

Traiteur CLAIR BØIS



Nos valeurs, notre mission...

« La Fondation Clair Bois a pour mission première de permettre aux enfants, adolescents(es) et adultes en situation de polyhandicap ou handicaps multiples de s'épanouir, de se développer personnellement et professionnellement. »

« Notre Fondation a également pour mission de proposer des cursus de formation certifiants, des places d'apprentissage et des stages adaptés pour toutes les personnes dont le potentiel d'apprentissage nécessite un accompagnement spécifique. »

En choisissant le traiteur Clair Bois, vous donnez l'opportunité à nombre de collaborateurs en difficulté, d'être acteurs à part entière de l'économie genevoise.

Pour cela, nous vous témoignons notre plus grande reconnaissance.

MERCI



Nos engagements...

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.

Nous privilégions le plus possible les circuits courts et les produits locaux pour être en phase avec un développement durable. Pour toute demande spécifique à ce sujet, n'hésitez pas à le mentionner lors de votre commande.

Tous nos contenants à usage unique sont garantis « sans plastique »

Allergies et intolérances: En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez le signaler directement lors de votre commande et notre personnel de service et de cuisine se tiendra à votre disposition sur le lieu de votre évènement pour renseigner vos hôtes.



Notre service traiteur est labelisé « Fait Maison »

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place, à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label « Fait Maison », exceptés ceux qui sont signalés par une astérisque (*)

https://labelfaitmaison.ch



Produits désignés dans notre offre sans viande et sans poisson



Produits désignés dans notre offre provenant du terroir genevois

Indication des allergies ou intolérances fréquentes

Sans lactose / Sans gluten / Contient fruits à coques / Contient Œuf

Provenance des viandes, poissons et crustacés

Boeuf: Suisse / Poulet: Suisse grta / Dinde: Suisse / Porc: Suisse / Canard: France / Foie gras: France / Daurade: France / Saumon: Norvège / Gambas: Inde / Thon: Vietnam

Contact/commandes traiteur@clairbois.ch +41(0)791233117 Fondation Clair Bois / Département restauration 5 chemin Henri Baumgartner 1234 Vessy



Nos snacks salés

2,20chf/pièce

Assortiment salé (Cacahuètes, chips*, olives noires) Contient fruits à coques



Flûte feuilletée aux graines 🤝



Mini ramequin au fromage

Nos canapés

3.-chf/pièce

Longeôle genevoise GRTA et moutarde de Bernex Sans lactose 🝣



Saumon fumé

Fromage de chèvre, noix de pécan et miel GRTA Contient fruits à coques 🤝 ╩



Mousse de canard et pain d'épices

Gruyère Aop et paprika 🤝



Dinde fumée et tomate confite

Pastrami de boeuf et parmesan

Nos amuse-bouches froids



Tartelette* au quinoa et crème de parmesan Sans gluten 🦤



Singapour au poulet GRTA et curry Sans gluten / sans lactose / contient œuf



Tartare de légumes à la ciboulette Sans lactose 伐



Caviar d'aubergines Sans gluten / sans lactose



Blinis au saumon mariné & mousse au citron vert

Gambas marinée au citron vert et poivre de Sichuan Sans gluten / sans lactose / contient œuf

Guacamole* et chips de tortilla* Sans lactose



Mini brochette de melon et pastèque (été uniquement) Sans gluten / sans lactose





Mini brochette de tomate et mozzarella Sans gluten



Mini tartelette* aux légumes Tandoori Sans lactose



Mini brioche noire au saumon fumé

Ceviche de daurade, marinade aux accents péruviens Sans gluten / sans lactose

Mini bagel au fromage frais & ciboulette 🤝



Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place, à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label « Fait Maison », exceptés ceux qui sont signalés par une astérisque (*)



Nos amuse-bouches « gourmets »

5.-chf/pièce

Cube de foie gras aux figues et pain d'épices Sans lactose Cube de saumon fumé au poivre du Sichuan Sans gluten / sans lactose Tartare de magret de canard fumé, courgettes crues et copeaux de parmesan Sans gluten / sans lactose

Nos petits pains longuets (mini sandwiches)

3.50chf/pièce

Possibilité de sandwiches avec pain sans gluten sur demande

Gruyère AOP 🦃

Poulet GRTA au curry Sans lactose / contient œuf



Saumon fumé

Jambon paysan GRTA et moutarde de Bernex 🍱



Viande séchée de boeuf

Rillettes de thon aux câpres Sans lactose / Contient œuf

Légumes grillés 💜



Notre pain surprise 40 sandwiches

88.-chf/pièce

Découvrez un pain surprise garni de 48 sandwiches aux 4 saveurs (Saumon fumé, jambon paysan, gruyère AOP, dinde fumée) Possibilité de choix personnalisé sur demande

Notre lunchbox

27.-chf/pièce

Un panier repas en sac papier individuel contenant:

- Une salade mêlée avec assaisonnement à part
- 3 petits pains longuet 🎥 Poulet GRTA et curry / gruyère AOP / houmous et légumes grillés Contient œuf
- Une tartelette* au choix (citron, pommes, fruits de saison...) Contient œuf
- Une bouteille d'eau minérale plate 50cl
- Un set biodégradable avec (couteau, fourchette, cuillère, serviette)

Nos bouchées pâtisserie

3,50chf/pièce

Mini chou (café, vanille ou chocolat) Contient œuf

Tartelette* crème légère aux fruits de saison frais Contient œuf

Financier aux pistaches Contient œuf / Contient fruits à coques

Verrine de mousse au chocolat Contient œuf

Coque chocolat et gelée fruit de la passion Sans gluten

Moelleux au chocolat noir* Contient œuf

Tartelette* au citron merinquée Contient œuf

Macaron du moment* Contient œuf / Contient fruits à coques / Sans gluten

Verrine de salade de fruits de saison frais Sans gluten / Sans lactose

Verrine crémeux au chocolat et compotée d'orange Contient œuf / Sans gluten

Mini cannelé au rhum*

Mini muffin aux pommes, cannelle, gingembre et miel GRTA Contient œuf

Verrine tiramisu au speculoos Contient œuf / Contient fruits à coques

Nos gâteaux et tourtes décorés 🤝



8.-chf/pers

Notre pâtissier vous propose différentes tailles de gâteaux et tourtes entièrement décorés et personnalisés en fonction de votre évènement (Anniversaire, départ...) tels que:

Millefeuille / Forêt noire / Truffé au chocolat / Cheesecake caramel, fruits rouges / Paris Brest / Tarte frangipane aux pommes / Tarte au citron meringuée / tarte au chocolat ...

- Rond diamètre 18cm / 6 personnes
- Rond diamètre 20cm / 8 personnes
- Rond diamètre 22cm / 10 personnes
- Rond diamètre 24cm / 12 personnes

Sur demande, nous proposons également des formats spéciaux pour les grands évènements.

Nos vins proviennent exclusivement des vignobles genevois (excepté Champagne), minutieusement sélectionnés par notre sommelier, les bouteilles non entamées ne vous seront pas facturées.

Nous ne facturons aucun droit de bouchon sur vos prestations, toute commande de vin comprend dans votre prestation, une vasque à boissons avec glace pilée et liteaux de service.

(Ce service n'est cependant pas inclu si nous servons vos propres boissons)

Vins blancs et rosés 👛	Cont	Prix/btle
Chasselas « Domaine des Abeilles d'Or »	75cl	22
Sauvignon blanc « Domaine des 3 Étoiles »	75cl	27
L'instant rosé « Cave de Genève »	75cl	25
Vins rouges 👛		
Gamay Belles Filles « Cave de Genève »	75cl	22
Gamaret syrah « Cave de Genève »	75cl	27
La Douce noire « Domaine des 3 Étoiles »	75cl	29
Vins festifs		
Cuvée Émilie brut « Cave de Genève 🎩	75cl	25
Champagne « Laurent Perrier »	75cl	80
Bières		
Eichhof pression (machine comprise)	Fût de 8 litres	95

Forfait service des boissons

0,50.-/pers

(facturé uniquement si nous servons vos propres boissons)

Comprend: Vasque à boisson, glace pilée, liteaux de service

Toutes nos boissons sont livrées ou servies fraîches, les bouteilles ou contenants non entamés ne vous seront pas facturés.

Eaux, sodas et jus de fruits		
29479 GOGGG OT JUG GO TI UTTO	Cont/cond	Prix/btle
Henniez naturelle, légère, rouge	50cl / VC	5
	100cl / VC	6
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite, Fanta, Nestea	150cl / pet	7
Schweppes	100cl / pet	7
Jus de pommes grta (30 à 50 pers)	5 Litres / Cubitainer	56
Présenté dans un mini pressoir en bois fabriqué par les ateliers de la SGIPA		
Jus de tomates grta 🕮	25cl	5,90

0,50.-/pers

Forfait service des boissons

(facturé uniquement si nous servons vos propres boissons)

Comprend: Vasque à boisson, glace pilée, liteaux de service



Forfait « basic matin »

4.-/pers

Café et/ou thé en Thermos

1 mini croissant /pers

I mini pain au chocolat/pers

Sucre, crèmes à café, touillettes

Forfait « premium matin » 50pers maximum

8.-/pers

I café en capsule ou thé à choix avec machine Nespresso

1 mini croissant /pers

I mini pain au chocolat /pers

2 dl d'eau minérale plate /pers

I dl de jus de pommes grta / présenté dans un mini pressoir en bois fabriqué par les ateliers de la SGIPA Sucre, crèmes à café, touillettes

Forfait « basic après-midi »

4.-/pers

Café et/ou thé en Thermos

2 biscuits maison /pers

Sucre, crèmes à café, touillettes

Forfait « premium après-midi » 50pers maximum

8.-/pers

I café en capsule ou thé à choix avec machine Nespresso

I Bouchée pâtisserie à choix

2 dl d'eau minérale plate /pers

I dl de jus de pommes grta / présenté dans un mini pressoir en bois fabriqué par les ateliers de la SGIPA Sucre, crèmes à café, touillettes

Forfait vaisselle à usage unique pauses café (sans plastique)

2.-/pers

Gobelets Idl, gobelets 2dl, serviettes papier, nappage intissé blanc

Forfait vaisselle traditionnelle

prix sur demande



Forfait vaisselle à usage unique « Cocktail dînatoire »

2,50.-/pers

(sans plastique)

Nappage intissé blanc, chemin de table noir, verres à vin bio-dégradables, gobelets bio-dégradables 2dl, serviettes papier, poubelles de table

Forfait vaisselle traditionnelle « Cocktail dînatoire »

3,50/pers

Nappage intissé blanc, chemin de table noir, verres à vin, verres à eau, serviette papier, poubelles de table

Option jupponage de buffet»

2.-/pers



Forfait buffet boissons

0,50.-/pers

(facturé uniquement si nous servons vos propres boissons) Comprend: Vasque à boisson, glace pilée, liteaux de service

Mange-debout houssé

90.-/pièce



Table de buffet Autre matériel sur demande

25.-/pièce

prix sur demande



Notre personnel de service (entre 7h et 20h)

Minimum 3h

Serveur professionnel	49/heure
Cuisinier professionnel	49/heure
Plongeur	39/heure
Responsable de salle (obligatoire pour les évènements de plus de 100 personnes)	80/heure
Responsable de cuisine	80/heure

Notre personnel de service (entre 20h et 7h, heures de nuit)

Minimum 3h

Serveur professionnel	59/heure
Cuisinier professionnel	59/heure
Plongeur	49/heure
Responsable de salle (obligatoire pour les évènements de plus de 100 personnes)	110/heure
Responsable de cuisine	110/heure

Nos forfaits livraison (entre 7h et 17h / en dehors de ces horaires, tarif majoré de 100%)

Livraison unique commune de Carouge / Vessy	30
Livraison + reprise commune de Carouge / Vessy	50
Livraison unique canton de Genève	90
Livraison + reprise canton de Genève	150



Conditions générales de vente traiteur Clair Bois



Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toute vente de produits proposés par le traiteur Clair Bois pour le compte de la Fondation Clair Bois (ci-après conjointement désignés par « traiteur Clair Bois »)

En passant sa commande par email ou par téléphone, le client accepte sans réserve les présentes conditions générales de vente.

Un délai de 10 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 7h00 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 déposons 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 Clair Bois 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 5 jours ouvrables avant la livraison. Les produits alimentaires livrés par le traiteur Clair Bois 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 toxi-infection 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. 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 alcopops aux jeunes de moins de 18 ans, le livreur peut exiger que le client lui présente une pièce d'identité. Le traiteur Clair Bois 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 Bois 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 »

