



BIENVENUE!

Nous sommes ravis de l'intérêt que vous portez à notre offre traiteur. Afin de simplifier votre processus de planification, nous vous présentons certaines de nos idées. N'oubliez pas : il y a encore beaucoup d'autres possibilités ...

- Pauses café
- Déjeuner
- Apéritif
- Manifestations de tout type

Commandez votre sélection dans l'assortiment standard rapidement. Pour des souhaits et des demandes particulières, vous pouvez également nous contacter individuellement.

VOTRE INTERLOCUTEUR

Sylvain Roch Gérant

Restaurant RTS Genève Compass Group (Suisse) SA Quai Ernest-Ansermet 20 1205 Genève

Tel. +41 22 321 72 52 <u>rts.geneve@eurest.ch</u> <u>www.eurest.ch/rts-geneve</u> Restaurant RTS Lausanne Compass Group (Suisse) SA Av. du Temple 40 1010 Lausanne

Tel. +41 58 236 68 95 <u>rts.lausanne@eurest.ch</u> <u>www.eurest.ch/rts-lausanne</u>



DÉCLARATIONS

Végan



Végétarien



Pauvre en gluten



Pauvre en lactose



Poisson



Fruits de mer



Porc



De saison



Selon vos souhaits, beaucoup de nos offres peuvent également être préparées végan ou végétarien.

En cas d'allergies et d'intolérances, nous pouvons vous faire une offre individuelle. Nous sommes à votre disposition pour tous vos questions.

Les images utilisées dans l'offre sont des images symboliques.

Votre offre peut différer des photos.





PAUSES-CAFÉ

Disponibles à partir de 10 personnes, supplément de CHF 45.- de frais en deçà

Quantité Prix en CHF Swiss Break (V) 7.50 par personne Café ou thé fraîchement infusé 2 mini viennoiseries (matin) / Tranche de cake (après-midi) Jus d'orange French Break (V) par personne 8.50 Café ou thé fraîchement infusé Jus d'orange (matin) / Infusion maison (après-midi) 2 mini viennoiseries (matin) / Tranche de cake (après-midi) Corbeille de fruits de saison 🚓 Salty Break (par personne 14.00 Café ou thé fraîchement infusé Jus d'orange Mini navette salée et mini viennoiserie (matin) Mini navette salée et tranche de cake (après-midi) Pain et fromage portion Fitness Break (\(\gamma\) par personne 9.00 Café ou thé fraîchement infusé Jus d'orange (matin) / Infusion maison (après-midi) Birchermüesli maison 🔥 (matin) / barre de céréales (après-midi) Salade de fruit 🚓 **Boissons chaudes** 3.00 par personne Servi en thermos en supplément d'une prestation Fruit de saison 1.20 à l'unité Servi en supplément d'une prestation





DÉJEUNERS

Disponibles à partir de 10 personnes, supplément sur devis en deçà

Quantité Prix en CHF

Easy Lunch (



par personne

20.00

Salade composée de saison et assortiment de 2 pièces de sandwichs ou wraps

Dessert du jour

Cold Lunch (=) (V)



par personne

28.00

Buffet froid composé de 2 salades composées (crudités, pâtes...)

Assortiment de 3 pièces de sandwichs ou wraps

Salade de fruits et dessert de saison 🔥



Bento box (>>) (==







15 personnes maximum

par personne

32.00

Repas individuel complet avec une entrée, une protéine, un légume, un féculent et un dessert

Buffet Lunch ()





par personne

39.00

Disponibles à partir de 20 personnes

Une salade mêlée et assortiment de crudités

Un hors d'œuvres

Deux plats au choix (portion de 100gr par plat et par personne) et leurs garnitures : Un poisson et une viande ou une viande et un végétarien ou un poisson et un végétarien

Assortiment de desserts

Menu du jour du restaurant (> Salade, plat et dessert du jour





par personne

29.00



APÉRITIFS VARIÉS

Disponibles à partir de 10 personnes	Quantité	Prix en CHF
Formule « Apéro » () Assortiment de 3 petits sandwichs apéritifs	par personne	12.00
Formule « Cocktail » (Assortiment de 6 pièces cocktails 4 pièces salés et 2 pièces sucrées	par personne	22.80
Formule « Dinatoire » Assortiment de 10 pièces cocktails 6 pièces salés et 4 pièces sucrées	par personne	38.00

SNACKS

En supplément d'un apéritif

Chips nature	par personne	1.60
Chips paprika	par personne	1.60
Chips de légumes	par personne	3.20
Cacahuètes salées	par personne	1.00
Sticks salés	par personne	3.50
Flûtes salées	par personne	3.50
Chips tortilla avec dip salsa ou guacamole	par personne	3.50
Olives marinées aux herbes	par personne	4.50





BOISSONS SANS ALCOOL

Servi en supplément d'une prestation

	Quantité	Prix en CHF
Minérale gazeuse et plate, PET	5 dl	3.00
Minérale gazeuse et plate, en verre	1 I	4.20
Eau aromatisée aux parfums de saison 💠	11	5.00
Jus d'orange	1 I	6.00
Jus d'orange fraîchement pressé	11	15.00
Thé glacé maison 💠	11	5.00
Coca Cola, Coca Light, Coca Zéro	4.5 dl	3.50
Granini	2 dl	3.00
Nestea citron / pêche	5 dl	3.50
Rivella rouge / bleu / vert	5 dl	3.50
Jus de pomme pétillant Ramseier	5 dl	3.50
Emmi Caffè Latte	2.3dl	3.50

BOISSONS ALCOOLISÉES

Servi en supplément d'une prestation

	Quantité	Prix en CHF
Bière Feldschlösschen	3,3 dl	4.00
Bière Bilz (sans alcool)	3,3 dl	4.00
Champagne Pommery brut	7,5 dl	80.00
Franciacorta	7,5 dl	42.00
Prosecco Organic DOC	7,5 dl	35.00
Chantemerle Tarte blanc AOC	7,5 dl	24.00
Chardonnay AOC blanc Genève	7,5 dl	28.00
Chateau Pictet bio blanc AOC	7,5 dl	28.00
Gamaret Perrières rouge AOC Genève	7,5 dl	29.00
Chateau Pictet bio rouge AOC	7,5 dl	34.00

Droit de bouchon 15.00 par bouteille

Lors de services effectués par nos soins, pour les bouteilles apportées par nos clients Dans notre offre standard, nous ne facturons que les emballages ouverts.



CONDITIONS GÉNÉRALES

Un minimum de commande pour 10 personnes est requis pour toute prestation. Les commandes de pauses café doivent être reçues par nos services au plus tard 1 jour ouvrable avant l'événement, 2 jours ouvrables pour les lunchs. Nous regrettons de ne pouvoir assurer ces prestations au-delà de ces délais.

	Quantité	Prix en CHF
Frais de personnel		
Responsable de l'événement / chef de cuisine		
Avant 22h00	par heure	50.00
à partir de 22h00	par heure	75.00
Collaborateur de service / cuisinier		
Avant 22h00	par heure	45.00
à partir de 22h00	par heure	60.00

Nous appliquons le tarif de nuit pour le dimanche et les jours fériés.

Location de vaisselle et de matériel (uniquement pour les commandes sans nourriture ni boissons)

Assiettes, tasses	par unité	1.50
Verres (verres à vin rouge, vin blanc, eau et champagne)	par unité	1.50
Couverts (couteaux, fourchettes, cuillères)	par unité	1.50
Serviettes de table (tissu)	par unité	2.50

Le matériel manquant ou endommagé sera facturé au client.

<u>Veuillez vous renseigner sur l'ensemble de nos CGV de traiteur en cliquant sur ce lien.</u>