

TRAITEUR CLAIR BOIS

ÉDITION 2023



**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.

Fondation Clair Bois
Département restauration
5 chemin Henri Baumgartner
1234 Vessy

Contact/commandes
traiteur@clairbois.ch






NOS CANAPÉS

2.50 / Pièce

-  Longeôle genevoise grta et moutarde de Bernex
Saumon fumé écossais
-  Fromage de chèvre & noix de pécan
Rillettes de thon & poivrons marinés
Mousse de foie gras de canard et pain d'épices NOUVEAUTÉ 2023
Jambon cru des Grisons
-  Gruyère AOP/ paprika
Parmesan & pastrami
-  Dinde fumée et tomate confite
-  Poulet au curry et ananas
-  Magret de canard fumé
-  Purée de Quorn au pesto
-  Mousse carottes & poivron

NOS AMUSE-BOUCHE FROIDS

3.00 / Pièce

-  Panna cotta au Grana Padano & tomates confites
Singapour au poulet & curry
-  Tartare de légumes à la ciboulette
Coleslaw & dinde fumée
-  Caviar d'aubergines NOUVEAUTÉ 2023
Blinis au saumon mariné & mousse au citron vert
Gambas et wasabi
-  Houmous et dips de légumes
-  Guacamole et tortilla chips

NOS AMUSE-BOUCHE FROIDS

3.00 / Pièce

Mini brochette de melon & pastèque (été uniquement)

 Taboulé à l'orientale

 Mini brochette de tomate & mozzarella

 Roulé de viande séchée aux pousses de légumes

 Mini tartelette aux légumes Tandoori

Mini tartelette aux écrevisses et lime NOUVEAUTÉ 2023

Mini brioche noire au saumon fumé

Ceviche de daurade, marinade aux accents péruviens

 Mini bagel au fromage frais & ciboulette

NOS AMUSE-BOUCHE "GOURMETS"

5.00 / 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

3.00 / Pièce

-  Aileron de poulet rôti Tandoori
-  Boulette végétarienne à l'orientale
-  Mini rouleau de printemps aux légumes
- Mini rouleau de printemps au poulet & légumes
- Boulette de bœuf Tandoori
- Gambas au curry vert
-  Mini samosa aux légumes

NOS BOUCHÉES SANDWICH PETITS PAIN LONGUETS






3.50 / Pièce

-  Gruyère AOP
- Poulet au curry NOUVEAUTÉ 2023
- Saumon fumé écossais
- Jambon paysan et moutarde
- Viande séchée des Grisons
-  Poulet tandoori
- Rillettes de thon aux câpres
- Pastrami et raifort NOUVEAUTÉ 2023

TRAITEUR SALÉ

NOS PIÈCES BOULANGÈRES (FROIDES OU CHAUDES)

2.20 / Pièce

-  Mini ramequin au fromage
- Mini croissant au jambon
-  Torsade au gruyère & cumin
-  Torsade au sésame noir
-  Mini cake aux tomates séchées & chèvre NOUVEAUTÉ 2022
-  Bouchée au camembert

NOTRE PAIN SURPRISE

75.00/ Pièce

Découvrez un pain surprise garni de 40 sandwichs aux 4 saveurs
(Saumon fumé, jambon blanc, fromage, dinde fumée ou autre)

NOTRE LUNCH BOX

25.00/ Pièce

- 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

3.00 / Pièce

- Mini éclair (parfum à la demande)
- Tartelette crème légère aux fruits frais
- Financier aux pistache
- Verrine de mousse au choix (chocolat, fruits...)
- Verrine tiramisu (variantes possibles)
- Coque chocolat & gelée fruit de la passion NOUVEAUTÉ 2023
- Moelleux au chocolat noir NOUVEAUTÉ 2023
- Tartelette au citron meringuée
- Macaron du moment
- Verrine crémeux à la mangue & noix de coco
- Verrine de salade de fruits frais (choix des fruits selon la saison)

NOS GÂTEAUX ET TOURTES DÉCORÉS

8.00 / Portion

- | | |
|----------|--------------------------------|
| EXEMPLES | Millefeuille |
| | Royal chocolat |
| | Forêt Noire |
| | 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	1Litre	5.00
Eau minérale gazeuse Henniez	Verre consigné	1Litre	5.00
Jus d'orange Granini	PET	1Litre	6.00
Jus de pomme de Genève (Labellisé grta) Presenté dans un mini presseoir en bois	Cubitainer	5 Litres	56.00
Café en capsule "Café Royal" 100% arabica (Machine double incluse max 30pers) (Panaché de capsules expresso, café et décaféiné / les capsules non utilisées ne seront pas facturées)		Pièce	2.80
Café, thé & autres infusions en thermos (Contenants, sucre, touillettes et crème inclus) (Café 100% arabica, sélection de sachets de thés et autres infusions)		Portion	2.80

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

NOS VIENNOISERIES

Les classiques

Croissant pur beurre	pièce	2.10
Pain au chocolat	pièce	2.10
Tranche de cake	pièce	2.00

Les mini

Croissant pur beurre	pièce	1.30
Pain au chocolat	pièce	1.30



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.

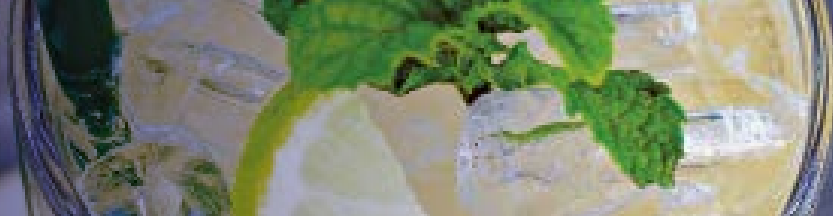
Merci de nous informer lors de votre commande du matériel nécessaire à votre événement.

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

NOS VINS

	Cont.	Prix/btle
VINS ROUGES		
Gamay Belles Filles "Cave de Genève"	75cl	22.00
Pinot noir "Domaine des 3 étoiles"	75cl	26.00
La douce noire "Domaine des Abeilles d'Or"	75cl	29.00
VINS BLANCS		
Chasselas "Domaine des Abeilles d'Or"	75cl	19.00
Sauvignon blanc "Domaine des 3 étoiles"	75cl	28.00
VIN ROSÉ		
L'instant rosé "Cave de Genève"	75cl	25.00
VINS FESTIFS		
Cuvée "Émilie" Brut "Cave de Genève"	75cl	25.00
Champagne Laurent Perrier Brut	75cl	80.00

NOS BOISSONS



	Cont.	Prix	Cond.
EAUX MINÉRALES			
Henniez / naturelle, légère, rouge	50cl	4.00	pet
	75cl	4.50	vc
	100cl	5.00	vc
SODAS			
Coca-cola	33cl	4.00	vc
	150cl	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 grta de Genève "La genevoise du terroir"	5 Litres	56.00	cubitainer
Presenté dans un mini presseur en bois			
Jus de tomate grta de Genève (Union maraîchère de Genève)	100cl	18.00	vc
	25cl	5.90	vc
BIÈRES			
Eichhof (machine comprise) (Facturation uniquement au fût de 8 Litres)	Fût de 8 Litres	95.00	Fût
BOISSONS CHAUDES			
Café 100% arabica / thés & autres infusions en thermos			2.80 / portion
Chocolat chaud ou ovomaltine en sachets individuels avec thermos de lait chaud			3.50 / portion
Capsule "Café royal" Machine double incluse (Max 30pers)			2.80 / 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
Casserolerie	10.00
Assiettes plates diamètre 28cm	1.50
Assiettes plates diamètre 20cm	1.50
Assiettes creuses	1.50
Verres à vin ou à eau	1.30
Couverts divers	0.80
Présentoir gâteau anniversaire	30.00
Nappes 125x205 cm (lavage inclus)	20.00
Nappes 125x125 cm (lavage inclus)	20.00
Serviettes de tables 50x50 cm	3.00
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 naturels*, serviettes papier, verres à vins, nappage papier intissé luxe, ju-
ponnage de buffet papier intissé luxe, sacs poubelle & compost. 6.-/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	75.00*
Livraison + retour	130.00*
Location camionnette (hayon)	250.00/jour
Serveur professionnel	46.00/heure
Cuisinier professionnel	46.00/heure
Aide de cuisine	40.00/heure
Plongeur	40.00/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 5 Jours ouvrables est nécessaire pour toute commande (sous réserve de disponibilité des produits).

Nous vous conseillons malgré tout de prévoir vos commandes deux semaines à l'avance.

Commande minimum : 20 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.

Nous proposons des préparations végétariennes mais nous ne proposons pas de plats "Vegan".



Produits désignés sans viande et sans poisson



Produits désignés du terroir genevois

**SERVICE
TRAITEUR**