

Offre catering

Tout est possible !



Tout est possible !

Qu'il s'agisse d'une pause-café conviviale, d'un petit déjeuner, d'une soirée du personnel ou fromagère, d'un cocktail à la carte, 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 tels que des livraisons partout dans la ville de Fribourg selon la devise :

Tout est possible!

Aymerick Bitoune

Gérant

Contact

Restaurant Mycelium
Pass. du Cardinal 5
1700 Fribourg
mycelium@zfv.ch
T +41 26 526 33 71

Sommaire

Pause café & petit-déjeuner	4
Création apéritif simple	5
Création apéritif dinatoire	6-7
Apéritif à la carte	8-9
Boissons	10
Informations générales	11
CG	12

Pause café & petit-déjeuner

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

Moléson	par pers.	12.00
Machine à café Nespresso (et ses capsules), eau minérale plate et gazeuse en litre, jus de pommes artisanal de Fribourg, croissant au beurre, fruits de saison		

À la carte

Panier de fruits de saison	kg	8.00
Panier de fruits de saison, mélange de noix et fruits secs	kg	20.00
Croissant au beurre	pièce	1.70
Pain au chocolat	pièce	3.00
Tarte aux fruits maison	tranche	4.50



Créations apéritif simple

Nous vous proposons un choix de boissons composé d'un vin blanc et d'un vin rouge du pays, de bière, d'eau minérale naturelle et pétillante et de jus de fruits.

Pour accompagner votre apéritif faites votre choix parmi les formules suivantes:

Plateaux apéro (min. 4 personnes)

La Sarine Charcuterie (50gr) et fromage (50gr) d'ici et d'ailleurs, pickles, pain et beurre	par pers.	9.50
La Glâne Terrine artisanale de saison (50gr), fromage à la coupe (50 gr, ballons de pain	par pers.	9.50
Le Veveyse Dips de légumes crus du moment (100gr), sauces maison artisanales	par pers.	7.00

Les boissons seront facturées à la consommation



Créations apéritif dinatoire

En guise d'assortiment pour un cocktail, nous vous suggérons 3 formules composées d'une sélection de bouchées froides, chaudes et sucrées. N'hésitez pas à personnaliser ces formules ou à créer votre propre composition en vous inspirant de notre sélection à la carte.

Gastlossen par pers. 21.50

Baguette au jambon de la région
Mini quiche au Gruyère
Ramequin aux légumes
Le fromage du moment
Dés de lars caramélisés

Vanil Noir par pers. 28.00

Boeuf Simmental caramélisé
Baguette au fromage de chèvre
Tempura de crevettes Siracha
Crostoni de truite fumée
Bruschetta caprese (tomate mozzarella)
Mini tartelette au vin cuit
Verrine de fruits frais au gingembre

Dent de Broc (7 pces par personne) par pers. 32.00

Tortilla Mycelium aux champignons
Truite fumée fribourgeoise
Porc confit aux herbes
Boeuf Simmental caramélisé
Roulade de rucola et Philadelphia
Cheesecake au citron
Choix de mignardises
Mini tartelette (citron et vin cuit)

Créations apéritif dinatoire

En guise d'assortiment pour un cocktail, nous vous suggérons 3 formules composées d'une sélection de bouchées froides, chaudes et sucrées. N'hésitez pas à personnaliser ces formules ou à créer votre propre composition en vous inspirant de notre sélection à la carte.

FOOD2050 (Apéritif écologique) par pers. 25.00
Croquette aux champignons
Légumes du moment marinés, grillés ou crus
Sauce maison
Curry de lentilles fribourgeoises
Pomme-cannelle revisité
Fruits frais marinés en salade

Véganitif par pers. 29.50
Toast avocat et pousses de betterave
Caviar d'aubergine aux épices
Gaspacho apéro
Houmous maison
Samoussa aux légumes
Tapenade olé-olé
Marinade de fruits frais

Apéritif à la carte

En guise d'assortiment pour un cocktail, nous vous suggérons une sélection de bouchées froides, chaudes et sucrées. N'hésitez pas à créer votre propre composition en vous inspirant de notre sélection à la carte.

Végétarien

Gruyère d'alpage (50gr) et raisin	pièce	3.50
Palette de fromages d'ici et d'ailleurs (50gr)	pièce	4.00
Brochette tomate-mozzarella (de mai à septembre)	pièce	3.50
Olives et tomates séchées (80gr)	pièce	4.00
Rouleau de printemps aux légumes et sa sauce	pièce	3.20
Roulade de rucola et fromage frais	pièce	3.80
Bruschetta tomate-mozzarella et pesto	pièce	3.80
Mini ramequin au fromage de la région	pièce	3.50
Mini ramequin aux épinards	pièce	3.50

Poisson

Roulade de saumon fumé	pièce	4.00
Crostini de truite fumée	pièce	4.00
Crevette panée à la coco et sauce Siracha	pièce	4.00
Croquetas maison aux poissons	pièce	4.00

Viande

Datte au lard croustillant	pièce	3.20
Mini croissant au jambon	pièce	3.50
Dés de porc caramélisé	pièce	3.50
Brochette de poulet Yakitori	pièce	3.50
Canard fumé au romarin et pain à l'ail	pièce	4.20
Boeuf Simmental caramélisé	pièce	4.20

Apéritif à la carte

En guise d'assortiment pour un cocktail, nous vous suggérons une sélection de bouchées froides, chaudes et sucrées. N'hésitez pas à créer votre propre composition en vous inspirant de notre sélection à la carte.

Nos gourmandises

Mignardises	pièce	1.80
Mini tartelettes (citron, vin cuit, fruit, crème, chocolat)	pièce	2.50
Mini meringue et double crème	pièce	3.50
Verrine de fruits frais au gingembre	pièce	3.50
Mousse au chocolat noir	pièce	3.00
Cookie maison chocolat	pièce	2.50
Brownie chocolat beurre de cacahuète	pièce	2.50

Demandez nos offres pour vos gâteaux d'anniversaire, pièces montées, tourtes personnalisées avec logo.



Boissons

Boissons froides

Eau minérale Arkina	100cl	5.50
Gazeuse ou plate		
Jus de pommes fribourgeois	150cl	9.50
Limonade maison	100cl	7.50

Bière

Cardinal blonde	33cl	4.20
Grimbergen blanche	33cl	4.60
Cardinal sans alcool	33cl	4.20

Boissons chaudes

Café Nespresso	tasse	3.20
Thé et infusion	tasse	3.20
Vin chaud	100cl	9.00

Vins sur demande, créations de cocktails personnalisés et dégustation de vins.

Nous vous proposons des vins de la Bourgeoisie de Fribourg, du terroir de Neuchâtel, du Valais mais aussi quelques spécialités d'ailleurs.



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/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^{ième} 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^{ième} 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.

Février 2025