



BROCHES
— & —
BARBECUES

Broches & barbecues

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)

Broches & barbecues

Sommaire

Nos broches & barbecues

Grillades et barbecues		Broches et méchoui		Churrasco em casa	
La formule saucisse	p. 4	Les pièces traditionnelles	p. 9	La formule découverte	p. 12
La formule conviviale	p. 5	Les pièces entières	p. 10	La formule premium	p. 13
La formule country	p. 6	Le méchoui	p. 11		
La formule traditionnelle	p. 7				
La formule plaisir	p. 8				
Accompagnements		Desserts			
Buffet de salades estivales	p. 15	Buffet de desserts	p. 19		
Buffet de salades «Brésiliennes»	p. 16	Buffet «Brésilien»	p. 19		
Accompagnements chauds	p. 17				

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

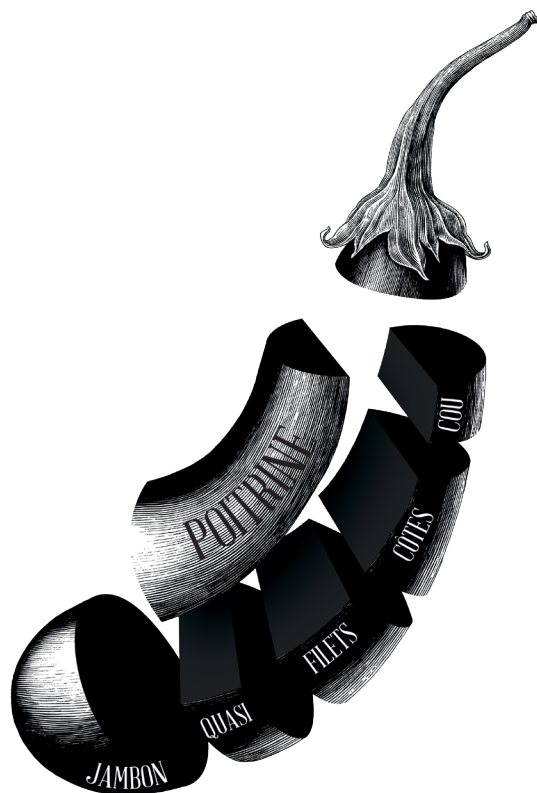
Nous sommes labellisés GRTA (Genève
Région Terre Avenir) depuis 2017 !



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.



Grillades & barbecues

La formule saucisse - dès 15 personnes



Assortiment de viandes :

Toutes nos saucisses sont fabriquées par nos soins (sauf la saucisse de veau), sans phosphate et avec de la viande de premier choix

- Merguez GRTA
(50% boeuf - 50% agneau de Genève)
- Chipolatas assorties
(viande de Genève)
- Saucisse de veau

Assortiment de sauces

- Moutarde
- Sauce au curry
- Sauce Calypso

Pour les régimes spéciaux (avec supplément)

- Brochette de légumes et falafels
ou
- Brochette de poissons et légumes
(crevettes, saumon, cabillaud)
ou
- Saucisse végétarienne

Tarifs - dès 15 personnes

La formule saucisse	12.90
Supplément pour les régimes spéciaux	6.-

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Location grill à gaz professionnel :	160.-
Bonbonne de gaz incluse	

Location grill Ofyr (feu de bois) :	390.-
Bois inclus	

Options & Services complémentaires



Boissons - sur devis

Au forfait, à la consommation ou par vos soins.
Consultez notre carte «Boissons»



Matériel - sur devis

Art de la table, matériel, mobilier, vaisselle...



Service - sur devis

Personnel de service, facturé à l'heure, minimum 3 heures.
(1 personne pour 20 convives au minimum)
pour la mise en place, le service et le rangement.



Chef - sur devis

Personnel de cuisine, facturé à l'heure, minimum 4 heures.
(1 personne pour 50 convives au minimum)
pour la cuisson et la préparation des plats ou la découpe éventuelle.



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.

Veuillez vous référer à la page 2 de ce document pour plus d'informations sur les tarifs et conditions de ces options et services complémentaires.

Grillades & barbecues

La formule conviviale - dès 15 personnes



Assortiment de viandes :

La découpe et les marinades sont préparées par nos soins avec des produits de premier choix

- Merguez GRTA
(50% boeuf - 50% agneau de Genève)
- Chipolatas assorties
(viande de Genève)
- Saucisse de veau
- Steak de porc de Genève mariné à l'aigre doux
- Brochette de volaille

Assortiment de sauces

- Moutarde
- Sauce au curry
- Sauce Calypso

Pour les régimes spéciaux *(avec supplément)*

- Brochette de légumes et falafels
ou
- Brochette de poissons et légumes
(crevettes, saumon, cabillaud)
ou
- Saucisse végétarienne

Tarifs - dès 15 personnes

La formule conviviale	19.90
Supplément pour les régimes spéciaux	6.-

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Location grill à gaz professionnel :	160.-
<i>Bonbonne de gaz incluse</i>	

Location grill Ofyr (feu de bois) :	390.-
<i>Bois inclus</i>	

Options & Services complémentaires



Boissons - sur devis

*Au forfait, à la consommation ou par vos soins.
Consultez notre carte «Boissons»*



Matériel - sur devis

Art de la table, matériel, mobilier, vaisselle...



Service - sur devis

*Personnel de service, facturé à l'heure, minimum 3 heures.
(1 personne pour 20 convives au minimum)
pour la mise en place, le service et le rangement.*



Chef - sur devis

*Personnel de cuisine, facturé à l'heure, minimum 4 heures.
(1 personne pour 50 convives au minimum)
pour la cuisson et la préparation des plats ou la découpe éventuelle.*



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.*

Veuillez vous référer à la page 2 de ce document pour plus d'informations sur les tarifs et conditions de ces options et services complémentaires.

Grillades & barbecues

La formule country - dès 15 personnes



Assortiment de viandes :

La découpe et les marinades sont préparées par nos soins avec des produits de premier choix

- Rosemary grilled lamb chops
(cotelettes d'agneau de Genève grillées au romarin)
- Spares Ribs sauce barbecue
(travers de porc de Genève ou Suisse)
- Chicken wings aux épices
(ailes de poulet Suisse)
- Herbs pork sausage
(saucisse aux herbes, viande de Genève)

Assortiment de sauces

- Moutarde
- Sauce au curry
- Sauce Calypso

Pour les régimes spéciaux *(avec supplément)*

- Brochette de légumes et falafels
ou
- Brochette de poissons et légumes
(crevettes, saumon, cabillaud)
ou
- Saucisse végétarienne

Tarifs - dès 15 personnes

La formule country	19.90
Supplément pour les régimes spéciaux	6.-

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Location grill à gaz professionnel :	160.-
<i>Bonbonne de gaz incluse</i>	
Location grill Ofyr (feu de bois) :	390.-
<i>Bois inclus</i>	

Options & Services complémentaires



Boissons - sur devis

*Au forfait, à la consommation ou par vos soins.
Consultez notre carte «Boissons»*



Matériel - sur devis

Art de la table, matériel, mobilier, vaisselle...



Service - sur devis

*Personnel de service, facturé à l'heure, minimum 3 heures.
(1 personne pour 20 convives au minimum)
pour la mise en place, le service et le rangement.*



Chef - sur devis

*Personnel de cuisine, facturé à l'heure, minimum 4 heures.
(1 personne pour 50 convives au minimum)
pour la cuisson et la préparation des plats ou la découpe éventuelle.*



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.*

Veuillez vous référer à la page 2 de ce document pour plus d'informations sur les tarifs et conditions de ces options et services complémentaires.

Grillades & barbecues

La formule traditionnelle - dès 15 personnes



Assortiment de viandes :

La découpe et les marinades sont préparées par nos soins avec des produits de premier choix

- Merguez GRTA
(50% boeuf - 50% agneau de Genève)
- Côtelettes d'agneau de Genève
- Tendron de veau au paprika
- Steak de boeuf de Genève

Assortiment de sauces

- Moutarde
- Sauce au curry
- Sauce Calypso

Pour les régimes spéciaux *(avec supplément)*

- Brochette de légumes et falafels
ou
- Brochette de poissons et légumes
(crevettes, saumon, cabillaud)
ou
- Saucisse végétarienne

Tarifs - dès 15 personnes

La formule traditionnelle	22.90
Supplément pour les régimes spéciaux	6.-

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Location grill à gaz professionnel :	160.-
<i>Bonbonne de gaz incluse</i>	

Location grill Ofyr (feu de bois) :	390.-
<i>Bois inclus</i>	

Options & Services complémentaires



Boissons - sur devis

Au forfait, à la consommation ou par vos soins.
Consultez notre carte «Boissons»



Matériel - sur devis

Art de la table, matériel, mobilier, vaisselle...



Service - sur devis

Personnel de service, facturé à l'heure, minimum 3 heures.
(1 personne pour 20 convives au minimum)
pour la mise en place, le service et le rangement.



Chef - sur devis

Personnel de cuisine, facturé à l'heure, minimum 4 heures.
(1 personne pour 50 convives au minimum)
pour la cuisson et la préparation des plats ou la découpe éventuelle.



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.

Veuillez vous référer à la page 2 de ce document pour plus d'informations sur les tarifs et conditions de ces options et services complémentaires.

Grillades & barbecues

La formule plaisir - dès 15 personnes



Assortiment de viandes :

La découpe et les marinades sont préparées par nos soins avec des produits de premier choix

- Pavé de thon Albacore (friends of the sea)
(thon à chair rouge)
- Côte de boeuf GRTA
(GRTA dans la limite de notre stock)
- Brochette de red snapper et saumon
- Côtelettes d'agneau de Genève

Assortiment de sauces

- Moutarde
- Sauce au curry
- Sauce Calypso

Pour les régimes spéciaux *(avec supplément)*

- Brochette de légumes et falafels
ou
- Brochette de poissons et légumes
(crevettes, saumon, cabillaud)
ou
- Saucisse végétarienne

Tarifs - dès 15 personnes

La formule plaisir	36.90
Supplément pour les régimes spéciaux	6.-

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Location grill à gaz professionnel :	160.-
<i>Bonbonne de gaz incluse</i>	

Location grill Ofyr (feu de bois) :	390.-
<i>Bois inclus</i>	

Options & Services complémentaires



Boissons - sur devis

Au forfait, à la consommation ou par vos soins.
Consultez notre carte «Boissons»



Matériel - sur devis

Art de la table, matériel, mobilier, vaisselle...



Service - sur devis

Personnel de service, facturé à l'heure, minimum 3 heures.
(1 personne pour 20 convives au minimum)
pour la mise en place, le service et le rangement.



Chef - sur devis

Personnel de cuisine, facturé à l'heure, minimum 4 heures.
(1 personne pour 50 convives au minimum)
pour la cuisson et la préparation des plats ou la découpe éventuelle.



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.

Veuillez vous référer à la page 2 de ce document pour plus d'informations sur les tarifs et conditions de ces options et services complémentaires.

Broches & méchoui

Les pièces traditionnelles - dès 30 personnes



Assortiment de viandes :

Toutes les pièces sont préparées et embrochées par nos soins

- Rôti de porc de Genève
ou
- Coquelet Suisse
ou
- Poulet fermier Suisse
ou
- Rôti de veau Suisse
ou
- Gigot d'agneau de Genève
ou
- Contre-filet de boeuf de Genève

Assortiment de sauces

- Moutarde
- Sauce au curry
- Sauce Calypso

Pour les régimes spéciaux (avec supplément)

- Brochette de légumes et falafels
ou
- Brochette de poissons et légumes
(crevettes, saumon, cabillaud)
ou
- Saucisse végétarienne

Tarifs

Rôti de porc	13.90
Coquelet à la broche	14.90
Poulet fermier	15.90
Rôti de veau	17.90
Gigot d'agneau	18.90
Contre-filet de boeuf	25.90
Supplément pour les régimes spéciaux	6.-

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Location broche professionnelle :	280.-
<i>Charbon inclus</i>	

Options & Services complémentaires



Boissons - sur devis

Au forfait, à la consommation ou par vos soins.
Consultez notre carte «Boissons»



Matériel - sur devis

Art de la table, matériel, mobilier, vaisselle...



Service - sur devis

Personnel de service, facturé à l'heure, minimum 3 heures.
(1 personne pour 20 convives au minimum)
pour la mise en place, le service et le rangement.



Chef - sur devis

Personnel de cuisine, facturé à l'heure, minimum 4 heures.
(1 personne pour 50 convives au minimum)
pour la cuisson et la préparation des plats ou la découpe éventuelle.



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.

Veuillez vous référer à la page 2 de ce document pour plus d'informations sur les tarifs et conditions de ces options et services complémentaires.

Broches & méchoui

Les pièces entières - dès 30, 50, 80 ou 600 personnes



Assortiment de viandes :

Toutes les pièces sont préparées et embrochées par nos soins

- Jambon à l'os de Genève
(dès 30 personnes)
ou
- Agneau de lait Suisse
(dès 30 personnes)
ou
- Cochon de lait Suisse ou Allemagne
(dès 30 personnes)
ou
- Sanglier de Genève ou France
(dès 50 personnes)
ou
- Cochon entier Suisse
(dès 80 personnes)
ou
- Boeuf entier Suisse
(dès 600 personnes)

Assortiment de sauces

- Moutarde
- Sauce au curry
- Sauce Calypso

Pour les régimes spéciaux (avec supplément)

- Brochette de légumes et falafels
ou
- Brochette de poissons et légumes
(crevettes, saumon, cabillaud)
ou
- Saucisse végétarienne

Tarifs

Jambon à l'os de Genève	12.90
Agneau de lait Suisse	15.90
Cochon de lait Suisse ou Allemand	20.90
Sanglier de Genève ou France	22.90
Cochon entier Suisse	sur demande
Boeuf entier Suisse	sur demande
Supplément pour les régimes spéciaux	6.-

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Location broche professionnelle :	280.-
Charbon inclus	

Options & Services complémentaires



Boissons - sur devis

Au forfait, à la consommation ou par vos soins.
Consultez notre carte «Boissons»



Matériel - sur devis

Art de la table, matériel, mobilier, vaisselle...



Service - sur devis

Personnel de service, facturé à l'heure, minimum 3 heures.
(1 personne pour 20 convives au minimum)
pour la mise en place, le service et le rangement.



Chef - sur devis

Personnel de cuisine, facturé à l'heure, minimum 4 heures.
(1 personne pour 50 convives au minimum)
pour la cuisson et la préparation des plats ou la découpe éventuelle.



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.

Veuillez vous référer à la page 2 de ce document pour plus d'informations sur les tarifs et conditions de ces options et services complémentaires.

Broches & méchoui

Le méchoui - dès 35 personnes



Le Méchoui

L'agneau est embroché et farci par nos soins

- Agneau de lait farci à la semoule de blé

Assortiment de sauces

- Moutarde
- Sauce au curry
- Sauce Calypso

Pour les régimes spéciaux (avec supplément)

- Brochette de légumes et falafels
ou
- Brochette de poissons et légumes
(crevettes, saumon, cabillaud)
ou
- Saucisse végétarienne

Tarifs

Agneau de lait farci à la semoule de blé	24.90
---	-------

Supplément pour les régimes spéciaux	6.-
--------------------------------------	-----

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Location broche professionnelle : Charbon inclus	280.-
---	-------

Options & Services complémentaires



Boissons - sur devis

Au forfait, à la consommation ou par vos soins.
Consultez notre carte «Boissons»



Matériel - sur devis

Art de la table, matériel, mobilier, vaisselle...



Service - sur devis

Personnel de service, facturé à l'heure, minimum 3 heures.
(1 personne pour 20 convives au minimum)
pour la mise en place, le service et le rangement.



Chef - sur devis

Personnel de cuisine, facturé à l'heure, minimum 4 heures.
(1 personne pour 50 convives au minimum)
pour la cuisson et la préparation des plats ou la découpe éventuelle.



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.

Veuillez vous référer à la page 2 de ce document pour plus d'informations sur les tarifs et conditions de ces options et services complémentaires.

Churrasco em casa

Formule découverte - dès 30 personnes



Assortiment de viandes :

Toutes les pièces sont embrochées par nos soins

- Asa de frango
(ailes de poulet Suisse)
- Linguiça de Pernil
(saucisse à rôtir brésilienne, viande de Genève, GRTA)
- Costela de boi
(poitrine de boeuf de Genève, GRTA)
- Costela de Cordeiro
(côtelette d'agneau de Genève, GRTA)

Assortiment de sauces

- Moutarde
- Sauce au curry
- Sauce Calypso

Pour les régimes spéciaux (avec supplément)

- Brochette de légumes et falafels
ou
- Brochette de poissons et légumes
(crevettes, saumon, cabillaud)
ou
- Saucisse végétarienne

Tarifs - dès 30 personnes

La formule premium	17.90
Supplément pour les régimes spéciaux	6.-

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Location churrasqueira (véritable grill brésilien à gaz) <i>Bonbonne de gaz incluse</i>	480.-
---	-------

Options & Services complémentaires



Boissons - sur devis

Au forfait, à la consommation ou par vos soins.
Consultez notre carte «Boissons»



Matériel - sur devis

Art de la table, matériel, mobilier, vaisselle...



Service - sur devis

Personnel de service, facturé à l'heure, minimum 3 heures.
(1 personne pour 20 convives au minimum)
pour la mise en place, le service et le rangement.



Chef - sur devis

Personnel de cuisine, facturé à l'heure, minimum 4 heures.
(1 personne pour 50 convives au minimum)
pour la cuisson et la préparation des plats ou la découpe éventuelle.



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.

Veuillez vous référer à la page 2 de ce document pour plus d'informations sur les tarifs et conditions de ces options et services complémentaires.

Churrasco em casa

Formule premium - dès 30 personnes



Assortiment de viandes :

Toutes les pièces sont embrochées par nos soins

- Asa de frango
(ailes de poulet Suisse)
- Linguíça de Pernil
(saucisse à rôtir brésilienne, viande de Genève, GRTA)
- Costela de Cordeiro
(côtelette d'agneau de Genève, GRTA)
- Picanha
(aiguillette de rumsteak de Genève, GRTA)

Assortiment de sauces

- Moutarde
- Sauce au curry
- Sauce Calypso

Pour les régimes spéciaux (avec supplément)

- Brochette de légumes et falafels
ou
- Brochette de poissons et légumes
(crevettes, saumon, cabillaud)
ou
- Saucisse végétarienne

Tarifs - dès 30 personnes

La formule premium	25.90
Supplément pour les régimes spéciaux	6.-

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Location churrasqueira (véritable grill brésilien à gaz) <i>Bonbonne de gaz incluse</i>	480.-
---	-------

Options & Services complémentaires



Boissons - sur devis

Au forfait, à la consommation ou par vos soins.
Consultez notre carte «Boissons»



Matériel - sur devis

Art de la table, matériel, mobilier, vaisselle...



Service - sur devis

Personnel de service, facturé à l'heure, minimum 3 heures.
(1 personne pour 20 convives au minimum)
pour la mise en place, le service et le rangement.



Chef - sur devis

Personnel de cuisine, facturé à l'heure, minimum 4 heures.
(1 personne pour 50 convives au minimum)
pour la cuisson et la préparation des plats ou la découpe éventuelle.



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.

Veuillez vous référer à la page 2 de ce document pour plus d'informations sur les tarifs et conditions de ces options et services complémentaires.



Broches & barbecues

Les accompagnements - dès 15 personnes



Buffet de salades estivales

Toutes nos salades sont préparées par nos soins avec des produits frais

Le choix des salades devra être effectué au moment de la confirmation de la commande, le cas échéant, nous nous réservons le droit de faire les choix selon la production du jour.

- Salade caprese
(tomates, mozzarella et basilic finement ciselé)
- Salade verte et maïs doux
- Taboulé à la menthe
- Salade coleslaw
(choux blanc, carottes, mayonnaise)
- Salade grecque
(tomates, concombre, Feta, olives noires)
- Salade de carottes au curry
- Salade de pâtes
- Salade de concombre au yoghurt
- Salade de fenouil à l'orange
- Salade de pommes de terre au bouillon et échalote
- Salade du village
(ananas, riz, mangues et patates douces)

Tarifs	3 salades	5 salades	8 salades
dès 15 personnes	9.90	12.90	-
dès 45 personnes	8.90	11.90	14.90

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Options & Services complémentaires



Boissons - sur devis

Au forfait, à la consommation ou par vos soins.
Consultez notre carte «Boissons»



Matériel - sur devis

Art de la table, matériel, mobilier, vaisselle...



Service - sur devis

Personnel de service, facturé à l'heure, minimum 3 heures.
(1 personne pour 20 convives au minimum)
pour la mise en place, le service et le rangement.



Chef - sur devis

Personnel de cuisine, facturé à l'heure, minimum 4 heures.
(1 personne pour 50 convives au minimum)
pour la cuisson et la préparation des plats ou la découpe éventuelle.



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.

Veuillez vous référer à la page 2 de ce document pour plus d'informations sur les tarifs et conditions de ces options et services complémentaires.

Broches & barbecues

Les accompagnements - dès 15 personnes



Buffet de salades brésiliennes

Toutes nos salades sont préparées par nos soins avec des produits frais

Le petit buffet de salades

- Tomate (tomates)
- Milho verde (maïs)
- Alface (salade verte)
- Cebola (oignons)
- Cenoura ralada (carottes râpées)
- Molho branco, azeite, vinagre balsâmico (sauce dressing, huile d'olive, vinaigre balsamique)

Le grand buffet de salades

- Tomate (tomates)
- Milho verde (maïs)
- Alface (salade verte)
- Cebola (oignons)
- Cenoura ralada (carottes râpées)
- Abacaxi (ananas)
- Salada de arroz e ervilhas (salade de riz et petits pois)
- Salada de maionese (salade russe)
- Azeitonas verdes (olives vertes)
- Azeitonas pretas (olives noires)
- Beteraba (betterave)
- Ovo mimosa (oeufs mimosa)
- Molho branco, azeite, vinagre balsâmico (sauce dressing, huile d'olive, vinaigre balsamique)

Tarifs

	Petit buffet	Grand buffet
dès 15 personnes	8.90	-
dès 30 personnes	8.90	14.90

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Options & Services complémentaires



Boissons - sur devis

Au forfait, à la consommation ou par vos soins.
Consultez notre carte «Boissons»



Matériel - sur devis

Art de la table, matériel, mobilier, vaisselle...



Service - sur devis

Personnel de service, facturé à l'heure, minimum 3 heures.
(1 personne pour 20 convives au minimum)
pour la mise en place, le service et le rangement.



Chef - sur devis

Personnel de cuisine, facturé à l'heure, minimum 4 heures.
(1 personne pour 50 convives au minimum)
pour la cuisson et la préparation des plats ou la découpe éventuelle.



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.

Veuillez vous référer à la page 2 de ce document pour plus d'informations sur les tarifs et conditions de ces options et services complémentaires.

Broches & barbecues

Les accompagnements - dès 15 personnes



Prix hors taxes
par personne,
en francs suisses

Accompagnements chauds (dès 15 personnes)

Riz blanc	2.90
Baked Idahoe potatoes, crème aigre <i>(la pièce)</i>	2.90
Polenta au Grana Padano <i>(servie en Meule de Grana-Padano dès 30 pers.)</i>	3.90
Pommes sautées au romarin	3.90
Gratin dauphinois	4.90
Demi-épis de maïs au beurre	2.90
Brochette de légumes et halloumi <i>(fromage à griller)</i>	4.50
Ratatouille à l'huile d'olive	4.90
Tian de légumes à la provençale	4.90
Caponata servie froide <i>(recette Sicilienne à base d'aubergines)</i>	4.90

Accompagnements chauds «Brésiliens» (dès 30 personnes)

Arroz com alho (riz légèrement aillé)	3.50
Feijão preto (haricots noirs)	4.50
Mandioca na manteiga (manioc au beurre)	4.50
Banana frita (bananes frites)	4.50

Tous nos accompagnements sont préparés par nos soins avec des produits frais



Broches & barbecues

Les desserts - dès 15 personnes



Le petit buffet

- Salade de fruits frais
- Mousse au chocolat noir 70%
- Tarte au citron meringuée
- Dacquoise aux fruits des bois
(ou fraisier en saison)

Le grand buffet

- Salade de fruits frais
- Salade d'ananas et menthe
- Salade de pastèque
(ou kiwi, ou banane selon la saison)
- Mousse au chocolat noir 70%
- Flan au caramel maison
- Tarte au citron meringuée
- Dacquoise aux fruits des bois
(ou fraisier en saison)
- Entremet caramel et spéculos aux pommes tatin

Le buffet de desserts Brésilien

- Salada de Melancia
(salade de pastèque)
- Salada de banana
(salade de banane)
- Mousse de Maracujá
(mousse au fruit de la passion)
- Pudim de leite condensado
(flan au lait condensé)
- Bolo de coco húmido
(gâteau à la noix de coco)
- Morango com chocolate
(fraises enrobées de chocolat)

Les buffets de desserts

	dès 15 pers.	dès 30 pers.
Le petit buffet	14.90	12.90
Le grand buffet	-	15.90
Le buffet Brésilien	-	14.90

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Options & Services complémentaires



Boissons - sur devis

Au forfait, à la consommation ou par vos soins.
Consultez notre carte «Boissons»



Matériel - sur devis

Art de la table, matériel, mobilier, vaisselle...



Service - sur devis

Personnel de service, facturé à l'heure, minimum 3 heures.
(1 personne pour 20 convives au minimum)
pour la mise en place, le service et le rangement.



Chef - sur devis

Personnel de cuisine, facturé à l'heure, minimum 4 heures.
(1 personne pour 50 convives au minimum)
pour la cuisson et la préparation des plats ou la découpe éventuelle.



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.

Veuillez vous référer à la page 2 de ce document pour plus d'informations sur les tarifs et conditions de ces options et services complémentaires.

Broches & barbecues

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





BROCHES
&
BARBECUES

Commandes

55 av. de la Praille, 1227 Carouge

t. 022 329 31 96

www.genecand.ch

