



Offre service traiteur

**Restaurants RTS
Lausanne & Genève**

Septembre 2019


Eurest



BIENVENUE !

Nous sommes ravis de l'intérêt que vous portez à notre offre traiteur. Afin de simplifier votre processus de planification, nous avons le plaisir de vous présenter ici quelques-unes de nos idées pouvant répondre idéalement à un business lunch, une collation conviviale, un départ à la retraite ou un événement particulier. N'oubliez pas : il y a encore beaucoup d'autres possibilités...

- ★ *Offres saisonnières*
- ★ *Déjeuner, pause-café*
- ★ *Repas de midi*
- ★ *Pause après-midi*
- ★ *Snacks*
- ★ *Apéritif*
- ★ *Anniversaire avec gâteau royal*
- ★ *Banquet*
- ★ *Manifestations de tous types*

Nous organisons notre service traiteur selon vos désirs : au restaurant ou dans d'autres pièces du bâtiment, aux horaires souhaités.

En tant que spécialiste de la gastronomie, nous aurons plaisir à établir pour vous une offre sur mesure en fonction de l'événement, des convives, du budget et du programme et de la personnaliser

N'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits !

VOTRE INTERLOCUTEUR

Christophe Bourguignon
Gérant Lausanne

Eurest / Restaurant RTS
Compass Group (Suisse) SA
Av. du Temple 40
1010 Lausanne

Tél. +41 58 236 15 97
rts.lausanne@eurest.ch

Philippe Piquet
Gérant Genève

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

Tél. +41 58 236 77 70
rts.geneve@eurest.ch



Nos pauses cafés / déjeuners

	Unité	Prix en CHF
Pause Jura		4.50
Café ou thé	1 p.p	
Croissant	1 p.p	
Fruits de saison	1 p.p	
Pause Mont Blanc		6.00
Café ou thé	1 p.p	
Jus d'orange ou minérale	3dl p.p	
Croissant	1 p.p	
Fruits de saison	1 p.p	

Notre offre Lunch / Goûter

Le Classique Baguette		7.50
½ baguette croustillante	1 p.p	
A choix : salami, jambon, fromage ou végétarien (autre sur demande)		
Lunch du Léman		20.00
Saladine de crudités de saison	1 p.p	
Assortiment de charcuterie et/ou Foccacia végétarienne	150 gr p.p	
Ramequin au fromage	1 p.p	
Dessert de saison maison (à convenir)	1 p.p	
Pain au feu de bois	en quantité	
La pause goûter		5.50
Café ou thé ou soft drinks	1 p.p	
Cakes ou muffins	1 p.p	



L'essentiel de nos Cocktails Classiques RTS

Départ à la retraite convivial		8.00
Assortiment de feuilletés maison	120 gr p.p	
Chips	1 ravier pour 4	
Olives	1 ravier pour 4	
Un verre de Chasselas ou de Gamay	2dl p.p	
 Cocktail du Terroir de l'Arc Lémanique		 12.00
Farandoles et assortiment de fromages et charcuteries	150 gr p.p	
Pain au feu de bois rustique	en quantité	
Un verre de Chardonnay ou de Pinot Noir	2dl p.p	
 Cocktail végétarien		 12.00
Foccacia aux antipasti pesto de basilic et roquette	150 gr p.p	
Ramequin au fromage	1 p.p	
Un verre de Chardonnay ou de Pinot Noir	2dl p.p	
 Si vous souhaitez compléter un de ces cocktails par une douceur		
Tarte aux pommes	1 p.p	2.50

Ces offres vous donnent un aperçu de base de nos prestations et s'entendent TTC par personne et tout inclus y compris la production cuisine et le service pour la livraison et le débarrassage mais sans service sur place lors de la manifestation.

Si vous souhaitez du personnel de service, nous sommes à même de vous le fournir très volontiers facturé au prorata des heures effectuées pour le prix de Frs 40.- par serveur et par heure.



Vous pouvez aussi créer votre manifestation sur mesure en choisissant pièce par pièce ce qui pourrait la composer ; voici un aperçu de ce qui est réalisable mais n'hésitez pas à nous faire de vos souhaits ou envies.

Notre offre à la pièce Genève

Foccacia romarin au antipasti végétarien	3.00
Mini Wraps végétarien	3.00
Mini club sandwich végétarien	3.00
Mini ramequin courgettes féta aux olives végétarien	3.00
Capuccino de petits pois frais à la menthe et sureau	3.00
Pain à l'encre de seiche au saumon mariné	3.00
Pain nordique concombre aneth	3.00
Tiramisu d'avocat et crevettes	3.00
Mini buns au thon sucrine à l'œuf dur	3.00
Mini burger de bœuf aux condiments	4.50
Risotto arborio Primavera aux morilles	4.50
Mini cheese cake aux framboises	3.00
Trompe l'œil du tigre coco mangue	3.00
Mini moelleux au chocolat noir 70%	3.00
Mini crumble pomme cannelle	3.00
Mini tartelettes citron basilic nain	3.00



Notre offre à la pièce Lausanne

Mini buns aux courgettes, caviar d'aubergines et roquette	3.00
Pain norvégien au thon	3.00
Verrine de mousse de crevettes	3.00
Assortiment de mini navette (charcuterie, fromage)	3.00
Verrine de quinoa en taboulé	3.00
Mini baguette tartare de tomates et jambon cru	3.00
Dips de légumes et sauces	3.00
Mini bun au foie gras et chutney d'antan	4.50
Verrine de saumon gravlax et avocat	4.50
Brochette de poulet Yakitori	3.00
Cheese burger	4.50
Nems aux légumes	3.00
Mini muffins chocolat noisette	3.00
Mini muffins caramel beurre salé	3.00
Assortiment de mignardises	3.00
Mini tarte tatin	3.00
Mini éclair	3.00

Notre offre Vins

Notre sommelier a sélectionné un large choix de vins, tant locaux qu'internationaux qui pourrait accompagner à merveille votre évènement, à la bouteille ou au déci pour certaines références.



Conditions générales pour prestations de catering

1. Prestation

Compass Group (Suisse) SA respectivement Restorama SA («Traiteur») est concernée la société qui a enregistré la commande s'engage à exécuter la commande avec soin. Elle s'efforce d'effectuer le catering dans les délais convenus et à la satisfaction du client. Le critère d'une qualité irréprochable conduit le choix des aliments et boissons.

2. Convention

Basé sur les indications du client, le Traiteur lui soumet une offre détaillée, sans engagement, pour la manifestation ou la livraison concernée. Après un éventuel ajustement de l'offre, le Traiteur confirme la commande par une confirmation détaillée écrite. L'original de la confirmation de commande, dûment signé ainsi que toutes les annexes et les conditions générales sont retournés au Traiteur. La commande est valable dès la réception de la confirmation de commande dûment signée. Si des divergences entre la commande et les présentes conditions générales apparaissent, les accords stipulés dans la confirmation de commande et les autres annexes font foi.

3. Modification du nombre de participants

Une modification du nombre de participants est annoncée au Traiteur par écrit, au plus tard quatorze jours ouvrables avant la manifestation, respectivement la livraison. Si le nombre des participants devait baisser de plus de 10%, nous nous réservons le droit de facturer une indemnisation. Des modifications ultérieures ne peuvent plus être prises en compte. Des modifications peuvent entraîner une adaptation de la commande. Le nombre effectif, au minimum le nombre de participants annoncé au plus tard sept jours ouvrables avant la manifestation, respectivement la quantité commandée est facturé au client.

4. Modifications mineures

En cas de modifications subites de l'offre du marché comme p.ex. des marchandises manquantes ou des prix massivement augmentés, le Traiteur se réserve le droit de modifier légèrement ses services, d'entente avec le client, et s'engage à exécuter la commande de manière équivalente.

5. Acompte

Par l'acceptation de la confirmation de commande selon chiffre 2, al. 2, le Traiteur perçoit un acompte de 70% du montant de la commande calculé dès que les prestations dépassent la valeur de CHF 500.00. L'acompte doit être versé sur le compte du Traiteur au plus tard 30 jours avant la manifestation. L'acompte peut également être versé en espèces ou avec une carte de crédit.

6. Annulation de la part du client

En cas d'annulation d'une commande après sa passation, au minimum les frais suivants sont facturés au client. Si les frais effectifs (y c. frais d'annulation auprès des fournisseurs du Traiteur) sont plus élevés, ils seront facturés.

- jusqu'à 30 jours ouvrables avant la manifestation: pas de frais à condition que toutes les préservations puissent être annulées sans frais
- jusqu'à 14 jours ouvrables avant la manifestation: 60% du coût de la commande convenu
- jusqu'à 7 jours ouvrables avant la manifestation: 80% du coût de la commande convenu
- jusqu'à 3 jours ouvrables avant la manifestation: 100% des prestations convenues
- en cas d'annulation intervenant plus tard, 100% du coût total de la commande convenu devra également être facturé au client.

7. Infrastructure, nettoyages et élimination

Pour une livraison sans prestations supplémentaires, ce point est caduque.

7.1 La manifestation a lieu dans les locaux du Traiteur:

À défaut d'une convention différente, le Traiteur est responsable de la mise à disposition et du nettoyage de l'infrastructure normalement présente dans un établissement de restauration.

Pour le prolongement de l'heure de police, le Traiteur facture au client CHF 150.- pour la demande d'autorisation ainsi que le coût réel de l'autorisation.

7.2 La manifestation a lieu dans les locaux du client:

À défaut d'une convention différente, le client met gratuitement à disposition du Traiteur l'infrastructure suivante et s'engage à la remettre et maintenir en état d'utilisation pour l'emploi prévu et dans les conditions prévues par la loi (surtout hygiène, sécurité, autorisations, taxes).

- les locaux nécessaires
- chauffage, eau et électricité
- le grand inventaire (tables, chaises, garde-robe etc.)

Le nettoyage de l'inventaire de restauration et du matériel selon chiffre 8 est effectué par le Traiteur. À défaut d'une convention différente, le client est responsable du nettoyage des autres objets et de l'élimination des déchets.



8. Perte et endommagement du matériel du Traiteur

En cas de mise à disposition par le Traiteur de matériel qui doit lui être restitué après la fin de la manifestation (p.ex. vaisselle, services, verres, linge etc.) le client est tenu de rendre ce matériel au Traiteur dans sa totalité et intact. Des pertes et dégâts perpétrés par les employés ou hôtes du client sont à la charge du client. Le prix à neuf sera facturé pour le remplacement.

9. Achat des marchandises et logistique

Le Traiteur est compétent pour l'achat des marchandises utilisées dans le cadre du catering. Il est responsable du choix et de la qualité des fournisseurs et garantit la logistique nécessaire. L'achat s'effectue sur le compte du Traiteur. C'est donc lui qui se charge de la fixation des quantités et des prix ainsi que des modalités de paiement face au fournisseur. Ainsi, aucune obligation ni prétention de la part du client ne découle des conventions passées entre le Traiteur et son fournisseur.

10. Assurances, responsabilité et autorisations.

10.1 La manifestation a lieu dans les locaux du Traiteur:

Le traiteur est responsable des autorisations (seront facturées au client) nécessaires à l'organisation de la manifestation.

Le Traiteur n'est pas responsable en cas de vol d'objets respectivement de dommages causés à des objets que le client ou ces hôtes ont apportés.

Si le client bénéficie du droit d'utiliser des locaux (p.ex. pour une manifestation), le client est responsable de tous les dommages, aussi bien ceux causés par lui-même que par ses hôtes. Le Traiteur peut demander une attestation d'assurance à son client. Le client est également responsable de toute infraction contre des lois en vigueur.

10.2 La manifestation a lieu dans les locaux du client:

Le client est responsable des autorisations légales (à ses frais) nécessaires à l'organisation de la manifestation ainsi que de la couverture d'assurance nécessaire en matière de dommages matériels et corporels et vol. Le Traiteur peut demander une attestation d'assurance à son client.

Le Traiteur exclut toute responsabilité directe et indirecte pour lui-même et ses auxiliaires pour tous dommages directs et indirects (perte, vol, dommage partiel etc.) causés par du matériel, des installations, locaux et aliments préparés respectivement mis à disposition par le client.

10.3 Le Traiteur garantit une production de qualité des repas livrés. Pour tout dommage, occasionné après la livraison, Le Traiteur, ses collaborateurs et ses mandataires rejette toute responsabilité.

10.4 Si le client n'est pas satisfait des prestations resp. si les prestations fournies ne correspondent pas à la convention passée, le client doit annoncer cela au Traiteur par écrit dans un délai de 36 heures après l'exécution des prestations (lettre, courriel).

11. Facturation et paiement

Après l'exécution de la manifestation, le client reçoit du Traiteur une facture détaillée. Des prestations supplémentaires fournies à la demande du client ainsi que des heures de travail supplémentaires, différant de la commande, sont facturées au client. Une avance déjà perçue sera incluse dans la facture finale. La facture est payable dans les 10 jours à partir de la date de facturation, sans aucune déduction. La législation sur la taxe à la valeur ajoutée en vigueur au moment de la prestation est toujours applicable. En cas de modification de la TVA, le prix de vente offert est adapté en conséquence.

Suppléments : Pour la facturation à l'étranger de CHF 30.-, commande minimum CHF 50.-, commandes express sous 24 heures CHF 20.-.

Les frais de rappel s'élèvent de CHF 20.-

12. Rupture de contrat

Si la commande ne peut être honorée totalement ou seulement partiellement pour des raisons de force majeure ou non influençables par le Traiteur, ce dernier est libéré de toute responsabilité.

Le Traiteur se réserve le droit de se retirer à tout moment du contrat si le client ne remplit pas les obligations et tâches qui découlent de la commande. Le Traiteur se réserve le droit de prétendre à des dommages-intérêts.

14. Invalidation partielle

Si une clause de la convention contredit une prescription légale obligatoire, la règle conforme à la loi qui est la plus proche de la volonté initiale du partenaire est applicable. Ceci ne porte pas préjudice à la validité des autres clauses de la convention.

15. Droit applicable et for

La convention est soumise au **droit suisse**. Le for pour tout litige en lien avec la convention et les activités du Traiteur est Bülach.



CONFIRMATION DE COMMANDE

Nous serions très heureux de pouvoir organiser cet événement pour vous.

Par conséquent, nous vous prions de bien vouloir vérifier l'offre remise. Si vous l'acceptez, veuillez la signer en bonne et due forme et nous la retourner.

Nous vous remercions pour votre commande !

Par la présente, j'accepte/nous acceptons le mandat ci-dessus et les conditions générales annexées. La facture sera émise à l'adresse mentionnée ci-dessous.

Entreprise /
Adresse de facturation
.....
.....
.....

Lieu, Date

Prénom Nom

Signature

Prénom Nom

Signature