

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!

Driss Laamari

Gérant – Chef de cuisine

Contact

Restaurant de la Tour en Communs

Quai Ernest-Ansermet 20

1211 Genève

T +41 022 321 72 52

LTEC@zfv.ch

dlaamari@zfv.ch

Gérant du restaurant : Driss Laamari

Sommaire

Pause café	4 – 5
Déjeuner «Brown bag»	6
Imprévus gourmands	7
Les menus du Chef	8
Buffet froid raffiné	9
Nos sandwichs gourmands	10
Cocktail dînatoire	11 – 12 – 13
Boissons	14
Carte des vins	15
Informations générales	16
CG	17 – 18

Pause café

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

Good morning	par pers.	8.50
Café ou thé, eau minérale 50cl, jus d'orange Fairtrade, croissant au beurre, de sils ou complet (végétalien), fruit de saison		

Mid morning break	par pers.	12.50
Café ou thé, eau minérale 50 cl, jus d'orange Fairtrade, croissant complet, bricher müsli en verrine, muffin (saveur du jour). mélange de fruits secs et noix		

Afternoon break	par pers.	9.50
Café ou thé, eau minérale 50cl, jus d'orange Fairtrade, biscuits maison, fruit de saison		

Vitamine & Co.		
Panier de fruits frais de saison	kg	6.50
Panier de fruits frais de saison avec mélange de noix et fruits secs	kg	19.50

Frais du fournil		
Croissant au beurre	pièce	1.70
Petit pain de sils, complet, multigrain, pain au lait, pains complet ou pain paysan	pièce	1.90
Petits pains spéciaux, bretzel au beurre	pièce	3.00
Taillé aux grebons	pièce	2.80

Douceurs		
Cookie	pièce	2.50
Cake (chocolat, marbré, citron)	pièce	2.50
Boule coco	pièce	2.50
Muffin aux fruits	pièce	2.50
Brownies	pièce	2.50

Pause café

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

Le salé

Délices au jambon ou fromage	pièce	2.50
Portion de beurre	10g	0.80
Fromage portion (camembert, Gruyère, tomme, Babybel, etc.)	portion	1.60
Ramequin au fromage	pièce	3.60
Croissant au jambon	pièce	3.25
Quiche aux épinards	pièce	4.90

Déjeuner «Brown bag»

La réponse à un déjeuner rapide, facile et mobile emballé et présenté dans un cabas de papier brun

Le Léman	cabas	14.90
-----------------	-------	-------

1 baguette sandwich (au choix sur notre carte sandwiches page 10 – entre CHF 7.90 et 8.90)

1 fruit de saison

1 branche de chocolat Cailler

1 eau minérale PET 50 cl

Le Salève	cabas	16.90
------------------	-------	-------

1 baguette sandwich (au choix sur notre carte sandwiches page 10)

1 fruit de saison

1 branche de chocolat Cailler

1 eau minérale PET 50cl

Le Rhône	cabas	19.00
-----------------	-------	-------

1 baguette sandwich (au choix sur notre carte sandwiches page 10)

1 salade du jour

1 fruit de saison

1 branche de chocolat Cailler

1 eau minérale PET 50cl

Le Gastro	cabas	23.90
------------------	-------	-------

1 plat du jour ou à réchauffer

1 salade du jour

1 dessert du jour

1 fruit de saison

1 branche de chocolat Cailler

1 eau minérale PET 50cl

Imprévus gourmands

Une solution savoureuse pour les commandes de dernière minute chez notre boulanger, cette carte est utilisable uniquement pour les commandes la veille pour le lendemain, commande possible jusqu'à 15h pour une livraison le lendemain dès 7h.

Plateaux et pains surprises

Plateau de baby bagels garnis assortis	18 pièces	98.00
Plateau de mini sandwichs assortis	18 pièces	98.00
Plateau de canapés du Chef	35 pièces	139.00
Plateau de canapés assortis	24 pièces	98.00
Pain surprise (10 à 15 personnes)	pièce	149.00
Pain polaire surprise paysan, poisson ou végétarien	pièce	129.00
Quiche épinards, fromage, courge-curry, saumon-courgettes, Lorraine (10 à 12 parts), servi avec salade verte	pièce	75.00

Douceurs

Flan pâtissier tradition (10 à 12 parts)	pièce	55.00
Tarte au citron (10 à 12 parts)	pièce	55.00
Tarte aux pruneaux (10 à 12 parts)	pièce	55.00
Tarte aux poires façon grand-mère	pièce	55.00

Les menus du Chef

Un voyage culinaire unique, créé avec savoir-faire et passion, servi à table par notre personnel attentif dans le restaurant ou dans un salon de votre choix.

Composez votre menu avec la sélection des plats du Chef :

Entrée + plat = **CHF 23.90**

Plat + dessert = **CHF 23.90**

Entrée + plat + dessert = **CHF 28.90**

Entrées

Velouté de chou-fleur, oeufs mimosa et chantilly muscade

Dahl de lentilles vertes au lait de coco, crevette en robe, sauce thaï

Déclinaison de betterave, chèvre frais, coriandre et cumin

Caviar d'aubergines, corolle au cumin, feta et roquette

Plats

Filet de bar snacké, beurre blanc aux œufs de hareng fumés, épinards minutes et pommes à l'anglaise

Risotto crémeux, pois gourmands, chips de parmesan et poivrons confits

Carpaccio de veau mariné et condimenté, piment d'Espelette, frites maison et mesclun

Suprême de poulet, carottes entières et mousseline de panais, jus velours aux champignons

Tagliata de bœuf, roquette et tomates confites, copeaux de parmesan

Desserts

Île flottante à la crème de noisette

Tarte aux pommes grand-mère

Tartare de fruit frais, glace coco

Crème brûlée à la Chartreuse verte

Déclinaison tout chocolat, cacahuètes caramélisées

Buffet froid raffiné

Fraîcheur et saveurs en toute liberté

Salades et spécialités

Salade piémontaise à l'estragon

Crudités de saison assorties (4 variétés)

Salade russe au saumon fumé

Haricots verts croquants et champignons crus

Tomates, mozzarella, basilic

Plateau de charcuteries

Pâté en croûte tradition

Oeufs mimosa à la ciboulette

Choix de sauces, huiles, vinaigres et condiments

Fromages

Assortiment de fromages de nos régions

Fruits secs et pain au levain

Desserts en verrine

Chocolat liégeois et crème double

Tartare de fruits exotiques

Îles flottantes, crème de noisettes

Cheesecake, coulis de framboises et spéculoos

Corbeille de fruits frais

En supplément:

CHF 6.00/100 g

Roastbeef, sauce béarnaise

Carpaccio de saumon

Tartare de boeuf tradition

Tartare de thon thaï

Buffet pour un nombre minimum de 25 personnes.

Commande minimum 5 jours ouvrables à l'avance.

Prix par personne TTC CHF 45.00, hors café et mignardises.

La sélection de fromages est limitée à 4 sortes selon les recommandations de notre fromager.

Les allergènes vous sont communiqués sur demande.

Nous vous invitons à nous informer des éventuelles intolérances alimentaires de vos convives.

Des adaptations sont tout à fait envisageables.



Nos sandwiches gourmands

Une explosion de saveurs et de fraîcheur, préparés avec passion pour éveiller vos papilles

Le Bretzel Pain bretzel garni de jambon, Gruyère, beurre et cornichons	pièce	8.90
Le Wrap Tortilla de blé, saumon fumé, cream cheese, concombre, tomate, salade, aneth	pièce	9.90
Le César Pain torsadé, poulet, bacon, parmesan, œuf, mayonnaise, iceberg, oignons frits	pièce	9.90
Le Grec Pain aux olives, houmous, tomates séchées, feta, oignons, roquette	pièce	8.90
Le Bagnat Pain bagnat, thon, huile d'olive, tomate, oignons, iceberg, œuf, anchois, olives	pièce	9.90
Le Fermier Pain rustique, dinde fumée, avocat, œuf, iceberg, mayonnaise, noix	pièce	9.90
La Spécial Pain aux graines, cream cheese, chorizo, avocat, tomates séchées, roquette, brie	pièce	9.90
Le Club Pain de mie, mayonnaise, thon, oeuf, piment, tomate, salade	pièce	9.90
Le Bistro Pain baguette, jambon, gruyère, beurre et cornichons	pièce	4.90

Cocktail dînatoire

Élégance et saveurs en bouchées et verrines, vous avez envie de composer votre cocktail personnalisé ? Faites votre choix parmi nos sélections gourmandes.

Végétarien

pièce CHF 3.20

Allumette feuilletée au fromage
Assortiment de mini quiche aux légumes et fromage
Rouleau de printemps, sauce aigre-douce
Wrap de légumes grillé et crème végane
Gyoza grillé, sauce thaï
Tartine de tomates marinées

Chaud

pièce CHF 4.20

Crevette en robe de pommes de terre
Mini cheeseburger au Gruyère
Coxinha cheese & jalapeños, sauce piquante
Arancini bolognaise, sauce tomate

Finger food

pièce CHF 3.20

Assortiment de petit club sandwich
Allumette feuilletée au fromage
Croque-monsieur
Chouquette au Comté
Mini croissant au jambon
Bâtonnet de parmesan, miel au safran
Millefeuille des Grisons au Gruyère

Live cooking

Prix sur
demande

Risotto aux bolets
Raclette et pomme de terre tiède
Jambon "pata negra" à la découpe

Cocktail dînatoire

Élégance et saveurs en bouchées et verrines, vous avez envie de composer votre cocktail personnalisé ? Faites votre choix parmi nos sélections gourmandes.

Brochettes	pièce	CHF 3.30
-------------------	-------	----------

Tomates et mozzarella marinées
Poulet au curry doux
Gruyère et raisin blanc
Radis, concombre et feta
Viande des Grisons et cornichons

Les cornets	pièce	CHF 3.50
--------------------	-------	----------

Tzatziki concombre et yaourt
Guacamole olé olé
Mousse de saumon fumé
Oeuf mimosa
Houmous au citron vert
Piperade et olives confites
Caviar d'aubergines au thym
Gorgonzola et noix

Canapés	pièce	CHF 3.50
----------------	-------	----------

Salami et pickles
Guacamole et tomates confites
Blinis au saumon et crème aux herbes
Concombre et oeufs de poisson
Oeufs de caille mimosa
Jambon et gorgonzola

Verrines	pièce	CHF 3.90
-----------------	-------	----------

Tartare de boeuf tradition
Tartare de saumon aux herbes
Carpaccio de veau et piment d'Espelette
Crème de carottes au cumin et mousse de betterave

Cocktail dînatoire

Élégance et saveurs en bouchées et verrines, vous avez envie de composer votre cocktail personnalisé ? Faites votre choix parmi nos sélections gourmandes.

Douceurs

pièce CHF 3.50

Méli-mélo de sucette en chocolat

Opéra café tradition

Eclair au café toréffié

Pavlova vanille

Tartelette au citron

Tarte fine tout chocolat

Paris-Brest gourmand

Snacks salés

par pers. CHF 8.00

Olives

Feuilletés

Mélange de noix

Chips

Snacks salés

par pers. CHF 6.00

Feuilletés

Mélange de noix

Chips

Les planchettes à partager

Paysanne 100 g – viande séchée, saucisses, lard, jambon, Gruyère, vacherin

portion CHF 11.50

Fromage 100 g – Gruyère, vacherin, tomme vaudoise

portion CHF 8.00

Charcuterie 100 g – jambon, salami, lard séché, viande séchée

portion CHF 9.00

Boissons

Boissons froides

Jus de fruits Michel	100cl	9.00
Eau minérale	100cl	5.00
Gazeuse ou plate		
Eau minérale	50cl	2.90
Gazeuse ou plate		
Boissons gazeuses aromatisées	50cl	3.50
Coca Cola, Coca light, Coca zéro, Schorle, etc.		

Bière

Bières artisanales	33cl	dès 5.50
--------------------	------	----------

Boissons chaudes

Thé ou café en thermos		2.80
Avec crème et sucre		

Carte des vins

Vins blancs de Suisse romande

Chardonnay, landolt AOC Geneve 2022	75cl	32.00
Epesses Lucine, Lavaux AOC	75cl	38.00
Petite Arvine, Aphrodine Mathier et fils AOC du Valais 2023	75cl	45.00
Chasselas cuvée spéciale La Côte, les frères Dutruy Bio 2023	75cl	48.00
Heida du Valais, AOC Valais Mathier et fils 2023	75cl	58.00

Vins rouges de Suisse

Syrah Grand Métral, Valais AOC	75cl	38.00
Coteau de Verschiez Pinot Noir 2021/2022 Ollon AOC Chablais	70cl	40.00
Humagne Rouge du Valais AOC Albert Mathier et Fils	75cl	43.00
Syrah, AOC Valais, Domaine Jean-René Germanier, Vétroz	75cl	53.00

D'autres crus sont disponibles sur demande

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 50.00
Personnel de cuisine	par heure	CHF 50.00
Chef de service	par heure	CHF 60.00



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