

# 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!

Eric Ouvrard

Gérant

---

## Contact

Restaurant UBS Acacias

Rue des Noirettes 35

1227 Carouge

T +41 22 375 90 96

[acacias@zfv.ch](mailto:acacias@zfv.ch)

Gérant du restaurant : Eric Ouvrard

---



# Sommaire

Pause café & petit-déjeuner	4
Sandwichs, salades & Co	5
Créations cocktail	6
Créations cocktail	7
Boissons	8
Informations générales	9

# 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		
Mini ramequin au fromage ou épinards	pièce	2.50
Brochette tomates cherry, mozzarella et basilic (selon saison)	pièce	2.90
Toast de caviar d'aubergines	pièce	2.80
Flûtes feuilletées salées	portion	10.00
Portion de 100g		
Tapenade d'olives maison et ses croûtons	portion	30.00
Environ pour 20 personnes		
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	pièce	3.00
Selon la saison		
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	plateau	45.00
Servi avec du pain		
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

Bière blonde	33cl	6.20
--------------	------	------

---

## Vins et champagnes

Blanc: Aligoté, Chouilly Clos du Château, Satigny	75cl	30.00
Rouge: Syrah, Chouilly Clos du Château, Satigny	75cl	35.00
Rosé: Diamant rosé, Chouilly 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

