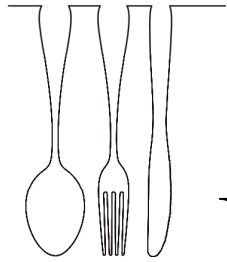


# foodLAB

SV RESTAURANT  
-LE FOODLAB-



## Bienvenue



Que vous souhaitiez organiser un cocktail ou pour 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.

Transformez votre fête en événement culinaire. Nous sommes impatients d'être aux petits soins pour vous.

1

### Team FoodLab

Alpine, Native, Ginko et Esplanade

[foodlab@sv-restaurant.ch](mailto:foodlab@sv-restaurant.ch)

SV (Suisse) SA  
SV Restaurant Le Foodlab  
EPFL, station 10  
1015 Lausanne



## FORMULE PETIT-DÉJEUNER

**CAFÉ SIMPLE** Par  
personne 4.20

Café, thé et/ ou jus de fruits

**VIP** Par  
personne 6.70

Café, thé et jus de fruits  
Assortiment de minis viennoiseries, 2 par personne

**MORNING BREAK**  Par  
personne 5.90

Café, thé et jus de fruits  
Croissant ou pain au chocolat

2

**AFTERNOON BREAK**  Par  
personne 5.90

Café, thé et jus de fruits  
Pièces sucrés du pâtissier

### SUPPLÉMENT POSSIBLE

Bircher-Müesli	3.00/pièce
Corbeille de fruits	1.40/pièce
Minérales	6.00/L
Machine à café	+ 2.00 chf
Thé Sirocco	+ 1.00 chf



## FORMULES COCKTAIL

### 20 PERSONNES MINIMUM

#### FORMULE DU TERROIR

Par  
personne 15.00

- Mini pâté en croûte Vaudois
- Flûte traditionnelle
- Mini ramequins assortis
- Assortiment de mignardises

#### FORMULE COMPLÈTE



Par  
personne 25.00

- Crevettes panées
- Crostini de tartare de bœuf
- Mozzarella stick
- Canapés assortis
- Mini rouleau de printemps
- Brochette de poulet Suisse sauce satay maison
- Assortiment de mignardise et macarons

3

#### FORMULE VÉGÉTARIENNE

Par  
personne 20.00

- Verrine de saison
- Crostini à la tapenade d'olives
- Minis ramequins assortis
- Flûtes traditionnelles
- Samossa
- Assortiment de mignardises

## **PLANCHETTES**

(À PARTIR DE 5 PERSONNES)

### **PLANCHETTE**

Par personne Chf 12.00

Planchette Montagnarde  
(Jambon cru, lard sec, viande séchée, assortiment de fromage, pain complet et beurre)

### **SANDWICHES** (PETITES BOUCHÉES)

Par pièce Chf 3.50

Sandwich Navette au choix :

- Jambon
- Fromage
- Salami
- Saumon fumé
- Légumes grillés

### **LUNCH BAG**

Par  
personne Chf 12.50

Inclus :

- un snack
- un fruit
- une bouteille d'eau
- et un sandwich baguette  
(au choix parmi : jambon, fromage, salami, saumon fumé ou légumes grillés)

### **PAIN SURPRISE**

Pain surprise (86 pces)	Chf 95.00
Pain surprise (48 pces)	Chf 75.00
Pain surprise (32 pces)	Chf 50.00





# VOTRE ASSORTIMENT

C'EST AVEC PLAISIR QUE NOUS VOUS ACCUEILLERONS AU RESTAURANT AFIN DE VOUS FAIRE UNE OFFRE PERSONNALISÉE.

## 20 PIÈCES DE CHAQUE MINIMUM

<b>MISES EN BOUCHE FROIDES</b>	Pièce	3.00
--------------------------------	-------	------



---

- Crostini de Caviar d'aubergine ou houmous (*selon saison*) 
- Toast tartare de saumon fumé ASC et fromage frais
- Blinis de saumon ASC fumé 
- Guacamole et crevettes 
- Tomates/Mozzarella au pesto (*selon saison*)
- Toast à la tapenade d'olives
- Brochette de tomate mozzarella (*selon saison*)
- Canapés assortis (*1.5 pièce/ personne*)
- Crostini de tartare de bœuf suisse (à l'huile de truffe) 
- Brochette de melon et jambon cru (*selon saison*)
- Dips de légumes
- Maki aux légumes (*1.5 pièce/ personne*)
- Assortiment de macarons chèvre-miel et tomate-mozzarella
- Toast chiffonnade de jambon cru et fruits secs
- Duo de mini wrap

5

<b>MISES EN BOUCHE CHAUDES</b>	Pièce	3.00
--------------------------------	-------	------



---

- Mozzarella stick
- Samossa au bœuf Suisse ou végétarien 
- Rouleau de printemps 
- Ramequin au fromage
- Mini cheese burger de bœuf Suisse 
- Mini Veggie burger
- Brochette de poulet Suisse Yakitori
- Brochette de poulet Suisse sauce Satay
- Crevettes panée à la coco 
- Crevettes en chemise de pommes de terre
- Croustillant de chèvre et miel

## SUCRÉ

Pièce

3.00

- Mignardises assorties
- Mousse chocolat en verrine
- Macaron assortis 
- Panna cotta aux arômes de saison
- Verrine de salade de fruits (*selon saison*) 
- Verrine surprise



## BOISSONS SANS ALCOOL

Eau minérale pétillante	5 dl	2.50
Eau minérale plate	5 dl	2.50
Coca-Cola	5 dl	2.50
Coca-Cola zéro	5 dl	2.50
Rivella rouge	5 dl	2.50
Rivella bleu	5 dl	2.50
Sinalco	5 dl	2.50
Romanette (citron, orange ou grapefruit)	5 dl	2.50
Jus de pomme, Ramseier	5 dl	2.50
Eau minérale pétillante	1 litre	6.00
Eau minérale plate	1 litre	56.00
Minérales (Coca-cola, Nestea ou Sinalco)	1.5 litre	7.00

6

## VINS

Afin d'adapter notre offre à vos papilles au mieux, nous nous ferons un plaisir de vous proposer des vins variés de nos producteurs locaux.

Ou laissez-vous surprendre par notre sélection en fonction de votre budget.

# BIÈRES



**BRASSERIE DU JORAT SA**  
Route du Village 20  
CH-1085 Vulliens

La Blanche - 5,5% vol.



33 cl

5.00

Bière blanche artisanale sur lie mariant savoureusement douceur et fraîcheur. Le houblon et la levure, soigneusement sélectionnés, sont les garants du goût unique de cette bière

La Blonde - 5,0% vol.



33 cl

5.00

Bière blonde artisanale sur lie conjuguant savamment douceur et amertume. Cette bière de dégustation vous séduira sous sa robe dorée

L'Ambrée - 6,0% vol.



33 cl

5.00

Bière ambrée artisanale sur lie au caractère fin et original. Un subtil mélange de malts d'orge, dont l'un fumé, embellit merveilleusement cette bière à la robe cuivrée d'un arôme particulier et unique

Autre proposition sur demande



## LIEUX DE RÉCEPTION

### **RESTAURANTS DU FOODLAB**

---

Restaurant Alpine de 265 places assises à l'intérieur et 80 places assises en terrasse.  
(Uniquement en été)

Restaurant Ginko de 94 places assises

Restaurant Native de 136 places assises

Restaurant de l'Esplanade de 130 places assises

Vous pouvez également louer notre restaurant pour votre évènement

Nous sommes à votre disposition pour les réservations et pour répondre à vos questions.

## GÉNÉRALITÉS

8

### COÛTS SUPPLÉMENTAIRES

Collaborateurs: du départ jusqu'au retour au restaurant d'entreprise, Par employé 55.00/heure  
majorations pour travail de nuit et heures supplémentaires comprises.

Nappage en tissus Par pièce Chf 6.00

Décorations de tables (ex : compositions florales) Au coût réel

### TRANSPORT ET CONDITIONS

Livraison de cocktail avec installation et reprise du matériel 20.00/livraison

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

La facture est payable à 30 jours.

Tous les prix sont en francs suisses et TVA incluse.





## DÉCLARATION

Suisse: bœuf, porc, poulet, dinde et veau

Vietnam: crevettes

Norvège: saumon



## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

9

### **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.

### **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.



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## 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.

## 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.

10

## 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.

## 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

---



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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 issus des accords que l'Entreprise de catering a passés avec ses

## **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.

## **11 ASSURANCES**

---

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

## **12 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.

11

## **13 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.

## **14 DROIT APPLICABLE ET TRIBUNAL COMPÉTENT**

---

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

Le tribunal compétent pour tous les litiges en relation avec ce contrat et l'activité de l'Entreprise de catering est **Zurich 1**. 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.