



Magne Traiteur Sàrl



Traiteur Genevois depuis 1974

(+41) 022 732 42 97

25, Rue de Lausanne - 1201 Genève

www.magne-traiteur.com

info@magne-traiteur.com

Amuse-bouche mélangé (jambon, salami, crevettes, saumon, etc.)	1.80 pce
Amuse-bouche Prestige	2.50 pce
Cube de tortilla à l'Espagnole	1.80 pce
Brioche à la mousse de foie gras de canard	3.50 pce
Brioche au fromage frais et tomates séchées	3.00 pce
Mini corolle aux crevettes sauce calypso	2.60 pce
Mini vol-au-vent à la crème thon et câpres	2.20 pce
Mini sandwich au saumon fumé	2.60 pce
Mini sandwich en assortiment	2.50 pce



Bruschetta à l'Italienne

(Photos non contractuelles)
Frs. 3.00 / pce

Bruschetta à l'**aubergine**

Bruschetta **courgettes grillées et sardines**

Bruschetta concassé de **tomate au basilic**

Bruschetta tomate et **mozzarella basilic**

Bruschetta tomate & **jambon cru**

Bruschetta **chèvre & poivrons**

Pitas farcis, mini (froid)

Frs. 3.50 / pce

Pita crevettes et son avocat

Pita crevettes et chair de surimi émietté

Pita à la salade de poulet au curry (pas fort)



(Photos non contractuelles)



Magne Traiteur Sàrl

Petites verrines Frs. 4.00 / pce *

Caviar d'aubergine et brunoise de tomate au basilic

Céviche de pétoncle au yuzu, purée de mangue et menthe (suppl. 2.--)

Céviche de poisson à la Péruvienne et lime

Coulis de tomate et mangue

Crevettes en cocktail et ses agrumes

Emulsion de poivrons rouges et crème de mangue

Fromage frais, tomate fraîche et Guacamole

Lentilles de Genève et mousse de carottes aux épices

Mousse de chèvre frais, thym et tomate séchée

Mousseline tomate au basilic et sa mozzarella (si GRTA (suppl. 2.--))

Tartare de saumon avec sa crème acidulée à l'aneth

Tartare de saumon, guacamole au mascarpone

Verrine de betteraves et mousse de roquette (si GRTA (suppl. 2.--))



Photos non contractuelles



Photos non contractuelles

Petites cuillères : Frs.4.00 /pce *

Tapenade figue séchée, foie gras de canard

Brunoise de tomate et son émiété de magret de canard fumé

Tartare de bœuf aux épices sur cuillère

Tartare de légumes aux épices pour végétarien



Photos non contractuelles



Blinis crème de raifort et sa rosace de saumon fumé	3.50	p/pers
Bouchée de fromage et raifort au saumon fumé	3.50	pce
Assortiment makis/sushis (Avocat – thon – saumon – concombre)	2.50	pce
Pain surprise au saumon fumé (petit) (~40 sandwiches)	70.00	le pain
Pain surprise mélangé (petit) (~40 sandwiches)	58.00	le pain
Pâté en croûte cocktail *Maison*	2.80	p/pers
Viande séchée et Dentelle de tête de moine	5.00	p/pers
Bâtonnets de fromage Suisse découpé sur plat	3.60	p/pers
Petite brochette de melon & jambon cru (saison)	4.00	pce
Petite brochette de tomate cerise, mozzarella & basilic	2.80	pce
Boulette de bœuf et sa salsa épicée (sans gluten sur demande)	2.80	pce

Bouchée fromage saumon



Assortiment Makis



Pain surprise



Viande séchée

Le coin végétarien

Légumes croquants et ses trempettes *maison*	2.80	p/pers
Petite brochette de tomate cerise, mozzarella & basilic	2.80	pce
Chips , cacahuètes, olives	2.20	p/pers
Feuilletés salés maison	3.50	p/pers
Flûtes salées, sésame, romarin	2.20	p/pers
Tapenade d'olives vertes & noires avec ces biscottes	2.50	p/pers
Fallafels betterave, quinoa (sauce yogourt parfumé à la menthe)	2.00	p/pers
Fallafels épinards (sauce yogourt parfumé à la menthe)	2.00	p/pers
Pakoras oignons gingembre (oignons frits)	2.50	p/pers
Boulettes de légumes végétariennes (sans gluten)	2.00	p/pers

Tête de Moine



Légumes croquants



(Photos non contractuelles)



Boulettes végétarienne



Pakoras oignons



Magne Traiteur Sàrl

Boulette de bœuf et sa sauce chili (sans gluten sur demande)	2.80	pce
Petite brochette de poulet «Yakitori» au soja	2.50	pce
Petite brochette de poulet curry, gingembre et citronnelle	2.50	pce
Petite brochette de crevettes sautée au miel épicé	3.50	pce
Mini Cheese Burger	3.20	pce
Mini Kebab à la volaille, pain pita	3.50	pce
Mini rouleaux de printemps aux légumes, sauce soja et piquante	2.20	pce
Samossa aux légumes, sauce sweet & swour	2.20	pce
Petite quiche épinard chèvre	2.00	pce
Petite quiche aux légumes	2.00	pce
Petit ramequin	1.80	pce
Petite pizza	1.80	pce
Risotti individuel (petite portion) aux bolets	7.50	p/pers
Risotti individuel (petite portion) aux pointes d'asperges vertes	7.50	p/pers



COCKTAIL n° 1

- 2 Petits canapés tradition
 - 1 Mini sandwich à la viande séchée
 - Feuilletés mélangés, flûtes salées
 - Légumes croquants et ses trempettes
- par pers. 12.00



COCKTAIL n° 2

- 2 Petits canapés tradition
 - 1 Corolle aux crevettes en cocktail
 - 1 Mini sandwich assortis
 - 1 Boulette de légumes végétariennes (sans gluten)
 - Légumes croquants et ses trempettes
- par pers. 14.00



Sandwich assortis

COCKTAIL n° 3

- 2 Petits canapés tradition
 - 1 Mini corolle aux écrevisses sauce cocktail
 - 1 Brioche aux fromage frais et tomates séchées
 - 1 Boulette de bœuf et sa sauce chili (sans gluten sur demande)
 - 1 Mini vol au vent thon et câpres
 - Légumes croquants et ses trempettes
- par pers. 17.00

COCKTAIL n° 4

- 2 Petits canapés tradition
- 1 Mini corolle aux crevettes calypso
- 1 Petit sandwich assortis
- 1 Bruschetta à l'Italienne (tomate & basilic, huile olive)
- Mélange de flûtes salées, chips, olives

Chaud

- 1 Mini Cheese burger
 - 1 Petit ramequin
 - 1 Petite pizza
 - 1 Mignardise
- par pers. 22.00



(Photos non contractuelles)



COCKTAIL n° 5

- 2 Petits canapés tradition
- 1 Mini sandwich assorti
- 1 Assortiment de sushis/makis
- 1 Petite verrine : Tartare de saumon et guacamole au mascarpone
- 1 Cuillère : tapenade de figue et son foie gras de canard
- Petits feuilletés salés maison, flûtes diverses

Chaud

- 1 Petite pizza
 - 1 Brochette de poulet yakitori au soja
 - 1 Mignardise assortie
- par pers. 25.00

COCKTAIL n° 6

- 2 Petits canapés Prestige
- 1 Petite corolle à la crème de roquefort et noix (doux)
- 1 Petite verrine : émulsion de poivrons rouges et mangue
- 1 Boulettes de légumes végétariennes (sans gluten)
- 1 Bruschetta à l'Italienne

Chaud

- 1 Mini cheese Burger
 - 1 Petite brochettes de poulet yakitori soja / gingembre et citronnelle
 - 1 Mini Kebab de volaille
 - 1 Mignardise sucrée
 - 1 Tartelette aux fruits
- par pers. 29.00



COCKTAIL n° 7

- 2 Petit canapé Prestige
- 1 Petit sandwich au viande séchée
- 1 Mini verrine émulsion de mangue et poivrons rouges
- 1 Brioche au foie gras de canard
- 2 Assortiment de **sushis/makis**
- 1 Blinis au raifort et sa rosace de saumon fumé

Chaud

- 1 Samossas légumes
 - 1 Enfilade de poulet curry, gingembre et citronnelle (petite)
 - 1 Enfilade de crevettes parfumées (petite)
 - 1 Mignardise
 - 1 Brochette de fruits frais
- par pers. 32.00



COCKTAIL DINATOIRE 1

(minimum 15pers.)

- 2 Petits canapés Prestige
- 1 Blinis au raifort et sa rosace de saumon fumé
- 2 Assortiment de makis (concombre, saumon, avocat, thon)
- 1 Cuillère de tapenade de figue et foie gras
- 1 Mini verrine coulis de tomate et mangue
- Dips de légumes et ses trempettes maison

Chaud

- 1 Mini cheese burger
- 2 Petites brochettes de poulet yakitori soja / gingembre et citronnelle
- 1 Rouleau de printemps sauce piquante
- 1 Petites brochettes de crevettes sautées au miel épicé



Douceur

- 2 Mignardises
- par pers. 38.00

COCKTAIL DINATOIRE 2

(minimum 15pers.)

- 2 Petits canapés Prestige
- 1 Brioche au fromage frais et tomates séchées
- 1 Boulettes de légumes végétariennes (sans gluten)
- 1 Pita aux crevettes et chair de surimi émietté
- 1 Petite brochette de melon & jambon cru (saison)
- 1 Mini verrine velouté de poivrons rouges et émulsion de mangue
- 1 Céviche de poisson à la Péruvienne et lime



Chaud

- 1 Mini risotto aux bolets
- 1 Cheese burger
- 2 Brochette yakitori soja
- 1 Mini kebab à la volaille



Douceur

- 1 Mignardise sucrée
 - 1 Brochette de fruits frais
- par pers. 49.00



Magne Traiteur Sàrl

Prix en Francs Suisse, hors TVA

Commande minimum 10 personnes

Changements possible sur demande (valeur égale ou en plus)

Buffet *BAMBOU* - style Asiatique	par pers.	39.00
--	-----------	-------

Buffet de makis, sushis, Nilgiri saumon, crevettes, concombre, avocat, etc.. – Brochettes de poulet yakitori au soja – Mini rouleau de printemps – Samossa végétarien - Salade Algues vertes wakame piquantes et carottes (épicé) - Epinards au sésame - Brocolis aux cacahuètes - Saumon cuit, ciboulette et mayonnaise japonaise – Salade nouille de riz aux crevettes – Salade de légumes à la thaïe – Wasabi -

Salade de fruits frais exotique

Buffet *PASSIFLORE *	par pers.	32.00
-----------------------------	-----------	-------

Bœuf à l'anglaise (roastbeef) et sa sauce – Terrine au poivre vert - Mousseline de légumes et son coulis de tomate – Vitello tonato (sauce au thon et câpres) – Verrines de crevettes et salsa de mangue – Tortilla nature – Salade **César** (salade romaine, fromage de parmesan, filet de poulet, croutons et noix) - Salade de Quinoa à la coriandre – Salade de carottes – Salade de riz au thon - Pain

Dessert du jour

Buffet *PIVOINE *	par pers.	34.00
--------------------------	-----------	-------

Rôti de dinde froid et sa sauce aux herbes - Carpaccio de bœuf et son parmesan – Pâté en croûte campagnard – **Prosciutto** et melon (en saison) - Bruschetta à l'Italienne – Terrine de saumon avec sa salsa lime et coriandre - Feuilles de vigne - Salade de pâte aux aubergines – Salade de carottes - **Salade d'avocat** et tomate basilic – Pain

Dessert du jour

Buffet *ROSE*	par pers.	38.00
----------------------	-----------	-------

Roastbeef froid et sa sauce tartare – **Prosciutto** et melon (en saison) – **Pâté** en croûte cocktail – **Saumon fumé** - **Pita** aux crevettes et avocat – **Boulette** de bœuf et sa sauce chili (sans gluten sur demande) – **Champignons** farcis de mousse aux légumes – Œufs mimosa - Salade de riz aux petits légumes - Salade de tomate & mozzarella au basilic - **Salade grecque** traditionnelle avec tomates, concombres, poivrons, olives et fromage fêta – Plateau de fromage découpé - Pain

Dessert du jour

Buffet *JONQUILLE*

par pers. 42.00

Vitello tonato - Viande séchée – Jambon cru - **Céviche** de poisson à la Péruvienne et lime sur cuillère – Antipastis de courgettes grillées, poivrons grillés - Canapé au saumon fumé –Salade de taboulé en habit vert – Salade de tomate & mozzarella au basilic – Salade de carottes - Salade de rémoulade au céleri - Pain

Chaud

Emincé de volaille aux légumes thaïe et sésame grillé

Riz parfumé

Dessert du jour

Buffet *ORCHIDEE*

par pers. 45.00

Eventail d'avocat aux crevettes – Œuf mimosa – Mousson de canard – Saumon façon Bellevue – Carpaccio de poulet (cuit) sauce vierge – Salade de fèves et coriandre – Taboulé à la menthe - **Salade du chef** avec concombres, tomates, poivrons, carottes cuites, oignons rouges, servie avec une émulsion au vinaigre balsamique, huile d'olive, moutarde de Dijon et miel - Pain

Chaud

Mini cheese burger

Brochettes « Yakitori » à la citronnelle

Boulette de bœuf à la sauce piquante

Riz jaune aux légumes

Dessert du jour

Buffet * TULIPE*

par pers. 48.00

Pamplemousse à l'orientale – Vitello tonato - Rosace de saumon fumé sur blinis – Arlequin de légumes – Pâté en croûte - **Salade de pâtes avec artichauts** et pesto - **Salade de roquette et copeau de parmesan**, amandes rôties et vinaigrette à l'huile d'olive, et vinaigre balsamique blanc– **Salade grecque** traditionnelle avec tomates, concombres, poivrons, olives et fromage fêta- Pain

Chaud

Crevette au curry rouge et lait de coco

Brochette de poulet yakitori au gingembre et citronnelle

Kafta de boeuf à la libanaise sur un lit de tomates et oignons rôtiss

Riz blanc

Dessert du jour



Changements possible sur demande (valeur égale ou en plus)

Buffet *OISEAU DE PARADIS *

par pers. 49.00

Assortiment de Bruschetta à l'italienne (tomate, aubergine, jambon cru) – **Plateau de charcuteries** - Terrine et Pâté en croûte, moutarde de Maux, moutarde de Dijon, compote d'oignons, cornichons et olives - **Salade de pâtes** avec tomates, poivrons, oignons rouges, échalotes vertes, ail et persil servi avec vinaigrette maison crémeuse au pesto – **Salade caprese**, tomates cerises, mozzarella, basilic frais, huile d'olive et vinaigre balsamique – **Salade du chef** avec concombres, tomates, poivrons, oignons rouges, échalotes servie avec une émulsion au vinaigre balsamique, huile d'olive, moutarde de Dijon et miel

Chaud

Poulet à la méditerranéenne

Féculent et légumes du moment

Douceur

Tiramisu

Buffet *LOTUS *

par pers. 59.00

Salade de wakame

Salade d'haricots verts aux champignons noirs

Salade thaïlandaise, nouilles aux crevettes

Salade de légumes sauce gingembre et citronnelle

Rouleaux d'été

Assortiment de sushi Hosomaki & Nigiri

Pakorass végétariens

Mini samossa aux légumes, salade et menthe

CHAUD

Crevettes sauce à l'aigre-douce

Émincé de volaille au curry rouge thaï (pas fort)

Émincé de bœuf au basilic thaï

Riz Basmati

Chop suey de légumes sautés

Douceurs

Flan à la noix de coco

Salade de lychees

Salade de fruits frais

Froid

Prix en Francs Suisses

Salade César et ses copeaux de parmesan	12.00
Melon et jambon cru (en saison)	15.00
Cocktail de crevettes et avocat	15.00
Foie gras de canard toasts du Sud-Ouest et Chutney de mangue	22.00
Pâté en croûte « Maison » de volaille et ses crudités	9.80
Salade mêlée, carottes râpée, tomates, maïs	7.00
Salade pure gourmandise, magret de canard fumé, saumon fumé, etc.	15.00
Tartare d'écrevisses et saumon fumé sur un lit de jeunes pousses	18.00
Terrine de foie de volaille et ses crudités	9.80
Mousse de canard et jeunes pousses	14.00



Chaud

Raviole aux champignons, émulsion parfumée à l'huile de truffe	18.00
Filet de loup de mer aux agrumes	22.00
Cassiolette d'écrevisse sauce pastis sur un lit d'épinard	21.00
Autres selon saison	



Tartare d'écrevisses et saumon fumé

Foie gras à la gelée de framboise,

Filet de loup de mer aux agrumes

Changements possible sur demande (valeur égale ou en plus)

Menu N° 1

Jambon fumé à l'os sauce
Gratin dauphinois
Haricots verts

Prix p. personne 18.00

Menu N° 2

Fricassée de porc genevoise
Nouillettes au beurre
Carottes glacées

Prix p. personne 18.50

Menu N° 3

Suprême de poulet aux olives et
champignons
Nouillettes au beurre
Légumes du marché

Prix p. personne 24.00

Menu N° 4

Emincé de poulet Strogonoff aux
champignons
Riz Pilaf
Légume du moment

Prix p. personne 19.50

Menu N° 5

Emincé de volaille sauce veloutée coco
curry jaune
Riz blanc
Epinards en branches

Prix p. personne 20.00

Menu N° 6

Suprême de canard au miel et épices
Gratin dauphinois
Jardinière aux légumes

Prix p. personne 24.00

Menu N° 7

Bœuf bourguignon aux carottes et oignons
Pommes mousseline
Bohémienne de légumes

Prix p. personne 26.00

Menu N° 8

Emincé de bœuf au basilic Thaïe
Riz parfumé
Légumes sautés au soja

Prix p. personne 27.00

Pour agrémenter vos repas, vous pouvez rajouter

Une belle **assiette de 3 fromages**, avec noix
et raisins, accompagné de pain

Par Pers. 5.00

Provenance des produits

Bœuf, veau, porc, Suisse

Agneau, Nouvelle-Zélande, France

Volaille, Suisse, France, Thaïlande* ou selon arrivage.

*Peut avoir été produit avec des hormones comme stimulateurs de performance. « substances antimicrobiennes comme stimulateurs de performances ».

Jambon, salami, viande séchée, charcuterie, qualité Suisse

Saumon fumé, saumon frais, Norvège, Danemark, Canada, Chili

Crevettes, Thaïlande, Vietnam, ou selon arrivage

Coquille St Jacques, Selon arrivage, Autres poissons : Vietnam, Norvège ou selon arrivage



Changements possible sur demande (valeur égale ou en plus)

Menu N° 9

Emincé de veau Zurichoise
Légumes et féculents du moment

Prix p. personne 27.00

Menu N° 10

Rôti de veau au jus
Ecrasé de pomme-de-terre à l'huile de truffe
Jardinière de légumes

Prix p. personne 27.00

Menu N° 11

Mignon de porc à la moutarde des Meaux
Galette de rösti au romarin
Trilogie de légumes

Prix p. personne 23.00

Menu N° 12

Fondant de joue de bœuf, jus de cuisson
réduit parfumé à la framboise
Purée de pomme de terre et champignons
poêlés

Prix p. personne 27.00

Menu N° 13

Crevettes au curry rouge (pas fort)
Riz parfumé
Sauté de légumes chinois

Prix p. personne 21.00

Menu N° 14

Pavé de saumon aux herbes citronnées,
sauce au vin blanc et crème
Pommes de terre fondantes
Branches d'épinards

Prix p. personne 24.00

Menu N° 15

Filet de sole sauce safran
Riz Corsaire
Epinards en branche crémé

Prix p. personne 19.50

Menu N° 16

Salade mêlée
Paella Valencienne
(riz, crevettes, mélange de fruits de mer,
poulet, poivrons, gambas)

Prix p. personne 21.00

Menu N° 17

Choucroute
Jambon à l'os
Saucisson Vaudois
Lard fumé et salé
Saucisse de vienne
Pomme de terre vapeur

Prix p. personne 19.50



Changements possible sur demande (valeur égale ou en plus)

Menu N° 18

Couscous

Agneau, poulet, merguez
Légumes
Couscous pois chiche

Prix p. personne

25.00

Menu N° 19

Bœuf braisé réduction balsamique
Pomme de terre aux herbes et petits
oignons
Légumes du marché.

Prix p. personne

23.00



Les soupes

- Soupe à la courge aux éclats de marrons
- Soupe de légumes moulinés
 - Soupe de poulet au lait de coco
 - Soupe à l'oignon et croutons
 - Soupe Thaï épicés aux crevettes



Les petites douceurs

Mignardises en assortiment (minimum 24 pces)	2.50	pce
Macarons assortis	2.50	pce
Mini tartelette au citron meringué	2.50	pce
Mini tartelette aux fruits	2.50	pce
Mini tartelette aux fraises	2.50	pce
Mini carac au chocolat	2.50	pce
Mini cornet à la crème	2.50	pce
Mini brochette de fruits frais	3.50	pce

Les desserts

Petite Trilogie de dessert	9.50	pce
Palais mangue et passion	7.50	pce
Chocolatine	7.50	pce
Noisettine	7.00	pce
Charlotte aux poires	9.00	pce
Opéra chocolat	8.50	pce
Craquant fruits rouges et passion	9.00	pce
Tarte aux framboises (selon saison)	9.00	pce
Mousse au chocolat	5.00	pce
Flan au caramel	4.00	pce
Tiramisu fruits rouges	6.00	pce
Fraisier (selon saison)	8.50	pce
Framboisine (selon saison)	8.50	pce
Salade de fruits frais	7.00	pce
Tarte aux fruits frais	5.00	pce
Truffé chocolat	7.50	pce
Tiramisu Fraise Framboise	8.50	pce
Cheesecake Fruits Rouges	8.50	pce
Douceur Mangué Panacotta	8.50	pce
Sablé citron meringué	8.50	pce
Fontaine de chocolat (fruits selon saison)*	10.00	p/pers

(Banane, Fraise, Kiwi, Pomme, Ananas, Mangué, Papaye, Mashmalow)

* Le personnel est obligatoire pour cette prestation, minimum 20 personnes



Les Vins

Domaine des Pendus – Christian SOSSAUER, Satigny

Aligoté – AOC Peney (vin blanc) 75 cl	Frs 23.00
Pinot noir - AOC Peney, (vin rouge) 75 cl	Frs 25.00

Domaine des Rothis – Jean-Pierre ROTH LISBERGER, Dardagny

Aligoté (vin blanc) 75cl	Frs 23.00
Pinot Noir (vin rouge) 75cl	Frs 25.00

Domaine des Bossons, Eric LEYVRAZ, Satigny

Chasselas (vin blanc) 75 cl	Frs 18.00
Gamay, (vin rouge) 75 cl	Frs 19.00

Les Champagnes

Moët et Chandon brut	Frs 58.00
Laurent Perrier brut	Frs 68.00

Boissons sans alcool / litre

Eau minérale (nature & mini bulle)	Frs 4.00
Coca cola	Frs 4.00
Jus d'orange	Frs 5.00
Jus de pomme	Frs 5.00
Ice Tea	Frs 4.00
Sangria avec des fruits frais	Frs 16.00
Cocktail de fruits sans alcool	Frs 10.00

Bières

Heineken (33 cl)	Frs 5.00
------------------	----------

Pour information

Lors de votre réception, nous mettons à votre disposition un stock suffisant de boissons sans alcool, de même pour les bouteilles de vin.

Un décompte est effectué après votre réception. Les bouteilles ouvertes sont facturées. Nous nous réservons la possibilité de demander un droit de bouchon sur les bouteilles fournies par le client.

Toutes les bouteilles vides qui ont été fournies par le client devront être évacuées par celui-ci le jour même, sinon Magne Traiteur Sàrl facturera un forfait de Frs 150.00 au minimum.

Location de matériel

☒ Matériel pour cocktail Verrerie, ustensiles de bar, etc. Nappage et serviettes en papier	Par personne	Frs	3.50
☒ Matériel pour cocktail Verrerie, ustensiles de bar, etc. Nappage tissu et serviettes en papier	Par personne	Frs	4.50
☒ Matériel pour banquet Verrerie, couverts, porcelaine, plats Nappage et serviettes en papier	Par personne	Frs	6.50
☒ Matériel pour banquet Verrerie, couverts, porcelaine, plats Nappage et serviettes en tissu	Par personne	Frs	9.50

- Le nettoyage de la vaisselle est inclus dans nos tarifs.
- Les pièces manquantes, cassées ou endommagées seront facturées

Location de tables et nappages – Prix sur demande

- ☒ Table haute mange-debout
- ☒ Table pour buffet
- ☒ Nappe mange-debout blanche
- ☒ Nappe pour buffet blanche
- ☒ Nappe pour table blanche
- ☒ Serviette en tissu blanche

Les frais de livraison du gros matériel sont facturés en supplément, selon le lieu et la quantité de matériel à livrer (sur demande).

Tarifs de livraison

Les frais de livraison de votre commande sont facturés en fonction du lieu de livraison et selon le jour

☒ Centre-ville (aller et retour)	Frs	70.00
☒ Hors ville (aller et retour)	Frs	90.00
☒ Livraison bateau (aller et retour) semaine	Frs	100.00
☒ Livraison bateau (aller et retour) dimanche	Frs	150.00
☒ Dimanche & jours fériés	Frs	150.00
☒ Hors canton	sur demande / selon Kilométrage	

Le personnel pour le service

Prix en Francs Suisse, hors TVA

Personnel de service

- Cuisinier
- Maître d'Hôtel
- Serveur – serveuse

Sur demande, nous pouvons vous mettre du personnel de confiance et de qualité à votre disposition.

- ☑ Le personnel est engagé pour une durée **minimum de 3 heures de service**.
- ☑ Les heures de mise en place, de débarrassage et nettoyage de votre réception sont également facturées. Il faut compter environ 1h00 à 1h30 avant pour la mise en place d'un cocktail et 1h00 à 1h30 après la réception. Cette estimation est un exemple, tout dépend du nombre de convives et de l'ampleur de la réception (demander un devis).
- ☑ La facturation des heures du personnel est arrondie au ¼ h supérieur.
- ☑ Toutes les heures supplémentaires seront facturées.

Prix par heure et par personne

		<u>avant minuit</u>	<u>après minuit</u>	<u>dimanche</u> <u>& jours fériés</u>
☑ Serveur – serveuse	Frs	39.00	Frs 50.00	Frs 50.00
☑ Maître d'hôtel	Frs	48.00	Frs 52.00	Frs 52.00
☑ Cuisinier	Frs	48.00	Frs 52.00	Frs 52.00

- ☑ Forfait de déplacement du personnel par personne Frs 25.00 / en semaine
- ☑ Forfait de déplacement du personnel par personne Frs 50.00 / le dimanche / jours fériés

Les conditions générales

Acompte de réservation

- Pour toute commande, **un acompte de réservation de 60%** du devis est perçu. A défaut, MAGNE TRAITEUR Sàrl sera délié de ses obligations envers son client.

Païement

- Le solde de la facture est payable sous **10 jours, net et sans escompte, après réception de la facture finale.**
- Si la facture n'est pas payée dans le délai imparti, celle-ci sera majorée d'un intérêt moratoire, ainsi que des frais de rappels.

En cas de règlement par cartes de crédit, les factures seront majorées d'un pourcentage, Visa, Eurocard /Mastercard 2,50 % à titre de frais.

Nous réservons le droit de modifier les prix à tout moment, selon les hausses des coûts des matières premières.

Les prix indiqués dans cette brochure s'entendent en Francs Suisses et **hors taxe.**

MAGNE TRAITEUR Sàrl se réserve le droit, à tous moments, de modifier son offre de vente dans un délai de 5 jours ouvrables.

Vous avez un devoir de confidentialité sur toutes les offres et productions culinaires de la société MAGNE TRAITEUR Sàrl.

Le fort juridique de notre société est le canton de Genève.

Nous confirmer **48 heures** au préalable le nombre de personne définitif

Sans quoi, le dernier nombre de convives devisé ou annoncé servira de facturation.

La confirmation signée de la manifestation doit impérativement nous être adressée au plus tard 1 semaine (7 jours) avant la date de l'événement, au risque que la celle-ci soit déjà réservée pour une autre manifestation.

Prévoir une place de parking proche de la manifestation pour le déchargement de la marchandise. Toutes dépenses, concernant la consommation d'énergie et l'eau, sont à votre charge.

La Taxe sur la valeur ajoutée (TVA) :

2,50% sur la nourriture et les boissons sans alcool

7,70% sur le transport, matériel et les boissons alcoolisées



Magne Traiteur Sàrl

Halle de Rive

Découvrez notre boutique !

*Tous les jours un grand choix de plats préparés
par notre équipe de professionnel*

Grand choix de salades et de plats chauds à l'emporter !



29, Bd Helvétique

1207 Genève

(+41) 022 736 33 70

Depuis 1974 à votre service

Apéritif

Cocktail

Réception

Mariage

Bouquet de
chantier



Magne Traiteur Sàrl