

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!

Sarah Laronde

Gérante – Cheffe de cuisine

Contact

Restaurant du cycle d'orientation de la Veveyse

Route du Lac de Lussy 170

1618 Châtel-St-Denis

T +41 21 931 43 59

coveveyse@zfv.ch

slaronde@zfv.ch

Gérante du restaurant : Sarah Laronde



Sommaire

Entrées et viandes	4
Mets de brasserie et apéritif	5
Desserts	6
Boissons	7
Informations générales	8
CG	9

Entrées et viandes

Vous avez envie de composer votre menu personnalisé ? Faites votre choix parmi notre sélection d'entrées et de viandes

Entrées

Terrine campagnarde saladine	portion	6.50
Tartare aux deux saumons et au fruit de la passion	portion	6.80
Rillettes de poissons	portion	6.80
Crème de courge avec ses graines de courge torréfiées	portion	6.80
Feuilleté aux champignons	portion	7.50

Viandes

Entrecôte double	portion	23.00
Suprême de poulet au grains	portion	19.00
Magret de canard poêlé	portion	21.00
Filet de porc	portion	18.00
Boeuf braisé à l'ancienne	portion	21.00

Toutes les viandes sont accompagnées d'une sauce au choix, d'une garniture (gratin dauphinois, pommes grenailles sautées au thym, pâtes ou risotto) et de légumes de saison



Mets de brasserie et apéritif

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

Mets de brasserie

Macaronis du chalet	portion	16.50
Choucroute garnie et pommes nature	portion	22.00

Apéro dinatoire

Pain surprise 10 personnes	pain	75.00
Croissant au jambon	pièce	2.90
Brochette de poulet satay	pièce	2.10
Dips de légumes aux deux sauces 5 personnes	plateau	18.00
Ramequin au fromage	pièce	3.50
Verrines salées	pièce	3.50
Viande froide et fromage 10 personnes	plateau	75.00



Desserts

Vous avez envie d'une petite douceur? Faites votre choix parmi nos différents desserts

Desserts

Soufflé glacé au Grand Marnier	portion	7.50
Parfait glacé à la framboise	portion	7.00
Coupe Jacques (salade de fruits maison et glace vanille)	portion	6.50
Tartelette au citron	pièce	6.20
Meringue crème double	portion	7.50
Verrine sucrée	pièce	2.70
Brochette de fruits frais aromatisées au basilic	pièce	2.70
Vacherin glacé (deux arômes au choix)	portion	6.80

Boissons

Boissons froides

Eau minérale plate ou gazeuse	1 Litre	2.90
-------------------------------	---------	------

Bière

Bière Cardinal	33cl	3.50
----------------	------	------

Boissons chaudes

Thé ou café	tasse	2.60
-------------	-------	------

Vins

Vin blanc Johannisberg Carolus Valais	50cl	17.20
Oeil de Perdrix Bois de Rose Rouvinez	50cl	16.50
Pinot noir Carolus Valais	50cl	15.80



Informations générales

Réservation

La réservation de la salle doit être faite auprès de la commune de Châtel-St-Denis.

Maximum 350 places assises.

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.

Chef de rang	par heure	CHF 50.00
Cuisinier	par heure	CHF 50.00



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