Du coffee break au flying dinner.



Le bon fait du bien.

Catering pour petites pauses et grandes occasions.

Pause-café, lunch debout, apéritif ou flying dinner : nous vous accompagnons dans la planification et la réalisation de votre événement. Ensemble, nous élaborons une offre adaptée à votre occasion et à vos besoins. Du coffee break en petit comité au flying dinner pour de plus grands groupes, nous veillons à ce que les mets, les boissons et le service soient parfaitement coordonnés. Nous vous conseillons volontiers personnellement et répondons à vos souhaits individuels.

Votre équipe ZFV du restaurant Generali Nyon

Contact

Generali restaurant Nyon (Riviera)
Avenue de Perdtemps 23
1260 Nyon
T +41 58 471 01 72
generali_nyon@zfv.ch
lbernigal@zfv.ch
Gérant du restaurant : Lionel Bernigal

Sommaire

Pause café & petit-déjeuner 5

Sandwichs 5

Apéritif à la carte 5

Boissons 8

Informations générales 9

Déclaration 10

CG 10

Mets



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.

Petit-déjeuner Riviera *Café, thé ou infusion* *Jus d'orange* *Eau minérale 50 cl* *Croissant au beurre* *Fruit de saison*	par pers.	8.50

Viennoiseries

Croissant au beurre	pièce	1.60
Petit pain au lait	pièce	1.60
Pain au sucre	pièce	1.60
Pain au chocolat	pièce	2.20
Pain aux raisins	pièce	2.20
Tresse	pièce	2.20
Croissant Cailler	pièce	3.00
Croissant à la pistache	pièce	3.00
Croissant au jambon	pièce	3.50

Sandwichs

Confectionnez votre sandwich selon vos goûts.

Pain baguette du village *Jambon blanc, beurre, cornichons et salade* *ou gruyère, beurre, cornichons et salade*	pièce	6.50
Pain aux graines *Poulet, mayonnaise, curry, salade et tomate*	pièce	6.50
Pain aux olives *Tomate, mozzarella, roquette, basilic et huile d'olive*	pièce	6.50
Pain bagnat *Thon, œuf, poivrons, tomate, salade et huile d'olive*	pièce	6.50
Maxi délice végétarien *Houmous, légumes grillés et salade*	pièce	6.50

Apéritif à la carte

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

Végétarien

Brochette tomate mozzarella	pièce	2.50
Mini ramequin au fromage	pièce	2.50
Mini pizza	pièce	2.50
Samoussa aux légumes	pièce	2.20
Assortiment de feuilletés	100 g	6.00
Malakoff	pièce	3.50
Espuma aux asperges vertes	pièce	4.00

Verrines

Cappuccino de butternut et petits croûtons à l'huile de truffe blanche	pièce	3.50
Melon, pastèque, feta et menthe	pièce	3.50
Gaspacho de tomate	pièce	3.00
Espuma de saumon et mangue	pièce	4.00
Tartare de tomate et burratina	pièce	4.00

Poisson et crustacés

Crevettes marinées à l'asiatique	portion	3.50
Tataki de saumon et pointe de wasabi	pièce	3.50
Saint-Jacques snackée au citron vert	pièce	4.50

Viande

Sashimi de bœuf au sésame	pièce	4.00
Tartare de bœuf sur toast	pièce	4.00
Brochette melon et jambon cru	pièce	3.00
Toast au magret de canard fumé et pesto de tomates séchées	pièce	4.50
Brochette de poulet au thym et citron	pièce	3.50

Mini sandwichs

Mini sandwichs cocktail *Thon, pavot* *Saumon, sésame* *Poulet* *Tomate, mozzarella* *Gruyère*	pièce	3.50

Les pains surprise

Pain surprise polaire paysan	pièce	90.00
Pain surprise crudités	pièce	80.00

Les plateaux

Plateau de baby bagels *Poulet* *Thon* *Tomate, mozzarella*	20 pces	80.00
Plateau de charcuterie et fromage *Jambon cru* *Lard valaisan* *Viande séchée* *Gruyère* *Tomme vaudoise* *Appenzeller* *Pain et condiments*	600 g	70.00

Les douceurs

Mini tartelette au citron	pièce	2.50
Panna cotta, coulis de fruits rouges	pièce	3.00
Mini brownie	pièce	2.20
Mini verrine de tiramisu traditionnel	pièce	3.00
Mini verrine de tiramisu aux fraises	pièce	3.50
Verrine de salade de fruits exotiques	pièce	3.00

Boissons



Boissons

Boissons froides		
Jus de fruits	100 cl	7.00
Eau minérale *gazeuse ou plate*	100 cl	6.00
Soft sodas *Coca-Cola* *Coca-Cola light* *Coca-Cola zéro* *Schorle, etc.*	50 cl	2.80

Bières sans alcool		
Appenzeller Bier Sonnwendlig	33 cl	5.50
Birra Moretti ZERO	33 cl	5.50

Bières		
Bière Boxer *Autres bières sur demande*	33 cl	5.50

Boissons chaudes		
Café Nespresso	portion	2.60

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 & champagnes
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	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 denrées produites de manière écologique, issues du commerce équitable et de saison.

Ingrédients et allergènes

Pour toute question concernant les ingrédients et les allergènes, notre personnel se tient à votre disposition 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.