

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!

Eric Chaumont Gérant

Contact

Restaurant UBS Acacias
Rue des Noirettes 35
1227 Carouge
T +41 22 375 90 96
acacias@zfv.ch

Gérant du restaurant : Eric Chaumont



Sommaire

Pause café & petit-déjeuner	4
Sandwichs, salades & Co	5
Créations cocktail	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 7h00 à 10h30

Croissant au beurre	pièce	1.70
Pain au chocolat	pièce	2.20
Mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain vanille et escargot)	pièce	1.30
Tranche de cake	pièce	2.80
Cookie maison	pièce	2.80
Mini bircher maison	pièce	2.80
Mini salade de fruits frais	pièce	2.00
Crobeille de fruits frais (selon saison) 10 fruits	panier	15.00
Thermos de café (pour 15 tasses environ)	thermos	25.00
Thermos de thé (pour 8 tasses environ)	thermos	15.00
Jus de fruits	1L	8.50



Sandwichs, salades & Co

Faites votre choix parmis nos sandwichs, salades et spécialités fraîchement préparés

Sandwichs		
Sandwich simple Jambon, salami ou fromage	pièce	3.80
Sandwich deluxe Viande des Grisons, saumon fumé ou poulet avocat	pièce	6.00
Sandwich divers Tomate-mozza, thon, jambon cru/cuit Gruyère	pièce	4.50
Salades		
Salade verte	portion	2.50
Salade antipasti Légumes grillés à l'italienne	portion	7.50
Salade de crudités	portion	6.80
Salade Grecque	portion	7.50
Salade de tomate mozzarella et basilic	portion	7.50
Taboulé maison	portion	7.50
Salade de thon	portion	8.50
Salade César	portion	8.90
Salade au saumon fumé	portion	9.50
Divers		
Ramequin au fromage	pièce	2.50
Ramequin aux épinards	pièce	2.50
Quiche lorraine	pièce	2.50



Créations cocktail

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

Végétarien		
Bruschetta de légumes	pièce	3.00
Chips de tortilla et guacamole	portion	15.00
Environ pour 10 personnes	- 13	2.50
Mini ramequin au fromage ou épinards	pièce 	2.50
Brochette tomates cherry, mozarella et basilic (selon saison)	pièce	2.90
Toast de caviar d'aubergines	pièce	2.80
Flûtes feuilletées salées Portion de 100g	portion	10.00
Tapenade d'olives maison et ses croûtons Environ pour 20 personnes	portion	30.00
Pain surprise aux crudités (32 bouchées)	pièce	55.00
Mini rouleau de printemps végétarien	pièce	2.50
Mini samoussa végétarien	pièce	2.50
Poisson et crustacés		
Mini pain polaire au saumon fumé	pièce	3.00
Crevette panée	pièce	3.00
Pain surprise polaire mer (40 bouchées)	pièce	85.00
Viande	.,	
Mini wrap de poulet	pièce	3.00
Mini quiche lorraine	pièce	2.50
Brochette melon et jambon cru Selon la saison	pièce	3.00
Canapé froid	pièce	2.80
Tartare de boeuf sur son blini	pièce	3.90
Brochette de poulet Yakitori	pièce	3.00
Mini burger maison	pièce	3.90
Plateau de charcuteries et/ou fromages Servi avec du pain	plateau	45.00
Pain surprise polaire paysan (40 bouchées)	pièce	80.00
Pain surprise brioché terre et mer (60 bouchées)	pièce	95.00

Créations cocktail

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

Douceurs

Tranche de cake	pièce	2.80
Tartelette du jour	pièce	4.50
Cookie maison	pièce	2.80
Mini verrine de salade de fruits	pièce	2.50
Cuillère d'ananas au basilic Selon la saison	pièce	2.60
Mignardises	pièce	2.80
Mini brownie	pièce	2.00

Boissons

Boissons froides		
Jus ou nectar de fruits Michel Pamplemousse, orange, body, pêche, abricot, poire	33cl	3.50
Eau minérale Gazeuse ou plate	150cl	4.50
Boissons aromatisées Coca Cola, Coca zéro, Fuze tea citron	150cl	8.50
Jus d'orange ou multifruits	100cl	8.50
Bière B'à a blacata	22.4	6.30
Bière blonde	33cl	6.20
Vins et champagnes		
Blanc: Aligoté, Choully Clos du Château, Satigny	75cl	30.00
Rouge: Syrah, Choully Clos du Château, Satigny	75cl	35.00
Rosé: Diamant rosé, Choully Clos du Château, Satigny	75cl	28.00
Prosecco extra dry	75cl	40.00
Champagne Perrier-Jouët brut	75cl	80.00



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 55.00
Personnel de cuisine	par heure	CHF 55.00
Chef de service	par heure	CHF 75.00



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 et de facturer au client les éventuelles dépenses encourues jusqu'à ce 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 3ième 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 2ième 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 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

