



REPAS
— ● —
EN BUFFETS

Repas en buffets

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)

Repas en buffets

Sommaire

Nos buffets

Les Buffets «Prêts à manger»	Les Grands Buffets	Les Buffets
Le campagnard p. 4	Le traditionnel p. 9	Les fromages p. 17
L'estival p. 5	Le méditerranéen p. 10	
L'asiatique p. 6	L'américain p. 11	
L'américain p. 7	Le moyen-oriental p. 12	
	L'asiatique-indien p. 13	
	L'africain p. 14	
	Le prestige p. 15	

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

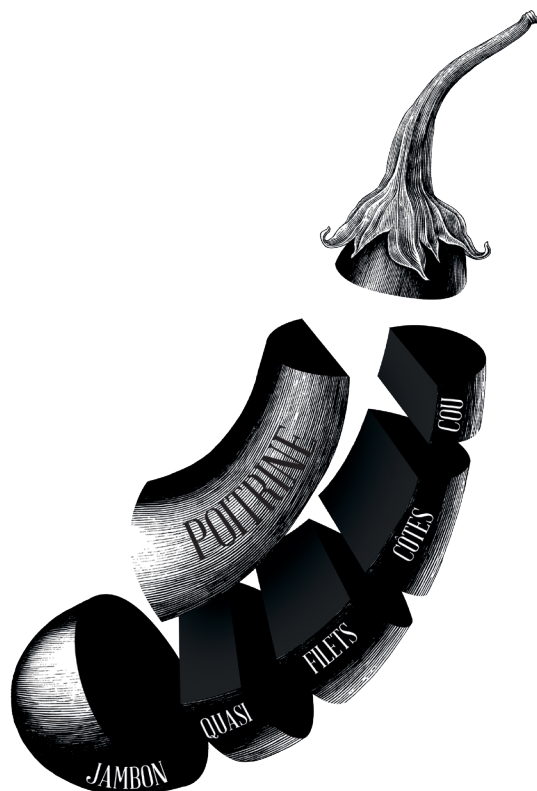
Nous sommes labellisés GRTA (Genève Région Terre Avenir) depuis 2017 !



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 buffets «prêts-à-manger»

Le campagnard - dès 15 personnes



Buffet froid

- Trois salades de saison
 - Rémoulade de céleri
 - Salade de lentilles GRTA de La-Petite-Grave
 - Salade de carottes au curry
- Terrine de campagne GRTA
- Pâté en croûte GRTA
- Carpaccio de jambon saumoné GRTA
- Rillettes de truite saumonée du Léman
- Oeufs Mimosa
- Tarte aux poireaux à base de farine GRTA

Buffet chaud

- Rôti de porc GRTA au jus
ou
- Braisé de boeuf à l'ancienne
- Gratin dauphinois

Dessert

- Tarte aux fruits de saison à base de farine GRTA
ou
- Mousse au chocolat

Le buffet Campagnard

dès 35 personnes
de 15 à 34 personnes

Buffet
froid

35.-
40.-

Buffet froid
+ chaud

47.-
52.-

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

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 buffets «prêts-à-manger»

L'estival - dès 15 personnes



Buffet froid

- Trois salades de saison
Salade caprese (tomates, mozzarella et basilic finement ciselé)
Salade de pâtes tricolores
Salade de concombre à l'aneth et yogourt
- Roastbeef froid
- Jambon cru et melon (en saison)
- Triangles de tortillas
- Feuilleté aux noix de cajou et tomates séchées
- Courgettes grillées
- Caviar d'aubergine

Buffet chaud

- Tajine de poulet au citron
Semoule millet aux petits légumes
ou
- Lasagnes aux légumes estivaux

Dessert

- Fraisier
ou
- Salade de fruits frais

Le buffet Estival

dès 35 personnes
de 15 à 34 personnes

Buffet
froid

35.-
40.-

Buffet froid
+ chaud

47.-
52.-

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

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 buffets «prêts-à-manger»

L'asiatique - dès 15 personnes



Buffet froid

- Trois salades de saison
Salade des trois délices
(laitue, algues, radis, soja, oeufs, jambon, poulet)
Salade de poulet à la thaïlandaise
Salade de chou chinois au miel
- Rouleau d'été
- Beignet aux crevettes frit
- Samossa aux légumes
- Assortiment de sushis maki

Buffet chaud

- Sauté de boeuf, sauce aigre-douce
ou
- Poêlée de légumes croquants
et tofu au curry vert

Dessert

- Bavaois à la mangue
ou
- Salade de fruits frais

Le buffet Asiatique

	Buffet froid	Buffet froid + chaud
dès 35 personnes	35.-	47.-
de 15 à 34 personnes	40.-	52.-

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

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 buffets «prêts-à-manger»

L'américain - dès 15 personnes



Buffet froid

- Trois salades de saison
Salade verte et maïs doux
Salade coleslaw
Salade de betteraves et pommes
- Terrine Country style
- Cocktail de crevettes, sauce Thousand Island
- Poitrine de boeuf à l'aigre doux, sauce au raifort
- Oeufs mimosa
- Guacamole et tacos

Buffet chaud

- Chili con carne
Riz blanc
ou
- Travers de porc GRTA, sauce barbecue
Baked Idahoe potatoes, crème aigre

Dessert

- Chesseecake
ou
- Salade de fruits frais

Le buffet Américain

dès 35 personnes
de 15 à 34 personnes

Buffet
froid

35.-
40.-

Buffet froid
+ chaud

47.-
52.-

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

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 grands buffets

Le traditionnel - dès 45 personnes



Buffet d'entrées

- Six salades de saison
 - Rémoulade de céleri
 - Salade de carottes
 - Salade de choux blancs et lardons
 - Salade de lentilles de la Petite Grave
 - Salade de betteraves rouges
 - Salade d'endives aux noix
- Terrine de campagne
- Terrine de canard
- Terrine de foie de volaille
- Pâté en croûte
- Aspic charcutier
- Saucisson feuilleté chaud
- Carpaccio de jambon saumoné
- OŒufs mimosa
- Terrine de légumes pot-au-feu
- Saumon en Bellevue
- Anguille fumée

Buffet chaud

2 viandes au choix (à définir à la commande)

- Braisé de boeuf
- Fricassée genevoise
- Atriaux
- Roastbeef
- Gigot d'agneau
- Jambon chaud, sauce Madère
- Gratin dauphinois
- Epinards en branches
- Navets persillés

Buffet de desserts

- Mousse au chocolat
- Strudel aux pommes et crème vanille
- Flan maison
- Dacquoise aux fruits des bois
- Poires au vin
- Tarte au citron meringuée
- Trois salades de fruits frais

Le buffet Traditionnel	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
dès 126 personnes	46.90	29.90	8.90
de 66 à 125 pers.	50.90	32.90	10.90
de 45 à 65 pers.	54.90	35.90	12.90

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

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 grands buffets

Le méditerranéen - dès 45 personnes



Buffet d'entrées

- Six salades de saison
 - Tomates et mozzarella
 - Salade de pâtes tricolores
 - Salade de fenouil à l'orange
 - Salade de brocolis aux pignons
 - Salade de concombres au thym
 - Salade de champignons boutons
- Assortiment de légumes grillés (poivrons, courgettes et aubergines)
- Jambon de Parme et melon *(en saison)*
- Salami tipo milano
- Pâté di fegato *(terrinerie de foie de volaille)*
- Palette de boeuf à la tapenade
- Vitello tonnato
- Sardines fraîches à l'escabèche
- Salade de fruits de mer
- Anchois marinés

Buffet chaud

- Poitrine de veau à la Sicilienne
- Jarret de porc à la sauge
- Polenta Val d'Aoste
- Tomates à la provençale

Buffet de desserts

- Amaretti à la poire
- Tiramisu
- Crème catalane
- Panna cotta aux fruits rouges
- Tarte au citron meringuée à l'italienne
- Salade de melon au basilic
- Salade de fraises

Le buffet Méditerranéen	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
dès 126 personnes	46.90	29.90	8.90
de 66 à 125 pers.	50.90	32.90	10.90
de 45 à 65 pers.	54.90	35.90	12.90

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

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 grands buffets

L'américain - dès 45 personnes



Buffet d'entrées

- Six salades de saison
 - Salade verte et maïs doux
 - Salade d'endives sauce Boston
 - Salade de carottes et raisins secs
 - Salade cottage cheese et fruits
 - Salade de betteraves et pommes
 - Salade de céleri California (façon rémoulade)
- Terrine Country style
- Dinde rôtie reconstituée
- Poitrine de bœuf, sauce au raifort
- Filet de porc saumoné mariné
- Saumon en Bellevue
- Cocktail de crevettes sauce Thousand Island
- Terrine de légumes
- Oeufs mimosa
- Guacamole & tacos

Buffet chaud

- Chili con carne
- Jambon de Virginie rôti au miel et clou de girofle
- Spare-ribs, sauce barbecue
- Epis de maïs au beurre
- Baked Idahoe potatoes, crème aigre

Buffet de desserts

- Truffé au chocolat amer
- Apple pie
- Cheese cake
- Cookies
- Muffins à la pistache
- Flan au caramel
- Tarte aux limons Key West
- Poires pochées aux épices

Le buffet Américain	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
dès 126 personnes	47.90	30.90	8.90
de 66 à 125 pers.	51.90	33.90	10.90
de 45 à 65 pers.	55.90	36.90	12.90

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

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.



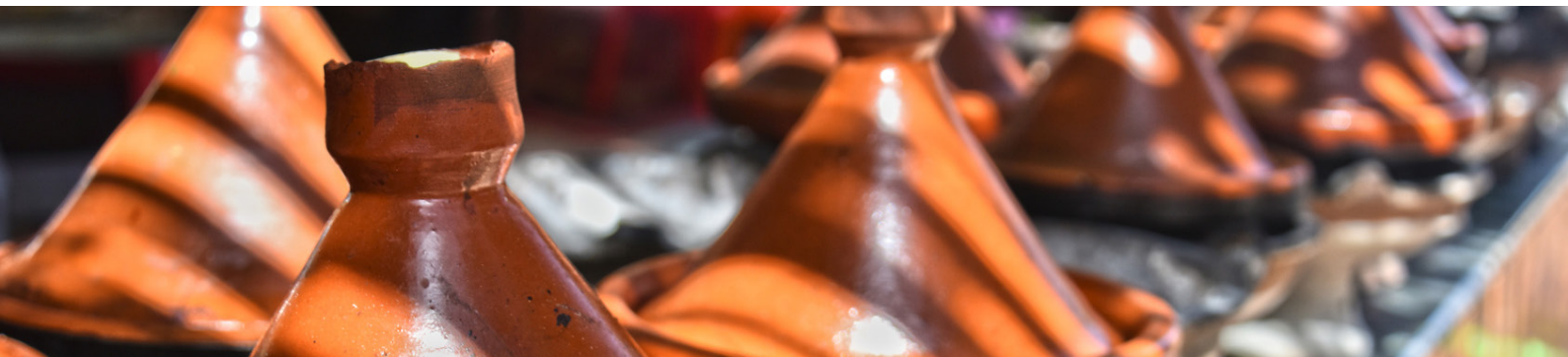
Livraison - sur devis

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 grands buffets

Le moyen-oriental - dès 45 personnes



Buffet d'entrées

- Six salades de saison
 - Salade de haricots verts à l'orientale
 - Salade de carottes cuites
 - Salade de l'olivier
 - Salade au pain grillé
 - Salade de laitue romaine à l'orange
 - Taboulé à la menthe
- Caviar d'aubergine
- Humus & tarama
- Purée de courgettes à l'huile et à la menthe
- Ailerons de poulet el Assoud
- Sardines fraîches au piment
- Feuilles de choux farcies
- Briouat aux merguez
- Briks aux crevettes
- Feuilles de vignes

Buffet chaud

- Tajine d'agneau aux pruneaux
ou
- Tajine de poulet aux dattes
- Semoule de millet aux petits légumes

Buffet de desserts

- Salade de pommes à la rose
- Salade d'oranges à la grenadine
- Salade de pastèque ou melon
- Figues au thym
- Flan libanais
- Pâtisseries libanaises
- Sorbet à la menthe fraîche

Le buffet Moyen-Oriental	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
dès 126 personnes	47.90	30.90	8.90
de 66 à 125 pers.	51.90	33.90	10.90
de 45 à 65 pers.	55.90	36.90	12.90

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

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 grands buffets

L'asiatique-indien - dès 45 personnes



Buffet d'entrées

- Six salades de saison
 - Salade des trois délices
 - Salade de haricots verts aux champignons chinois
 - Salade de poulet à la thaïlandaise
 - Salade de légumes, sauce à la noix de coco
 - Salade de navets à l'aigre-doux
 - Salade de cresson & châtaignes d'eau
- Rouleaux d'été
- Choix de sushi Hosomaki et Nigiri
- Pacoras aux légumes
- Beignet aux crevettes frit
- Brochettes de poulet Yakitori
- Aumonières de fruits de mer
- Mini samossa aux légumes

Buffet chaud

- Crevettes byriani
- Sauté de boeuf, sauce aigre-douce
- Émincé de volaille au basilic et noix de coco
- Riz basmati
- Chop suey de légumes et kablishanasag
- Pakchoï à la citronnelle

Buffet de desserts

- Salade de litchis
- Salade de kiwi
- Salade de pommes au gingembre
- Gelée aux amandes
- Banane pralinée
- Bavares à la mangue
- Biscuits au miel et sésame

Le buffet Asiatique-Indien	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
dès 126 personnes	49.-	32.-	8.90
de 66 à 125 pers.	53.-	35.-	10.90
de 45 à 65 pers.	57.-	38.-	12.90

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

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 grands buffets

L'africain - dès 45 personnes



Buffet d'entrées

- Salade à la malgash
(pousses de soja, poivrons rôti, mangues, tomates)
- Salade égyptienne
(haricots verts, blanc de volaille et dattes)
- Salade tasou
(coeurs de palmier, champignons, avocats, tomates)
- Salade du village
(ananas, riz, mangues et patates douces)
- Salade soleil
(haricots blancs, patates douces, maïs, petits pois)

Buffet chaud

- Minis brochettes de volaille à la noix de coco
- Poisson à la bassamoise
(tilapia, sauce basilic)
- Maffé au poulet
(sauté de poulet, sauce cacahuète)
- Porc sauté grand-mère
(marinade au rhum et gingembre)
- Riz au jasmin
- Hachis de haricots rouges
- Fèves cuisinées à la manière de Nairobi

Buffet de desserts

- Salade de mangue
- Salade de papaye épicée
- Flan à la noix de coco
- Gâteau de papaye aux arachides
- Soupe de fruits exotiques

Le buffet Africain	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
dès 126 personnes	40.-	8.90	8.90
de 66 à 125 pers.	44.-	10.90	10.90
de 45 à 65 pers.	48.-	12.90	12.90

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

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 grands buffets

Le prestige - dès 45 personnes



Buffet d'entrées

- Sept salades de saison
 - Salade de champignons de Paris au basilic et coeurs d'artichauts
 - Salade Waldorf
 - Salade de mesclun
 - Salade de brocolis et pignons de pin grillés
 - Salade de lentilles de La Petite Grave
 - Salade d'endives au Bleu de Bresse
 - Salade de haricots fins et noisettes
- Pressé de foie gras aux poires
- Carpaccio de veau al pesto
- Magret de canard fumé et Vitello tonato
- Terrine de légumes pot-au-feu
- Ballotine de canard aux pistaches et Cognac
- Terrine de chevreuil aux noisettes et Marsala
- Saumon en Bellevue
- Buisson de crevettes marinées
- Carpaccio de lotte au citron vert

Buffet chaud

- Filet d'agneau en croûte de sel
- Carré de veau déglacé au Calvados
- Poêlée de pommes de terre vitelottes aux cèpes et échalotes
- Fagots de haricots verts
- Tomate Belle maraîchère

Buffet de desserts

- Mousse au chocolat
- Strudel aux pommes
- Flan maison
- Tarte au citron meringuée
- Dacquoise aux fruits des bois
- Poires au vin
- Figues au caramel
- Trois salades de fruits frais
- Deux sorbets

Le buffet Prestige	Buffet complet	Buffet d'entrées	Buffet de desserts
--------------------	----------------	------------------	--------------------

dès 126 personnes	72.50	52.70	11.90
de 66 à 125 pers.	75.60	55.70	13.90
de 45 à 65 pers.	77.70	58.70	15.90

Assortiment de pains suisses à trancher inclus

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 buffets

Les fromages - dès 15 personnes



Le petit buffet

- Vieux Gruyère
- Reblochon de Savoie
- Bleu de Bresse

Le buffet Franco-Suisse

- Brie de Meaux
- Fourme d'Ambert
- Tomme de Savoie
- Reblochon
- Tomme vaudoise
- Gruyère Vieux
- Chèvre Sainte-Maure

Le buffet Italien

- Parmesan Regiano
- Taleggio
- Gorgonzola au Mascarpone
- Friulano
- Rigatello sec
- Gorgonzola dolce latte
- Caccio Cavallo

Le buffet Prestige

- Brie de Meaux
- Camembert d'Isigny
- Roquefort Papillon
- Livarot
- Tomme vaudoise
- Gruyère Vieux
- Chèvre Sainte-Maure

Le petit buffet - dès 15 personnes

	Prix
dès 126 personnes	4.80
de 66 à 125 personnes	5.-
de 15 à 65 personnes	5.20

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Le buffet Franco-Suisse - dès 45 personnes

	Prix
dès 126 personnes	6.90
de 66 à 125 personnes	7.50
de 45 à 65 personnes	8.-

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Le buffet Italien - dès 45 personnes

	Prix
dès 126 personnes	7.90
de 66 à 125 personnes	8.50
de 15 à 65 personnes	9.-

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Le buffet Prestige - dès 45 personnes

	Prix
dès 126 personnes	8.90
de 66 à 125 personnes	9.50
de 15 à 65 personnes	10.-

Prix hors taxes - par personne, en francs suisses

Repas en buffets

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





REPAS

EN BUFFETS

Commandes

55 av. de la Praille, 1227 Carouge

t. 022 329 31 96

www.genecand.ch

