



SV RESTAURANT
LA POSTE LE TRIPORTEUR
ECLÉPENS

Bienvenue

Que vous souhaitiez inviter à un cocktail ou à une occasion festive, le choix du bon accompagnement culinaire est essentiel pour la réussite de votre événement.

Avec nous, votre réception est entre de bonnes mains. Nous sommes à vos côtés avant et pendant votre événement, avec un service haut de gamme, une planification experte et un conseil compétent.

Nous organisons votre prestation selon vos souhaits, n'hésitez pas à nous contacter si vous avez une demande particulière, nous aurons le plaisir d'établir une offre sur mesure en fonction de l'évènement, des convives, du budget et du programme souhaité.

Christophe Gellet
Restaurant Manager
T +41 21 866 65 35
Christophe.gellet@sv-group.ch

SV (Suisse) SA
Restaurant de La Poste Triporteur
Centre courrier Eclépens
Z.I Le Marais
CH-1300 Eclépens
www.sv-restaurant.ch



PETIT-DÉJEUNER

FORMULE PETIT-DEJEUNER

FORMULE PETIT-DÉJEUNER POUR COMMENCER	Pièce	6.50
--	-------	------

Café ou thé, jus d'orange et croissant

FORMULE PETIT-DEJEUNER PLAISIR	Pièce	12.00
---	-------	-------

Café ou thé, jus d'orange, croissant, Bircher Muesli maison et corbeille de fruits

CAFÉ ET CROISSANT	Pièce	4.50
--------------------------	-------	------

Café ou thé avec croissant



PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

DE NOTRE BOULANGERIE

Croissant	Pièce	1.50
Croissant Cailler	Pièce	2.50
Salée au sucre	Pièce	2.50
Pain au chocolat	Pièce	2.50
Escargot aux raisins	Pièce	2.50

FRUITS ET MUESLIS

Muesli Bircher , typiquement suisse	Pièce	3.80
Yoghourt mélange Maison	Pièce	2.90
Fruits de saison coupés	Pièce	3.80



PAUSES

FORMULE PAUSE-CAFÉ

PAUSE-CAFÉ SIMPLE	Pièce	4.90
--------------------------	-------	------

Café, thé, jus d'orange

PAUSE-CAFÉ GOÛTER	Pièce	7.50
--------------------------	-------	------

Café, thé, minérales et cake du jour

PAUSE-CAFÉ COMPLÈTE	Pièce	9.00
----------------------------	-------	------

Café, thé, croissant, corbeilles de fruits et minérales

PAUSE-CAFÉ PLAISIR	Pièce	15.00
---------------------------	-------	-------

Café, thé, minérales

Assortiment de mini pièces sucrées et cake ou Salé (Mini Sandwichs)



COCKTAIL



LUNCH & C^{IE}

CLASSIQUES

SUR LE POUCE Portion 9.00

Assortiment de sandwiches

ÉQUILIBRÉ Portion 11.00

Assortiment de sandwiches

Assiette de crudités & Dip

ASSIETTE FROIDE Portion 13.00

Assiette de salade composée

ASSIETTE FROIDE COMPLÈTE Portion 17.00

Assiette de salades composées, fromages et viandes

Dessert au choix ou salade de fruits frais coupés



BOISSONS SANS ALCOOL

Eau minérale Cristalp plate ou gazeuse	5 dl	2.80
Coca-Cola	5 dl	3.20
Coca-Cola zéro sucre	5 dl	3.20
Rivella rouge	5 dl	3.20
Rivella bleu	5 dl	3.20
Sinalco	5 dl	3.20
Romanette Citron ou pamplemousse	5 dl	3.20
Jus de pomme	5 dl	3.20
SV Ice Tea Fairtrade / menthe-lime	1 litre	6.50
SV Ice Tea zéro Fairtrade / menthe-lime	1 litre	6.50
Jus d'orange Premium Fairtrade / Max Havelaar	1 litre	9.00
Eau de table plate en carafe	1 litre	5.00
Eau minérale plate ou gazeuse	1 litre	5.30
Eau Aromatisée	1 Litre	6.50

CAFÉ & THÉ

Café	Tasse	3.00
Ovomaltine ou chocolat caotina	Tasse	3.50
Thé (diverses variétés au choix)	Tasse	2.40

6

VINS

CHATEAU DE VALEYRES

Prélude Côtes de l'Orbe AOC BL	70 cl	25.00
De Galléra Côtes de l'Orbe AOC RG	70 cl	32.00

Autres AOC disponibles en précommande



GÉNÉRALITÉS

BANQUETS ET ÉVÉNEMENTS

Les prix s'appliquent pour les événements dans nos locaux, comprenant les frais de la salle et des collaborateurs.

Les garnitures de tous les plats principaux sont interchangeableables.

COÛTS SUPPLÉMENTAIRES

Collaborateurs: du départ jusqu'au retour au restaurant d'entreprise, majorations pour travail de nuit et heures supplémentaires comprises	à l'heure	45.00
Cadres	à l'heure	58.00
Décoration de table: fleurs/compositions florales	Au coût réel	

7

TRANSPORT ET CONDITIONS

Transport: au coût réel de la location de véhicule	Au coût réel	
Enlèvement dans le restaurant d'entreprise et restitution des emballages	Gratuit	
Livraisons dans les environs (dépôt/reprise)	par livraison	50.00
Livraison de cocktail avec installation et reprise du matériel	par livraison	38.00
Commandes le même jour, majoration pour traitement prioritaire et express	par livraison	18.00
Livraison de croissants par camion (selon capacité)	par livraison	5.00

Le nombre de convives annoncés au plus tard la veille est ferme et sera facturé.

La facture est payable à 30 jours. Tous les prix sont en francs suisses et incluent 7,7% de TVA.



GÉNÉRALITÉS

DÉCLARATION

Suisse: bœuf, porc, volaille, veau, charcuterie

Vietnam: Crevette ASC Elevage en eau douce

France: magret de canard

Russie : perche , élevage en eau douce

Norvège: Saumon Elevage MSC Atlantique Nord-est, Cabillaud MSC



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1 PRESTATION DE L'ENTREPRISE DE CATERING

La cliente transfère exclusivement à SV (Schweiz) AG (« **Entreprise de catering** »), selon des offres détaillées, le catering événementiel, ponctuellement ou sur ordre permanent pour les prestations récurrentes (collectivement « **Catering** »).

L'Entreprise de catering s'engage à exécuter la mission de Catering avec le plus grand soin, dans les délais et à l'entière satisfaction de la cliente. Une qualité irréprochable est à la base du choix des mets et des boissons.

2 CONCLUSION DU CONTRAT

L'Entreprise de catering soumet une offre détaillée fondée sur les informations de la cliente. Après arrangement éventuel, la cliente confirme son accord à l'Entreprise de catering par voie électronique ou par la poste, et passe ainsi commande. L'offre devient invalide si la confirmation n'a pas lieu dans le délai fixé par l'Entreprise de catering.

Le contrat est conclu dans tous les cas où l'Entreprise de catering a confirmé l'ordre par écrit.

Les particularités de l'accord entre la cliente et l'Entreprise de catering résultent de la confirmation de l'ordre par voie électronique ou postale et des annexes éventuelles, celles-ci étant des composantes intégrantes du contrat conclu entre les parties (collectivement « **Contrat** »). En cas de divergences entre ces Conditions générales de vente (« **CGV** ») et les autres annexes ou la confirmation de l'ordre, les accords figurant dans les autres annexes ou dans la confirmation de l'ordre prévaudront.

9

3 CHANGEMENT DU NOMBRE DE PERSONNES

Les modalités à prendre en compte en cas de changement du nombre de personnes et les frais incombant à la cliente sont réglés dans l'offre ou le contrat.

4 CHANGEMENTS MINEURS

L'Entreprise de catering se réserve le droit de modifier ou d'adapter ses prestations de services, dans la limite du raisonnable, en cas de changements à court terme dans l'offre du marché, d'une indisponibilité des produits ou d'augmentation de prix non intégrée dans le calcul. Elle prendra en considération les intérêts et les souhaits de la cliente et présentera une exécution équivalente de l'ordre.

5 PAIEMENT ANTICIPÉ

L'Entreprise de catering est autorisée à demander un paiement anticipé à la cliente au moment de la conclusion du contrat. Les détails sont réglés dans l'offre ou le contrat.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

6 ANNULATION

Les frais incombant à la cliente en cas d'annulation ou de renoncement à une prestation sont réglés dans l'offre ou le contrat. La cliente est entièrement responsable des frais convenus dans le contrat en cas d'annulation ou de renoncement à une prestation.

7 INFRASTRUCTURE, NETTOYAGE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS

En l'absence d'accord contraire, la cliente met gratuitement à disposition de l'Entreprise de catering l'infrastructure ci-dessous et s'engage à la lui confier dans un état adapté à l'usage supposé, et à la retrouver dans le même état:

- les locaux indispensables;
- le grand inventaire (tables, chaises, vestiaires, etc.);
- le chauffage, l'eau et l'électricité.

L'Entreprise de catering se charge de nettoyer le grand inventaire et le matériel conformément au point 8 ci-dessous. Sauf accord contraire, la cliente est également responsable du nettoyage et de l'élimination des déchets.

10

8 PERTE ET DÉTÉRIORATION DU MATÉRIEL DE L'ENTREPRISE DE CATERING

Si l'Entreprise de catering met du matériel à disposition devant lui être restitué à la fin de l'événement (p. ex. verres, vaisselle, couverts, nappage, etc.), la cliente est dans l'obligation de retourner à l'Entreprise de catering l'intégralité du matériel intact. L'Entreprise de catering est en droit de facturer les pertes et détériorations causées par les collaborateurs ou convives de la cliente.

9 ACHAT DE PRODUITS ET LOGISTIQUE

L'Entreprise de catering est responsable de l'achat des produits utilisés pour le Catering. Elle est responsable du choix et de la qualité des fournisseurs et assure la logistique nécessaire.

L'achat se fait sur le compte de l'Entreprise de catering. Par conséquent, l'Entreprise de catering se charge de la détermination des quantités, des prix et des modalités de paiement avec le fournisseur. Ainsi, la cliente n'a aucune obligation ni aucun droit issu des accords que l'Entreprise de catering a passés avec ses fournisseurs.

10 COLLABORATEURS DE L'ENTREPRISE DE CATERING

L'Entreprise de catering met à disposition le personnel selon l'accord. Les taux horaires applicables figurent dans l'offre.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

I 1 ASSURANCES

Sauf accord contraire, la cliente prend en charge l'assurance nécessaire pour protéger les biens et les personnes.

I 2 FACTURATION ET PAIEMENT EN ESPÈCES

À l'issue de la réalisation de l'événement, la cliente reçoit une facture de l'Entreprise de catering qui doit être réglée dans les 30 jours à compter de la date de facturation, sans escompte. L'Entreprise de catering se réserve le droit de facturer des intérêts de retard s'élevant à 5% p. a. et des frais de sommation si la cliente ne respecte pas ce délai.

I 3 INVALIDITÉ PARTIELLE

Si une disposition du contrat contredit une disposition légale obligatoire, elle sera remplacée par une réglementation légalement autorisée s'approchant le plus possible de la volonté initiale des parties. La validité des autres dispositions du contrat n'en sera pas affectée.

I 4 DROIT APPLICABLE ET TRIBUNAL COMPÉTENT

Ce contrat est soumis à la **législation suisse**.

Le tribunal compétent pour tous les litiges en relation avec ce contrat et l'activité de l'Entreprise de catering est **Zurich I**. Si à la fois le tribunal régional et le tribunal de commerce ont la compétence d'attribution, c'est le tribunal de commerce qui devra être saisi.