



BRUNCHES
— & —
P'TITS DEJ'

Brunches & p'tits déj'

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)

Brunches & p'tits déj'

Sommaire

Nos brunches & p'tits déj'

Les p'tits déj' & pauses café

La pause café à la carte	p. 2
Le petit déjeuner standard	p. 3
Le petit déjeuner continental	p. 4

Les brunches

Le brunch Classic	p. 5
Le Grand brunch	p. 6

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.





Les p'tits dej' & pauses café

Pause café à la carte - dès 6 personnes



Pause café à la carte

Formule prête à être dégustée.

Toutes les viennoiseries et pains viennent de la boulangerie Rocco Guerrazzi à Carouge.

*Prix hors taxes
par personne,
en francs suisses*

Dès 12 personnes	Prix
Café, thé, infusions <i>(café capsule ou café filtre en thermos, eau chaude en thermos).</i>	3.-
Croissants & viennoiseries <i>(croissant, mini pain chocolat, mini escargot vanille - 2 pces/pers.)</i>	3.10
Cake <i>(1 tranche et demie/pers.)</i>	3.10
Corbeille de fruits frais <i>(environ 1 fruit par personne)</i>	3.10

Les p'tits dej' & pauses café

Le petit déjeuner standard - dès 12 personnes



Le petit déjeuner standard

Formule prête à être dégustée.

Toutes les viennoiseries et pains viennent de la boulangerie Rocco Guerrazzi à Carouge.

- **Café, thé, infusions**
café capsule ou café filtre en thermos,
eau chaude en thermos.
- **Croissants & viennoiseries (3 pces/pers.)**
croissant,
mini pain au chocolat,
mini escargot à la vanille
- **Assortiment de pains à trancher**
pain multigrain,
ballons de pain aux fruits,
tresse au beurre
- **Assortiment de confitures GRTA, miel GRTA et beurre**
fraise, framboise, abricot, miel de fleurs.
- **Yogourts natures**
bouchettes de sucre en poudre
- **Salade de fruits frais**

Formule - dès 12 personnes

prix

Le petit déjeuner standard

14.20

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.

Les p'tits dej' & pauses café

Le petit déjeuner continental - dès 15 personnes



Le petit déjeuner continental

Formule prête à être dégustée.

Toutes les viennoiseries et pains viennent de la boulangerie Rocco Guerrazzi à Carouge.

- Café, thé, infusions
(café capsule ou café filtre en thermos, eau chaude en thermos)
- Croissants & viennoiseries (3 pces/pers.)
croissant,
mini pain au chocolat,
mini escargot à la vanille
- Assortiment de pains à trancher et mini bretzels
(pain multicéréales, ballons de pain aux fruits, tresse au beurre)
- Assortiment de confitures GRTA,
miel GRTA et beurre
(fraise, framboise, abricot, miel de fleurs.)
- Oeufs brouillés et bacon grillé
- Triangles de tortillas
- Yogourts natures
(buchettes de sucre en poudre)
- Salade de fruits frais

Le petit déjeuner continental

prix

Dès 15 personnes	26.90
Dès 35 personnes	24.80

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.

Les brunches

Le brunch classic - dès 15 personnes



Le brunch classic

Formule prête à être dégustée.

Toutes les viennoiseries et pains viennent de la boulangerie Rocco Guerrazzi à Carouge.

- Café, thé, infusions
café capsule ou café filtre en thermos,
eau chaude et lait chaud en thermos
- Croissants & viennoiseries (3 pces/pers.)
croissant,
mini pain au chocolat,
mini escargot à la vanille
- Assortiment de pains à trancher
(pain multicéréales, baguette parisienne)
- Assortiment de confitures GRTA,
miel GRTA et beurre
(fraise, framboise, abricot, miel de fleurs.)
- Corn flakes
- Plateau de charcuteries et fromages
(jambon cuit de la Forêt Noire, viande séchée des Grisons,
Saucisson de boeuf fumé de l'Oberland, Gruyère,
fromage frais, Tomme de Savoie)
- Assortiment de 3 salades de fruits frais
- Corbeille de fruits

Le brunch classic

prix

Dès 15 personnes	26.90
Dès 35 personnes	24.80

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.

Les brunches

Le grand brunch - dès 15 personnes



Le grand brunch

Formule prête à être dégustée.

Toutes les viennoiseries et pains viennent de la boulangerie Rocco Guerrazzi à Carouge.

- Café, thé, infusions et chocolat chaud
café capsule ou café filtre en thermos,
eau chaude et lait chaud en thermos
- Mini viennoiseries et tresse au beurre
mini croissant,
mini pain chocolat,
mini escargot vanille,
tresse au beurre
- Assortiment de pains à trancher
(pain multicéréales, baguette parisienne, pain au levain)
- Assortiment de confitures GRTA,
miel GRTA et beurre
fraise, framboise, abricot, miel de fleurs.
- Corn flakes
- Plateau de charcuteries et fromages
jambon cuit de la Forêt Noire, viande séchée des Grisons,
Saucisson de boeuf fumé de l'Oberland,
carpaccio de jambon saumoné, Gruyère, Brie de Maux,
Reblochon, bûche de chèvre, Tomme de Savoie,
Fourme d'Ambert
- Verrine de cœur de saumon, citron et aneth,
verrine de guacamole et saumon fumé,
verrine de cappuccino aux cèpes
- Oeufs brouillés, english beans
(haricot blanc à la sauce tomate),
minis saucisses de volaille grillées, bacon grillé
- Choix de 3 salades de saison
- Assortiment de yogourts natures et parfumés
- Assortiment de 4 salades de fruits frais

Le grand brunch

prix

Dès 15 personnes

64.-

Dès 35 personnes

59.90

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.

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



1929
Genecand
— TRAITEUR —



BRUNCHES
— & —
P'TITS DEJ'

Commandes

55 av. de la Praille, 1227 Carouge

t. 022 329 31 96

www.genecand.ch

