Du coffee break au flying dinner.



Le bon fait du bien.

Service traiteur pour les petites pauses et les grands événements.

Qu'il s'agisse d'une pause-café, d'un déjeuner, d'un apéritif ou d'un dîner « flying dinner » : nous vous accompagnons dans la planification et l'organisation de votre événement. Ensemble, nous élaborons une offre adaptée à votre événement et à vos besoins. De la pause-café en petit comité au dîner « flying dinner » pour des groupes plus importants, nous veillons à ce que les plats, les boissons et le service soient parfaitement coordonnés. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller personnellement et de répondre à vos souhaits individuels.

Votre équipe ZFV du restaurant iSensi

Contact

Restaurant iSensi du Nations Business Center
Rue Pré-de-la-Bichette 1
1202 Genève
T +41 22 909 24 08
isensi-nbc@zfv.ch
yvenancio@zfv.ch
Gérant du restaurant : Yoann Venancio

Sommaire

Pause café & petit-déjeuner	**5**
Déjeuner «Brown bag»	**5**
Déjeuner d'affaires	**5**
Créations cocktail	**6**
Boissons	**8**
Vins de Suisse romande	**8**
Remarques	**9**
Déclaration	**10**
CG	**10**

Plats



Pause café & petit-déjeuner

Les pauses cafés et petits-déjeuners sont servis dans une zone d'accueil ou dans un salon de 8h00 à 10h00.

Le café-croissant *Café, thé ou infusion* *Jus de fruits* *Eau minérale* *Croissant au beurre*	par pers.	9.00
Le café-viennoiseries *Café, thé ou infusion* *Jus de fruits* *Eau minérale* *3 mini viennoiseries*	par pers.	10.90
Le régional *Café, thé ou infusion* *Jus de fruits* *Eau minérale* *Verrine de bircher* *Verrine de salade de fruits* *Cassolette d'œufs brouillés* *Mini pain perdu* *Portion de gruyère et pain*	par pers.	17.90
Le US breakfast *Café, thé ou infusion* *Jus de fruits* *Croissant au beurre* *Assortiment de petits pains* *Beurre, confiture, miel* *Pancakes au sirop d'érable* *Chipolata de veau*	par pers.	21.00

Déjeuner «Brown bag»

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

Léman *1 baguette sandwich fourrée d'une garniture de votre choix : confiture, jambon, salami, poitrine de dinde, gruyère, légumes* *1 fruit de saison* *1 branche de chocolat Cailler* *1 eau minérale PET 50 cl*	cabas	14.90
Salève *1 baguette sandwich fourrée avec la garniture de votre choix : jambon fumé de la borne, roastbeef, jambon cru* *1 fruit de saison* *1 branche de chocolat Cailler* *1 eau minérale PET 50 cl*	cabas	16.90
Rhône *1 baguette sandwich fourrée avec la garniture de votre choix : jambon, salami, poitrine de dinde, fromage suisse ou légumes* *1 salade du jour* *1 fruit de saison* *1 branche de chocolat Cailler* *1 eau minérale PET 50 cl*	cabas	19.00

Déjeuner d'affaires

Que vous souhaitiez encourager le réseautage avec une formule de repas debout et décontractée ou organiser un déjeuner privatif dans vos locaux ou en privatisant notre restaurant, nous vous proposons les formules suivantes.

Le lunch debout *Bol de salade fantaisie* *Spécialité de 3 à 4 composantes servie en chafing dish : viande, poisson, légumes et féculent* *Dessert sur assiette ou en verrine*	par pers.	25.00
Le buffet dînatoire *Entrées froides sur plateau ou en verrines* *Assortiment de spécialités servies en verres ou en mini plats, par ex. parmentier de canard confit, mijoté de lentilles et bœuf braisé au vin corsé, risotto aux légumes et gambas* *Mini desserts sur assiette ou en verrine*	par pers.	35.00

Divers tarifs

Location du restaurant	par heure	250.00
Forfait nettoyage	forfait	250.00
Personnel de cuisine et service		voir Informations générales

Créations cocktail

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

Végétarien / vegan / antipasti

Assortiment de quiches végétariennes	pièce	2.80
Rouleaux de printemps aux légumes	pièce	2.80
Bruschetta de tomates	pièce	2.80
Wrap aux légumes grillés et fromage frais	pièce	2.90
Mini pizza végétarienne	pièce	3.00
Assortiment de mini canapés vegans, pain saumure et légumes	pièce	3.00

Poisson

Roulé de crêpe au saumon fumé	pièce	2.80
Brochette de crevettes panées coco	pièce	3.00
Sashimi de saumon	pièce	3.00
Crevettes cocktail et avocat en verrine	pièce	3.50
Tartare de saumon, pomme verte, gingembre	pièce	3.60

Viande

Croissant au jambon (Suisse)	pièce	2.90
Petite quiche aux lardons (Suisse)	pièce	3.10
Boulette de viande (Suisse) épicée avec sauces	pièce	3.10
Brochette de porc (Suisse) caramélisé	pièce	3.10
Wrap à la dinde fumée (Suisse), salade de tomates	pièce	3.20
Brochette de poulet (Suisse) teriyaki	pièce	3.30
Verrine tartare de bœuf (Suisse)	pièce	3.80
Mini burger de bœuf (Suisse)	pièce	4.10

Douceurs

Mini cake	pièce	2.20
Cannelé à la vanille bourbon et au rhum	pièce	2.80
Mousse au chocolat en verrine	pièce	2.80
Brochette de fruits	pièce	3.00
Assortiment de mignardises *Tartelette, bavarois, mini pâtisserie, etc.*	pièce	3.50
Sélection de chocolat dégustation	pièce	4.10

Boissons



Boissons

Boissons froides

Jus de fruits maison	100 cl	7.00
Jus de fruits Michel	100 cl	9.00
Eau minérale gazeuse ou plate	100 cl 50 cl	5.00 2.90
Boissons gazeuses aromatisées *Coca-Cola* *Coca-Cola light* *Coca-Cola zéro* *Schorle, etc.*	50 cl	3.50

Bière

Bières artisanales	33 cl	dès 5.00

Boissons chaudes

Thé ou café en thermos *avec crème et sucre*		2.80

Vins & mousseux sans alcool

Cuvée rosée *AMESCO x Winery Lenz*	75 cl	32.00
Blanc de Blancs Mousseux 0 % *Zotz Winery*	75 cl	25.00

Mocktails sans alcool

Virgin Mojito *Citron vert, menthe fraîche, sucre, eau pétillante*	verre	7.50
Passion Fizz *Fruit de la passion, citron vert, vanille, eau pétillante*	verre	7.50
Ginger Fresh *Ginger beer sans alcool, citron vert, concombre, menthe*	verre	7.50

Vins de Suisse romande

Vins blancs

Chasselas, Calamin Grand Cru *AOC, Domaine de Croix Duplex, Jean Vogel & Fils, Grandvaux*	75 cl	53.00
Viognier *AOC Givrins, Cave Philippe Bovet, Givrins*	75 cl	55.00
Petite Arvine *AOC Valais, Domaine Jean-René Germanier, Vétroz*	75 cl	58.00
Chasselas, Clos du Crosex Grillé, Aigle AOC *Cuvée des Immortels, Cave Bernard Cavé, Ollon*	75 cl	64.00

Vins rouges

La Cuisse de Jupiter, Cabernet Sauvignon *Domaine du Centaure, Claude Ramu, Dardagny*	75 cl	50.00
Syrah *AOC Valais, Domaine Jean-René Germanier, Vétroz*	75 cl	53.00
La Colombe Rouge «Réserve» *Vaud AOC, assemblage en fûts de chêne de Gamaret, Garanoir, Syrah, Pinot noir, Cave Raymond Paccot, Féchy*	75 cl	63.00

Remarques

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

Déclaration

Nous travaillons avec des fournisseurs suisses et privilégions les aliments de saison, produits dans le respect de l’environnement et issus du commerce équitable.

Ingrédients et allergènes

Pour toute question concernant les ingrédients et les allergènes, vous pouvez contacter notre personnel spécialisé par téléphone pendant les heures d’ouverture ou par e-mail.

Images

Les images de cette carte de catering ont été créées ou modifiées à l'aide de l'intelligence artificielle.

CG

Vous trouverez nos conditions générales ici.