

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!

Aymerick Bitoune

Gérant

Contact

Restaurant Mycelium
Pass. du Cardinal 5
1700 Fribourg
mycelium@zfv.ch
T +41 26 526 33 71



Sommaire

Pause café & petit-déjeuner	4
Menus trois plats	5
Création apéritif simple	6
Création apéritif dinatoire	7 - 8 - 9
Boissons	10
Informations générales	11
CG	12

Pause café & petit-déjeuner

Les pauses cafés et petits-déjeuners sont servis dans une zone d'accueil ou dans un salon

Good morning	par pers.	8.50
Café ou thé, eau minérale 50cl, jus d'orange Fairtrade, croissant au beurre, de sils ou complet (végétalien), fruit de saison		

Mid morning break	par pers.	10.50
Café ou thé, eau minérale 50 cl, jus d'orange Fairtrade, croissant complet, bricher müseli en verrine, muffin (saveur du jour). mélange de fruits secs et noix		

Afternoon break	par pers.	11.00
Café ou thé, eau minérale 50cl, jus d'orange Fairtrade, cake maison, fruit de saison		

Vitamine & Co.		
Panier de fruits frais de saison	kg	6.50
Panier de fruits frais de saison avec mélange de noix et fruits secs	kg	19.50

Frais du fournil		
Croissant au beurre	pièce	1.70
Petit pain de sils, complet, multigrain, pain au lait, pains complet ou pain paysan	pièce	1.90
Petits pains spéciaux, bretzel au beurre	pièce	3.00
Taillé aux grebons	pièce	2.80



Menus trois plats

Choisissez parmi nos quatre menus

Singinois par pers. 23.90

Rillette de truite fumée et ses croûtons

*

Jambon de la borne AOP

Galette de pommes de terre rôtie

Haricots verts à l'échalote

*

Poire au vin rouge

American par pers. 23.90

Soupe au brocoli et cheddar

*

Salade César, lamelles de blanc de poulet grillées, parmesan et chips de patate douce

*

Cheesecake et coulis de framboises

Asiatique (Vegan) par pers. 23.90

Sushi de légumes et wakamé

*

Pad thaï de nouilles au quorn et légumes

Possibilité de remplacer le quorn par du poulet (supplément de CHF 3.00)

*

Gâteau choco-coco et sa crème de noix de cajou à la vanille

Moyen oriental (Vegan) par pers. 21.90

Houmous de betterave et pain pita

*

Couscous de légumes bio

Jus épicé à la harissa

Possibilité d'ajouter du boeuf (supplément de CHF 5.00)

*

Salade de fruits à la menthe fraîche



Créations apéritif simple

Nous vous proposons un choix de boissons composé d'un vin blanc et d'un vin rouge du pays, de bière, d'eau minérale naturelle et pétillante et de jus de fruits.

Pour accompagner votre apéritif faites votre choix parmi les formules suivantes:

Simple par pers. 4.00

Biscuits secs, chips, mélange de noix salées

Cosy par pers. 8.00

Assortiment de 4 mini canapés par personne dotés de garnitures variées (jambon, fromage, mousse de poisson, légumes, etc.)

Plateaux apéro (min. 4 personnes)

Le Fribourgeois par pers. 8.00

Charcuterie, viandes séchées, fromages fribourgeois, légumes au vinaigre, pain et beurre

L'oriental par pers. 6.00

Pain pita, houmous, caviar d'aubergines, séré au concombre et à la menthe

Le Tex Mex par pers. 6.00

Nachos, guacamole et salsa épicée

Le maraîcher par pers. 5.00

Bâtonnets de légumes accompagnés de dips de fromages frais aux herbes et de curry

Les boissons seront facturées à la consommation



Créations apéritif dinatoire

En guise d'assortiment pour un cocktail, nous vous suggérons 3 formules composées d'une sélection de bouchées froides, chaudes et sucrées. N'hésitez pas à personnaliser ces formules ou à créer votre propre composition en vous inspirant de notre sélection à la carte.

Délice par pers. 19.00

Mini délice sésame au saumon fumé
Chouquette au vacherin fribourgeois
Mini ramequin aux légumes
Dés de vieux Gruyère AOP
Mini brochette de volaille teriyaki
Nems et sauce aigre-douce
Verrine de tartare de légumes au vinaigre balsamique

Harmonie par pers. 22.00

Mini sandwich au pain complet
Mini buns de bœuf et poivrons confits
Tempura de crevettes au wasabi
Croustille de Saint-Jacques
Brochette tomate-mozzarella
Mini tartelette au chocolat
Verrine de fruits à l'infusion de thé à la menthe

Excquise par pers. 26.00

Brouillade d'œufs parfumée à l'huile de truffe blanche
Sashimi de saumon au sésame et caramel de soja
Crostini de magret de canard cuit au sel
Pic de bœuf caramélisé
Mini crème brûlée à la tomate séchée
Verrine de mousse d'avocat
Brochette de fruits de saison
Mini financier aux amandes
Mini tartelette fantaisie



Créations apéritif dinatoire

En guise d'assortiment pour un cocktail, nous vous suggérons 3 formules composées d'une sélection de bouchées froides, chaudes et sucrées. N'hésitez pas à personnaliser ces formules ou à créer votre propre composition en vous inspirant de notre sélection à la carte.

À LA CARTE

Végétarien et antipasti

Pic de Gruyère AOP et raisins	pièce	2.80
Pain aux fruits des Grisons	pièce	2.50
Tomme Moléson sur croûtons	pièce	2.80
Brochette tomate-mozzarella	pièce	2.80
Antipasti rondini	pièce	2.80
Rouleau de printemps aux légumes frits	pièce	2.80
Rouleau de crêpe avec fromage frais aux herbes	pièce	3.00
Bruschetta aux tomates et pesto	pièce	3.00
Mini pizza aux courgettes, poivrons et champignons	pièce	2.80
Mini ramequin au vacherin fribourgeois	pièce	3.40
Olives grecques géantes (bol 80g)	pièce	6.00
Copeaux de parmesan (bol 100g)	pièce	9.00

Poisson

Boule de thon et pommes de terre	pièce	3.00
Roulade de crêpe au saumon fumé	pièce	3.50
Crostini de truite fumée	pièce	3.50
Gambas frite aux flocons de coco	pièce	3.50
Tartelette croustillante aux crevettes et à l'avocat	pièce	4.00

Viande

Datte au lard croustillant	pièce	2.80
Mini rissole à la viande	pièce	3.50
Roulade de crêpe au chorizo	pièce	3.50
Quichette au jambon de la borne	pièce	3.50
Brochette de porc caramélisé	pièce	3.50
Mini boulette de viande en sauce épicée	pièce	3.50
Brochette de poulet au lard	pièce	3.80
Crostini au tartare de bœuf	pièce	4.00
Dés de porc caramélisé au vin cuit	pièce	4.00



Créations apéritif dinatoire

En guise d'assortiment pour un cocktail, nous vous suggérons 3 formules composées d'une sélection de bouchées froides, chaudes et sucrées. N'hésitez pas à personnaliser ces formules ou à créer votre propre composition en vous inspirant de notre sélection à la carte.

À LA CARTE

Douceurs

Mignardises	pièce	1.80
Mini gâteaux fantaisie, mélange	pièce	2.20
Petits fours « Passion au chocolat »	pièce	2.20
Mini verrine de meringue à la crème double de Gruyère	pièce	3.00
Brochette de fruits	pièce	3.60
Mini verrine de mousse au chocolat noir	pièce	3.00



Boissons

Boissons froides

Eau minérale	100cl	5.50
<small>Gazeuse ou plate</small>		
Jus de pommes Ramseier	100cl	8.00
Jus d'orange Michel	100cl	8.00
Jus Bodyguard Michel	100cl	8.00

Bière

Cardinal blonde	33cl	4.20
Cardinal blanche	33cl	4.60
Cardinal 0/0	33cl	4.20

Boissons chaudes

Café Nespresso	tasse	3.20
Thé et infusion	tasse	3.20

Vins blancs

Punkt Schluss, Béranges, AOP Lavaux	75cl	35.00
Riex et caetera, AOC, Lavaux	75cl	41.00
FRI-Bourg-en-Lavaux, AOC Lavaux	75cl	42.00
Dézaley Grand Cru, AOC Lavaux	75cl	49.00

Vins rosés

Rosé En Terrasse, AOC Lavaux	75cl	35.00
------------------------------	------	-------

Vins rouges

Riex Zähringen, Gamay, AOC Lavaux	75cl	40.00
Jadis & Demain, Assem. Epresses, AOC Lavaux	75cl	42.00
Bourge ! 2020, AOC Lavaux	75cl	62.00



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



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 3^{ème} 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 2^{ème} 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