Offre de catering

Tout est possible !

Acacias
UBS Restaurant

Un membre du ZFV, www.zfv.ch

Tout est possible !

Qu'il s'agisse d'une pause-café conviviale, d'un petit déjeuner léger, d'un lunch debout créatif, d'un apéritif fin, d'un repas de travail avec des collègues ou un déjeuner d'affaire avec des clients: Nous serions ravis de vous assister dans la planification et la réalisation de votre événement. Nous etablissons une offre adaptée à vos désirs et réalisons également des souhaits exceptionnels selon la devise:
Tout est possible!

Eric Chaumont
Gérant

Contact

Restaurant Acacias
Rue des Noirettes 35
1227 Carouge
T +41 22 375 90 96
acacias@zfv.ch

Gérant: Eric Chaumont

Sommaire

Pauses petit-déjeuners 2

Côté cafète 3

Pauses déjeuner 4

Création de cocktail 5

Proposition de vins 6

Boissons 7

Informations générales 8

CG 9

Pauses petit-déjeuners

Les pauses-cafés et petits-déjeuners sont servies à partir de 7h30 dans les salles de conférences.

Le café-croissant	par pers.	4.00
Café, thé ou infusion		
Croissant au beurre		
Le café-jus d'orange	par pers.	6.00
Café, thé ou infusion		
Jus d'orange		
Croissant au beurre		
Le suisse	par pers.	9.00
Café, thé ou infusion		
Jus d'orange		
Croissant au beurre		
Bircher portion 130g		
Le complet	par pers.	12.00
Café, thé ou infusion		
Jus d'orange		
Croissant au beurre		
Bircher portion 130g		
Salade de fruits 120g		

A la carte

Boulangerie		
Croissant au beurre	pièce	1.60
Pain aux raisins	pièce	2.20
Pain au chocolat	pièce	2.20
Mini pain au chocolat	pièce	1.20
Mini croissant	pièce	1.20
Mini escargot	pièce	1.20
Mini pain à la vanille	pièce	1.20
Snacks		
Salade de fruits	120g	2.70
Bircher	130g	2.90
Boissons		
Café, Thé, Infusion		1.60
Jus d'orange	20cl	3.50
Formules		
Thermos de café	20 pers.	25.00
Thermos de thé	10 pers.	15.00
Carafe jus d'orange	1lt	8.50

Côté cafète

Du lundi au vendredi de 7h30 à 13h45 nous vous accueillons avec un assortiment d'encas à emporter ou à déguster sur place. L'offre présentée est indicative et évolue au gré des mois et des saisons.

Boulangerie

Croissant au beurre	pièce	1.60
Pain au lait	pièce	1.40
Croissant Cailler aux amandes	pièce	3.40
Cravatte au chocolat	pièce	2.20
Pain aux raisins	pièce	2.20
Pain au chocolat	pièce	2.20
Pignon	pièce	2.60
Mini brioche	pièce	1.20
Mini viennoiserie	pièce	1.20
Salée au sucre	pièce	2.20
Cuchaule	pièce	2.50
Pain au sucre	pièce	1.40
Tresse au beurre	pièce	2.60
Croissant au fromage	pièce	3.00
Ramequin au fromage	pièce	3.00

Snacks

Tranche de pain	pièce	0.50
Beurre	portion	0.50
Tartine à la confiture ou Nutella	pièce	1.70
Salade de fruits	100g	1.70
Bircher	100g	1.70
Compote de fruits	pièce	2.10
Yoghourt perle de lait	pièce	2.10
Yoghourt séré	pièce	2.20
Yoghourt brebis	pièce	2.20
Yoghourt La Fermière	pièce	3.00

Sans gluten

Muffin au chocolat	pièce	3.40

Sandwichs

Mini sandwich	Pièce	2.00
Le Délice fromage ou jambon	pièce	4.30
Le Parisien	pièce	6.80

Information sur les allergies:

Nous serons heureux de préparer des sandwichs sans gluten avec du pain savoureux et de haute qualité. Nous proposons également des créations spéciales sans lactose et sans caséine.
Merci de commander 48 heures à l'avance.

Pauses déjeuner

Les pauses déjeuners sont servies de 11h00 à 13h30 dans les salles de conférences.

Nos formules (à partir de 10 personnes)

Salade lunch pers. 12.50
1 salade composée au choix
1 salade de fruits 120g
Eau plate ou gazeuse 30cl
Café, thé ou infusion

Sandwich lunch Petite fain pers. 13.60
3 sandwichs au choix/pers.
1 salade verte
1 fruit
Eau plate ou gazeuse 30cl
Café, thé ou infusion

Sandwich lunch Traditionnel pers. 20.00
3 sandwichs au choix/pers.
1 salade composée au choix
1 salade de fruits 120g
Eau plate ou gazeuse 30cl
Café, thé ou infusion

Sandwich lunch Gastronomique pers. 22.50
4 sandwichs au choix/pers.
1 salade composée au choix
1 salade de fruits 120g
Eau plate ou gazeuse 30cl
Café, thé ou infusion

Information sur les allergies:

Nous serons heureux de préparer des sandwichs sans gluten avec du pain savoureux et de haute qualité. Nous proposons également des créations spéciales sans lactose et sans caséine.
Merci de commander 48 heures à l'avance.

A la carte

Assortiment froid sandwich

Ballon spécial tomate mozzarella		2.50
Club sandwich crudité œuf		2.50
Ballon gastro bis au thon		2.50
Petit pain de campagne fariné jambon blanc et gruyère		2.50
Délice au salami		2.50
Délice au fromage		2.50
Délice au jambon		2.50
Délice au jambon fromage		2.60
Petit pain losange du fournil pavot au jambon cru		2.90
Délice à la coppa		2.90
Pain polaire au saumon fumé		3.50

Assortiment froid salade

Petite salade verte		2.50
Salade composée		6.80
Taboulé		6.80
Salade Grecque		7.50
Salade tomate mozzarella et basilic		7.50
Salade césar		7.50
Salade au thon		7.50
Salade au surumi		7.50
Salade au saumon fumé		7.90
Salade de poulet antipasti		8.50

Assortiment chaud

Ramequin aux épinards	10cm	3.50
Ramequin au fromage	10cm	3.60
Quiche lorraine	10cm	3.70
Dahl de lentilles, riz, salade verte		10.50
Risotto aux champignons, salade verte		10.50
Lamelles de filet de poulet cajun et une garniture du jour		12.50

Assortiment sucré

Fruit	pièce	1.10
Salade de fruits	120g	2.70

Création de cocktail

Nous vous proposons notre carte ainsi que des formules pour accompagner votre apéritif.

Nos formules (à partir de 15 personnes)

Le Finger food (5pc/pers)	pers.	8.00
1 Pain surprise (env. 48 pc)		
Flûtes feuilletée salées (250 g)		
Tacos et guacamole		
Le Campagnard (6pc/pers)	pers	10.50
1 Pain surprise (env. 48 pc)		
1 Ardoise de charcuterie, fromage, pain		
Dips (1kg) et fromage blanc		
Flûtes feuilletée salées (250 g)		
Le Plein sud (6pc/pers)	pers	15.00
Assortiments de canapés froids		
Tapenade d'olives vertes et noires, et ses croûtons		
Brochette de tomate cherry, mozzarella et basilic		
Brochette de melon & jambon		
Mini quiche cocktail assorties (4.5cm)		
Assortiment de mignardises		
Le Gourmet (7pc/pers)	pers	20.50
Bloc de foie gras et son blinis		
Crevette en chemise		
Mini cheese burger		
Brochette de poulet Yakitori		
Quiche Provençale		
Mignardises		
Cuillère d'ananas au basilic		

Nous vous invitons également à composer votre propre assortiment en faisant votre choix parmi les différentes formules présentées

A la carte

Assortiment froid		
Pain polaire au saumon fumé		2.50
Taost au caviar d'aubergine		2.50
Assortiments de canapés froids		2.50
Verrine de mini ratatouille aux parfums de Provence		2.60
Brochette de tomate cherry, mozzarella et basilic		2.70
Brochette de melon & jambon		2.80
Tartare de bœuf épicé sur Blinis		3.50
Flûtes feuilletée salées	250g	20.00
Tapenade d'olives vertes et noires et ses croûtons	~20 pers.	30.00
Tacos et guacamole	~20 pers.	30.00
Dips, sauce fromage blanc	1kg	35.00
Plateau charcuterie, fromage et pain		40.00
Pain surprise crudité	env. 32pc	50.00
Pain surprise	env. 48pc	65.00
Pain surprise	env. 64pc	75.00
Assortiment chaud		
Mini rouleau de printemps		2.00
Mini samossa		2.00
Mini quiche épinards		2.50
Mini ramequin		2.50
Quiche Provençale		2.50
Mini croissant au jambon		2.50
Crevette en chemise de pomme de terre		3.00
Brochette de poulet yakitori		3.00
Mini cheese burger		3.50
Assortiment sucré		
Cuillère d'ananas au basilic		2.50
Assortiment de mignardise		2.50
Mini tartelette aux fruits		2.50

Proposition de vins

Vins blancs Suisses*		75cl
Valais		
Fendant de Sion AOP, Les Félines	2016	25.00
Chardonnay Valais AOP, Vétroz, Jean-René Germanier	2016	38.00
Petite Arvine AOP Valais, Aphrodine, Albert Mathier & fils	2016	40.00
Vaud		
Féchy AOC, Azuré La Côte	2016	27.00

Vins blancs français*		75cl
Loire		
Pouilly-Fumé AOP, Domaine les Froids, Hubert Veneau	2016	40.00
Côte du Rhône		
Sauvignon Blanc, Vin de Pays d'Oc, Luc Pirlet	2016	22.00

Vins blancs italiens*		75cl
Pinot Grigio Valdadige DOC, Vigneto Corvara, Armani	2016	33.00

Vins rosés Suisse*		75cl
Neuchâtel		
Œil de perdrix, Auvernier	2016	35.00

Vins rouges Suisses*		75cl
Valais		
Dôle du Valais AOP, Majorie	2016	23.00
Humagne Rouge du Valais AOP, Albert Mathier & fils	2016	40.00
Vaud		
Yvorne rouge AOP, Clos de la George	2016	38.00

Vins rouges français*		75cl
Languedoc		
Vieilles Vignes Vin de Pays d'Oc, Domaine de la Jasse	2014	28.00
Château l'Ermitage Rouge Sainte Cécile, Costières de Nîmes	2013	32.00

Vins mousseux*	75cl
Prosecco Conegliano-Valdobbiadene DOCG, Il Colle extra dry	40.00
Champagne Perrier-Jouët, Grand brut	80.00

*Les prix mentionnés ne comprennent pas le coût du personnel de service. Veuillez vous référer à notre politique de prix en page 8.

Boissons

Boissons froides

Carafe jus d'orange	1lt	8.50
Eau minerale gazeuse ou plate	1.5lt	4.50
Boissons aromatisées Coca Cola, Coca-cola zero, Ice Tea	1.5lt	8.50
Boissons aromatisées Coca Cola, Coca-cola zero	50cl	2.80

Bière

Felschlösschen	33cl	4.50

Boissons chaudes

Thermos de café	20 pers.	25.00
Thermos de thé	10 pers.	15.00

Informations générales

Commande / Changements / Annulation
Pour un service parfait, nous vous demandons de nous contacter à l'avance. Pour les commandes de catering, nous vous recommandons deux jours ouvrables (48 heures) à l'avance, pour les plus grands événements dix jours ouvrables à l'avance. Vérifiez les détails avec notre responsable sur place.

Nous vous prions de nous contacter 2 jours ouvrables (48 heures) à l'avance en cas de changement du nombre de personnes. Des changements ultérieures seront facturés en fonction de votre commande.

Nous nous réservons le droit de facturer tout événement annulé à moins de 48 heures de la date prévue.

Politique de prix
Tous nos prix sont TTC et hors coûts de personnel de service. Nous vous somettons volontier un devis estimatif pour tous vos événements basé sur les prix de service ci-dessous. Une majoration de 50% est effectuée lors de weekend et de jours fériés.

Personnel

Cuisinier	par heure	CHF 45.00
Serveurs	par heure	CHF 45.00
Chef de partie, Maître d'hôtel	par heure	CHF 55.00
Mise en place, nettoyage	par heure	CHF 45.00

Materiel et transport

Loctation verre, tasse, serviette	pièce	0.50
Flûtes à champagne en plastique	pièce	0.40

Selon le type et le lieu de la manifestation des frais de location de matériel et de transport devront les cas échéant être pris en considération.

CG

1. Champ d'application et définitions
Les présentes conditions générales régissent les relations juridiques entre le convive / client / organisateur, ci-après dénommé client, et les établissements du Groupe ZFV. En complément de ces conditions générales, d'autres dispositions et conditions de réservation peuvent être appliquées. En cas de divergences entre la commande et les présentes conditions générales, les dispositions retenues dans la confirmation de commande sont prioritaires. Le règlement intérieur de chaque lieu d'événement fait partie intégrante des présentes conditions générales.

2. Prestation
Le Groupe ZFV s'engage à fournir l'étendue des prestations conformément à la confirmation de commande avec le client. Le Groupe ZFV se réserve le droit de modifier légèrement ses prestations en accord avec le client en cas de changements à court terme dans l'offre du marché (p. ex. marchandise manquante, augmentation massive des prix), et s'engage à une exécution équivalente de la commande.

3. Accord
La commande est réputée passée lorsque l'offre ou la confirmation de commande a été reconfirmée par le client. Si aucune forme écrite n'a été convenue entre les parties, un accord oral tient également lieu de reconfirmation. Si la réservation est effectuée par un tiers, celui-ci devient également partenaire, indépendamment d'une autorisation valable par le client, et est responsable, outre le client, de toutes les obligations découlant de la commande à titre de codébiteur solidaire.

4. Publicité
Les annonces dans les journaux et toute autre publicité commerciale indiquant des événements dans les établissements du Groupe ZFV nécessitent l'accord préalable du Groupe ZFV.

5. Modification du nombre de participants
Au plus tard 2 jours ouvrables avant l'événement, le nombre de participants convenu est contraignant. Ce nombre de personnes sert de base pour la facturation. La totalité des coûts est facturée pour les participants qui ne se présentent pas.

6. Annulation d'événements et de réservations
Des commandes définitives peuvent être annulées sans frais jusqu'à y compris le 3ième jour avant l'événement. En sont exclues les dépenses déjà encourues jusqu'à ce moment-là envers des tiers qui ont été effectuées par le Groupe ZFV à la demande du client. À partir du 2ième jour avant l'événement, les frais effectivement encourus sont facturés.

7. Responsabilité du client
Le client est responsable de tout dommage (dommages corporels et/ou matériels), même si aucune faute directe (p. ex. vol, accident) ne lui peut être reprochée. Ceci s'applique également aux dommages causés par des tiers. Le Groupe ZFV n'est pas responsable des accidents de participants d'événements, pour autant qu'ils n'aient pas été causés par des collaborateurs du Groupe ZFV. Le Groupe ZFV décline toute responsabilité pour les prestations de tiers.

8. Prix et conditions de paiement
Les prix confirmés par écrit sont valables. Ils s'entendent en francs suisses, y compris la TVA. La boulangerie Kleiner constitue une exception, tous les prix indiqués sont hors TVA. Les factures sont payables dans les 20 jours suivant la date de la facture. Les chèques personnels ne sont pas acceptés. Les clients domiciliés à l'étranger doivent payer 100% du montant indiqué dans la confirmation de commande 7 jours ouvrables avant l'événement. Lorsque les acomptes confirmés par écrit ne sont pas payés dans les délais, le Groupe ZFV est en droit de résilier le contrat et de facturer au client les éventuelles dépenses encourues jusqu'à ce moment-là. Si le client n'est pas en même temps l'organisateur, il est solidairement responsable pour le montant total de la facture. Le Groupe ZFV se réserve le droit de mettre à disposition des informations à des tiers afin de vérifier la solvabilité et de transférer celles-ci à des tiers en cas de créances en souffrance, les frais de traitement encourus étant imputés sur le montant dû.

9. Annulation par le Groupe ZFV
En cas de force majeure, de projets de transformations, sur ordre de l'autorité ainsi qu'en cas de non-respect du paiement à l'avance convenu par contrat, le Groupe ZFV est en droit de résilier le contrat sans frais. Si le Groupe ZFV a des motifs justifiés de croire que l'événement menace de compromettre le bon fonctionnement, la sécurité ou la réputation de l'établissement, il peut résilier le contrat sans dédommagement.

10. Droit applicable et for
Les présentes conditions générales sont régies par le droit suisse. Le for est exclusivement Zurich.

Janvier 2018