

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!

Christian Agnelot

Gérant

Contact

Restaurant CFF Dufour
Rue de la Gare de triage 7
1020 Renens
T +41 21 515 71 02
dufour@zfv.ch
cagnelot@zfv.ch
Gérant du restaurant : Christian Agnelot



Sommaire

Pause café & petit-déjeuner	4 – 5
Sandwichs & lunch bag	6
Créations cocktail	7 – 8
Boissons	9
Informations générales	10
CG	11

Pause café & petit-déjeuner

Les pauses cafés et petits-déjeuners sont servis dans une zone d'accueil ou dans un salon

Kick Start	par pers.	7.50
Café, thé ou infusion, jus d'orange, eau minérale 50cl, croissant au beurre, fruit de saison		

Petit-déjeuner actif	par pers.	10.50
Café, thé ou infusion, jus d'orange, croissant rustique et petit pain, bircher, beurre, confiture, miel		

Goûter CFF	par pers.	11.00
Café, thé ou infusion, jus d'orange, eau minérale 50cl, cake, fruit de saison		

Croissants et petits pains

Croissant au beurre, rustique, complet	pièce	1.40
Ballon, petit pain, petit pain au lait, complet, multicéréales	pièce	1.40
Petits pains spéciaux: ballon aux noix, de sîls, à l'huile de tournesol, au maïs, au soja, aux figues et noix	pièce	2.30
Brioche	pièce	2.30
Bretzel au beurre	pièce	2.00
Croissant aux amandes, aux noix et au chocolat	pièce	2.80

Pause café & petit-déjeuner

Les pauses cafés et petits-déjeuners sont servis dans une zone d'accueil ou dans un salon

Vitamines & Cie

Fruits de saison «standard»	le kilo	4.80
Fruits de saison «supérieur»	le kilo	6.00
Fruits de saison	pièce	0.80
Fruits de saison coupés	150gr	3.90

Brainfood

Mélange de fruits secs et de noix	pièce	3.50
-----------------------------------	-------	------

Dans une verrine, 220ml

Verrine de birchermuesli	pièce	3.00
Verrine de birchermuesli «Vegan»	pièce	3.00
Pudding de chia avec fruits de saison	pièce	3.00



Sandwichs & lunch bag

Confectionnez votre sandwich selon vos goûts

Sandwichs

Sandwich CFF (jambon, salami, fromage)	pièce	3.50
Sandwich XXL 1/2 baguette (légumes marinés, jambon, salami, fromage, thon)	pièce	7.50
Mini sandwich (jambon, salami, fromage)	pièce	2.80
Mini sandwich premium (roastbeef, saumon, légumes marinés)	pièce	3.50

Pain maison géants

Pain au mètre traditionnel (avec jambon paysan, salami, thon, fromage à pâte molle, fromage, fromage d'Italie)	pièce	58.00
--	-------	-------

Apéro pour 15 personnes

Collation pour 10 personnes

Pain au mètre création (avec jambon cru, viande séchée des Grisons, roastbeef, saumon fumé de Norvège, houmous de betterave rouge)	pièce	65.00
--	-------	-------

Apéro pour 15 personnes

Collation pour 10 personnes

Lunch bag

Sandwich XXL au choix, fruit de saison, tranche de cake, eau minérale 50cl	bag	11.90
--	-----	-------



Créations cocktail

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

Végétarien

Chips	50 g	3.50
Cacahuètes	100 g	3.50
Gougère farcie au fromage frais	pièce	1.70
Olives géantes grecques	50 g	4.70
Samosas frits aux légumes	2 pièces	3.50
Quiche au fromage	pièce	2.80
Rouleaux de printemps aux légumes	2 pièces	3.50
Feuilleté au sésame et pesto	pièce	2.20
Muffin aux légumes	pièce	2.80
Focaccia à la tomate et au romarin	10 port.	24.00

Poisson

Crevettes marinées sautées aux agrumes	pièce	3.20
Tartar de saumon au gingembre et citron vert	pièce	3.80
Blinis à la truite fumée	pièce	3.80

Viande

Mini sandwich (jambon, salami, fromage)	pièce	2.80
Mini sandwich de luxe (roastbeef et saumon fumé)	pièce	3.50
Thom kha gai au tofu (soupe au lait de coco relevée avec tofu et champignons)	pièce	3.80
Croissant fourré aux champignons	pièce	2.80
Croquette de poulet à la catalane	pièce	2.80
Brochette de poulet thaï	pièce	3.50
Porc satay	pièce	3.50
Verrine de lentilles et poulet aux épices indiennes	pièce	3.50
Sashimi de boeuf au caramel de soja et sésame	pièce	4.00



Créations cocktail

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

Verrines

Falafel sauce yaourt et menthe	2 pièces	3.00
Mousse de carottes au curry et à l'orange	pièce	3.00
Dips de légumes en verrine et sauce Raïta	portion	2.80

Potages chauds en verrine

Crème de courge et morilles	pièce	3.50
Soupe au pois vert et brunoise de jambon	pièce	3.50

Les planchettes

Paysanne (viande séchée, saucisse, lard, jambon, Gruyère et vacherin)	par pers. 100 g	12.50
Fromages (vacherin, Gruyère et tomme vaudoise)	par pers. 100 g	12.50
Antipasti (houmous, guacamole, antipasti, tapenade et pain croquant)	par pers. 150 g	10.50

Douceurs

Mignardises (sélection de petits gâteaux)	pièce	1.80
Salade d'orange à l'orientale	pièce	3.00
Panna cotta au coulis de fruits	pièce	3.00
Mousse au chocolat	pièce	3.00
Brownie	pièce	2.80
Maxi cookie	pièce	2.80



Boissons

Boissons froides

Jus de pomme	100cl	8.00
Jus d'orange Fairtraide	100cl	8.00
En carafe		
Boissons sucrées aromatisées	50cl	2.90
Renseignez-vous sur notre offre	CFF	1.90
Limonade maison ZFV	50cl	3.90
	CFF	2.70
Thé froid maison ZFV	50cl	3.90
	CFF	2.70
Eau minérale	100cl	5.00
Gazeuse ou plate		
Eau minérale	50cl	2.90
Gazeuse ou plate	CFF	1.70

Bières suisses

Feldschlössen Original	33cl	3.90
Feldschlössen sans alcool	33cl	3.90
La Nébuleuse de Renens IPA	33cl	5.50

Boissons chaudes

Café bio Fairtraide Max Havelaar	portion	3.20
	CFF	2.20
Thé et tisanes (divers arômes)	portion	2.90
	CFF	1.60

Vin blanc

Epesse de Lucine, Lavaux AOC	75cl	31.50
------------------------------	------	-------

Vin rouge

Gamay La Côte, Les frères Dutruy, AOC la Côte	75cl	30.50
---	------	-------

Nous nous ferons un plaisir de vous proposer d'autres vins sur demande



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