

# Offre- catering

Restaurant CFF  
Lausanne Voyageurs

Lausanne, 16 décembre 2016



*chez SBB*

Un membre du ZFV, zfv.ch

# Tout est possible!

---

Qu'il s'agisse d'une pause-café conviviale, d'un lunch debout créatif, d'un apéritif fin ou d'une fête particulière, nous serions ravis de vous assister dans la planification et la réalisation de vos évènements. Nous établissons une offre adaptée à vos désirs et réalisons également des souhaits exceptionnels, selon la devise: Tout est possible!

Votre team ZFV du  
Restaurant CFF Lausanne Voyageurs

---

## Contact

Restaurant CFF Lausanne Voyageurs  
Place de la gare 3  
1003 Lausanne  
T +41 21 312 09 37  
[lausannevoyageurs@zfv.ch](mailto:lausannevoyageurs@zfv.ch)  
[www.zfv.ch/lausannevoyageurs](http://www.zfv.ch/lausannevoyageurs)

---



# Table des matières

---

Bien servi toute la journée	2
Sandwiches et Wraps	3
Lunchs sandwichs	4
BoxQuisit	5
Plats	5
Apéritif	6
Lunch debout	7
Sucré et fruité	8
Boissons	9
Vins	9
Remarques	10
Déclaration	11

# Bien servi toute la journée

---

## Kick Start

par pers. 7.50

- 1 café ou thé
- 1 eau minérale 50 cl
- 1 jus d'orange Fairtrade 33 cl
- 1 croissant au beurre, de sils ou rustique
- 1 fruit de saison

## Petit déjeuner actif

par pers. 14.00

- 1 café ou thé
- 1 eau minérale 50 cl
- 1 jus d'orange Fairtrade 33 cl
- 1 croissant rustique
- 1 birchermuesli en bocal
- 1 muffin pour les lève-tard
- 1 petit bocal  
de fruits secs et de noix

## Goûter CFF

par pers. 10.50

- 1 café ou thé
- 1 eau minérale 50 cl
- 1 jus d'orange Fairtrade 33 cl
- 1 cake
- 1 brochette de fruits à la menthe
- 1 petit bocal  
de fruits secs et de noix

## Vitamines & Cie

- Abonnement fruits de saison le kg 4.80  
Nous livrons des fruits frais de saison directement au bureau.
- Fruits de saison petit 0.30  
grand 0.60  
p. ex. abricot, pruneaux  
p. ex. pomme, banane, poire
- Fruits de saison coupés 150 g 3.90

## Croissants et petits pains

- Croissants au beurre, de sils, mini 1.10  
rustique, complet grand 1.40
- Ballon, petit pain, petit pain au lait, complet et multicéréales pièce 1.40
- Petits pain spéciaux pièce 1.80
- Ballons aux noix, de sils, à l'huile de tournesol, au maïs, au soja, aux figues et noix
- Brioche pièce 2.30
- Bretzel au beurre pièce 2.00
- Croissants aux amandes, aux noix et au chocolat pièce 2.80

## Dans une verrine, 160 ml

- Verrine de birchermuesli pièce 2.70  
disponible en version végétarienne
- Pudding au chia avec fruits de saison pièce 2.70
- Overnight Oats aux baies pièce 2.70
- MiniMini en verrine, 80 ml pièce 1.80

## Brainfood

- Muffin pour les lève-tard pièce 2.80
- Mélange de fruits secs et de noix pièce 3.50
- Barre énergétique maison aux noix et au sésame pièce 2.50

# Sandwiches et Wraps

---

Confectionnez votre sandwich selon vos goûts

## Choisissez votre pain préféré

Petits pains party pièce 2.80

Mini-croissant au beurre, focaccia, petits pains aux noix, de sils, parapan et ballon

Sandwich CFF pièce 3.50

Sandwich traditionnel pièce 4.50

Pain maison, parapan, rustique, boutonnière

Sandwich création pièce 5.50

Pain maison, parapan, rustique, boutonnière

Sandwich XXL pièce 7.50

Baguette, baguette de sils, pain paillasse

## Choisissez votre garniture préférée

### Traditionnel

Salami, chorizo, fromage d'Italie, jambon paysan, thon, poitrine de dinde fumée

### Création

Roastbeef, jambon cru des Grisons, viande séchée des Grisons, pastrami, porc effiloché, saumon fumé de Norvège, filets de truite fumés

### Végétarien

Tomate-mozzarella, œuf, gruyère, emmental, fromage frais aux fines herbes, brie

### Végétal

Avocat-tomate, houmous de betterave rouge, champignons pousses, antipasti, asperges (en saison)

## Wraps roulés maison

portion 6.50

1/2 portion 3.50

Poitrine de poulet, parmesan et laitue

Roastbeef, piments et oignons de printemps

Porc effiloché, cornichons et salade

Avocat, falafel et tsatsiki

## Pains maison géants

Pain Surprise pièce 89.00

32 petits pains avec garnitures variées pour végétariens et carnivores, pour 10 personnes

Bretzel de sils géant pièce 56.00

Jambon paysan, jambon cru, salami, fromage d'Italie, thon, brie, œuf, tomate-mozzarella  
Apéro pour 20 personnes  
Collation pour 10 personnes

Demi-mètre de pain de sils pièce 28.00

avec différentes garnitures  
à couper soi-même, pour 5 personnes

Pain au mètre traditionnel pièce 54.00

avec jambon paysan, salami, thon, fromage à pâte molle, fromage, fromage d'Italie  
Apéro pour 15 personnes  
Collation pour 10 personnes

Pain au mètre création pièce 58.00

avec jambon cru, viande séchée des Grisons, roastbeef, saumon fumé de Norvège, houmous de betterave rouge  
Apéro pour 15 personnes  
Collation pour 10 personnes

# Lunchs sandwichs

---

## Lunch sandwich Standard par pers. 15.50

Assortiment de 5 petits pains

party

garnis avec:

salami, jambon paysan, poitrine de dinde fumée, fromage d'Italie, fromage frais aux fines herbes, avocat-tomate

Dessert du jour

## Lunch sandwich Premium par pers. 19.50

Assortiment de 5 petits pains

party

garnis avec:

viande séchée des Grisons, salami, jambon de derrière, poitrine de dinde fumée, pastrami, porc effiloché, saumon fumé de Norvège, fromage frais aux fines herbes, avocat-tomate

Brochette de fruits, salade de

saison et dessert du jour en

verrine

## Accompagnements en verrine 160 ml

### Salé

Cole slaw pièce 2.80

Salade César au parmesan pièce 3.80

avec poulet

Salade de pommes de terre au

lard

Salade de concombre japonaise pièce 2.80

Salade corsée à la viande de

bœuf

Taboulé à la menthe pièce 2.80

Salade de figues et fromage frais

avec jambon cru

Salade de poulet pièce 3.80

avec pomme et poivre rose

Soupe à la tomate et au basilic pièce 3.50

Soupe aux pommes de terre et

poireaux

### Sucré

Crème brûlée pièce 2.80

Mousse au Toblerone croquante pièce 2.80

Cheesecake pièce 3.20

Flan caramel à la crème pièce 2.80

---

## Sans gluten? Sans lactose?

### Sans souci!

Nous serons heureux de vous proposer des offres individualisées pour les hôtes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires ou suivant un régime particulier. Contactez-nous pour plus d'informations.

---

# BoxQuisit

---

Le menu trois plats est servi dans de pratiques boîtes à bento. Ces gourmandises froides sont idéales pour une collation simple au bureau ou en salle de réunion. Y compris couverts, serviette, pain, beurre et lingette rafraîchissante.

## **Bonjour la Suisse** par box 23.00

Salade de pomme et betterave,  
Roastbeef et sauce tartare,  
cornichons, épis de maïs,  
tomates et oignons grelots  
Mini-millefeuille

## **Thai Style** par box 23.00

Salade de pousses avec pak choi  
et algues,  
Salade de bœuf piquante, avec  
nouilles chinoises marinées  
et oignons nouveaux  
Carpaccio d'ananas à la menthe

## **Méditerranéen (végétarien)** par box 23.00

Antipasti avec tomates cerises,  
feta et huile au basilic  
Panzanella (salade de pain à la  
Toscane) avec piment, roquette  
et lentilles  
Panna cotta aux nectarines

## **Americain** par box 23.00

Cole slaw  
Salade César avec lanières de  
poulet grillées, parmesan, chips  
de patates douces  
Cheesecake aux fruits

# Plateaux

---

Nos plateaux sont servies avec du pain artisanal, des légumes marinés, du beurre, de la moutarde (lorsque c'est approprié) et des crudités.

## **Plateau paysanne**

Fromage d'Italie rôti, jambon par pers. 9.00  
paysan, salami, schublig et 100 g  
fromage d'alpage

## **Plateau Grisca**

Roastbeef, viande séchée des par pers. 11.50  
Grisons, jambon cru des Grisons, 100 g  
salsiz et fromage d'alpage

## **Fromages suisses**

Fromages de la région à pâtes par pers. 8.00  
molles, mi-dures et dures et 100 g  
fromage frais avec fruits secs et  
noix



# Apéritif

---

## A grignoter

Feuilletés au sésame, paprika et fromage	100 g	6.70
Mélange de noix fraîchement grillées noix de cajou et amandes	100 g	4.70
Olives marinées	100 g	4.70
Chips Zweifel paprika et nature	100 g	3.50

## Amuse-bouches froids

Morceaux de parmesan, olives marinées, tomates cerises et croûtons	portions	4.70
Crostinis avec tartare de bœuf	pièce	3.20
Brochette tomates-mozzarella	pièce	2.50
Lollipop au saumon fumé avec mousse de raifort et crêpe aux fines herbes	pièce	3.50
Crostinis avec saumon, tomate, aubergine et olives	par pers. 4 pièces	9.80

## Amuse-bouches chauds

Mini-croissant au jambon	pièce	2.80
Mini-ramequin au fromage ou au saumon	pièce	2.80
Mini-Hot dog avec Chili-Griller avec moutarde	pièce	3.50
Mini-hamburger de bœuf ou de falafel	pièce	3.50
Mini-pizza Margherita ou jambon	pièce	2.50
Mini-rouleau de printemps avec sauce Sweet & Sour	2 pièces	3.50

## Plaisirs en verrine

160 ml		
Salade de bouilli avec cornichons et oignons	pièce	3.80
Salade de bœuf thaï piquante	pièce	3.80
Salade de poulet avec pommes et poivre rose	pièce	3.80
Salade de figues et fromage frais avec jambon cru	pièce	3.80
Taboulé avec pignons, raisins secs et menthe	pièce	2.80
Salade César au parmesan avec poulet	pièce	3.80
Tom Kha Gai Soupe de coco relevée avec poulet et champignons	pièce	3.80
Soupe à la tomate et au basilic	pièce	3.50
Brochettes d'agneau aux fines herbes sur salade d'antipasti	pièce	4.50
2 crevettes croquantes avec salade d'avocat	pièce	4.50
Risotto au parmesan avec champignons	pièce	4.50
Légumes au four avec feta et romarin	pièce	4.50

## Composé pour vous

à partir de 10 personnes

## Swiss Railway

Mostbröckli, Sprinz, tranches de pommes et pain aux noix

## Méditerranéen

Olives marinées, parmesan, dés de salami, crostini aux aubergines et tomates, sticks de mozzarella, rouleaux de coppa farcis avec mascarpone et miel sur foccacia

---

## Végétal?

C'est avec plaisir que nous vous proposons un apéritif végétalien. Contactez-nous pour plus d'informations.

---

# Lunch debout

---

Nous servons des lunchs debout à partir de 15 personnes. Vous avez une envie particulière? C'est avec plaisir que nous vous proposons un menu personnalisé à partir de notre offre quotidienne actuelle.

## «Séminaire» par pers. 13.50

Salade du jour

-

Menu ou menu végétarien du jour

## «Italianità» par pers. 25.00

Salade de pain à la Toscane en verrine,

soupe d'artichaut et crostini

-

Orecchiette avec antipasti de légumes maison, jambon cru et olives

-

Lasagnes végétariennes avec lentilles, légumes du jardin et parmesan

-

Tiramisu maison, salade de fruits en verrine

## «Suisse» par pers. 27.00

Salade de carotte avec graines de tournesol,

soupe de tomate en verrine

-

Emincé de poulet à la zurichoise, croquettes de rösti et brocoli aux amandes grillées

-

Stroganoff aux champignons des bois, sauce à la crème et au paprika, concombre, croquettes de rösti et brocoli aux amandes grillées

-

Gâteau au chocolat

Mousse au Toblerone en verrine

---

Evènement en soirée – pourquoi pas dans le luxe? Nous mettons toutes nos connaissances culinaires à votre service et vous créons un menu selon vos désirs.

---

---

## «Flying Lunch» – un lunch volant spécial

Nous vous créons un menu personnalisé et vous le dégustez en petites portions. Simple, rapide et créatif. Nous serons ravis de vous conseiller.

---

# Sucré et fruité

---

## Douceurs fruitées en verrine

Crumble aux fruits	pièce	2.80
Ananas Fairtrade caramélisé	pièce	2.80
Crème brûlée	pièce	2.80
Flan caramel à la crème	pièce	2.80
Mousse au Toblerone	pièce	2.80
avec croquant		
Mousse à la mangue	pièce	2.80

## Viennoiseries & desserts

Mini-pâtisseries	pièce	1.80
Pain au chocolat, strudel aux pommes, jalousie, tarte à l'abricot, escargots aux noisettes ou aux amandes, dés à la pomme ou à la carotte, donut		
Muffin pour les lève-tard	pièce	2.80
Cake	pièce	3.00
Cheesecake	pièce	3.20
Cheesecake aux fruits	pièce	3.20
Maxi-cookies	pièce	2.00
Croissants aux amandes, aux noix et au chocolat	pièce	2.80
Brownie aux noix de pécan	pièce	2.80
Torta della Nonna	pièce	3.20

## Kiosque

Mini Kägifrett, Toblerone, Ragusa, Minor	pièce	0.30
Tête au choco Dubler	pièce	1.00

# Boissons

---

## Boissons chaudes

Café Bio Fairtrade Max Havelaar	portion	3.20
Hochstrasser, Lucerne	CFF	2.20
Machine à café Nespresso	portion	3.20
divers arômes, calculé selon la consommation	CFF	2.20
Divers arômes de thé	portion	2.60
calculé selon la consommation	CFF	1.60

## Eau minérale

Eau minérale	PET, 50 cl	2.50
avec ou sans gaz	CFF	1.70
	150 cl	6.50
	CFF	4.70

## Boissons sucrées

Diverses boissons sucrées	PET, 50 cl	2.80
Renseignez-vous sur nos offres		1.90
Thé froid maison ZFV	PET, 50 cl	3.50
	CFF	2.70
	100 cl	7.00
	CFF	5.40
Schorle Bio pomme 50 cl	PET, 50 cl	2.80
	CFF	1.90
Schorle Bio poire avec baies d'aronia	PET, 50 cl	2.80
	CFF	1.90

## Jus de fruits et smoothies

Jus de fruits Sluups	PET, 25 cl	4.50
Renseignez-vous sur nos offres		
Jus d'orange Fairtrade Michel	100 cl	6.50
en carafe		
Smoothies True fruits	25 cl	4.50
Renseignez-vous sur nos offres		

## Bière suisse

Feldschlösschen Original	33 cl	3.90
Bières Boxer, Premium	33 cl	3.90
Brasserie Boxer, Yverdon-les-Bains		
Feldschlösschen, alkoholfrei	33 cl	3.90

# Vins

---

**N'hésitez pas à nous demander  
notre carte des vins locaux**

---

## Un vin préféré?

Rien n'est impossible. Nous commandons volontiers votre cru préféré, si notre carte ne vous plaît pas.

Vous pouvez aussi amener votre propre vin et payer un droit de bouchon sur chaque bouteille.

---

# Remarques

---

## Commande

Les commandes doivent être passées au minimum deux jours ouvrables avant l'évènement prévu. Des commandes avec un délai plus court sont possibles, d'entente avec la direction de l'établissement.

## Prix

Tous les prix s'entendent en francs suisses et TVA incluse.

## Forfait de livraison

Les livraisons à l'intérieur du bâtiment, pendant les heures d'ouverture officielles du restaurant et d'une valeur minimale de CHF 40.00 sont gratuites. Si cette somme n'est pas atteinte, un supplément pour petites quantités sera facturé, en arrondissant le total à CHF 40.00.

## Collaborateurs

Si vous désirez disposer également du service, nous facturons les prestations de service globalement, selon le travail effectif.

Les tarifs horaires sont les suivants:

Personnel de direction	heure	55.00
Personnel de service	heure	45.00
Cuisine	heure	45.00

Après 23h00 ainsi que le dimanche et les jours fériés, un supplément de CHF 20.00 est facturé par heure et par collaborateur.

## Droit de bouchon

Des frais d'un montant de CHF 12.00 par bouteille de 75 cl seront facturés sur tous les vins fournis par le client et à préparer, à servir ou à tenir au frais par le personnel de ZFV.

## Matériel

Pour la location de matériel sans commande de nourriture et de boissons, les tarifs suivants sont appliqués. En cas de casse ou de perte, les frais de remplacement seront facturés.

Verre	pièce	0.50
Couverts	pièce	0.50
Porcelaine	pièce	1.00
Vaisselle en plastique, gobelet	pièce	0.20
Buffet avec nappe colorée	buffet	22.50

# Déclaration

---

## **Notre philosophie culinaire**

Nous cuisinons à la minute, collaborons avec des fournisseurs régionaux et achetons de préférence des denrées alimentaires produites de manière respectueuse de l'environnement et issues du commerce équitable.

## **Provenance de nos viandes**

Sauf indication contraire, nos fournisseurs de viande s'approvisionnent dans les pays suivants:

Viande de bœuf	Suisse
Viande de veau	Suisse
Viande de porc	Suisse
Viande d'agneau	Suisse, Europe, Nouvelle-Zélande, Australie
Poulet	Suisse
Autre volaille	Suisse, Europe
Gibier	Suisse, Europe
Produits carnés et charcuteries	Suisse, Europe, outre-mer

## **Poisson issu de la pêche durable**

Notre poisson est issu de la pêche durable. La provenance peut varier selon le canal d'approvisionnement. Sur demande, nous vous renseignerons volontiers de manière plus précise.

# Conditions Générales

---

## 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 4<sup>ième</sup> 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 3<sup>ième</sup> 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.

Février 2016