

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!

Matthieu Gamaire

Gérant

Contact

Restaurant iSensi du Nations Business Center
Rue Pré-de-la-Bichette 1
1202 Genève
T +41 22 909 24 08
lsensi-nbc@zfv.ch
mgamaire@zfv.ch
Gérant du restaurant : Matthieu Gamaire



Sommaire

Pause café & petit-déjeuner	4
Déjeuner «Brown bag»	5
Déjeuner d'affaires	6
Créations cocktail	7
Boissons	8
Informations générales	9
CG	10

Pause café & petit-déjeuner

Les pauses cafés et petits-déjeuners sont servis dans une zone d'accueil ou dans un salon de 8h00 à 10h00

Le café-croissant	par pers.	9.00
--------------------------	-----------	------

Café, thé ou infusion, jus de fruits, eau minérale, croissant au beurre

Le café-viennoiseries	par pers.	10.90
------------------------------	-----------	-------

Café, thé ou infusion, jus de fruits, eau minérale, 3 mini viennoiseries

Le régional	par pers.	17.90
--------------------	-----------	-------

Café, thé ou infusion, jus de fruits, eau minérale, verrine de bircher, verrine de salade de fruits, cassiolette d'oeufs brouillés, mini pain perdu, portion de gruyère et pain

Le US breakfast	par pers.	21.00
------------------------	-----------	-------

Café, thé ou infusion, jus de fruits, croissant au beurre, assortiment de petits pains, beurre, confiture, miel, pancakes au sirop d'érable, chipolata de veau



Déjeuner «Brown bag»

La réponse à un déjeuner rapide, facile et mobile emballé et présenté dans un cabas de papier brun

Léman	cabas	14.90
--------------	-------	-------

1 baguette sandwich fourrée d'une garniture de votre choix:
confiture, jambon, salami, poitrine de dinde, gruyère, légumes
1 fruit de saison
1 branche de chocolat Cailler
1 eau minérale PET 50 cl

Salève	cabas	16.90
---------------	-------	-------

1 baguette sandwich
fourrée avec la garniture de
votre choix: jambon fumé de la borne, roast beef, jambon cru
1 fruit de saison
1 branche de chocolat Cailler
1 eau minérale PET 50cl

Rhône	cabas	19.00
--------------	-------	-------

1 baguette sandwich
fourrée avec la garniture de votre choix: jambon, salami, poitrine de
dinde, fromage suisse ou légumes
1 salade du jour
1 fruit de saison
1 branche de chocolat Cailler
1 eau minérale PET 50cl



Déjeuner d'affaires

Que vous souhaitez encourager le réseautage avec une formule de repas debout et décontracté ou organiser un déjeuner privatif dans vos locaux ou en privatisant notre restaurant, nous vous proposons les formules suivantes.

Le lunch debout

par pers. 25.00

Bol de salade fantaisie

Spécialité de 3 à 4

composantes servie en chaffing dish

Viande, poisson, légumes et féculent

Dessert sur assiette ou en verrine

Le buffet dinatoire

par pers. 35.00

Entrées froides sur plateau ou en verrines

Assortiment de spécialités servies en verres ou en mini plats

Ex: parmentier de canard confit, mijoté de lentilles et boeuf braisé au vin corsé,

risotto aux légumes et gambas

Mini desserts sur assiette ou en verrine

Divers tarifs

Location du restaurant

par heure 250.00

Forfait nettoyage

250.00

Personnel de cuisine et service

Voir

page 9

Créations cocktail

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

Végétarien/vegan/antipasti

Assortiment de quiches végétariennes	pièce	2.80
Rouleaux de printemps aux légumes	pièce	2.80
Bruschetta de tomates	pièce	2.80
Wrap aux légumes grillés et fromage frais	pièce	2.90
Mini pizza végétarienne	pièce	3.00
Assortiment de mini canapés veganen pain saumure et légumes	pièce	3.00

Poisson

Roulé de crêpe au saumon fumé	pièce	2.80
Brochette de crevettes panées coco	pièce	3.00
Sashimi de saumon	pièce	3.00
Crevettes cocktail et avocat en verrine	pièce	3.50
Tartare de saumon pomme verte gingembre	pièce	3.60

Viande

Croissant au jambon (Suisse)	pièce	2.90
Petite quiche aux lardons (Suisse)	pièce	3.10
Boulette de viande (Suisse) épicée avec sauces	pièce	3.10
Brochette de porc (Suisse) caramélisé	pièce	3.10
Wrap à la dinde fumée (Suisse) salade de tomates	pièce	3.20
Brochette de poulet (Suisse) teriyaki	pièce	3.30
Verrine tartare de boeuf (Suisse)	pièce	3.80
Mini burger de boeuf (Suisse)	pièce	4.10

Douceurs

Mini cake	pièce	2.20
Cannelé à la vanille bourbon et au rhum	pièce	2.80
Mousse au chocolat en verrine	pièce	2.80
Brochette de fruits	pièce	3.00
Assortiment de mignardises (tartelette, bavaroi, mini pâtisserie, etc.)	pièce	3.50
Sélection de chocolat dégustation	pièce	4.10



Boissons

Boissons froides

Jus de fruits maison	100cl	7.00
Jus de fruits Michel	100cl	9.00
Eau minérale	100cl	5.00
Gazeuse ou plate		
Eau minérale	50cl	2.90
Gazeuse ou plate		
Boissons gazeuses aromatisées	50cl	3.50
Coca Cola, Coca light, Coca zéro, Schorle, etc.		

Bière

Bière artisanales	33cl	dès 5.00
-------------------	------	----------

Boissons chaudes

Thé ou café en thermos		2.80
Avec crème et sucre		

Vins blancs de Suisse romande

Chasselas, Calamin Grand Cru, AOC Domaine de Croix Duplex Jean Vogel & Fils, Grandvaux	75cl	53.00
Viognier, AOC Givrins, Cave Philippe Bovet, Givrins	75cl	55.00
Petite Arvine, AOC Valais, Domaine Jean-René Germanier, Vétroz	75cl	58.00
Chasselas, Clos du Crosex Grillé, Aigle AOC, Cuvée des Immortels, Cave Bernatd Cavé, Ollon	75cl	64.00

Vins rouges de Suisse romande

La Cuisse de Jupiter, Cabernet Sauvignon, Domaine de Centaure, Claude Ramu, Dardagny	75cl	50.00
Syrah, AOC Valais, Domaine Jean-René Germanier, Vétroz	75cl	53.00
La Colombe Rouge «Réserve», Vaud AOC, Assemblage en fûts de chêne de Gamaret, Garanoir, Syrah, Pinot noir, Cave Raymond Paccot, Féchy	75cl	63.00



Informations générales

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.

Personnel de service	par heure	CHF 50.00
Personnel de cuisine	par heure	CHF 50.00
Chef de service	par heure	CHF 60.00



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