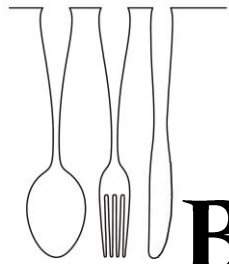
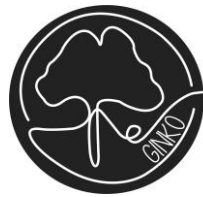


food **LAB**
SV RESTAURANT
- LE FOODLAB -



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.

Team FoodLab & Esplanade
Alpine, Native, Ginko et Esplanade

foodlab@sv-restaurant.ch

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



FORMULE PETIT-DÉJEUNER

CAFÉ SIMPLE Par
personne 5.00

Café ou thé et jus de fruits

VIP Par
personne 8.00

Café ou thé, Eaux minérales & jus de fruit
Assortiment de 3 minis viennoiseries, 2 par personne

MORNING BREAK  Par
personne 7.00

Café ou thé, eaux minérales & Jus de Fruit
Croissant ou pain au chocolat, 1 par personne

2

AFTERNOON BREAK  Par
personne 7.00

Café ou thé, Eaux Minérales & Jus de fruit
Pièces sucrées de la pâtisserie, 1 par personne

SUPPLÉMENT POSSIBLE

Bircher-Müesli	3.00/pièce
Corbeille de fruits	1.50/pièce
Minérales	7.00/Litre
Machine à café	+ 2.50 chf
Thé	+ 2.50 chf



FORMULES COCKTAIL

20 PERSONNES MINIMUM

FORMULE DU TERROIR	Par personne	18.00
---------------------------	-----------------	-------

- Mini pâté en croûte Vaudois
- Flûte traiditionnelle Feuilletée au Fromage
- Mille-Feuille de viande séchée du Valais, fromage d'Appenzell
- Mini Quiche Lardons & fromage
- Assortiment de mignardises

FORMULE COMPLÈTE	Par personne	30.00
-------------------------	-----------------	-------

- Canapés Assortis
- Tartare de Bœuf sur pain de campagne
- Pataclette & condiments
- Crevette Panée, Sweet chili sauce
- Mini rouleau de Printemps
- Cheese Burger, Bœuf Suisse fromage d'Appenzell
- Assortiment de Macarons

3

FORMULE VÉGÉTARIENNE	Par personne	25.00
-----------------------------	-----------------	-------

- Houmous de Carotte & Falafel
- Wrap Coleslaw Traditionnel (sans gluten)
- Choux Farcie au fromage Frais
- Samossa, Sweet chili Sauce
- Mini Burger Chèvre-Miel, sauce moutarde à l'ancienne
- Mini Salade de fruit

FORMULE SUR MESURE

- Voir avec le restaurateur

PLANCHETTES

(À PARTIR DE 5 PERSONNES)

PLANCHETTE	Par personne	CHF 14.00
-------------------	-----------------	--------------

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

Plateau de fromage Suisse, Pain Torsadé

SANDWICHS (PETITES BOUCHÉES)	Par pièce	CHF 4.00
-------------------------------------	-----------	-------------

Sandwich Navette au choix:

- Sandwich cocktail fromage fines herbes
- Sandwich cocktail gruyère
- Sandwich cocktail jambon de dinde
- Sandwich cocktail pavot thon
- Sandwich cocktail poulet
- Sandwich cocktail sésame saumon
- Sandwich cocktail tomate /mozzarella

LUNCH BAG	Par personne	CHF 16.-
------------------	-----------------	----------

Inclus :

- Un snack, Un Fruit
- Une bouteille d'eau
- Et un sandwich garni

Liste sandwiches :

- Pain fermier, jambon cru
- Le casse-croûte, Thon MSC et mayonnaise
- Les Fjord, Saumon et pain Ciabatta
- New Delhi, Dinde au curry et pain maïs
- Prince de Paris, Baguette au jambon
- New York, Bagel au Pastrami
- Foccacia tomate et mozzarella
- Bagna au sésame, Fallafel houmous
- Le Casse-croûte, Thon Vegan et mayonnaise
- Viva Mexico, Vegan Cevapcici et guacamole


Majoration pour les coupé en deux et dresser en plateaux

VOTRE ASSORTIMENT

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

20 PERSONNES MINIMUM

MISES EN BOUCHE FROIDES	Pièce	CHF
- Mille-Feuille de viande séchée du Valais, fromage d'Appenzell 		5.50
- Blinis tartare de saumon fumé ASC et fromage frais		4.00
- Mini Bouchée Feuilletée, Tartare de Légumes au fromage frais 		4.00
- Brochette de tomate mozzarella (<i>selon saison</i>)		4.00
- Mini Tartelette Crevette à la provençale		4.00
- Canapés assortis		4.00
- Tartare de bœuf suisse sur pain de campagne		4.00
- Brochette de melon et jambon cru (<i>selon saison</i>)		4.00
- Wrap Coleslaw traditionnelle (<i>Sans Gluten</i>)		4.00
- Tataki de Thon au sésame, Sauce Teriyaki		5.00

MISES EN BOUCHE CHAUDES	Pièce	CHF
- Aileron de poulet Laqué, Sauce BBQ		4.50
- Samossa végétarien, Sweet chili sauce 		4.00
- Rouleau de printemps aux légumes		4.00
- Ramequin au Fromage		4.00
- Cheese Burger, Bœuf suisse et fromage d'Appenzell 		5.50
- Color Bun Burger, bœuf Suisse & fromage		6.00
- Mini Burger Chèvre-Miel, sauce moutarde à l'ancienne		5.00
- Brochette Satay de poulet Yakitori mariné au miel 		4.50
- Brochette de Rumpsteak de Bœuf, poivron rouge confit		6.00
- Brochette de Saumon Mariné aux agrumes Crème aux herbes		5.00
- Chou farci au fromages frais		4.00
- Chou farci, fromage frais et Jambon cru		4.50
- Pataclette & Condiments		4.50

STYLE LIBANAIS

Pièce CHF

- Bouchée de Chawarma Lahmé	4.50
- Boulette de Falafel	4.50
- Beignet au Fromage	4.50
- Beignet au Epinard	4.50
- Beignet Lahmé	4.50

SUCRÉS

Pièce CHF

- Mignardises assorties	2.00
- Petits fours confiseurs	3.00
- Mousse chocolat en verrine	6.50
- Macaron assortis	2.00
- Crème brûlée à la fève de Tonka	4.50
- Verrine de salade de fruits (<i>selon saison</i>)	4.00
- Tiramisu fribourgeois, Meringue double & fruits rouges	5.50

MISES EN BOUCHE BY NATIVE

Pièce CHF

Amuse-bouche Froide

- Houmous de carotte Falafel (toutes saisons, Vegan)	4.00
- Quinoa Vaudois aux herbes Crémeux de petits pois Brochette de tofu aigre douce & wasabi	4.00

Amuse-bouche Chaude

- Boulette by Garden Sauce arriabata au piment Jalapenos	4.00
- Tenders & Sauce burger	4.00
- Feuilleté à la saucisse Moutarde à l'ancienne	4.50

Amuse-bouche Froide VIP

- Toast de crémeux de maïs aux herbes Artichaut au sirop Poudre de paprika fumé et perles au vinaigre balsamique	5.00
- Mini tartelette aux olives crémeux aux herbes Sphérification de Wakame betterave en poudre	5.00

Amuse-Bouche Chaude VIP

- Pakora d'oignons & gingembre yaourt aux curry madras Zest de citron	5.00
- Momo à L'épeautre by Planted Sauce asiatique	5.00



BOISSONS SANS ALCOOL

Eau minérale pétillante	5 dl	2.70
Eau minérale plate	5 dl	2.70
Coca-Cola	5 dl	3.20
Coca-Cola zéro	5 dl	3.20
Rivella rouge	5 dl	3.20
Rivella bleu	5 dl	3.20
Sinalco	5 dl	3.20
Romanette (citron, orange ou grapefruit)	5 dl	3.20
Jus de pomme, Ramseier	5 dl	3.20
Eau minérale pétillante	1 litre	7.00
Eau minérale plate	1 litre	7.00
Minérales (Coca-cola, Nestea)	1.5L	10.00

7

BIÈRES



DR. Gabs Swaf Blonde	3.3dl	5.00
DR. Gabs Blanche	3.3dl	6.50

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.

NOTRE SÉLECTION DE VINS

DOMAINE DE CROCHET - GRAND CRU

MONT-SUR-ROLLE

BLANC

Chasselas	2021-22/ 75cl	Chf 36.-
Chardonnay <i>Elevé en barrique de chêne</i>	2017-19/ 75cl	Chf 42.-

Rouge

Gamay / Pinot Noir	2020-21/ 75cl	Chf 36.-
--------------------	---------------	----------

DOMAINE DE LA BOLLIATTAZ - GRAND CRU - VILLETTE

CERTIFIÉ BIO ET BIODYNAMIE

BLANC

Chasselas	2021-22/ 75cl	Chf 40.-
-----------	---------------	----------

Rouge

Malbec / merlot <i>Elevé en barrique de chêne</i>	2022/ 75cl	Chf 70.-
---	------------	----------

AOC VALAIS - LA TORRENTIÈRE, SION

BLANC

Les Montbrisés <i>sélection parcellaire</i>	2019-21/ 75cl	Chf 50.-
---	---------------	----------

Rouge

Syrah les Félines	2020/ 75cl	Chf 42.-
-------------------	------------	----------

PRIX NET TVA INCLUS



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.

9

GÉNÉRALITÉS

COÛTS SUPPLÉMENTAIRES

Collaborateurs:

Du départ jusqu'au retour au restaurant d'entreprise, majorations pour travail de nuit et heures supplémentaires comprises.

Par
employé 60.00/heure

Manager : (évènement > 150 Personnes)

Par
Manager 80.00/Heure

Location Table Haute Nappée
Nappage Table Haute
Nappage Buffet

Par
Pièce CHF 20.-
CHF 6.-
CHF 9.-

Décorations de tables (ex : compositions florales)

Au coût réel

GÉNÉRALITÉS

TRANSPORT ET CONDITIONS

Livraison de cocktail avec installation et reprise du matériel
Sur campus – Majoration Selon distance

CHF 25.-
CHF 30.-
CHF 40.-

Le nombre de convives confirmés 1 semaine à l'avance (selon Evénement) est ferme et sera facturé.

La facture est payable à 30 jours.

Tous les prix sont en francs suisses et TVA incluse.

10



DÉCLARATION

Suisse: bœuf, porc, poulet, dinde et veau

Vietnam: crevettes

Norvège: saumon



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.

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

En cas d'annulation d'une commande par la Cliente, le Traiteur facture les frais suivants:

- Jusqu'à 72 heures avant l'évènement, 50% de la prestation convenue;
- Jusqu'à 48 heures avant l'évènement, 100% de la prestation convenue.

Les frais déjà engagés auprès de prestataires de services tiers (fleuristes, techniciens, etc.) qui ne peuvent plus être annulés demeurent intégralement facturés.

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'évènement (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



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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.

13

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 **législation 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.

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>