

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!

Votre Gérant

Contact

Restaurant RTS Lausanne
Av. du Temple 40
1010 Lausanne
T +41 76 281 74 03
rtslausanne@zfv.ch

Contact

Restaurant RTS Genève
Quai Ernest-Ansermet 20
1211 Genève
T +41 58 134 23 57
rtsgenève@zfv.ch



Sommaire

Pause café	4 – 5
Brunch	6
Déjeuner «Brown bag»	7
Déjeuner d'affaires	8
Menu 3 plats	9
Buffet froid	10
Créations cocktail	11
Boissons	12
Informations générales	13
CG	14



Pause café

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 müsli 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, biscuits 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

Douceurs		
Cookie	pièce	2.50
Cake (chocolat, marbré, citron)	pièce	2.50
Boule coco	pièce	2.50
Muffin aux fruits	pièce	2.50
Brownies	pièce	2.50



Pause café

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

Le salé

Délices au jambon ou fromage	pièce	2.50
Tranche de dinde fumée	50g	3.50
Tranche de jambon blanc	50g	3.50
Tranche de Gruyère	50g	2.20
Portion de beurre	10g	0.80
Fromage portion (camembert, Gruyère, tomme, Babybel, etc.)	portion	1.60



Brunch

Minimum 10 personnes sur réservation 5 jours ouvrables avant la date de l'évènement.

L'offre

par pers. 24.90

Assortiment de mini viennoiseries (pain au chocolat, croissant, pain aux raisins, pain à la crème, chausson aux pommes)

Plateau de charcuteries (jambon blanc, jambon de dinde, salami, mortadelle, jambon cru, terrine de campagne)

Plateau de fromages (Gruyère, tomme de montagne, Appenzeller, camembert, fromage frais aux herbes)

Beurre portion

Bircher

Sélection de céréales

Assortiment de fruits de saison coupés

Jus de fruits frais

Farandole de pains et tartines

Boissons chaudes (café, thé, infusion, chocolat)

Minérales plates et gazeuses

Boissons alcoolisées disponible sur demande en supplément

En chafing dish :

Oeufs brouillés , lard grillé, saucisses de veau rôties



Déjeuner «Brown bag»

La réponse à un déjeuner rapide, facile et mobile emballé et présenté dans un cabas de papier brun

Léman cabas 14.90

1 baguette sandwich fourrée d'une garniture de votre choix:
confiture, jambon, salami, poitrine de dinde, gruyère, légumes
1 fruit de saison
1 branche de chocolat Cailler
1 eau minérale PET 50 cl

Salève cabas 16.90

1 baguette sandwich
fourrée avec la garniture de
votre choix: jambon fumé de la borne, roast beef, jambon cru
1 fruit de saison
1 branche de chocolat Cailler
1 eau minérale PET 50cl

Rhône cabas 19.00

1 baguette sandwich
fourrée avec la garniture de votre choix: jambon, salami, poitrine de
dinde, fromage suisse ou légumes
1 salade du jour
1 fruit de saison
1 branche de chocolat Cailler
1 eau minérale PET 50cl

Possibilité de choisir le pain de votre sandwich par pers. 0.80

Wrap

Bun's

Pain polaire

Pain brioché

Baguette complète



Déjeuner d'affaires

Que vous souhaitez encourager le réseautage avec une formule de repas debout et décontracté ou organiser un déjeuner privatif dans vos locaux ou en privatisant notre restaurant, nous vous proposons les formules suivantes.

Le lunch debout par pers. 25.00
Bol de salade fantaisie
Spécialité de 3 à 4
composantes servie en chaffing dish
Viande, poisson, légumes et féculent
Dessert sur assiette ou en verrine

Le buffet dinatoire par pers. 35.00
Entrées froides sur plateau ou en verrines
Assortiment de spécialités servies en verres ou en mini plats
Ex: parmentier de canard confit, mijoté de lentilles et boeuf braisé au vin corsé,
risotto aux légumes et gambas
Mini desserts sur assiette ou en verrine

Menus trois plats

Profitez d'un repas convivial servi à table par notre personnel attentif dans le restaurant ou dans un salon de votre choix

Composez votre menu avec la sélection des plats du chef :

Entrée + plat = **CHF 19.90**

Plat + dessert = **CHF 19.90**

Entrée + plat + dessert = **CHF 23.90**

Entrées

Tartare de fera du lac à la **mangue** et **rampon**, vinaigrette balsamique

Linguine au pesto d'**ail des ours** maison

Asperges blanches du Valais, sauce au beurre citronné, copeaux de Gruyère AOP

Duo d'asperges en salade, **radis** et tomates à la vinaigrette citronnée 

Plats

Pavé de **saumon** snacké aux **asperges du Valais** et **patate douce**, huile citronnée

Cuisse de **poulet** désossée sautée, jus aux épices du soleil, **pommes de terre nouvelles** rôties, duo de **carottes** glacées

Risotto aux **pousses d'épinards**, **brocolis** et **tomates confites**

Burger de **boeuf suisse**, **frites maison**

Filets de perches du lac, sauce tartare, **pommes allumettes** et salade

Desserts

Crème brûlée à la fève de tonka

Tarte fine aux abricots et miel du Valais, quenelle de glace vanille

Salade de **fraise** et rhubarbe à la citronnelle, tuile aux amandes

Mousse au chocolat, bricelet

Les composants en gras sont issus de l'agriculture biologique prioritairement locale

Le riz et les légumineuses sont issus de l'agriculture équitable

La crème, le lait et les œufs entrant dans la composition de nos desserts sont issus de l'agriculture biologique

Les viande de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine suisse

Les prix sont TTC 8.1%

Buffet froid

Profitez d'un petit buffet froid sain, gourmand, local et durable.

Salades et spécialités froides

Salade d'endives aux noix et bleu de Fribourg

Salade de dent-de-lion aux lardons et œufs BIO

Salade de pommes de terre BIO à l'ail des ours

4 crudités de saison, choix de sauces, huiles et vinaigres

Truite fumée de la pisciculture de Coinsins, mousseline de raifort

Plat de charcuteries du pays de Vaud et Genève, moutardes artisanales du Moulin de Sévéry

Terrine campagnarde, légumes au vinaigre

Corbeille de petits pains complets et aux graines

Potage de saison

Fromages

Sélection de fromages affinés de nos régions

Fruits séchés et noix

Pain artisanal au levain à la coupe

Desserts

Mousse au chocolat noir

Salade de fruits de saison

Tarte tatin, sauce vanille

Café et mignardises

Sur demande

Buffet pour un nombre minimum de 25 personnes.

Commande minimum 5 jours ouvrables à l'avance.

Prix par personne TTC CHF 45.00, hors café et mignardises

La sélection de fromages est limitée à 4 sortes selon les recommandations de notre fromager

Les allergènes vous sont communiqués sur demande

Nous vous invitons à nous informer des éventuelles intolérances alimentaires de vos convives.

Des adaptations sont tout à fait envisageables.

Créations cocktail

Vous avez envie de composer votre cocktail personnalisé ? Faites votre choix parmi notre sélection de créations

Végétarien/vegan/antipasti

Assortiment de quiches végétariennes	pièce	2.80
Rouleaux de printemps aux légumes	pièce	2.80
Bruschetta de tomates	pièce	2.80
Wrap aux légumes grillés et fromage frais	pièce	2.90
Mini pizza végétarienne	pièce	3.00
Assortiment de mini canapés vegans pain saumure et légumes	pièce	3.00

Poisson

Roulé de crêpe au saumon fumé	pièce	2.80
Brochette de crevettes panées coco	pièce	3.00
Sashimi de saumon	pièce	3.00
Crevettes cocktail et avocat en verrine	pièce	3.50
Tartare de saumon pomme verte gingembre	pièce	3.60

Viande

Croissant au jambon (Suisse)	pièce	2.90
Petite quiche aux lardons (Suisse)	pièce	3.10
Boulette de viande (Suisse) épicée avec sauces	pièce	3.10
Brochette de porc (Suisse) caramélisé	pièce	3.10
Wrap à la dinde fumée (Suisse) salade de tomates	pièce	3.20
Brochette de poulet (Suisse) teriyaki	pièce	3.30
Verrine tartare de boeuf (Suisse)	pièce	3.80
Mini burger de boeuf (Suisse)	pièce	4.10

Douceurs

Mini cake	pièce	2.20
Cannelé à la vanille bourbon et au rhum	pièce	2.80
Mousse au chocolat en verrine	pièce	2.80
Brochette de fruits	pièce	3.00
Assortiment de mignardises (tartelette, bavaï, mini pâtisserie, etc.)	pièce	3.50
Sélection de chocolat dégustation	pièce	4.10

Boissons

Boissons froides

Jus de fruits maison	100cl	7.00
Jus de fruits Michel	100cl	9.00
Eau minérale	100cl	5.00
Gazeuse ou plate		
Eau minérale	50cl	2.90
Gazeuse ou plate		
Boissons gazeuses aromatisées	50cl	3.50
Coca Cola, Coca light, Coca zéro, Schorle, etc.		

Bière

Bière artisanales	33cl	dès 5.00
-------------------	------	----------

Boissons chaudes

Thé ou café en thermos		2.80
Avec crème et sucre		

Vins blancs de Suisse romande

Chasselas, Calamin Grand Cru, AOC Domaine de Croix Duplex Jean Vogel & Fils, Grandvaux	75cl	53.00
Viognier, AOC Givrins, Cave Philippe Bovet, Givrins	75cl	55.00
Petite Arvine, AOC Valais, Domaine Jean-René Germanier, Vétroz	75cl	58.00
Chasselas, Clos du Crosex Grillé, Aigle AOC, Cuvée des Immortels, Cave Bernatd Cavé, Ollon	75cl	64.00

Vins rouges de Suisse romande

La Cuisse de Jupiter, Cabernet Sauvignon, Domaine de Centaure, Claude Ramu, Dardagny	75cl	50.00
Syrah, AOC Valais, Domaine Jean-René Germanier, Vétroz	75cl	53.00
La Colombe Rouge «Réserve», Vaud AOC, Assemblage en fûts de chêne de Gamaret, Garanoir, Syrah, Pinot noir, Cave Raymond Paccot, Féchy	75cl	63.00



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	par heure	CHF 50.00
Personnel de 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