Offre catering

Tout est possible !

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 établissons des offres adaptées à vos désirs et réalisons également des souhaits exceptionnels selon la devise :

Tout est possible!

Jérémy Gomez

Gérant - Chef de cuisine

Contact

Restaurant du gymnase de Burier
Route de Chailly 170
1814 La Tour-de-Peilz
T +41 21 944 52 00
campus-burier@zfv.ch
jjgomez@zfv.ch
Gérant du restaurant : Jérémy Gomez

Sommaire

Entrées et viandes	4
Mets de brasserie et plateaux	5
Apéritif dinatoire	6
Desserts	7
Boissons	8
Informations générales	9
CG	10

Entrées et viandes

Vous avez envie de composer votre menu personnalisé ? Faites votre choix parmi notre sélection d'entrées et de viandes

Entrées		
Assiette campagnarde et saladine	portion	8.50
Terrine aux deux saumons et saladine	portion	7.80
Tartare de boeuf maison et ses toasts	portion	9.80
Crème de courge avec ses graines de courge torréifiées	portion	6.80
Toast aux champignons	portion	7.50

Viandes		
Pièce de boeuf grillée	portion	39.00
Suprême de poulet jaune	portion	19.00
Magret de canard poêlé	portion	21.00
Filet de porc	portion	18.00
Boeuf braisé à l'ancienne	portion	21.00

Toutes les viandes sont accompagnées d'une sauce au choix, d'une garniture (gratin dauphinois, pommes grenailles sautées au thym, pâtes ou risotto) et de légumes de saison

Mets de brasserie et plateaux

Vous avez envie de composer votre apéro personnalisé ? Faites votre choix parmi nos divers plats

Mets de brasserie		
Saucisson vaudois et son papet	portion	18.50
Choucroute garnie et pommes nature	portion	22.00
Moules frites sauce au choix	portion	21.00

Plateaux		
Plateaux de fromage, charcuterie et pain	plateau	12.00
Plateau de mini délices assortis (20 pièces)	plateau	46.00

Apéritif dinatoire

Vous avez envie de composer votre apéro personnalisé ? Faites votre choix parmi notre séléction de créations

Mets froids

Mini tortillas assorties	pièce	2.85
Gougère au Comté	pièce	1.50
Mini croissant méditerranéen	pièce	2.30
Mini muffin au boursin	pièce	2.90
Bruschetta de courgette aux olives	pièce	1.90
Verrine de tzatziki grec et pita	pièce	1.70
Brochette abricot, Gruyère et raisins	pièce	1.70
Mini macaron au chèvre	pièce	2.50

Mets chauds

Coxinha frite de boeuf	pièce	2.50
Mini quiche lorraine	pièce	2.70
Mini cheeseburger	pièce	2.30
Mini tarte flambée	pièce	1.70
Rouleau de mozzarella tomate et basilic	pièce	1.85
Croque-saumon, froma frais et pomme verte	pièce	1.90
Champignon gratiné aux lentilles corail, feta et figues	pièce	2.10
Foccacia au caviar d'aubergine et huile d'olive extra vierge	pièce	1.80

Mets sucrés

Mini tartelette au citron	pièce	2.20
Mini éclairs assortis	pièce	2.00
Verrine de tiramisu	pièce	2.50
Verrine de compotée de crème de framboise à la cannelle	pièce	1.70
Mini macarons assortis	pièce	2.60
Mini cheesecake framboise	pièce	3.10
Mini mousse au chocolat	pièce	2.80

Nous recommandons 9 à 12 pièces par personne

Desserts

Vous avez envie d'une petite douceur? Faites votre choix parmis nos différents desserts

Desserts		
Croquant au cappuccino	pièce	7.50
Cheesecake cookie & cream	pièce	7.00
Coupe de fruits de saison avec glace vanille et crème double	portion	9.50
Tartelette au citron meringué	pièce	6.20
Meringue crème double	portion	6.20
Opéra chocolat/café et crème anglaise	pièce	8.90

Boissons

Boissons froides		
Eau minérale plate ou gazeuse	1 Litre	2.90
Bière		
Bière Cardinal	33cl	3.50
Boissons chaudes		
Thé ou café	tasse	2.60
Vins		
Aigle Beau-Rivage Chablais AOC, Beau-Rivage, vin blanc	50cl	17.80
Féchy, AOC La Côte, Azuré, 2022, vin blanc	75cl	22.50
Gamay La Côte Les Frères Dutruy, AOC La Cote, Les Frères Dutruy, 2021, vin rouge	75cl	24.50
Dôle du Valais Landolt, AOC Valais, Majorie, vin rouge	50cl	13.50

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 ultérieurs 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 soumettons volontiers un devis estimatif pour tous vos événements basé sur les prix de service ci-dessous.

Personnel de service	par heure	CHF 50.00
Personnel de cuisine	par heure	CHF 50.00
Chef de service	par heure	CHF 60.00

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. 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.

Août 2023