



LUNCHES
&
SANDWICHES

Lunches & Sandwiches

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)

Lunches & Sandwiches

Sommaire

Nos lunches & sandwiches

Lunches - Formules Express	Lunches - Formules à composer	Sandwiches à la cartes
Le convivial p. 2	Le sandwich lunch p. 7	Les mini ballons p. 16
Le raffiné p. 3	Le buffet sandwich p. 8	Les navettes p. 16
L'apéritif sympathique p. 4	Le buffet froid à composer p. 9	Les wraps et club sandwiches p. 16
	Le plateau repas à composer p. 10	Les traditionnels (baguettes) 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.





Lunches : Formules Express

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

Formule qui ne nécessite pas de vaisselle, tout se mange du bout des doigts.

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 végétane, 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 canelés (12 pièces)

Toutes nos pièces sont faites maison

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.

Lunches : Formules Express

Le convivial - dès 9 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.	dinatoire	30.90

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Formule qui ne nécessite pas de vaisselle, tout se mange du bout des doigts.

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)

Toutes nos pièces sont faites maison

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.

Lunches : Formules Express

Le raffiné - dès 9 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

Formule qui ne nécessite pas de vaisselle, tout se mange du bout des doigts.

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

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.



Lunches : Formules à composer

Le sandwich-lunch - dès 6 personnes



Formule à composer

prix

Dès 6 personnes

26.80

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Formule qui ne nécessite pas de vaisselle, tout se mange du bout des doigts.

Pièces salées froides

3 pièces au choix

- Triangle de tortilla
- Feuilleté aux noix de cajou & tomates séchées
- Beignet d'aubergine
- Feuille de vigne à la grecque
- Pâté en croûte cocktail
- Galette de pois chiche et haricots rouges

Mini-sandwiches

3 mini-sandwiches au choix

- Gruyère & pommes
- Jambon blanc & cornichons
- Salami
- Roastbeef & salade
- Saumon fumé & beurre citronné
- Vitello tonato
- Carpaccio de jambon saumoné
- Filet de truite fumée avec raifort
- Bleu de Bresse & feuilles d'endives
- Oeuf et tomates

Pièces sucrées

2 pièces de chaque par personne

- Tartelettes aux fruits frais
- Petits fours sucrés

Toutes nos pièces sont faites maison

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.*

Lunches : Formules à composer

Le buffet sandwich - dès 6 personnes



Formule à composer

prix

Dès 6 personnes	27.50
Dès 13 personnes	25.40

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Cette formule nécessite une assiette et des couverts (en option).

3 Salades

à choisir dans la page 8

3 Mini-sandwiches

à choisir dans la page 8

1 Dessert

à choisir dans la page 8

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.

Toutes nos pièces sont faites maison

Lunches : Formules à composer

Le buffet sandwich - dès 6 personnes



3 Salades

choisir 3 salades dans la liste

- Tomates & mozzarella
- Coeurs d'artichauts & champignons de Paris à la ciboulette
- Choux rouges & pommes
- Rémoulade de céleri & noix
- Riz & petits pois
- Fenouil à l'orange
- Champignons de Paris au basilic
- Lentilles du Puy
- Carottes au curry
- Taboulé à la menthe
- Haricots verts & noisettes
- Concombre au thym
- Betterave à la crème
- Endives au Bleu
- Pousses de soja & oeufs frits
- Surimi & crevettes à l'orange
- Pâtes tricolores
- Poulet émincé aux curry & fruits
- Brocolis aux pignons de pin grillés

3 Mini-sandwiches

choisir 3 sandwiches dans la liste

- Gruyère & pommes
- Jambon blanc & cornichons
- Salami
- Roastbeef & salade
- Saumon fumé & beurre citronné
- Vitello tonato
- Carpaccio de jambon saumoné
- Filet de truite fumée avec raifort
- Bleu de Bresse & feuilles d'endives
- Oeufs & tomates

1 Dessert

choisir 1 dessert dans la liste

- Tartelette au citron
- Flan caramel maison
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits frais
- Strudel aux pommes & crème vanille
- Tiramisu portion
- Bavaois & coulis de fruits
- Marbré aux poires & sauce au chocolat amer
- Tarte aux fruits du jour
- Charlotte africaine & crème à la cannelle
- Mousse normande aux pommes
- Dacquoise aux fruits des bois & coulis de fruits
- Bavaois au gingembre



Lunches : Formules à composer

Le buffet froid à composer - dès 6 personnes



Formule à composer	buffet froid	petit buffet froid
--------------------	--------------	--------------------

Dès 6 personnes	42.50	29.90
-----------------	-------	-------

Dès 13 personnes	39.90	26.-
------------------	-------	------

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Cette formule nécessite une assiette et des couverts (en option).

Le buffet froid

- 3 Salades
- 2 Viandes froides
- 2 Légumes froids
- 2 Poissons froids
- 2 fromages
- Mini pains assortis
- 1 Dessert

à choisir dans les pages 11 et 12

Le petit buffet froid

- 2 Salades
- 1 Viande froide
- 1 Légume froid
- 1 Poisson froid
- 1 fromages
- Mini pains assortis
- 1 Dessert

à choisir dans les pages 11 et 12

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.

Toutes nos pièces sont faites maison

Lunches : Formules à composer

Le buffet froid à composer - dès 6 personnes



Salades

choisir 3 salades dans la liste

- Tomates & mozzarella
- Coeurs d'artichauts & champignons de Paris à la ciboulette
- Choux rouges & pommes
- Rémoulade de céleri & noix
- Riz & petits pois
- Fenouil à l'orange
- Champignons de Paris au basilic
- Lentilles du Puy
- Carottes au curry
- Taboulé à la menthe
- Haricots verts & noisettes
- Concombre au thym
- Betterave à la crème
- Endives au Bleu
- Pousses de soja & oeufs frits
- Surimi & crevettes à l'orange
- Pâtes tricolores
- Poulet émincé aux curry & fruits
- Brocolis aux pignons de pin grillés

Viandes froides

choisir 3 viandes froides dans la liste

- Carpaccio de jambon saumoné
- Chaud-froid de volaille
- Magret de canard fumé
- Ailerons de poulet aux épices
- Vitello tonato
- Viande séchée des Grisons
- Terrine de canard
- Terrine de foie de volaille
- Gigot d'agneau
- Jambon cru des Grisons
- Boeuf à la tapenade
- Roastbeef froid
- Pâté en croûte à l'ancienne
- Jambon cuit de la Forêt Noire

Légumes froids

choisir 3 légumes froids dans la liste

- Terrine de légumes à la provençale
- Roulade au Gruyère & haricots verts
- Courgettes à l'italienne
- Quartier de melon
- Pakoras aux légumes
- Asperges (en saison)
- Feuilleté aux noix de cajou & tomates séchées
- Tarte aux poireaux
- Tortillas
- Feuilles de vignes*
- Beignets d'aubergines
- Oeufs Mimosa
- Humus
- Poivrons à la calabraise

Lunches : Formules à composer

Le buffet froid à composer - dès 6 personnes



Poissons froids

choisir 3 poissons froids dans la liste

- Filet de truite fumée
- Anguille fumée
- Saumon fumé
- Sardines fraîches à l'escabèche
- Salade de fruits de mer
- Petits anchois marinés
- Darne de saumon poché
- Terrine au saumon & fromage blanc
- Terrine de congre aux herbes
- Cocktail de crevettes
- Tarama
- Concombre au thon

Fromages

- Selon offre et arrivage du jour

Desserts

choisir 1 dessert dans la liste

- Tartelette au citron
- Flan caramel maison
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits frais
- Strudel aux pommes & crème vanille
- Tiramisu portion
- Bavares & coulis de fruits
- Marbré aux poires & sauce au chocolat amer
- Tarte aux fruits du jour
- Charlotte africaine & crème à la cannelle
- Mousse normande aux pommes
- Dacquoise aux fruits des bois & coulis de fruits
- Bavares au gingembre

Lunches : Formules à composer

Le plateau-repas froid à composer - dès 6 personnes



Formule à composer

prix

Dès 6 personnes	32.-
Dès 13 personnes	28.-

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Formule prête à manger.

Présenté dans un joli plateau en carton.

Avec set à couvert et verre à pied jetable

2 Salades

à choisir dans la page 14

2 Viandes froides

ou

2 Poissons froids

ou

1 Viande froide + 1 Poisson froid

à choisir dans la page 14

2 Fromages

Mini pains assortis

1 Dessert

à choisir dans la page 14

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.

Toutes nos pièces sont faites maison

Lunches : Formules à composer

Le plateau-repas froid à composer - dès 6 personnes



Salades

choisir 2 salades dans la liste

- Tomates & mozzarella
- Coeurs d'artichauts & champignons de Paris à la ciboulette
- Choux rouges & pommes
- Rémoulade de céleri & noix
- Riz & petits pois
- Fenouil à l'orange
- Champignons de Paris au basilic
- Lentilles du Puy
- Carottes au curry
- Taboulé à la menthe
- Haricots verts & noisettes
- Concombre au thym
- Betterave à la crème
- Endives au Bleu
- Pousses de soja & oeufs frits
- Surimi & crevettes à l'orange
- Pâtes tricolores
- Poulet émincé aux curry & fruits
- Brocolis aux pignons de pin grillés

Viandes froides

choisir 2 viandes froides dans la liste

- Carpaccio de jambon saumoné
- Chaud-froid de volaille
- Magret de canard fumé
- Ailerons de poulet aux épices
- Vitello tonato
- Viande séchée des Grisons
- Terrine de canard
- Terrine de foie de volaille
- Gigot d'agneau
- Jambon cru des Grisons
- Boeuf à la tapenade
- Roastbeef froid
- Pâté en croûte à l'ancienne
- Jambon cuit de la Forêt Noire

Poissons froids

choisir 2 poissons froids dans la liste

- Filet de truite fumée
- Anguille fumée
- Saumon fumé
- Sardines fraîches à l'escabèche
- Salade de fruits de mer
- Petits anchois marinés
- Darse de saumon poché
- Terrine au saumon & fromage blanc
- Terrine de congre aux herbes
- Cocktail de crevettes
- Tarama
- Concombre au thon

Fromages

Selon offre et arrivage du jour

Desserts

choisir 1 dessert dans la liste

- Tartelette au citron
- Flan caramel maison
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits frais
- Strudel aux pommes & crème vanille
- Tiramisu portion
- Bavares & coulis de fruits
- Marbré aux poires & sauce au chocolat amer
- Tarte aux fruits du jour
- Charlotte africaine & crème à la cannelle
- Mousse normande aux pommes
- Dacquoise aux fruits des bois & coulis de fruits
- Bavares au gingembre

Sandwiches à la carte

Les mini ballons - dès 6 pièces de la même variété



Sandwiches à la carte - Les mini ballons prix

Dès 6 pièces de la même variété 3.90

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Les mini ballons

Ballons de pains suisses assortis de 8 cm de diamètre

Pour remplacer un repas, prévoyez au moins 4 à 5 sandwiches par personne.

3 sandwiches pour un complément de repas.

- Sandwich Gruyère et pommes
- Sandwich Jambon blanc et cornichons
- Sandwich Salami
- Sandwich Roastbeef et salade
- Sandwich Saumon fumé et beurre citronné
- Sandwich Vitello tonato
- Sandwich Terrine de foie de volaille
- Sandwich Carpaccio de jambon saumoné
- Sandwich Filet de truite fumé et raifort
- Sandwich Oeufs et tomates
- Sandwich Poulet, mayonnaise et salade verte
- Sandwich Thon, mayonnaise et carottes rappées

Toutes nos pièces sont faites maison

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.

Sandwiches à la carte

Les navettes - dès 6 personnes



Sandwiches à la carte - Les navettes

prix

Dès 6 pièces de la même variété

3.90

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Les Navettes

Pain suisse au lait 10 cm

*Pour remplacer un repas, prévoyez au moins 3 à 4 sandwiches par personne.
2 sandwiches pour un complément de repas.*

- Sandwich Philadelphia
- Sandwich Gruyère et pommes
- Sandwich Jambon blanc et cornichons
- Sandwich Salami
- Sandwich Roastbeef et salade
- Sandwich Saumon fumé et beurre citronné
- Sandwich Vitello tonato
- Sandwich Oeufs et tomates
- Sandwich Poulet, mayonnaise et salade verte
- Sandwich Thon, mayonnaise et carottes rappées

Toutes nos pièces sont faites maison

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.

Sandwiches à la carte

Les wraps & clubs-sandwiches - dès 6 personnes



Sandwiches à la carte

prix

Les Warps :

9.90

Dès 6 pièces de la même variété

Les Clubs-sandwiches :

11.90

Dès 4 pièces de la même variété

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Les Wraps

Pain lavash bio garni, 24 cm environ coupé en deux

Pour remplacer un repas, prévoyez 1 wrap par personne.

- Wrap Philadelphia, jambon blanc, basilic
- Wrap Légumes croquants (crudités)
- Wrap Saumon, fromage blanc aux herbes et salade verte
- Wrap Poulet au curry, crudités
- Wrap Viande séchée, beurre moutarde, roquette

Les Clubs-sandwiches

Pain de mie triangulaire, 2 triangles de 3 étages

Pour remplacer un repas, prévoyez 1 club sandwich (2 triangles) par personne.

- Le classique
jambon, fromage, oeuf, salade, mayonnaise
- Le rustique
rillettes de canard, oeuf, vieux Gruyère, salade, oignons frits
- Le végétarien
humus, carottes, salade, tomate

Toutes nos pièces sont faites maison

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.

Sandwiches à la carte

Les traditionnels - dès 6 personnes



Sandwiches à la carte - Les traditionnels	prix
Dès 6 pièces de la même variété	9.60

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Les Traditionnels

Baguette traditionnelle environ 24 cm

Pour remplacer un repas, prévoyez 1 sandwich par personne.

- Sandwich Philadelphia
- Sandwich Gruyère et pommes
- Sandwich Jambon blanc et cornichons
- Sandwich Salami
- Sandwich Roastbeef et salade
- Sandwich Saumon fumé et beurre citronné
- Sandwich Vitello tonato
- Sandwich Oeufs et tomates
- Sandwich Poulet, mayonnaise et salade verte
- Sandwich Thon, mayonnaise et carottes râpées

Toutes nos pièces sont faites maison

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.

Lunches & Sandwiches

Infos pratiques

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.

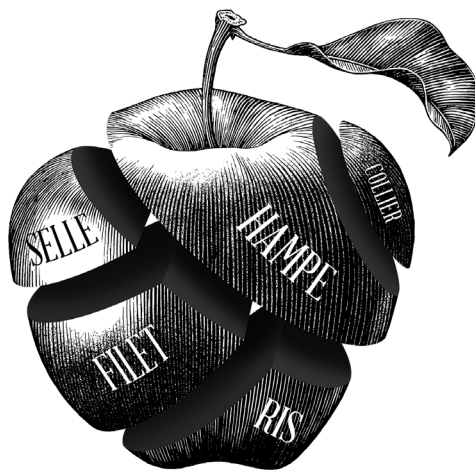
Fait à Carouge le 13 mars 2024

La Direction

Gislain & Arnaud Genecand



1929
Genecand
— TRAITEUR —



LUNCHES
— & —
SANDWICHES

Commandes

55 av. de la Praille, 1227 Carouge

t. 022 329 31 96

www.genecand.ch

