crème de curry (12 pièces)
- Preskopf (saumon, olive, poivron, aneth) (12 pièces)
- Brochette de vitello tonnato (12 pièces)

Pièces sucrées

- Tartelette aux fruits frais (12 pièces)
- Assortiment de caracs (12 pièces)
- Assortiment de cannelés (12 pièces)

Toutes nos pièces sont faites maison.



Boissons - sur devis

12.90 / pers

Exemple de forfait pour une durée d'environ 3h00

- Belles Filles Chasselas, AOC Genève, La Cave de Genève, Satigny, 75 cl
- Belles Filles Gamay, AOC Genève, La Cave de Genève, Satigny, 75 cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Jus de pomme GRTA, cidrerie de Meinier
- Coca-Cola



Matériel - sur devis

Pour information, matériel de base

- Verrerie complète (lavage inclus) : 5.50 / pers
sans les flûtes à Champagne
- Serviettes cocktail : 0.80 / pers
- Forfait nappes en papier non-tissé : dès 90.-



Personnel - sur devis

dès 190.-

Facturé à l'heure, base minimum de 3h

Le personnel de service (1 personne pour 30 convives au minimum) pour la mise en place, service, rangement.

Tarif : 49.90 HT/heure + 40.- de déplacement



Livraison - sur devis

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'événement.

Nos formules froides

Le convivial - dès 15 personnes



Forfait nourriture		Tarif/pers
6 pièces / pers.	Léger	15.90
8 pièces / pers.	simple	20.90
10 pièces / pers.	copieux	25.90
12 pièces / pers.	dînatoire	30.90

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Pièces salées froides

- Mini baguette au jambon blanc et gruyère
- Mini bretzel au saumon et beurre à l'aneth
- Triangle de tortilla
- Pâté en croûte cocktail pistaché
- Mini feuilleté à la tomate séchée et noix de cajou

Pièces sucrées

- Tartelette aux fruits frais
- Assortiment de caracs (12 pièces)
- Assortiment de cannelés (12 pièces)



Boissons - sur devis

12.90 / pers

Exemple de forfait pour une durée d'environ 3h00

- Belles Filles Chasselas, AOC Genève.
La Cave de Genève, 75cl
- Belles Filles Gamay, AOC Genève.
La Cave de Genève, 75cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Jus de pomme GRTA, cidrerie de Meinier
- Coca-Cola



Matériel - sur devis

Pour information, matériel de base

- Verrerie complète (lavage inclus) : 5.50 / pers
sans les flûtes à Champagne
- Serviettes cocktail : 0.80 / pers
- Forfait nappes en papier non-tissé : dès 90.-



Personnel - sur devis

dès 190.-

Facturé à l'heure, base minimum de 3h

Le personnel de service (1 personne pour 30 convives au minimum) pour la mise en place, service, rangement.

Tarif : 49.90 HT/heure + 40.- de déplacement



Livraison - sur devis

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'événement.

Toutes nos pièces sont faites maison

Nos formules froides

Le raffiné - dès 15 personnes



Forfait nourriture		Tarif/pers
6 pièces / pers.	Léger	18.90
8 pièces / pers.	simple	24.90
10 pièces / pers.	copieux	29.90
12 pièces / pers.	dînatoire	34.90

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Pièces salées froides

- Mini focaccia aux légumes antipasti et ricotta
- Mini bagel au pavot, roastbeef & sauce tartare
- Mini cône de viande séchée des Grisons, roquette et Tête-de-Moine
- Mini club-sandwich aux légumes croquants
- Mini blini au saumon fumé et crème aigre

Pièces sucrées

- Tartelette key-lime
- Moelleux au chocolat
- Tartelette aux fruits frais

Toutes nos pièces sont faites maison



Boissons - sur devis

17.90 / pers

Exemple de forfait pour une durée d'environ 3h00

- Aligoté, Domaine des Curiades, AOC Genève, Dupraz & Fils, Lully, 75 cl.
- Peissy Rouge (Gamay-Pinot noir-Garanoir), Domaine Grand'Cour, AOC Genève Jean-Pierre Pellegrin, Peissy, 75 cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Jus de pomme GRTA, cidrerie de Meinier
- Coca-Cola



Matériel - sur devis

Pour information, matériel de base

- Verrerie complète (lavage inclus) : 5.50 / pers sans les flûtes à Champagne
- Serviettes cocktail : 0.80 / pers
- Forfait nappes en papier non-tissé : dès 90.-



Personnel - sur devis

dès 190.-

Facturé à l'heure, base minimum de 3h

Le personnel de service (1 personne pour 30 convives au minimum) pour la mise en place, service, rangement.

Tarif : 49.90 HT/heure + 40.- de déplacement



Livraison - sur devis

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'événement.



Nos formules complètes

Le classique - dès 30 personnes



Forfait nourriture		Tarif/pers
8 pièces / pers.	simple	20.-
12 pièces / pers.	copieux	30.-
16 pièces / pers.	dînatoire	40.-

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Grignotage

- Arachides, noisettes, amandes*
- Olives noires à la grecque, olives vertes Cassita*

Pièces salées froides

- Canapés assortis classiques
Jambon blanc et cornichon, pain nature
Pissaladière, anchois et persil, sur pain nature
Houmous de poivron grillé, mayonnaise végane, pain nature
Saumon fumé et aneth, pain santabondio
Philadelphia, ciboulette, tomate séchée et pignons de pin, pain nature
- Pain surprise
Saumon, charcuteries, fromage
- Brochette de vitello tonnato
- Tartelette aux crevettes et crème de curry
- Preskopf (saumon, olives, poivrons, aneth)

Pièces salées chaudes

- Mini pizza
- Samossa aux légumes*
- Mini croque-monsieur

Pièces sucrées

- Tartelette aux fruits frais
- Assortiment de caracs
- Assortiment de cannelés

Toutes nos pièces sont faites maison
à l'exception de celles marquées d'un astérisque



Boissons - sur devis

12.90 / pers

Exemple de forfait pour une durée d'environ 3h00

- Belles Filles Chasselas, AOC Genève.
La Cave de Genève, Satigny, 75cl
- Belles Filles Gamay, AOC Genève.
La Cave de Genève, Satigny, 75cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Jus de pomme GRTA, cidrerie de Meinier
- Coca-Cola



Matériel - sur devis

Pour information, matériel de base

- Verrerie complète (lavage inclus) : 5.50 / pers
sans les flûtes à Champagne
- Serviettes cocktail : 0.80 / pers
- Forfait nappes en papier non-tissé : dès 90.-



Personnel - sur devis

dès 190.-

Facturé à l'heure, base minimum de 3h

Le personnel de service (1 personne pour 30 convives au minimum) pour la mise en place, service, rangement.

Tarif : 49.90 HT/heure + 40.- de déplacement



Livraison - sur devis

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'événement.

Nos formules complètes

L'authentique - dès 30 personnes



Forfait nourriture		Tarif/pers
8 pièces / pers.	simple	24.-
12 pièces / pers.	copieux	36.-
16 pièces / pers.	dînatoire	42.-

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Grignotage

- Panier de dips de légumes genevois
Carotte, concombre, tomate cerise, radis rond, bouquet de chou-fleur, sauce calypso et curry

Pièces salées froides

- Tartines rustiques
Fromage le Tonneau, pain paysan
Saucisson sec, pain aux figues et noix
Carpaccio de jambon saumoné, pain multi-céréales
Chèvre frais de Cartigny et tomates séchées, pain aux olives
Tartare de truite saumonée du Léman, pain suédois
- Saladine de lentilles de La Petite-Grave en verrine
- Crémeux de chou-fleur au lait de noisette
ou
Gaspacho de tomates GRTA (en saison) en verrine

Pièces salées chaudes

- Mini malakoff de La Côte
- Gratiné de polenta au pesto
- Longiligne en croûte de pain
- Tarte aux poireaux

Pièces sucrées

- Mini tarte tatin revisitée
- Mini brownie aux noix de pécan
- Amaretti à la poire

Toutes nos pièces sont faites maison



Boissons - sur devis

14.90 / pers

Exemple de forfait pour une durée d'environ 3h00

- Aligoté, Domaine des Curiades, AOC Genève, Dupraz & Fils, Lully, 75 cl
- Pinot Noir, Clos du Château de Chouilly, AOC Genève, Lionel Dugerdil, Chouilly, 75 cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Jus de pomme GRTA, cidrerie de Meinier
- Coca-Cola



Matériel - sur devis

Pour information, matériel de base

- Verrerie complète (lavage inclus) : 5.50 / pers
sans les flûtes à Champagne
- Serviettes cocktail : 0.80 / pers
- Forfait nappes en papier non-tissé : dès 90.-



Personnel - sur devis

dès 190.-

Facturé à l'heure, base minimum de 3h

Le personnel de service (1 personne pour 30 convives au minimum) pour la mise en place, service, rangement.

Tarif : 49.90 HT/heure + 40.- de déplacement



Livraison - sur devis

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'événement.

Nos formules complètes

L'urban food - dès 30 personnes

Forfait nourriture

Tarif/pers

8 pièces / pers.	simple	28.-
12 pièces / pers.	copieux	42.-
16 pièces / pers.	dînatoire	56.-

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Grignotage

- Assortiment de feuilletés salés

Pièces salées froides

- Mini club sandwich aux légumes croquants
- Tartare de boeuf et parmesan, pain santabondio
- Tataki de saumon en feuille de radis bière
- Guacamole et crevettes en verrine*
- Stracciatella de mozzarella, pesto et tartare de tomate en verrine

Pièces salées chaudes

- Mini hamburger pur boeuf de Genève
- Galette de lentilles façon Bollywood
- Brochette de poulet satay
- Samossa aux légumes*

Pièces sucrées

- Tartelette key-lime
- Moelleux au chocolat
- Tartelette aux fruits frais

Toutes nos pièces sont faites maison
à l'exception de celles marquées d'un astérisque



Boissons - sur devis

15.90 / pers

Exemple de forfait pour une durée d'environ 3h00

- Riesling-Sylvaner, Domaine des Bossons, AOC Genève, Leyvraz, Peissy, 75cl
- Rouge Rouge Assemblage, Cave des Chevalières, AOC Genève, Sébastien et Eva Dupraz, Sorat, 75 cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Jus de pomme GRTA, cidrerie de Meinier
- Coca-Cola



Matériel - sur devis

Pour information, matériel de base

- Verrerie complète (lavage inclus) : 5.50 / pers sans les flûtes à Champagne
- Serviettes cocktail : 0.80 / pers
- Forfait nappes en papier non-tissé : dès 90.-



Personnel - sur devis

dès 190.-

Facturé à l'heure, base minimum de 3h

Le personnel de service (1 personne pour 30 convives au minimum) pour la mise en place, service, rangement.

Tarif : 49.90 HT/heure + 40.- de déplacement



Livraison - sur devis

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'événement.

Nos formules complètes

Le prestige - dès 30 personnes



Forfait nourriture		Tarif/pers
8 pièces / pers.	simple	32.-
12 pièces / pers.	copieux	48.-
16 pièces / pers.	dînatoire	64.-

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Grignotage

- Flûtes au beurre maison

Pièces salées froides

- Opéra de foie gras aux noisettes et magret de canard
- Mini blini de saumon fumé, crème aigre et billes de yuzu
- Tartelette aux oignons confits et gelée d'agrumes
- Mousse de betterave et compotée d'avocat en verrine
- Crème de petits pois à la menthe en verrine

Pièces salées chaudes

- Bouchée de lotte au safran
- Brochette de veau et gambas au curry vert
- Brochette de sot-l'y-laisse lacquée au gingembre
- Velouté de topinambour aux brisures de truffe

Pièces sucrées

- Carré Opéra
- Mignardise tout-pistache
- Tartelette aux fruits exotiques

Toutes nos pièces sont faites maison



Boissons - sur devis

17.90 / pers

Exemple de forfait pour une durée d'environ 3h00

- Peissy Blanc (Pinot blanc - Pinot gris - Chardonnay), Domaine Grand'Cour, AOC Genève
Jean-Pierre Pellegrin, Peissy, 75 cl
- Peissy Rouge (Gamay-Pinot noir-Garanoir), Domaine Grand'Cour, AOC Genève
Jean-Pierre Pellegrin, Peissy, 75 cl
- Eau minérale gazeuse & non gazeuse
- Jus de pomme GRTA, cidrerie de Meinier
- Coca-Cola



Matériel - sur devis

Pour information, matériel de base

- Verrerie complète (lavage inclus) : 5.50 / pers
sans les flûtes à Champagne
- Serviettes cocktail : 0.80 / pers
- Forfait nappes en papier non-tissé : dès 90.-



Personnel - sur devis

dès 190.-

Facturé à l'heure, base minimum de 3h

Le personnel de service (1 personne pour 30 convives au minimum) pour la mise en place, service, rangement.

Tarif : 49.90 HT/heure + 40.- de déplacement



Livraison - sur devis

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'événement.



Nos plateaux à la carte

Les plateaux froids

Prix hors taxes
en francs suisses

Panier de dips de légumes 25.-

*Carotte, concombre, tomate cerise,
radis rond, bouquet de chou-fleur,
sauces calypso et curry*

Panier de 500 g (avec sauce) | idéal pour 10 personnes

Feuilletés salés maison 29.90

Olive noire, saumon, vienne, merguez, grana padano

Plateau de 500 g | idéal pour 10 personnes

Flûtes au beurre 29.90

Plateau de 500 g | idéal pour 10 personnes

Pain surprise 89.90

Saumon, charcuterie, fromage

Pain garni de 1.5 kg | environ 72 pièces

Plateau de charcuteries et fromages 99.-

Viande séchée des Grisons (Famille Brügger à Parpan)

Rosette de porc maison

Jambon cru maison

Coppa ou lard sec maison

Corolle de Tête-de-Moine

Bâtonnets de fromage de la région

Pain au lard (farine GRTA)

Pain Ciabatta tranché

Présenté sur 2 plateaux | idéal pour 10 personnes | environ 900 g par forfait

Plateau de canapés assortis classiques 88.-

Jambon blanc et cornichon, pain nature

Pissaladière, anchois et persil haché, pain nature

Houmous aux herbes, petits pois et citron, pain santabondio

Saumon fumé et aneth, pain santabondio

Philadelphia, ciboulette, tomate séchée et pignons de pin, pain nature

Plateau de 40 pièces

Plateau de canapés assortis prestiges 99.-

Mousse de chèvre et pesto, pain nature

Poulet à la noix de coco et oeuf de caille, pain nature

Magret fumé et figues, pain nature

Caviar d'aubergine et feta, pain nature

Rouleau de saumon Gravelachs, pain santabondio

Plateau de 40 pièces

Toutes nos pièces sont faites maison
Vendus au plateau sans modification

Nos plateaux à la carte

Les plateaux froids

Prix hors taxes
en francs suisses

Plateau classique 79.-

Brochette de vitello tonnato

Tartelette aux crevettes et crème de curry

Preskopf (saumon, olive, poivron, aneth)

Plateau de 36 pièces

Plateau urban-food 118.-

Tataki de saumon en feuille de radis bière

Tartare de boeuf, pain santabondio

Mini club sandwich aux légumes croquants

Plateau de 36 pièces

Plateau prestige 120.-

Opéra de foie gras aux noisettes et magret de canard

Mini blinis de saumon fumé, crème aigre et billes de yuzu

Tartelette blacktiger et agrumes

Plateau de 36 pièces

Plateau végétarien 79.-

Courgette à la tapenade (sans anchois)

Triangle de tortilla

Cupcake à la ratatouille

Plateau de 36 pièces

Plateau végan 79.-

Crousti curry-coco et simili-poulet

Tacos de betterave

Tartelette aux oignons confits et gelée d'agrumes

Plateau de 36 pièces

Plateau de verrines 84.-

Stracciatella de mozzarella, pesto et tartare de tomate

Guacamole et crevettes

Plateau de 24 pièces

Plateau de sushi california rolls* 79.-

16 california saumon / 8 california thon cuit

8 california surimi crabe / 8 california végétarien

Plateau de 40 pièces

Plateau de sushis mixtes* 91.-

6 nigiri saumon / 4 nigiri thon / 4 nigiri crevette

6 maki saumon / 6 maki avocat / 6 maki concombre

8 california saumon / 8 california thon

Plateau de 48 pièces

*Toutes nos pièces sont faites maison
à l'exception de celles marquées d'un astérisque
Vendus au plateau sans modification*



Nos plateaux à la carte

Les plateaux à réchauffer

Prix hors taxes
en francs suisses

Longiligne en croûte de pain <i>Saucisse de Genève faite maison</i> <i>Pain fait à base de farine GRTA</i> <i>A réchauffer 10 min à 160°C</i> Pièce entière à trancher environ 14 tranches	27.-
Tarte aux poireaux <i>Pâte faite à base de farine GRTA</i> <i>A réchauffer 10 min à 160°C</i> Tarte de Ø24 cm de diamètre coupée en 16 parts	24.-
Gratiné de polenta au pesto <i>A réchauffer 10 min à 160°C</i> Plateau de 24 pièces	48.-
Mini pizza <i>A réchauffer 10 min à 160°C</i> Plateau de 24 pièces	48.-
Mini samossa aux légumes* <i>A réchauffer 10 min à 160°C</i> Plateau de 24 pièces	48.-
Mini croque-monsieur à la dinde <i>A réchauffer 10 min à 160°C</i> Plateau de 24 pièces	48.-
Brochette de poulet satay <i>A réchauffer 10 min à 160°C</i> Plateau de 24 pièces	60.-
Mini malakoff de La Côte <i>A réchauffer 10 min à 160°C</i> Plateau de 24 pièces	79.-
Brochette de veau et gambas au curry vert <i>A réchauffer 10 min à 160°C</i> Plateau de 24 pièces	79.-
Mini hamburger pur boeuf <i>A réchauffer 10 min à 160°C</i> Plateau de 24 pièces	89.-

Toutes nos pièces sont faites maison
à l'exception de celles marquées d'un astérisque
Vendus au plateau sans modification



Nos plateaux à la carte

Les plateaux sucrés

Prix hors taxes
en francs suisses

Plateau sucré classique <i>Tartelette aux fruits frais</i> <i>Assortiment de caracs</i> <i>Assortiment de cannelés</i> Plateau de 36 pièces	90.-
Plateau sucré urban-food <i>Tartelette key-lime</i> <i>Moelleux au chocolat</i> <i>Tartelette aux fruits frais</i> Plateau de 36 pièces	90.-
Plateau sucré prestige <i>Carré Opéra</i> <i>Mignardise tout-pistache</i> <i>Tartelette aux fruits exotiques</i> Plateau de 36 pièces	90.-
Plateau sucré végétan <i>Cookie au beurre de cacahuète</i> <i>Cheesecake exotique</i> <i>Brownie aux noix de pécan</i> Plateau de 36 pièces	90.-
Pyramide de fruits frais Hauteur 60 cm Pyramide d'environ 300 fruits piqués	270.-

Toutes nos pièces sont faites maison
Vendus au plateau sans modification

Apéritif & Cocktail dînatoire

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



GEN
ECA
ND

TRADITION
CRÉATION
ÉMOTION



APÉRITIFS
— & —
COCKTAILS DÎNATOIRES

Commandes

55 av. de la Praille, 1227 Carouge

t. 022 329 31 96

www.genecand.ch

