



REPAS SERVIS

MENUS MARIAGE

Repas servis - menus mariage

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 servis - menus mariage

Sommaire

Le menu Harmonie	p. 2
Le menu Complicité	p. 3
Le menu Passion	p. 4

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.





Repas servis

Le menu harmonie - dès 30 personnes



Mise en bouche

- Tataki de thon rouge Albacor en feuille de radis-bière
ou
- Macaron de foie gras des Landes chutney de rhubarbe au vinaigre de mangue

1^{ère} entrée

- Éclair de saumon gravelachs et crevette à la crème de wasabi jeunes pousses du moment
ou
- Variation de truite saumonée du Léman en trois façons (sushi, tartare, ceviche)

2^{ème} entrée

- Opéra de foie gras des Landes et gelée de Porto salade du moment
ou
- Tartare de boeuf de Meinier coupé au couteau jeunes pousses du moment

Plat

- Grenadin de veau en chemise de jambon cru petit jus concentré aux chanterelles
ou
- Suprême de pintade rôti sauce aux bulles de Reims
- Garniture à composer selon vos choix

Fromage

- Trio de fromages assortis
(Vieux Gruyère, Brillat Savarin, Roquefort Papillon)

Dessert / Pièce montée

- San Marco
Génoise aérienne garnie d'une chantilly et d'un caramel sablé
ou
- Fraisier (en saison)
Fraises fraîches de nos marchés et chantilly vanillée

Menu Harmonie - dès 30 personnes :

Menu (entrée, plat, dessert)	51.90
Menu + fromage	54.90
Mise-en-bouche (M-e-b) + Menu	58.90
Menu complet	79.90

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.

Repas servis

Le menu complicité - dès 30 personnes



Mise en bouche

- Maki de foie gras des Landes
gelée de Mara des Bois
ou
- Gambas rôties
sésame blanc, coulis de fruits de la passion

1^{ère} entrée

- Carpaccio de poissons nobles aux agrumes
(Thon rouge Albacore, lotte, saumon d'Écosse)
ou
- Cubisme de foie gras des Landes, gelée de coin
saladine de jeunes pousses du moment

2^{ème} entrée

- Risotto crémeux aux zestes de combawa
tartare de saumon à l'aneth et citronnelle
ou
- Agnolotti à la truffe et consommé clair

Plat

- Filet de boeuf basse température
sauce bordelaise
ou
- Carré de veau rôti
demi-glace de veau, échalote confite
- Garniture à composer selon vos choix

Fromage

- Vacherin Mont d'or dans sa pomme de terre
nouvelle, bouquet de rampon

Dessert / Pièce montée

- Vacherin glacé
Parfums au choix en plus de la base à la vanille
ou
- Entremet Tainé
Ganache de chocolat au lait
et caramel moelleux aux arachides salées

Menu Complicité - dès 30 personnes :

Menu (entrée, plat, dessert)	57.90
Menu + fromage	63.90
Mise-en-bouche (M-e-b) + Menu	65.90
Menu complet	89.90

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.

Repas servis

Le menu passion - dès 30 personnes



Mise en bouche

- Tartare de homard aux petits légumes croquants
crème de fruits de la passion et vinaigre de mangue
ou
- Mozzarella fraîche garnie d'une quenelle de caviar
Prunier, paillettes de sel d'Irlande

1^{ère} entrée

- Charlotte d'asperges vertes
et jaune d'oeuf fondant
ou
- Foie gras bardé de lard fumé de Jussy
compotée de figue & figues fraîches

2^{ème} entrée

- Médaille de lotte rôtie au safran
billes de légumes de saison
ou
- Timbale tiède de caille au foie gras
réduction de veau parfumée au café

Plat

- Filet de boeuf Wellington revisité
sauce Périgourdine
ou
- Filet mignon de veau
sauce aux morilles
- Garniture à composer selon vos choix

Fromage

- Brie truffé, Vieux Gruyère, Roquefort Papillon,
Nougat de chèvre, Epoisse

Dessert

- Tendre complicité
Mousse au chocolat de Papouasie, coeur fondant au caramel
ou
- Coeur fondant
Biscuit au cacao, ganache au chocolat noir & coeur fondant
framboise

Menu Passion - dès 30 personnes :

Menu (entrée, plat, dessert)	64.10
Menu + fromage	63.90
Mise-en-bouche (M-e-b) + Menu	65.90
Menu complet	89.90

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.

Repas servis & Menus

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





REPAS SERVIS

MENUS MARIAGE

Commandes

55 av. de la Praille, 1227 Carouge

t. 022 329 31 96

www.genecand.ch

