

Offre de catering

Printemps / été
2014



Nyon

Generali Restaurant

Un établissement du Groupe ZFV, www.zfv.ch

«Tout est possible!»

Chers clients

Selon le thème «Tout est possible!» nous nous adaptons individuellement à vos besoins et souhaits. Nous nous réjouissons de vous soutenir pour la planification et la réalisation de vos événements. Pour un petit déjeuner, une pause café, un apéritif, un cocktail dînatoire créatif ou une fête avec vos collègues. C'est avec plaisir que nous vous concoctons l'offre correspondante. Le Gérant, Jean Garrigues, vous incite à le contacter pour préparer votre offre personnalisée.

Votre Team ZFV
Generali Restaurant Nyon

Contact

Gérant

Jean Garrigues

Generali Restaurant Nyon

Avenue Perdtemps 23

CH-1260 Nyon

T +41 58 471 01 72

generali_nyon@zfv.ch

www.zfv.ch/generali_nyon



Table des matières

Petit déjeuner	5
----------------	---

Apéritifs	5
-----------	---

Cocktails dînatoires	6
----------------------	---

Spécial grillades	7
-------------------	---

Restaurant Trévisé	7
--------------------	---

Boissons	8
----------	---

Notices	8
---------	---

Conditions générales	9
----------------------	---

Petit déjeuner

Restaurant Riviera

(sans service)

Petit déjeuner Riviera par pers. 4.50
Café, thé, caotina, ovomaltine,
mini viennoiserie, jus de fruits

Petit déjeuner douceur par pers. 8.50
Café, thé, caotina, ovomaltine,
mini viennoiserie, jus de fruits,
salade de fruits frais, Bircher

Petit déjeuner plaisir par pers. 15.50
Café, thé, caotina, ovomaltine,
mini viennoiserie, tartine
maison, jus de fruits, salade de
fruits frais, Bircher, mini
sandwichs maison, mini quiches
maison

Restaurant Trévisé

(avec service)

Petit déjeuner standard par pers. 11.50
Café, thé, caotina, ovomaltine,
mini viennoiserie, jus de fruits,
minérales, salade de fruits frais

Petit déjeuner Trévisé par pers. 18.50
Café, thé, caotina, ovomaltine,
mini viennoiserie, jus de fruits,
minérales, salade de fruits frais,
Bircher, pain surprise, tartelettes
salées maison

Petit déjeuner complet par pers. 28.00
Café, thé, caotina, ovomaltine,
mini viennoiserie, pain, beurre
et confiture, jus de fruits,
minérales, salade de fruits frais,
Bircher, mini sandwichs maison,
plateaux de charcuterie et
fromages

Apéritifs

Apéritif simple par pers. 4.00
Feuilletés maison, pain surprise

Apéritif du lac par pers. 10.50
Feuilletés maison, pain surprise,
plateaux de charcuterie et
fromages

Apéritif du mont par pers. 19.50
Feuilletés maison, canapés au
saumon, canapés au jambon
cru, cuillère de tartare de bœuf,
cuillère de tartare végété, mini
quiches maison

Apéritif du monde par pers. 29.00
Feuilletés maison, antipasti
maison, canapé au foie gras,
cuillère de tartare de bar,
variation de sushi, plateaux de
charcuterie et fromages,
macaron en sucré-salé

Cocktails dînatoires

Cocktail du Joran

29.00 par pers.

Verrine de tomates-mozzarella au basilic

Verrine de ceviche de gambas

Cuillère de tartare de bœuf

–

Cassolette de pavé de saumon à la pistache et riz
vénééré

Cassolette de roulade de poulet à l'Italienne et son
écrasée de brocoli aux amandes

–

Tartelette au chocolat noir

Méli-mélo de fruits frais

Cocktail du Vauderon

35.00 par pers.

Velouté de courges ou gaspacho (suivant la saison)

Verrine de crevettes panées à l'aigre doux

Cuillère de tartare de bœuf

Mini quiches assorties

–

Cassolette de goujonnette de dorade et ses pâtes
colorées

Cassolette de magret de canard au miel et son duo
de mousselines

Cassolette de pomme parisienne façon tartiflette

–

Fondant au chocolat noir

Tartelette aux fruits de saison

Crumble aux pommes

Cocktail du Morget

54.00 par pers.

Foie gras sur son toast brioché

Canapé de saumon fumé et sa crème au raifort

Brochette de tomates rouges et jaunes avec sa
mozzarella di bufala

Cuillère de tartare de légumes

Bol de soupe Thaï

–

Cassolette de St-Jacques poêlées et son embeurrée
de patate douce

Cassolette de rouelle de sole à l'encre de seiche et
son riz basmati

Cassolette de filet de bœuf au thym et ses pommes
Vonnasiennes

Cassolette de suprême de caille rôti et son risotto
au mascarpone

Buffet de légumes de saison

–

Tiramisu en verrine

Moelleux au chocolat

Sablé breton

Verrine de fraises et meringues à la crème de
gruyère

Spécial grillades

Grillades du Trévis

43.00 par pers.

Feuilletés maison

Sélection de tapas à l'Espagnole

Guacamole et ses tortillas

Verrine de salade Niçoise

Verrine de taboulé aux épices

Brochette de melon et jambon cru

-

Mini saucisses à griller

Mini filet de bœuf grillé

Mini pavé de sandre

Gambas grillés

Risotto vénéré

Pommes de terre en robe des champs et sa crème acidulée

Ratatouille provençale

-

Brochette de fruits de saison

Fondant au chocolat

Panna cotta aux fruits rouges

Tartelette au citron

Restaurant Trévis

Le Restaurant Trévis est ouvert à tout le monde depuis le 1er avril 2014.

Quicklunch

Tous les jours de la semaine nous vous proposons un menu du jour composé de 3 plats. Vous pouvez choisir 1 plat, 2 plats ou le menu complet.

Menu complet	35.00
Menu 2 plats	28.00
Menu 1 plat	19.00

Carte du Restaurant

L'équipe du Restaurant Trévis vous propose sa carte de mets raffinés. Celle-ci change régulièrement. Vous pouvez la consulter auprès du Maître d'hôtel ou du Gérant. Vous pourrez choisir une entrée, un plat et un dessert, le tout préparé avec soin pour CHF 48.00 par personne.

Boissons

Boissons froides

Minérales	Bouteille	5.00
Jus de fruits litre	Bouteille	5.00
Soft Drinks	Pet 50 cl	5.00
Bière	33 cl	4.50

Boissons chaudes

Café, thé, infusion	Portion	2.60
Café au Trévis	Portion	3.50

Carte des vins

La carte des vins est remise à jour régulièrement.
C'est pour cela que nous vous proposons de la demander à Pascal, notre Maître d'Hôtel ou à Jean Garrigues, le Gérant.

Notices

Commandes

Nous vous prions de commander trois jours à l'avance.

Supplément collaborateur

L'événement à lieu en dehors des heures d'ouvertures, les heures des collaborateurs seront facturées selon les interventions au tarif suivant:

Direction	heure	55.00
Service	heure	45.00
Cuisine	heure	45.00

Matériel

Vaisselle et couvert sont compris dans le prix en cas de consommation de repas et boissons. Autrement les conditions suivantes sont valables:

Vaisselle et couvert	pièce	0.50
Matériel	pièce	5.00
Sets de table	selon utilisation	
Décoration	selon utilisation	

Conditions générales

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.

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.

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.

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.

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.

Annulation d'événements et de réservations

Des commandes définitives peuvent être annulées sans frais jusqu'à y compris le 4^{ième} 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^{ième} jour avant l'événement, les frais effectivement encourus sont facturés.

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.

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.

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.

Droit applicable et for

Les présentes conditions générales sont régies par le droit suisse. Le for est exclusivement Zurich.

Mai 2014