



**CLAIR
BOIS**

Notre offre est confectionnée à partir de produits de qualité, minutieusement sélectionnés et provenant pour la grande majorité de ceux-ci, de fournisseurs partenaires établis sur le canton de Genève.

Si vous souhaitez un événement axé sur le développement durable, les circuits courts et produits locaux, n'hésitez pas à le mentionner lors de votre demande car ces produits souvent saisonniers et très prisés, ne figurent pas systématiquement dans notre offre.

Clair Bois - Minoteries
rue des Minoteries 11
1205 Genève

Réservations
traiteur@clairbois.ch

NOS CANAPÉS

1.80 / Pièce

Tapenade (veggie)
Saumon fumé écossais
Fromage de chèvre & noix de pécan
Mousse de thon & poivrons marinés
Jambon blanc paysan
Jambon cru des Grisons
Gruyère AOP/ paprika (veggie)
Salami Milano
Légumes grillés & basilic (veggie)
Dinde fumée et tomate confite
Poulet au curry et ananas
Magret de canard fumé
Purée de Quorn au pesto (veggie)
Pain d'épice et Roquefort (veggie)

NOS AMUSE-BOUCHE FROIDS

2.20 / Pièce

Panna cotta au Grana Padano & tomates confites
Tartare de légumes à la ciboulette (veggie)
Tartare de saumon au basilic
Coleslaw & dinde fumée
Purée d'aubergines grillées (veggie)
Fine brunoise de poulet Tandoori
Blinis au saumon mariné & mousse au citron vert
Gambas et wasabi
Houmous et dips de légumes (veggie)
Guacamole et tortilla chips (veggie)

NOS AMUSE-BOUCHE FROIDS

2.20 / Pièce

Chou farci à la mousse de saumon fumé

 Taboulé à l'orientale (veggie)

Mini brochette de tomate / mozzarella (veggie)

 Mini brochette de poulet et papaye

Roulé de viande séchée aux pousses de légumes

Brochette de légumes à la menthe (veggie)

Mini tartelette aux légumes Tandoori (veggie)

Mini tartelette aux crevettes et lime

Tartare de bœuf et grissini

Mini brioche noire au saumon fumé

NOS AMUSE-BOUCHE "GOURMETS"

4.50 / Pièce

Cube de foie gras aux figues et pain d'épices

Cube de saumon fumé au poivre du Sichuan

Crème d'artichaut à l'huile de truffe et gambas

Tartare de magret de canard fumé, courgettes crues et copeaux de parmesan

NOS AMUSE-BOUCHE CHAUDS

2.20 / Pièce

- Aileron de poulet rôti Tandoori
- Aileron de poulet rôti au curry
- Mini rouleau de printemps aux légumes (veggie)
- Mini rouleau de printemps poulet/légumes
- Mini brochette de poulet au paprika & olives
- Boulette de bœuf Tandoori
- Gambas au curry vert
- Brioche noire au poulet pimenté
- Mini buns au Quorn sauce barbecue (veggie)
- Mini samosa aux légumes (veggie)
- Boulette d'agneau et concassé de tomate à l'origan

NOS BOUCHÉES SANDWICH PETITS PAINS LONGUETS

3.10 / Pièce

- Gruyère AOP (veggie)
- Jambon cru des Grisons
- Saumon fumé écossais
- Jambon paysan et moutarde
- Mesclun, copeaux de Grana Padano & tomates confites
- Guacamole, pamplemousse & crevettes
- Viande séchée des Grisons
- Poulet tandoori
- Rillettes de thon aux câpres
- Fromage de chèvre, purée de légumes grillés & sarriette (veggie)

NOS PIÈCES BOULANGÈRES (FROIDES OU CHAUDES)

1.70 / Pièce

- Mini ramequin au fromage (veggie)
- Mini croissant au jambon
- Mini pizza (veggie)
- Allumette au gruyère et cumin (veggie)
- Torsade "tapenade" (veggie)
- Mini muffin au pesto & tomate
- Mini cake au chèvre et aux noix (veggie)
- Bouchée au camembert (veggie)
- Moelleux au thon & poivrons grillés
- Bouchée au chorizo

NOTRE PAIN SURPRISE

60.00 / Pièce

Découvrez un pain surprise garni de 40 sandwichs aux 4 saveurs

(Saumon fumé, jambon blanc, fromage, dinde fumée ou autre)

NOTRE LUNCH BOX

18.00 / Pers

- 3 mini sandwichs assortis (Poulet & curry / Gruyère AOP / végétarien)
- 1 petite salade mêlée avec assaisonnement à part
- 1 dessert
- 1 bouteille d'eau plate 50cl
- 1 set biodégradable avec (Couteau, fourchette, cuillère, serviette)

Pour toute autre demande personnalisée, n'hésitez pas à nous contacter



NOS BOUCHÉES PÂTISSERIE

2.30 / Pièce

Mini baba au rhum
Chou farci à la crème (parfum à la demande)
Tartelette crème légère aux fruits frais
Mini tartelette framboise & son cœur coulant
Verrine de mousses (parfum à la demande)
Verrine tiramisu (variantes possibles)
Coque chocolat et gingembre confit
Tartelette citron
Mini boule de Berlin
Macaron du moment
Verrine crémeux au citron & cassis
Mousse au chocolat au lait & abricots
Verrine noix de coco & passion
Mini tarte Tatin

NOS GÂTEAUX ET TOURTES DÉCORÉS

7.00 / Portion

EXEMPLES	Millefeuille
	Royal chocolat
	Forêt Noire
	Café Liégeois
	Spéculoos pomme et caramel
	Cheesecake aux fruits des bois
	Saint-Honoré
	Autres

Notre pâtissier se tient à votre disposition pour tous vos événements spéciaux tels que mariages, anniversaires ou autres.

Nous vous invitons à nous contacter afin de vous proposer un rendez-vous pour personnaliser au mieux votre manifestation.

POUR VOS SÉMINAIRES

NOS BOISSONS SEMINAIRE

Eau minérale plate Henniez	Verre consigné	1 Litre	5.-
Eau minérale gazeuse Henniez	Verre consigné	1 Litre	5.-
Jus d'orange Granini	PET	1 Litre	6.-
Jus de pomme de Genève (Labellisé grta)	Verre perdu	1 litre	8.-
Café en capsule "Café Royal" 100% arabica (Machine double incluse max 30pers)		Pièce	2.-
(Panaché de capsules expresso, café et décaféiné / les capsules non utilisées ne seront pas facturées)			
Café, thé & autres infusions en thermos (Contenants, sucre, touillettes et crème inclus)		Portion	2.50
(Café 100% arabica, sélection de sachets de thés et autres infusions)			

Les prix de toutes nos boissons chaudes comprennent le sucre et la crème à café (15%)

NOS VIENNOISERIES

Les classiques

Croissant pur beurre	pièce	1.80
Pain au chocolat	pièce	2.10
Tranche de cake	pièce	2.-

Les mini

Croissant pur beurre	pièce	1.20
Pain au chocolat	pièce	1.20



LOCATION DE SALLES

LOCATION DE SALLES

Nous disposons dans nos locaux de différentes salles en location pour vos réunions d'affaires ou de séminaires avec une offre de restauration adaptée à vos besoins.

Toutes nos salles peuvent être équipées à votre convenance et selon la disponibilité de notre matériel mis à disposition.

Merci de nous informer lors de votre commande du matériel nécessaire à votre événement.

Nous vous incitons à adresser vos demandes de location de salles au plus tôt afin qu'elles soient disponibles.

NOS MENUS



MENU À 30.-

Hors d'œuvre

–

Plat du jour

–

Dessert

MENU À 45.-

Amuse-bouche

–

Hors d'œuvre

–

Plat principal

–

Dessert

La composition des menus est à définir ensemble et selon vos souhaits, les formules indiquées ci dessus sont à titre indicatif.

Les prix des menus s'entendent « service compris » les jours ouvrables et dans nos locaux uniquement. Tout menu servi à l'extérieur et/ou en dehors des horaires du restaurant s'entend « service non compris ».

Le personnel de service sera facturé selon nos tarifs en vigueur indiqués ci-après dans "Nos services".

NOS VINS

	Cont.	Prix/btle
VINS ROUGES		
Gamay de Dardagny « Domaine des Faunes »	70cl	21.00
Garanoir « Domaine du Paradis »	75cl	24.00
Gamaret Cœur de Clémence "Cave de Genève"	75cl	28.00

VINS BLANCS

Chasselas vieilles vignes "Trésor" "Cave de Genève"	75cl	21.00
Sauvignon blanc "Domaine du Paradis"	75cl	28.00
Scheureube Dardagny "domaine des Faunes"	70cl	31.00

VIN ROSÉ

Rosé de garanoir "Domaine du Paradis"	75cl	21.00
---------------------------------------	------	-------

VINS FESTIFS

Cuvée "Émilie" Brut "Cave de Genève"	75cl	24.00
Champagne Laurent Perrier Brut	75cl	80.00

NOS BOISSONS



	Cont.	Prix	Cond.
EAUX MINÉRALES			
Henniez / naturelle, légère, rouge	50cl	4	pet
	75cl	4.50	vc
	100cl	5.00	vc
SODAS			
Coca-cola	33cl	4.00	vc
	100cl	6.00	pet
Coca-cola zéro / Sprite / Fanta / Nestea lemon	33cl	4.00	vc
	150cl	6.00	pet
Schweppes Indian Tonic	20cl	4.00	vc
	100cl	6.00	pet
JUS DE FRUITS			
Jus de pomme de Genève (Labellisé grta)	100cl	8.00	vp
Granini Orange 100%	100cl	6.00	pet
Granini Cocktail de fruits	100cl	6.00	Pet
BIÈRES			
Calvinus pression Blonde (machine comprise) <i>(Facturation uniquement au fût de 10 Litres)</i>			80.-/fût de 10L
BOISSONS CHAUDES			
Café 100% arabica / thés & autres infusions en thermos			2.50 / portion
Chocolat chaud ou ovomaltine en sachets individuels avec thermos de lait chaud			20.00/litre
Capsule "Café royal" Machine double incluse (Max 30pers)			2.00/capsule

NOTRE MATÉRIEL

MATÉRIEL DE CUISINE ET DE RESTAURATION PROPOSÉ À LA LOCATION

(selon disponibilité) Liste non exhaustive.

Bain-marie 2 bacs GN 1/1	50.00
Box isotherme GN 1/1 5 étages	15.00
Thermos 2.5 litres	5.00
Divers louches et accessoires de service	2.00
Chariot de débarrassage 2 étages	20.00
Chariot échelle GN 2/1 7 étages	30.00
Chariot échelle GN 2/1 18 étages	40.00
Bacs gastronomes divers	5.00
Four micro-ondes	40.00
Plaque à induction 1 foyer professionnelle	20.00
Casserolier	10.00
Assiettes plates diamètre 28cm	1.10
Assiettes plates diamètre 20cm	1.10
Assiettes creuses	1.10
Verres à vin ou à eau	1.20
Couverts divers	0.50
Présentoir gâteau anniversaire	30.00
Nappes 125x205 cm	12.00
Nappes 125x125 cm	10.00
Napperons Rimini 80x80cm	8.00
Serviettes de tables 50x50 cm	2.00
Shaffingdish avec combustible pour 2h	15.00
Tables 2x0.8 m	15.00

Pour la location à l'extérieur, un contrat de location sera établi.

FORFAIT VAISSELLE À USAGE UNIQUE BIODÉGRADABLE (SANS PLASTIQUE)

(Gobelets naturess*, serviettes papier, verres à vins, assiettes, nappage papier luxe, sacs poubelle & compost) 3.00/Personne

Les prix s'entendent en francs suisses par jour de location, par unité et TTC. Autres articles disponibles (nous consulter).

Le matériel peut être rendu sale. Le linge doit être rendu sale.

* Matériaux compostables

NOS SERVICES

SERVICES

Livraison seule	65.00*
Livraison + retour	110.00*
Location camionnette (hayon)	250.00/jour
Serveur professionnel	44.00/heure
Cuisinier professionnel	44.00/heure
Aide de cuisine	37.00/heure
Plongeur	37.00/heure
Maître d'Hôtel	80.00/heure
Chef de cuisine	110.00/heure

Pour le personnel, majoration de 100% du prix de base entre 23h00 et 06h00.

Le temps d'engagement minimum est de 3 heures.

Pour les livraisons, majoration de 100% entre 17h30 et 7h00.

Possibilité de nous consulter pour évaluer au mieux vos besoins en terme d'effectif de personnel

Les prix des livraisons sont valables uniquement dans le canton de Genève

* (voir conditions)

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toute vente de produits proposés par le traiteur Clair d'Arve pour le compte de la Fondation Clair Bois (ci-après conjointement désignés par « Clair d'Arve ») En passant sa commande par email ou par téléphone, le client accepte sans réserve les présentes conditions générales de vente.

Un délai de 72h (Jours ouvrables) est nécessaire pour toute commande (sous réserve de disponibilité des produits).

Nous vous conseillons malgré tout de prévoir vos commandes une semaine à l'avance.

Commande minimum : 10 pièces pour une sorte (hormis le matériel et les boissons)

Tous les contenants et autres déchets non organiques peuvent être récupérés par nos soins.

Nous ne livrons pas en liaison chaude sauf conditions particulières.

Nous livrons uniquement les jours ouvrables, du lundi au vendredi, entre 8h30 et 17h00.

Les autres livraisons en dehors de ces horaires sont soumises à des conditions particulières.

Nous livrons uniquement dans le canton de Genève.

Nous disposons la livraison à l'endroit qui vous convient.

Une livraison ne comprend pas l'installation ni la mise en place d'un buffet.

Le matériel non rendu vous sera facturé selon sa valeur d'achat.

Une personne de référence doit être présente lors de la livraison.

Une place de parking ou de livraison doit être prévue à proximité.

Une personne supplémentaire vous sera facturée d'office et selon le temps nécessaire pour toute livraison au delà du rez de chaussée si pas d'ascenseur.

Les produits traiteur sont conditionnés en emballage spécifique garantissant le respect de la chaîne du froid du lieu de confection à celui de livraison.

Une commande peut être valablement annulée ou modifiée par courrier électronique en respectant le délai minimum de 3 jours ouvrables avant la livraison.

Les produits alimentaires livrés par le traiteur Clair d'Arve doivent être consommés le jour de la livraison et dans les 2h30 suivant la sortie de leurs emballages.

Nous ne fournissons aucun emballages pour une éventuelle récupération des denrées à la fin de la manifestation car ceux-ci ne sont plus consommables.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de toxique alimentaire si ces denrées sont récupérées et ingérées après le délai indiqué.

Dès la livraison intervenue, le client veillera à respecter les conditions de conservation des produits alimentaires.

Le client devra s'assurer immédiatement de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison. En cas de non conformité ou vice apparent des produits livrés ou de produits manquants, le client devra faire état de réserves précises, datées et signées sur le bon de livraison.

Dans ce cas, le client pourra obtenir un bon d'une valeur équivalente à celle réglée à faire valoir sur une prochaine commande, à l'exclusion de toute autre indemnité ou dommages et intérêts. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaires, les denrées périssables ne seront ni reprises, ni échangées.

Les prix des menus s'entendent « service compris » les jours ouvrables et dans nos locaux uniquement.

Tout menu servi à l'extérieur et/ou en dehors des horaires du restaurant s'entend « service non compris ».

Toutes les boissons non entamées et retournées lors de la récupération de votre manifestation ne vous seront pas facturées.

La revente à un tiers des produits livrés au client est strictement prohibée. Dans le cadre du respect des lois pour la protection de la jeunesse qui interdit la vente de vin et de bière aux mineurs de moins de 16 ans et celle de spiritueux, apéritifs et alcools aux jeunes de moins de 18 ans, le livreur peut exiger que le client lui présente une pièce d'identité. Le traiteur Clair d'Arve se réserve le droit d'utiliser les données fournies par le client dans la plus grande confidentialité, à des fins d'analyse statistique ou commerciale.

Par ailleurs, la responsabilité du traiteur Clair d'Arve ne peut être engagée pour tous dommages directs ou indirects causés par le client, notamment le non respect des conditions de conservation.

Le droit suisse s'applique aux présentes conditions générales de vente.

Si aucun accord amiable n'a pu être trouvé, tout litige résultant de l'interprétation ou de l'exécution du contrat soumis aux présentes conditions générales de vente sera de la compétence exclusive des tribunaux du Canton de Genève, sous réserve de recours au Tribunal fédéral.

Le terme "Veggie" ci-conjointement désigné dans toute l'offre, définit des plats sans viande et sans poisson.

Nous ne proposons pas de plats "Vegan".

