



BOISSONS
— ● —
À LA CARTE

Boissons à la carte

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)

Boissons à la carte

Sommaire

Les boissons

Les vins blancs	p. 2	Les bières	p. 6	Eaux, softs, boissons chaudes	p. 12
Les vins rosés	p. 3	Les champagnes & mousseux	p. 8	Exemples de forfaits	p. 14
Les vins rouges	p. 4	Cocktails et open-bar	p. 10		

Notre conseil :

Forfait

Demandez nous l'établissement d'un forfait pour le service des boissons. Ce service est la garantie d'un prix fixe et de ne pas avoir de surprise au moment de la facturation. Nous vous garantissons une quantité suffisante de tout l'assortiment des boissons proposées pour votre événement.

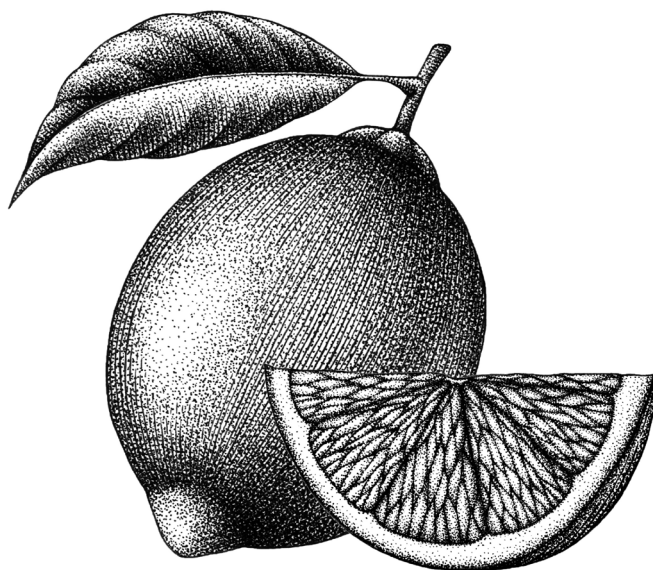
Facturation à la consommation

Si vous le désirez, nous pouvons vous facturer uniquement les boissons consommées selon les tarifs de notre carte. Nous vous établirons une estimation de consommation mais vous n'aurez pas la garantie d'un prix fixe. Un minimum de CHF 3.90 HT par personne sera facturé.

Boissons par vos soins

Nous vous laissons volontiers le choix de vous occuper de vos boissons. Dans ce cas, un forfait de CHF 2.90 HT par personne vous sera facturé. Cela comprend le service ainsi que le recyclage de vos bouteilles à l'issu de votre événement.

Si vous apportez vos boissons mais que nous devons : les rafraîchir, les conditionner, les transporter, les servir, les recycler et vous rendre le solde, un forfait de CHF 3.90 HT par personne ou un minimum de CHF 390 HT sera appliqué.





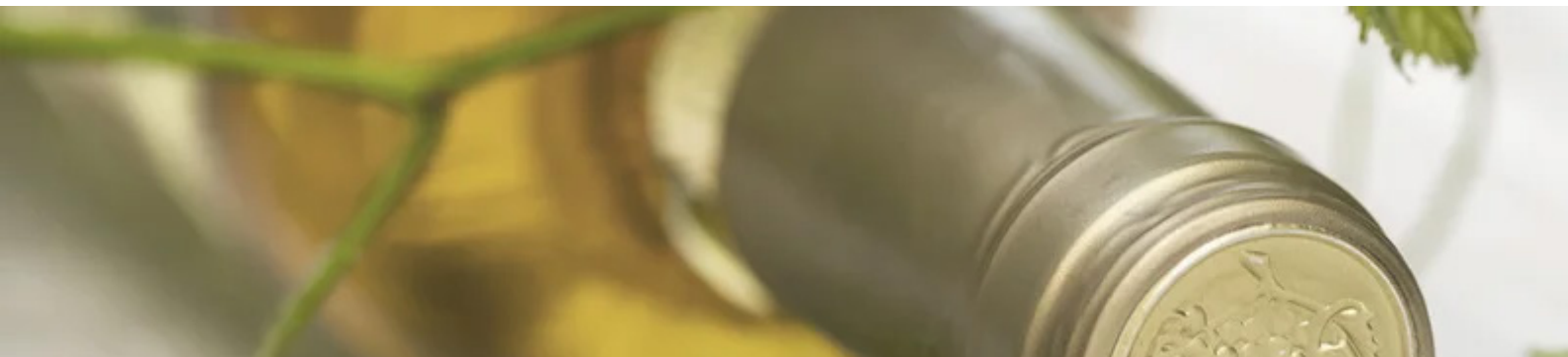
Boissons alcoolisées

Les vins



Boissons alcoolisées

Les vins blancs



Prix hors taxes
en francs suisses

Belles Filles Chasselas, La Cave de Genève, AOC Genève La Cave de Genève, Satigny, 75 Cl	14.90
Aligoté, Domaine des Curiades, AOC Genève Dupraz & Fils, Lully, 75 cl	18.90
Riesling-Sylvaner, Domaine des Bossons, AOC Genève Leyvraz, Peissy, 75 cl	18.90
Chasselas, Domaine de la Vigne Blanche, AOC Genève Sarah Meylan, Cologny, 75 cl	20.90
Peissy Blanc (Pinot blanc - Pinot gris - Chardonnay), Domaine Grand'Cour, AOC Genève Jean-Pierre Pellegrin, Peissy, 75 cl	23.90
Pinot Gris, Domaine de la Côte d'Or, AOC Genève Famille Gavillet, Anières, 75 cl	24.90
Chardonnay, Domaine des Balisiers, AOC Genève Christophe Pillon, Satigny, 75 cl	26.90
"102" (Pinot Blanc), Mermoud Vignerons, AOC Genève Damien Mermoud, Lully, 75 cl	27.90
Chenin Blanc, Domaine de Beauvent, AOC Genève Famille Cruz, Bernex, 75 cl	28.90
Sauvignon Blanc, Domaine Grand'Cour, AOC Genève Jean-Pierre Pellegrin, Peissy, 75 cl	36.90
Grand'Cour Blanc (Kerner, Rielsing & Sauvignon), Domaine Grand'Cour, AOC Genève Jean-Pierre Pellegrin, Peissy, 75 cl	39.90

Boissons alcoolisées

Les vins rosés



*Prix hors taxes
en francs suisses*

Belles Filles Rosé de Gamay, La Cave de Genève, AOC Genève La Cave de Genève, 75 cl	14.90
Rosé Diamant Rosé, Clos du Château de Chouilly, AOC Genève Lionel Dugerdil, Chouilly, 75 cl	19.90
Rosé Prestige, Domaine des Curiades, AOC Genève Dupraz & Fils, Lully, 75 cl	22.90

Boissons alcoolisées

Les vins rouges



Prix hors taxes
en francs suisses

Belles Filles Gamay, La Cave de Genève, AOC Genève La Cave de Genève, Satigny, 75 cl	14.90
Pinot Noir, Clos du Château de Chouilly, AOC Genève Lionel Dugerdil, Chouilly, 75 cl	21.90
Malbec, Domaine Château du Crest, AOC Genève Famille Meyer, Jussy, 75 cl	19.-
Peissy Rouge (<i>Gamay-Pinot noir-Garanoir</i>), Domaine Grand'Cour, AOC Genève Jean-Pierre Pellegrin, Peissy, 75 cl	22.90
Rouge Rouge Assemblage, Cave des Chevalières, AOC Genève Sébastien et Eva Dupraz, Soral, 75 cl	24.90
Merlot, Domaine du Château de Collex, AOC Genève Frédéric Probst, Collex-Bossy, 75 cl	25.90
Gamaret, Domaine de Quédan, AOC Genève Famille Bouvier, Perly, 75 cl	26.90
Syrah, Domaine des Graves, AOC Genève Famille Cadoux, Athenaz, 75 cl	29.90
Cabernet Franc, Mermoud Vignerons, AOC Genève Damien Mermoud, Lully, 75 cl	32.90
Gamay-Noir, Domaine Grand'Cour, AOC Genève Jean-Pierre Pellegrin, Peissy, 75 cl	33.90
Cuvée des 3 Ours (<i>Garanoir vinifié à la manière d'un amarone</i>), Domaine des Curiades, AOC Genève, Dupraz & Fils, Lully, 75 cl	35.90
Grand'Cour Rouge (<i>Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon</i>), Domaine Grand'Cour, AOC Genève, Jean-Pierre Pellegrin, Peissy, 75 cl	46.90



Boissons alcoolisées

Les bières



Boissons alcoolisées

Les bières



*Prix hors taxes
en francs suisses*

Les bières en bouteille

Appenzeller Quöllfrisch 33 cl	3.50
Super Bock 25 cl	3.50
Bière artisanale genevoise 33 cl	6.-
Calvinus blonde bio 33 cl	6.-

Les bières pression en fût de 20 litres

La Meynite Blonde, Brasserie des Murailles, Meinier	229.-
La Pieuse Blanche, Brasserie des Murailles, Meinier	229.-



Boissons alcoolisées

Les champagnes et mousseux



Boissons alcoolisées

Les champagnes et mousseux



Prix hors taxes
en francs suisses

Les champagnes

François Fagot 1er cru Brut, Rilly-La-Montagne, 75 cl	44.90
Deutz Classique Brut, 75 cl	54.-
Laurent Perrier Brut, 75 cl	59.-
Laurent Perrier Rosé Brut, 75 cl	89.-

Les mousseux

Baccarat Brut Blanc de Blancs Chardonnay, AOC Genève La Cave de Genève, 75 cl	22.90
Baccarat Rosé Prestige, AOC Genève La Cave de Genève, 75 cl	24.90
Cuvée Emilie (<i>Prosecco de Genève</i>), AOC Genève La Cave de Genève, 75 cl	79.-



Boissons alcoolisées

Les cocktails et open-bars



Boissons alcoolisées et sans alcool

Les cocktails et open-bar



Prix hors taxes
par personne,
en francs suisses

Les cocktails légers (dès 20 personnes)

Sangria aux fruits frais	6.-
Punch planteur (<i>rhum, jus d'orange, pamplemousse, ananas</i>)	8.-
Spritz (<i>Prosecco, Apérol, eau gazeuse, quartier d'orange</i>)	9.-
Bar à jus & cocktails alcoolisés <i>Assortiment de jus présentés en vasques Kilner, service en self</i> <i>Jus orange-mangue, jus ananas-menthe, cocktail alcoolisé du moment, sangria aux fruits frais</i>	12.-
Bar à eaux parfumées <i>Assortiment d'eaux aux parfums naturels présentées en vasques Kilner, service en self</i> <i>Fleur d'hibiscus, citron vert/citron jaune/concombre, pomelo/myrtille</i>	6.90
Les cocktails fumants <i>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 oeuvre d'art liquide, prête à émerveiller vos papilles, élaboré en fonction du thème de votre événement, puis servi avec de la glace carbonique pour créer un effet spectaculaire de fumée qui enchantera tous les sens.</i>	8.90

Les alcools forts et open-bar (dès 45 personnes)

Forfait Open-bar (dès 23h00, jusqu'à 2 ou 3 heures du matin) <i>Vodka, Gin, Whisky, Tequila, Rhum blanc (Mojitos, Caipiroska, Cuba-livre, Gin-tonic...)</i> <i>Glace pillée, glace cube, citron vert, citron jaune, sucre, menthe, touilleurs, pailles</i>	15.-
Forfait Ingrédients pour cocktails dans le cas où vous fournissez les alcools forts Attention, ne comprend pas le boissons sans alcool ! <i>Glace pillée, glace cube, citron vert, sucre, menthe</i>	4.90
Alcools forts et digestifs (<i>la bouteille</i>)	60.-
Bar à Rhums - Assortiment de rhums millésimés <i>(ex : Zacapa, Don Papa, Diplomatico, Angostura, Damoiseau, Plantation...)</i>	sur demande
Bar à Gin <i>(ex : Hendricks, Bomby Sapphire, Nordès...)</i>	sur demande



Boissons sans alcool

Les eaux, softs
et boissons chaudes



Boissons sans alcool

Les eaux, softs et boissons chaudes



Prix hors taxes
en francs suisses

Les eaux minérales

Eau minérale Henniez gazeuse ou non-gazeuse (bouteille en verre litre)	6.-
Eau minérale Henniez gazeuse ou non-gazeuse (bouteille en PET 50 cl)	3.50

Les softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Thé froid (bouteille en PET litre)	8.-
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Thé froid, Fanta, Sprite (bouteille en PET 50 cl)	3.50
Jus de pomme de la Cidrerie de Meinier (cubi 5 litres)	35.- 7.-/litre
Jus d'orange (bouteille en PET litre)	8.-
Schweppes Indian Tonic (bouteille PET litre)	8.-
Red-Bull Original (canette 25 cl)	5.-

Les boissons chaudes

Café expresso, thé, infusions	3.-
Vin chaud maison	3.90



Boissons

Exemples de forfaits



Boissons

Exemples de forfaits



*Prix hors taxes
par personne,
en francs suisses*

Pour un cocktail dînatoire

12.90

A volonté pour une durée d'environ 2 heures

Belles Filles Chasselas, La Cave de Genève, AOC Genève, La Cave de Genève, 75 Cl

Belles Filles Gamay, La Cave de Genève, AOC Genève, La Cave de Genève, 75 Cl

Eau minérale plate, litre

Eau minérale gazeuse, litre

Jus de pommes de Genève, litre

Coca-cola, litre

Glace cube

Pour un repas servi à table

19.90

A volonté pour une durée d'environ 4 heures

Pinot Gris, Domaine de la Côte d'Or, AOC Genève

Famille Gavillet, Anières, 75 cl

Rouge Rouge Assemblage, Cave des Chevalières, AOC Genève

Sébastien et Eva Dupraz, Soral, 75 cl

Eau minérale plate, litre

Eau minérale gazeuse, litre

Jus de pommes de Genève, litre

Coca-cola, litre

Thé froid, litre

Schweppes, litre

Glace cube

Boissons à la carte

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 8 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 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

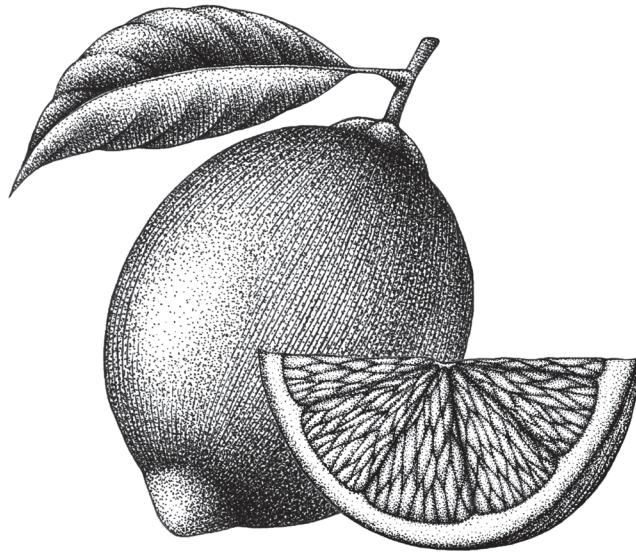
A défaut de règlement amiable, tous les litiges seront de la seule compétence du Tribunal de Genève. Le for est prévu devant les juridictions compétentes de Genève. Le droit suisse régit les présentes conditions générales.

Fait à Carouge le 15 mai 2023

La Direction

Gislain Genecand





BOISSONS

À LA CARTE

Commandes

55 av. de la Praille, 1227 Carouge

t. 022 329 31 96

www.genecand.ch

