

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!

Simon Zimmermann

Gérant - Chef de cuisine

Contact

Restaurant Unisanté «le 1887»

Rte de la Corniche 21

1010 Lausanne

T +41 21 557 20 20

unisante@zfv.ch

szimmermann@zfv.ch

Gérant du restaurant : Simon Zimmermann



Sommaire

Pause café & petit-déjeuner	4
Sandwichs & repas à l'emporter	5
Les apéritifs à picorer	6
Apéritifs dînatoires	7
Boissons	8
Informations générales	9
Conditions générales	10 - 11

Pause café & petit-déjeuner

Echanger autour d'un café

Pause-café	par pers.	3.60
Café (Nespresso), mini croissant		

Le café-croissant	par pers.	7.50
Café, thé ou infusion, jus de fruits, eau minérale, croissant au beurre		

Pour compléter

Verrine de mini bircher	portion	2.80
Verrine de mini salade de fruits	portion	3.00

Vitamines & Co.

Panier de fruits de saison	kilo	6.50
Panier de fruits de saison et mélange de noix et de fruits secs	kilo	19.50

Petite boulangerie

Croissant au beurre	pièce	1.70
Pain au chocolat	pièce	3.20
Cuchaule	pièce	1.80
Cookie, tranche de cake	pièce	2.50
Croissant au jambon	pièce	3.50
Mini viennoiserie	pièce	1.30
Mini croissant	pièce	1.10
Mini pain au chocolat	pièce	1.80
Mini escargot	pièce	1.80



Sandwichs & repas à l'emporter

Choisissez, croquez et savourez

Baguettes maison farcies au choix

Jambon blanc supérieur	pièce	6.90
Viande séchée	pièce	8.90
Salami	pièce	6.90
Roastbeef	pièce	8.90
Miettes de thon	pièce	7.90
Gruyère AOP	pièce	6.90
Légumes grillés	pièce	6.90

Le cornet Valine	cornet	14.50
1 baguette sandwich au choix (jambon blanc, salami, fromage, légumes)		
1 fruit de saison		
1 branche de chocolat Cailler		
1 eau minérale PET 50 cl		

Le cornet Unisanté	cornet	16.50
1 baguette sandwich au choix (viande séchée, roastbeef, miettes de thon)		
1 fruit de saison		
1 branche de chocolat Cailler		
1 eau minérale PET 50cl		



Les apéritifs à picorer

Des bouchées qui éveillent les papilles et créent le partage

Apéritifs

Simple Biscuits secs, chips, mélange de noix salées	par pers.	4.00
Cosy Assortiment de 4 mini canapés gourmets aux saveurs variées (jambon, salami, fromage, mousse de thon, etc.)	par pers.	8.00

Planchettes apéro (min. 4 personnes)

Le vaudois Charcuterie, viandes séchées et fromages vaudois, pickles, pain et beurre	par pers.	8.00
L'oriental Pain pita, houmous, caviar d'aubergines, séré au concombre et à la menthe	par pers.	6.00
Le maraîcher Bâtonnets de légumes accompagnés de duo au fromage frais aux herbes et au curry	par pers.	5.00

Les boissons sont facturées à la consommation



Apéritifs dînatoires

La délicatesse d'un cocktail en bouchées raffinées

Délice	17.00 par pers.	À la carte (prix à la pièce)	
<ul style="list-style-type: none">• Mini délice sésame au saumon fumé• Chouquette au Comté• Mini ramequin aux légumes• Dés de vieux Gruyère AOP• Mini brochette de volaille teriyaki• Nems sauce aigre-douce• Verrine de tartare de légumes au vinaigre balsamique		Végétarien et antipasti	
		Pic de Gruyère AOC et raisins	2.50
		Tomme sur croûtons	2.50
		Rouleau de printemps aux légumes	2.80
		Wrap avec fromage frais, tomates séchées et roquette	2.80
		Mini pizza aux courgettes, poivrons et champignons	2.80
		Mini ramequin au fromage	3.40
		Olives grecques (bol 100gr)	6.00
		Dés de parmesan (bol 100gr)	9.00
Harmonie	21.00 par pers.	Poisson	
<ul style="list-style-type: none">• Mini sandwich au pain complet• Wrap au chorizo• Mini buns de boeuf et poivrons confits• Tempura de crevette panko• Mini tartelette au chocolat• Verrine de fruits à l'infusion de thé à la menthe• Crostini de truite fumée		Crostini de truite fumée	3.50
		Gambas frite aux flocons de coco	3.00
		Wrap de thon et roquette	3.20
		Viande	
		Datte au lard croustillant	2.80
		Wrap au chorizo	3.20
		Mini croissant au jambon	3.00
		Brochette de porc caramélisé	3.50
		Brochette de poulet	3.80
		Crostini au tartare de boeuf	4.00
Excquise	24.00 par pers.	Douceurs	
<ul style="list-style-type: none">• Sashimi de saumon au sésame et caramel de soja• Crostini de magret de canard cuit au sel• Pic de boeuf caramélisé• Mini crème brûlée à la tomate séchée• Verrine de mousse d'avocat• Brochette de fruits de saison• Mini financier aux amandes• Mini tartelette fantaisie		Mignardises	2.20
		Brochette de fruits	3.60
		Mini verrine de mousse au chocolat noir	3.00



Boissons

Boissons froides

Jus d'orange – soft drink	100cl	7.50
Eau minérale	100cl	5.50
Gazeuse ou plate		
Eau minérale	50cl	3.00
Gazeuse ou plate		
Boissons gazeuses aromatisées	50cl	3.50
Coca Cola, Coca light, Coca zéro, Schorle, etc.		
Jus de pomme	100cl	8.50

Bière

Boxer	33cl	4.90
Coopers Pale ale	37cl	6.00
Corona extra	33cl	5.50

Boissons chaudes

Café Nespresso		3.00
Café en thermos		1.80

Vins et champagnes

N'hésitez pas à demander notre carte des vins



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 de vente (CGV) régissent la relation juridique entre le client/l'organisateur, ci-après dénommé le donneur d'ordre, et les entreprises de la coopérative ZFV-Unternehmungen (ZFV). En plus des présentes CGV, d'autres dispositions et conditions de réservation peuvent s'appliquer conformément à la confirmation de commande. En cas de divergence entre la confirmation de commande et les présentes CGV, les dispositions de la confirmation de commande prévalent. Le règlement intérieur du lieu de l'événement fait partie intégrante des présentes CGV.

2. Confirmation de commande/réservation et conclusion du contrat

La commande/réservation est effective dès confirmation de la commande par ZFV ou, en cas de réservation via des systèmes, dès confirmation de la réservation. Si la réservation est effectuée par un tiers, celui-ci devient également partie contractante, nonobstant une procuration valide du donneur d'ordre, et est responsable de toutes les obligations découlant de la commande en tant que débiteur solidaire aux côtés du donneur d'ordre.

Les modifications de commande et de réservation ne deviennent contraignantes qu'après confirmation par le ZFV. Les modifications ou ajouts unilatéraux par le donneur d'ordre sont sans effet.

3. Prestation

ZFV s'engage à fournir les prestations conformément à la confirmation de commande passée avec le client. En cas de changements de dernière minute dans l'offre du marché (par exemple, marchandises manquantes, augmentation massive des prix), ZFV se réserve le droit de modifier ses services après en avoir informé le client et s'engage à exécuter la commande de manière équivalente.

4. Conditions d'annulation

Les annulations ne sont acceptées que par e-mail ou via le système de réservation. ZFV se réserve le droit d'adapter individuellement les conditions d'annulation en fonction du type et de l'importance de l'événement et de les intégrer dans la confirmation de réservation/commande.

En l'absence de conditions d'annulation distinctes, les règles suivantes s'appliquent :

- Annulation jusqu'à 30 jours avant l'événement : sans frais
- Annulation entre 29 et 14 jours avant l'événement : facturation des frais administratifs encourus selon le taux horaire du responsable de la restauration.
- Annulation entre 13 et 7 jours avant l'événement : 50 % du chiffre d'affaires total attendu
- Annulation entre 6 et 3 jours avant l'événement : 75 % du chiffre d'affaires total attendu
- Annulation à partir de 2 jours avant l'événement : 100 % du chiffre d'affaires total attendu

5. Modification du nombre de participants

Tout écart de plus de 20 % du nombre de participants doit être signalé par écrit au ZFV au plus tard 7 jours avant la date de l'événement. La notification ultérieure d'écarts peut entraîner des modifications de prix et des conséquences financières conformément aux conditions d'annulation.

Les écarts jusqu'à 10 % maximum du nombre de participants peuvent être signalés jusqu'à 48 heures avant l'événement et sont contraignants. Si le nombre effectif de personnes le jour de l'événement est inférieur, le nombre confirmé définitivement sert de base de facturation. Les frais supplémentaires occasionnés par les participants supplémentaires seront facturés. La capacité maximale des salles, fixée par la police du feu, ne doit pas être dépassée.

6. Responsabilité du client

Le donneur d'ordre est responsable de tout dommage (corporel et/ou matériel), même s'il n'en est pas directement responsable (par exemple, vol, accident). Cela s'applique également aux dommages causés par des tiers.

7. Responsabilité du ZFV

La responsabilité du ZFV est exclue dans la mesure où la loi le permet.

8. Prix et conditions de paiement

Les prix proposés ou convenus s'entendent en francs suisses (CHF) hors taxe sur la valeur ajoutée légale.

Les paiements doivent être effectués dans les 20 jours suivant la date de facturation (date d'échéance). En cas de retard de paiement, ZFV est en droit, sans mise en demeure supplémentaire, de facturer des intérêts de retard à hauteur de 5 % par an.

9. Résiliation par ZFV

En cas de force majeure, de travaux de transformation prévus, sur ordre des autorités ainsi qu'en cas de non-respect du paiement anticipé convenu contractuellement, le ZFV est en droit de résilier le contrat sans frais ni dommages et intérêts. Cela s'applique également dans le cas où le ZFV a des raisons fondées de croire que l'événement menace de compromettre le bon fonctionnement de l'entreprise, sa sécurité ou sa réputation.

Les conditions de facturation sont celles stipulées au point 4.

10. Décoration / fleurs

La pose de décorations ou d'autres objets est soumise à autorisation, notamment pour des raisons de sécurité incendie. Les éventuels dommages causés lors de la fixation, etc. seront facturés au client.

11. Parking

En temps normal, des places de stationnement sont disponibles dans ou à proximité de l'établissement ZFV. Sauf accord contraire, les frais de stationnement sont à la charge du donneur d'ordre ou des participants individuels.

12. Installations techniques et connexions

Dans la mesure où l'établissement ZFV compétent se procure pour le donneur d'ordre, à sa demande, des équipements techniques et autres auprès de tiers, l'établissement ZFV agit au nom, par procuration et pour le compte du donneur d'ordre. Le donneur d'ordre est responsable du traitement soigneux et du retour correct de ces équipements. Il dégage ZFV de toute réclamation de tiers résultant de la mise à disposition de ces équipements.

L'utilisation des propres installations électriques du client en utilisant le réseau électrique de l'établissement ZFV nécessite l'accord écrit de ce dernier. Les dysfonctionnements ou dommages causés aux installations techniques de l'établissement ZFV par l'utilisation de ces appareils sont à la charge du client, sauf si ZFV en est responsable.

13. Règlement de la police des incendies

Le donneur d'ordre s'engage à respecter les règles de sécurité incendie de l'établissement ZFV responsable, en particulier à maintenir dégagées les issues de secours, et garantit que tous les matériaux apportés sont conformes aux directives de sécurité incendie. L'utilisation d'objets inflammables est strictement interdite.

14. Livraison et enlèvement du matériel

Les livraisons et les enlèvements pour des événements doivent être coordonnés avec l'entreprise ZFV responsable et lui être communiqués par écrit suffisamment à l'avance, au moins avant leur arrivée. ZFV se réserve le droit de refuser les envois sans expéditeur ou destinataire valide, y compris l'indication de l'événement. ZFV décline toute obligation ou responsabilité en découlant. Les locaux de stockage des entreprises ZFV étant limités, l'entreprise ZFV responsable peut refuser de réceptionner du matériel avant le jour de l'événement.

En cas d'expédition depuis l'étranger vers la Suisse, des frais de douane et de TVA s'ajoutent toujours aux frais d'expédition. Si le transporteur n'est pas en mesure d'indiquer les coûts exacts de la livraison, ZFV se réserve le droit de facturer un montant forfaitaire de 100 CHF au donneur d'ordre.

15. Animation musicale, heure de fermeture et supplément de nuit

Pour les événements avec musique, il convient de noter qu'à partir de 23 heures, la musique ne peut être diffusée qu'à un volume raisonnable. Les DJ et les groupes sont tenus de réduire la basse et de recouvrir le sol sous les instruments d'un tapis pour atténuer le son. La durée maximale de la musique est de 2 heures. Pour les représentations musicales en plein air avec système de sonorisation, une autorisation doit être demandée à la police municipale jusqu'à 4 mois avant l'événement. En cas de non-respect des instructions, des frais supplémentaires seront à la charge du client. Les redevances de droits d'auteur liées aux représentations musicales doivent être clarifiées par le client lui-même et sont à sa charge.

Si une manifestation dure plus longtemps que l'heure de fermeture légale, un supplément de nuit doit être payé. La prolongation de l'heure de fermeture doit être signalée au ZFV au moins un mois avant l'événement. L'autorisation de police prescrite est obtenue par le ZFV et facturée au client à un montant forfaitaire de 250 CHF.

À partir de 23 heures, les fenêtres et les portes doivent être fermées et le volume de la musique doit être réduit. Les invités qui se trouvent à l'extérieur doivent rester silencieux. Les instructions du personnel de ZFV doivent être suivies. En cas de réclamation et d'amende éventuelle, le client est responsable.

Un supplément de 15 CHF par heure peut être facturé à partir de 23 heures pour les employés travaillant lors de l'événement.

16. Publicité

Les annonces dans les journaux et autres publicités commerciales faisant référence à des événements dans les entreprises du ZFV nécessitent l'accord préalable du ZFV.

17. Protection des données

Les dispositions relatives à la protection des données peuvent être consultées à l'adresse suivante : Déclaration de protection des données | Entreprises ZFV

18. Droit applicable et juridiction compétente

Les présentes conditions générales sont soumises au droit suisse. La juridiction compétente est exclusivement Zurich.

Mars 2025