



Restaurant Le Provençal
Offre de service traiteur

LE PROVENÇAL

RESTAURANT

«Bienvenue au restaurant Le Provençal.»

Cher hôte,

La Provence est le symbole de la fraîcheur et de la simplicité de la cuisine française, de la décontraction et des rencontres imprévues. Le Provençal souhaite partager avec vous ces moments précieux.

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à nos prestations traiteur. Si vous avez besoin d'être conseillé, vous pouvez vous adresser directement à monsieur Mohamed Allouch. Il vous aidera à définir les quantités qu'il vous faut et vous proposera ses créations.

Votre équipe du restaurant Le Provençal

Contact

Chef d'exploitation

Christian Agnelot

Adresse

Restaurant Le Provençal

Chemin de la Colline 12

CH-1007 Lausanne

T +41 21 624 92 89

F +41 21 624 92 89

leprovençal@zfv.ch

Sommaire

	Page
La pause café	3
Finger food et plats chauds	4
Boissons	6
Clauses générales	8

La pause café

Croissants et petits pains

Croissant au beurre	Pièce	1.30
Croissant à la farine complète	Pièce	1.30
Croissant salé	Pièce	1.30
Choix de petits pains	Pièce	1.30

Délices sucrés

Croissants à la noisette, croissants aux amandes, croissants au chocolat	Pièce	2.50
Petits gâteaux (biscuits à la confiture, madeleines, part de gâteau au chocolat etc.)	Pièce	2.50
Pomme	Pièce	1.20
Banane	Pièce	1.20
Poire	Pièce	1.20
Fruit de saison	Pièce	1.20

Boissons

Café en verseuse isotherme	Portion	1.50
Thé en verseuse isotherme	Portion	1.50
Eau gazeuse	150 cl	6.00
Eau plate	150 cl	6.00
Carafe de jus d'orange	100 cl	8.00

Finger food et plats chauds

Finger food froids

Cacahuètes salées	Sachet	6.50
Pistaches	Sachet	8.50
Canapés au jambon, au salami, à la mousse de thon, au fromage, aux œufs, etc.	Pièce	3.50
Tartines au jambon, au salami, à la mousse de thon, au fromage, aux œufs, etc.	Pièce	4.50
Mini-sandwichs	Pièce	3.50
Petits pains au jambon, au salami, à la mousse de thon, au fromage, aux œufs, etc.		
Mini-brochettes tomates cerise et mozzarella	Pièce	1.50
Mini-brochettes légumes et feta	Pièce	1.50
Choix de wraps	Pièce	1.50
Plateau de fromages avec différents fromages, pain et garniture	kg	49.00
Plateau de charcuterie avec jambon, salami, choix de charcuterie en tranches, lard, pain et garniture	kg	49.00
Bâtonnets de légumes et choix de sauces	kg	8.00

Finger food chauds

Croissant au jambon	Pièce	1.50
Choix de mini-quiches (au fromage, aux poireaux, etc.)	Pièce	1.50
Mini-pizzas	Pièce	1.50
Mini-rouleaux de printemps aux légumes et sauce chili sucrée	Pièce	1.50
Mini-rouleaux de printemps au poulet et sauce chili sucrée	Pièce	1.90
Boulettes de viande aux herbes	Pièce	1.50
Mini-brochettes de poulet et sauce pimentée	Pièce	1.50
Bouchées panées de légumes et sauce yaourt-herbes	Pièce	1.50

Pour les plus grands appétits

Choix de soupes	Litre	12.00
Choix de plats de pâtes	Portion	5.50
Choix de plats de riz	Portion	5.50

Boissons

Vin mousseux

Prosecco Spumante Brut di Valdobbiadene DOC Casa dei Faveri (Italie)	75 cl	25.00
---	-------	-------

Vins blancs

Suisse

Domaine de la Banderolle Grand Cru Nyon AOC Chasselas Obrist SA Vevey, Waadt, La Côte	75 cl	23.00
---	-------	-------

Ticibianco Bianco di Merlot DOC Colle degli Ulivi, Tessin	75 cl	23.00
--	-------	-------

Grand Vins du Maraudeur AOC Petite Arvine Cordonier & Lamon, Valais	75 cl	25.00
---	-------	-------

Vin rosé

Suisse

Finest Swiss Pink Wine Assemblage rosé Obrist SA, Vevey, Westschweiz	75 cl	23.00
--	-------	-------

Vins rouges

Suisse

Domaine du Manoir Grand Cru AOC Assemblage Rouge de Valeyres-sous-Rances Gamay, Gamaret und Garanoir Obrist SA, Vevey, Côtes de l'Orbe	75 cl	23.00
---	-------	-------

Ticirosso Merlot del Ticino DOC Zanini, Tessin	75 cl	25.00
Grands Vins du Maraudeur AOC Cornalin Cordonier & Lamon, Valais	75 cl	27.00

Vous ne voyez pas votre vin préféré? Nous nous ferons un plaisir de prévoir un vin spécialement à votre goût si vous ne trouvez rien à votre convenance sur cette liste.

Bières

Boxer Old	33 cl	3.00
Boxer Old Bouteille	50 cl	3.80

Eaux minérales et jus de fruits

Eau gazeuse	150 cl	6.00
Eau plate	150 cl	6.00
Carafe de jus d'orange	100 cl	8.00

Lassi

Lassi mangue-yaourt-menthe	20 cl	2.00
----------------------------	-------	------

Clauses générales

Commande

La commande doit être passée au minimum 48 heures avant l'événement prévu.

Conditions d'annulation de la commande

Le nombre de personnes convenu 48 heures avant l'événement est considéré comme ferme. Les frais d'annulation suivants seront facturés:

-31 jours avant l'événement:	Aucun frais d'annulation
-30 à 14 jours avant l'événement:	50 % de la prestation proposée
-14 à 2 jours avant l'événement:	90 % de la prestation proposée
-La veille ou le jour de l'événement:	100 % de la prestation proposée

Supplément de livraison

Des frais de personnel de CHF 45.00 l'heure seront facturés pour la livraison, le service en salle de réunion, la mise en service de l'infrastructure et l'aménagement de la salle. Le tarif sera facturé sur la base de 15 minutes. Aucun supplément ne sera facturé si le client vient chercher lui-même les plats et les boissons au restaurant.

Supplément petites quantités

Un supplément de CHF 10.00 sera facturé pour toute livraison de petite quantité d'une valeur maximale de CHF 50.00 chacune.

Majoration du tarif personnel

Si l'événement a lieu en dehors des heures d'ouverture réglementaires, le tarif personnel sera majoré selon les tarifs horaires suivants:

Personnel de service	Heure	45.00
Cuisinier	Heure	45.00
Personnel de direction	Heure	55.00

Matériel

Pour toute commande de plats et de boissons, la vaisselle et les couverts sont compris dans le prix. Les conditions suivantes sont également valables:

Vaisselle et couverts sans consommation	Pièce	0.50
Location de plats, casseroles, poêles, etc.	Pièce	5.00
Location d'accessoires techniques		en fonction
Sets de table		en fonction
Décoration		en fonction

Dédommagement en cas de boissons fournies par le client

Des frais d'un montant de CHF 18.00 par bouteille seront facturés sur tous les vins fournis par le client et à préparer, à servir ou à tenir au frais par le personnel du restaurant Le Provençal.

Conditions de paiement

Les tarifs mentionnés sont en francs suisses, TTC, dus net dans un délai de 20 jours suivant la facturation. La consommation et les coûts réels seront considérés pour la facturation.

Responsabilité

L'organisateur sera tenu responsable de tout endommagement ou perte de l'équipement ou du mobilier occasionnés au cours de l'événement. Le restaurant Le Provençal décline toute responsabilité en cas d'accidents impliquant les participants à l'événement, à moins qu'ils n'aient été occasionnés par le personnel du restaurant Le Provençal.

Lausanne, juin 2011