Inspiration Catering

Nous misons sur un conseil personnalisé

Que vous souhaitiez organiser une petite pause-café raffinée, un lunch debout créatif, un apéritif élégant ou une grande fête, nous sommes des restaurateurs passionnés qui attachent beaucoup d'importance au conseil personnalisé. Nous développons avec vous l'offre idéale en tenant compte de vos préférences culinaires et des saisons et réalisons tous vos souhaits, même ceux sortant de l'ordinaire. Bien entendu, nous prenons en compte tous les types d'intolérances selon la devise : rien n'est impossible !

Demander une offre

Contact
Restaurant CFF Lausanne Voyageurs
Place de la Gare 3
1003 Lausanne
T +41 21 312 09 37
lausannevoyageurs@zfv.ch
zfv.ch/cff-lausanne-voyageurs

Petit-déjeuner

Souhaitez-vous un petit-déjeuner en toute simplicité avec du café fraîchement préparé, du jus d'orange et de savoureux croissants ? Ou préférez-vous un petit-déjeuner copieux avec une délicieuse sélection de plateaux de fromages et de viandes ainsi que des plats à base d'œufs ? Nous satisfaisons toutes les envies.

Exemple d'offre
1 café ou thé, 1 dl de jus d'orange Fairtrade, 1 croissant, 1 ensemble de miel, confiture et beurre, 1 birchermuesli dans une verrine, à partir de CHF 10.50

Sandwichs pour les petits creux et les grandes faims

Nous vous proposons un choix varié de sandwichs, parfaits pour combler les petits creux ou les grandes faims. Choisissez parmi une vaste sélection de garnitures : des délicieux plateaux de fromages aux légumes croquants, en passant par la viande tendre et le poisson frais. Nous proposons en outre un assortiment de délicieux pains, comprenant des pains maison au mètre ou encore des bretzels géants, préparés selon vos goûts.

Exemple d'offre
Sandwich au pain pita et aux falafels avec des épinards, du houmous de betterave rouge et du tahini yogourt et herbes aromatiques, à partir de CHF 7.50

Boissons fraîches et chaudes

Exemples d'offres
Cocktail de fruits en carafe, à partir de CHF 8.00
7,5 dl Petite Arvine du Valais AOC
(Cave Orsat, Valais, Suisse), à partir de CHF 38.50

Plateaux et amuse-bouche pour l'apéritif

Notre offre comprend une expérience culinaire alléchante composée de plateaux variés, que nous composons individuellement pour les groupes à partir de 10 personnes. Dégustez une sélection exquise, allant des noix et des chips croustillantes aux tomates séchées aromatiques, en passant par de délicieux petits gâteaux au fromage, de délicats antipasti, de l'houmous crémeux et des gressins enroulés de viande. Nos plateaux gourmands sont complétés par une sélection raffinée de viandes et de fromages. Vous préférez proposer des bouchées individuelles ? Là aussi, notre imagination ne connaît aucune limite. Pour ne citer que quelques idées : chips, wraps, mini-croissants au jambon, dattes en manteau de lard ou encore rouleaux de printemps. Dans tous les cas, nous ravirons toutes les papilles.

Exemple d'offre
Assiette méditerranéenne : olives marinées, parmesan, dés de salami, crostini aux aubergines et aux tomates, bâtonnets de mozzarella, rouleaux de coppa farcis avec du mascarpone au miel sur une focaccia, dès CHF 17.50 par personne

Sucré et fruité

Que ce soit fruité ou sucré : nous proposons des desserts faits maison pour tous les goûts. De la salade de fruits frais aux différentes crèmes, nous préparons de délicieuses verrines selon vos goûts. Vous préférez les desserts tout juste sortis du four ? Que diriez-vous de muffins frais, de divers cakes, de croissants aux noix et aux amandes ou de jalousies aux pommes ?

Exemples d'offres
Crème brûlée, crème à l'abricot, panna cotta, mousse au Toblerone
à partir de CHF 2.80 par portion

Remarques

Commande
Les commandes doivent être passées au minimum deux jours ouvrables avant l'évènement prévu. Des commandes avec un délai plus court sont possibles en nous contactant.

Prix
Tous les prix s'entendent en francs suisses et TVA incluse.

Forfait de livraison
Les livraisons à l'intérieur du bâtiment, pendant les heures d'ouverture officielles du restaurant et d'une valeur minimale de CHF 40.00 sont gratuites. Si cette somme n'est pas atteinte, un supplément pour petites quantités sera facturé, en arrondissant le total à CHF 40.00.

Frais de personnel
Si vous désirez disposer également du service, nous facturons les prestations de service globalement, selon le travail effectif.

Les tarifs horaires sont les suivants :

Direction	par heure	60.00
Service	par heure	50.00
Cuisine	par heure	50.00

Après 23h00 ainsi que le dimanche et les jours fériés, un supplément de CHF 20.00 est facturé par heure et par collaborateur.

Droit de bouchon
Des frais d'un montant de CHF 12.00 par bouteille de 75 cl seront facturés sur tous les vins fournis par le client et à préparer, à servir ou à tenir au frais par le personnel de ZFV.

Déclaration

Notre philosophie culinaire
Nous cuisinons à la minute, collaborons avec des fournisseurs régionaux et achetons de préférence des denrées alimentaires produites de façon écologiquement raisonnable et issues du commerce équitable.

Provenance de nos viandes
Sauf indication contraire, nos fournisseurs de viande s'approvisionnent dans les pays suivants :

Viande de bœuf	Suisse
Viande de porc	Suisse
Viande de porc	Suisse
Viande d'agneau	Suisse, Europe
Poulet	Suisse
Autre volailles	Suisse, Europe
Gibier	Suisse, Europe
Produits à base de viande et produits de charcuterie	Suisse, Europe

Poisson issu de la pêche durable
Notre poisson est issu de la pêche durable. La provenance peut varier selon le canal d'approvisionnement. Sur demande, nous vous renseignerons volontiers de manière plus précise.

Conditions générales

Nos conditions générales peuvent être consultées sous zfv.ch/cgv.