



Notre offre De restauration

"Nous aimerions vous souhaiter la bienvenue au bureau !"

Qu'il s'agisse d'un apéritif ou d'une fête, le choix du bon accompagnement culinaire est essentiel pour la réussite d'un événement.



SV (Suisse) SA / CSS Lausanne / Restaurant Ven'Art

Avenue de Valmont 41 / 1000 Lausanne 10

Dubey Patrick / [/T +41 58 277 64 21](tel:+41582776421) / restaurant.venart@sv-group.ch

<https://venart.sv-restaurant.ch/fr>

TABLE DES MATIÈRES

Food Box	Page 3 à 4
Petit-déjeuner	Page 5 à 6
Apéritif	Page 7 à 9
Boissons	Page 10 à 12
Déclaration	Page 13
Frais supplémentaires, transport, conditions	Page 14
Conditions générales	Page 15 à 18

Légende

 Végétarien

 Vegan

Découvrez nos boîtes alimentaires!

Une solution de restauration pratique, simple et variée
pour votre prochaine réunion !



FOOD BOX

COMMANDABLE À PARTIR DE 10 PERSONNES

Toutes les boîtes contiennent des composants végétariens et/ou végétaliens ou ont été entièrement composées avec des composants végétariens et/ou végétaliens.

BOÎTE petit déjeuner Par Personne 12.50

Ballons complets aux graines, croissants au beurre, classic muesli Well Being, salade de fruits, yogourt Vitamin Power aux céréales Superfood

BOÎTE DE SANTÉ **V** Par personne 14.00

Pudding aux graines de chia, lait de coco, banane et ananas, Yogourt Vitamin Power avec purée de mangue et granola, fruits de saison, Jus d'oranges siciliennes frais Bio

BOÎTE D'APÉRITIF Par Personne 17.50

Tortilla au saumon fumé et fromage frais à l'aneth, jambon cru sur tomates cerises confites et mozzarella, Mini sandwich assortis, falafels avec sauce au yogourt et ciboulette, guacamole avec chips de tortilla

BOÎTE REPAS DE MIDI Par Personne 21.50

Riz vénéré aux crevettes et mascarpone, Pastata cornettes au pesto, petits pois, maïs et parmesan, Salade César avec poulet, oeuf et parmesan, Lentils & Green avec guacamole et noix, Beetroot & Feta avec betterave rouge, couscous et feta, Macarons assortis et brownies au chocolat

BOÎTE PAUSE-CAFÉ **V** Par Personne 12.50

Cake au citron, cookies au chocolat, panna cotta aux fruits rouges, verrine de fruits secs et noix, mini sandwich aux légumes grillé et roquette.



PETIT-DÉJEUNER

FOUR FRESH

Croissant au beurre V	Pièce	1.30
Croissant sils V	Pièce	1.30
Croissant rustique V	Pièce	1.50
Croissant au chocolat Cailler V	Pièce	2.90
Pain au chocolat V	Pièce	2.40
Pain au lait V	Pièce	1.40
Pain aux pépites de chocolat Fairtrade V	Pièce	2.60
Ballon complet paillasse aux graines V	Pièce	1.40
Ballon blanc paillasse aux graines V	Pièce	1.40
Ballon blanc paillasse V	Pièce	1.40
Salée au sucre V	Pièce	2.80
Escargot aux noisettes V	Pièce	2.60
Tartine à la confiture V	Pièce	2.10
Cookies au chocolat V	Pièce	2.60
Donut V	Pièce	2.20
Brownies V	Pièce	2.20
Muffin V	Pièce	3.00
Pastel de nata V	Pièce	1.90
Taillé aux greubons	Pièce	2.70
Croissant au jambon	Pièce	2.80
Ramequin au fromage	Pièce	3.20

PETIT-DÉJEUNER

FRUITS ET CÉRÉALES

Classic Müesli **V** Verre 3.90
Yogourt nature, 7 céréales, fruits rouges, banane

Brain Müesli **V** Verre 3.90
Yogourt nature, 7 céréales, noisettes, noix, baies super Food

Chocolate Müesli **V** Verre 3.90
Yogourt nature, cacao, amandes, 7 céréales, pomme, poire, banane

Divers yogourts énergétiques faits maison **V** Verre 3.90 à 4.50*
Yogourt nature avec granola et purée de fruits

Fruits coupés de saison **V** Verre 3.50 à 4.50*

Fruits entiers **V** Pièce 1.00 à 1.50*

Smoothie de saison **V** Verre 3.50 à 4.50*

* Dépendance des prix en fonction du type et de la saisonnalité

APÉRO

LE FROID ARRIVE

Houmous dans un pain pita	Pièce	2.20
Tartare de légumes	Pièce	2.20
Dips de légumes, sauce au séré saveurs curry et cocktail V	Pièce	2.20
Tofu croquant au sésame avec sauce au curry	Pièce	2.70
Wrap au saumon fumé, mesclun, moutarde à l'aneth	Pièce	2.70
Mini sandwich assorti garni à choix	Pièce	3.20
Jambon cru sur tomates cerises confites avec mozzarella	Pièce	3.20
Mousse d'avocat, concombre, épinards avec mayonnaise au cresson	Pièce	3.20
Crevettes tandoori, avocat, couscous rouge, grenade et edamam	Pièce	3.70
Vitello Tonnato, salade de jeunes pousses et câpres	Pièce	3.70
Ciabatta à la tomate, pesto, roquette, parmesan et bresaola	Pièce	3.70
Roastbeef, sauce tartare	Pièce	3.70
Plateau de charcuteries, gruyère et pain (50gr)	Pièce	5.50

LA CHALEUR ARRIVE

Mini feuilleté assorti	Pièce	1.20
Mini ramequin au fromage V	Pièce	1.20
Pommes de terre country au fromage et aux herbes V	Pièce	1.70
Boulettes de falafel avec sauce au citron vert V	Pièce	1.70
Rouleau de printemps aux légumes, sauce Nam Jim V	Pièce	1.70
Samosa aux légumes, servi avec de la sauce chili douce V	Pièce	1.70
Pruneau roulé au lard sur son toast à l'ail V	Pièce	2.20
Gambas Al ajillo (crevettes à l'ail) V	Pièce	3.30
Malakoff V	Pièce	3.30
Brochettes de poulet satay aux cacahuètes V	Pièce	3.70
Riz vénéré et crevettes marinées	Pièce	3.70
Mini burger de bœuf	Pièce	3.70

Douceurs

Mini tartelette au vin cuit V	Pièce	1.20
Mini tartelette au citron V	Pièce	1.20
Petit chou fourré au chocolat ou à la crème V	Pièce	1.20
Mini crème à brûlée V	Pièce	1.70
Mini éclair V	Pièce	1.70
Mini macaron V	Pièce	1.70
Mini tranche de cake au chocolat et noix de coco V	Pièce	1.70
Mini muffin V	Pièce	1.70
Mini mille-feuille V	pièce	1.70
Mini pastel de nata V	pièce	2.20
Verrine de mousse à choix Framboise, chocolat et pina colada	Pièce	2.20
Mini tiramisu	Pièce	2.70
Verrine de panna cotta aux fruits rouges	Pièce	2.70
Salade de fruits V	Pièce	2.70
Plateau de petits fours assortis (24 pièces) V	pièce	55.00

BOISSONS

Boissons sans alcool

Eau minérale gazeuse et plate Litre		int.3.00/ext.5.00
Eau aromatisée maison	1 Litre	5.00
SV limonade Fairtrade	1 Litre	5.00
SV thé froid Fairtrade	1 Litre	5.00
Jus de fruits Fairtrade	1 Litre	6.00
Jus d'orange Premium Fairtrade	1 Litre	6.00

CAFÉ, THÉ & LAIT

Café Nespresso	Capsule	int.2.00/ext. 2.60
Location machine Nespresso	Journée	10.00
Café en thermos	Litre	18.00
Thé (différents thés au choix)	Sachet	1.50
Lait UHT de prairie	Litre	3.00
Caotina, Ovomaltine	Sachet	1.00

BOISSONS

VIN BLANC

Valais AOC, Fendant Landolt, Petits Oiseaux	75 cl	25.00
Féchy AOC, Chassela, La Côtet, Azuré	75 cl	27.00
Aigle AOC, Les Murailles	70 cl	38.00
Chablais AOC, Chasselas, Henri Badoux 1908,	70 cl	33.00
AOC Valais, Heida, Albert Mathier	75 cl	39.00

VIN ROUGE

Chablais AOC, Pinot noir –Gamay, Eminence, Maurice Gay	70 cl	32.00
Chablais AOC, Pinot noir, Badoux 1908, Henri Badoux	70 cl	42.00
Chablais AOC, Les Murailles, Henri Badoux	70 cl	42.00
Lavaux AOC, Château de Chillon, Henri Badoux	75 cl	35.00
Valais AOC, Humagne Rouge, Albert Mathier	75 cl	59.00

VIN ROSE

Neuchâtel AOC, Œil de perdrix, Auvernier	75 cl	32.00
Vaud AOC, Rosé, Henri Badoux 1908	75cl	33.00

VIN MOUSSEUX

Prosecco DOC Millesimato Brut. Impero By I.W.G	75 cl	20.00
Murailles Brut, Grand vin mousseux Suisse	75 cl	49.00

BOISSONS

BIERE

Feldschlösschen Original	25 cl	3.50
Boxer old	25 cl	3.50
Bière du Jorat blonde et/ou blanche	50 cl	7.00
Bière Dr Gab's blonde et/ou blanche	50 cl	7.00

RÊVES FAITS MAISON

Punch au rhum des Caraïbes	1 Litre	25.00
Mojito	1 Litre	25.00
Vin chaud (hiver)	1 Litre	15.00
Mojito (sans alcool)	1 litre	8.50
Fraise - Margarita (sans alcool) Selon saison	1 Litre	8.50
Framboise - Margarita (sans alcool) Selon saison	1 Litre	8.50

DÉCLARATION

Bœuf, porc, poulet, veau

Suisse

Crevettes

ASC, Elevage de gibier, Vietnam

Thon

MSC, pêche sauvage, océan Indien

Saumon suisse fumé

Élevage, Suisse

Saumon fumé

Élevage, Norvège

Frais du personnel

Gestion de restaurant/chef	par heure	80.00
Cuisinier	par heure	65.00
Personnel de service	par heure	60.00
Décorations de table : Fleurs et compositions florales		au prix coûtant

TRANSPORT

Retrait au restaurant avec retour du matériel	par heure	gratuit
Livraisons dans le bâtiment (apporter et aller chercher)	CHF	20.00
Livraison apéro (mise en place et retour)	CHF	20.00
Livraison pour les externes hors du bâtiment (par déplacement)	CHF	35.00

CONDITIONS

Le nombre d'invités inscrits la veille avant 10h00 est contraignant et sera facturé.

La facture est payable dans les 30 jours.

Tous les tarifs sont en francs suisses, TVA de 8.1 % incluse.

1 SERVICE DU TRAITEUR

Le client cède la restauration de l'événement ou l'ordre permanent pour des services de restauration récurrents (collectivement "Restauration") exclusivement à SV (Schweiz) AG ("Traiteur") conformément à l'offre détaillée.

Le traiteur s'engage à apporter tout le soin nécessaire à la fourniture de la restauration. Il s'efforce de réaliser la restauration dans les délais et à l'entière satisfaction du Client. Dans la sélection des aliments et des boissons, l'accent est mis sur une qualité irréprochable.

2 CONTRAT

Sur la base des informations fournies par le client, le traiteur soumet une offre de restauration détaillée. Après d'éventuelles modifications de l'offre, le client confirme son accord avec l'offre au traiteur par voie électronique ou par écrit et passe ainsi sa commande. Si la confirmation n'est pas faite dans le délai fixé par le traiteur, l'offre perd sa validité.

Le contrat est conclu dans tous les cas dès que le traiteur a confirmé la commande par écrit. Les détails de l'accord entre le Client et le Traiteur seront donc tirés de la confirmation de commande électronique ou écrite et des annexes éventuelles, les annexes faisant partie intégrante du contrat entre les parties (collectivement le "Contrat"). En cas de divergence entre les présentes conditions générales ("CG") et les autres annexes ou la confirmation de commande, les accords conclus dans les autres annexes ou dans la confirmation de commande priment.

3 ÉVOLUTION DU NOMBRE DE PERSONNES

Les modalités à respecter en cas de modification du nombre de personnes ou des coûts dus par le client sont réglées dans l'offre ou dans le contrat.

4 MODIFICATIONS MINEURES

Le traiteur se réserve le droit de modifier ou d'adapter ses prestations de manière appropriée en cas de changements à court terme de l'offre du marché, en raison de marchandises manquantes ou d'augmentations de prix non calculées. Ce faisant, elle tient compte des intérêts et des souhaits du client et propose une exécution équivalente de la commande.

5 PRÉPAYEMENT

Le traiteur est en droit d'exiger du client un paiement anticipé à la conclusion du contrat. Les détails sont exposés dans l'offre ou le contrat.

6 ANNULATION

Les frais dus en cas d'annulation ou de renonciation à l'exécution par le client sont réglés dans l'offre ou dans le contrat. En cas d'annulation ou de renonciation à l'exécution, le client est entièrement responsable des frais d'annulation ou de renonciation convenus dans le contrat.

7 INFRASTRUCTURE, NETTOYAGE ET ÉLIMINATION

Sauf convention contraire, le client met gratuitement à la disposition du traiteur les infrastructures suivantes et s'engage à les remettre dans un état adapté à l'usage prévu et à les maintenir dans le même état :

- les pièces nécessaires ;
- l'inventaire important (tables, chaises, vestiaire, etc.) ;
- chauffage, eau et électricité

Le traiteur est responsable du nettoyage de l'inventaire et du matériel de restauration conformément à la clause 8 ci-dessous. Sauf accord contraire, le client est responsable du nettoyage et de l'élimination.

8 PERTE ET DÉTÉRIORATION DU MATÉRIEL DU TRAITEUR

Si le traiteur met à disposition du matériel qui doit lui être restitué à la fin de la manifestation (par exemple verres, vaisselle, couverts, linge, etc.), le client est tenu de rendre le matériel au traiteur complet et non endommagé. Le traiteur a le droit de facturer au client toute perte ou tout dommage causé par les employés ou les invités du client.

9 ACHAT DE MARCHANDISES ET LOGISTIQUE

Le traiteur est responsable de l'achat des marchandises utilisées pour la restauration. Il est responsable de la sélection et de la qualité des fournisseurs et assure la logistique nécessaire. Les achats sont effectués pour le compte du traiteur. Le traiteur est donc responsable de la détermination des quantités, des prix et des modalités de paiement avec les fournisseurs. Le client n'a donc aucune obligation ou réclamation découlant des accords du traiteur avec ses fournisseurs.

10 LES EMPLOYÉS DU TRAITEUR

Le traiteur met à disposition le personnel conformément à la convention. Les taux horaires applicables résultent de l'offre.

11 ASSURANCES

Sauf accord contraire, le client est responsable de la couverture d'assurance nécessaire pour les dommages matériels et corporels.

12 FACTURATION ET PAIEMENT EN ESPÈCES

Après la tenue de l'événement, le client reçoit une facture du traiteur, qui doit être payée dans les 30 jours suivant la date de la facture sans déduction d'un escompte. Le traiteur se réserve le droit de facturer au client des intérêts moratoires de 5% par an et des frais de rappel si ce délai n'est pas respecté.

13 INVALIDITÉ DIVISIONNAIRE

Si une disposition du contrat est en contradiction avec une disposition légale obligatoire, la disposition légalement admissible qui se rapproche le plus de la volonté initiale des parties s'applique à la place de cette disposition. La validité des autres dispositions du contrat n'en est pas affectée.

14 LOI ET JURIDICTION APPLICABLE

Le contrat est soumis au droit suisse.

Le for pour tous les litiges en rapport avec le contrat et les activités du traiteur est Zurich 1. Si le tribunal de district et le tribunal de commerce sont tous deux compétents en la matière, le tribunal de commerce est saisi.