

# CARTE CATERING 2022

Toutes ces offres peuvent être adaptées selon vos souhaits.  
N'hésitez pas à nous contacter pour toute question  
ou proposition « sur mesure ».



eldora

# PAUSE-CAFÉ

**FORFAIT « WELCOME »** ..... CHF 7.50 (par personne)

Assortiment de cafés « CAFE ROYAL »  
Assortiment de thés et infusions « TWININGS »  
Jus d'orange Fairtrade 20 cl  
1 croissant au beurre

**FORFAIT « LÉMAN »** ..... CHF 8.– (par personne)

Assortiment de cafés « CAFE ROYAL »  
Assortiment de thés et infusions « TWININGS »  
Jus d'orange Fairtrade 20 cl  
Mini-viennoiseries (2 pièces)

**FORFAIT « MONT-BLANC »** ..... CHF 9.– (par personne)

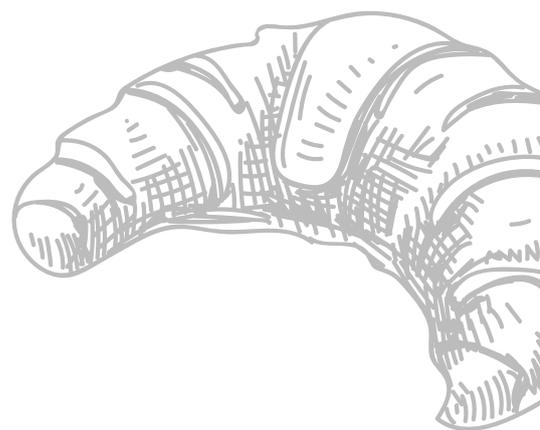
Assortiment de cafés « CAFE ROYAL »  
Assortiment de thés et infusions « TWININGS »  
Jus d'orange Fairtrade 20 cl  
Assortiment de viennoiseries (1 pièce)

**FORFAIT « AFTERNOON »** ..... CHF 7.50 (par personne)

Assortiment de cafés « CAFE ROYAL »  
Assortiment de thés et infusions « TWININGS »  
Jus de pommes « Opaline » 25 cl.  
Tranche de cake du jour (citron, marbrée ou chocolat)

## PAUSE SUCRÉE

Corbeille de fruits de saisons (3 pièces) ..... CHF 3.50 (par personne)  
Croissant au beurre ..... CHF 1.50 (par personne)  
Mini viennoiseries (2 pièces) ..... CHF 1.80 (par personne)  
Muffin du jour ..... CHF 2.80 (par personne)  
Tranche de cake du jour (citron, marbrée ou chocolat) ..... CHF 1.50 (par personne)  
Cake entier du jour (citron, marbré ou chocolat) ..... CHF 9.50 (par cake)  
Biscuits assortis ..... CHF 3.50 (par personne)



# BOISSONS

## BOISSONS FROIDES

Verre d'eau plate (en carafe à discrétion) .....	CHF	0.50	(par personne)
Jus de pommes Opaline 25 cl .....	CHF	2.50	(par personne)
Jus d'orange « Max Havelaar » 20 cl .....	CHF	2.50	(par personne)
Assortiment de soft drinks 20 cl .....	CHF	3.50	(par bouteille)

## VINS ET BIÈRES

Assortiment de bières Suisse 33 cl .....	CHF	4.-	(par bouteille)
Clos Barin, Nyon, Vin Blanc 75 cl .....	CHF	20.-	(par bouteille)
Clos Barin, Nyon, Vin Rouge 75 cl .....	CHF	30.-	(par bouteille)
Porta Leone brut bio Prosecco DOC 75 cl .....	CHF	29.-	(par bouteille)
Nicolas Feuillatte Sélection brut Champagne AOC 75 cl .....	CHF	49.-	(par bouteille)
Colligny brut bio Champagne AOC 75 cl .....	CHF	59.-	(par bouteille)

## BOISSONS CHAUDES

Assortiment de thés « TWININGS » .....	CHF	2.30	(par sachet)
Assortiment de cafés « CAFE ROYAL » .....	CHF	2.80	(par capsule)



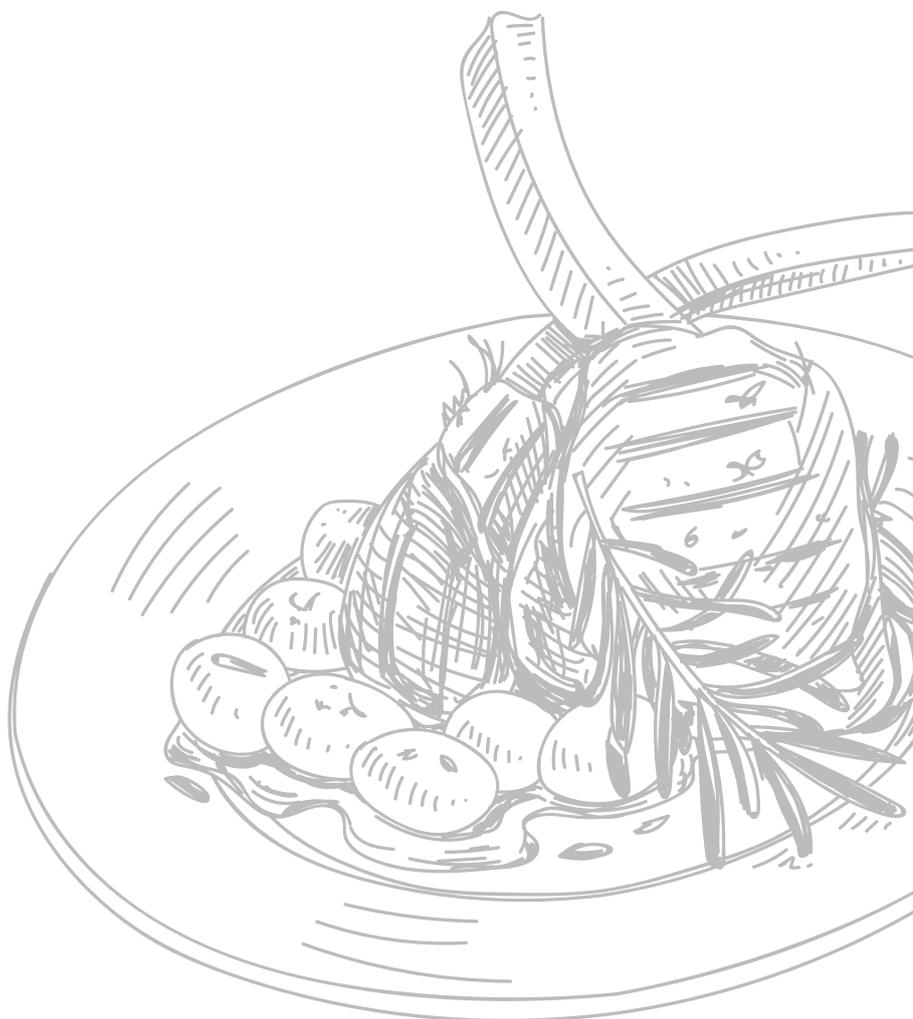
# LUNCH AU RESTAURANT

Dans le cadre de votre pause lunch, nous vous proposons les formules suivantes.  
Le menu est servi uniquement à la cafétéria.

**FORFAIT « LUNCH »** ..... CHF 19.50 (par personne)  
Bol de salade verte  
Assiette du jour (Spécialité ou Végétarien)  
Dessert du jour  
Boisson sans alcool à choix

**MENU DU JOUR « SPÉCIALITÉ »** ..... CHF 13.50 (par personne)  
Bol de salade verte  
Assiette du jour (Spécialité ou Végétarien)

Dessert du jour ..... CHF 3.50 (par personne)  
Boisson sans alcool à choix ..... CHF 3.50 (par personne)



# BUFFET LUNCH

dès 15 convives

Dans le cadre de vos réceptions, que ce soit durant la journée ou en soirée, nous vous proposons des formules « Buffet Lunch ».

Les buffets peuvent être servis dans différents endroits selon la disponibilité (terrasse, hall, salle de conférences, etc.).

Ces offres s'entendent sans service et sont livrées 15 minutes avant l'heure indiquée sur la réservation.

**BUFFET « LES MUIDS »** ..... CHF 25.– (par personne)

Quiche à la feta, épinards et pois chiches

Quiche aux lardons, fromages et tomate

Quiche à la truite fumée et courgettes

Bol de salade mêlée

Panna cotta aux fruits

Salade de fruits de saison

**BUFFET « BASSINS »** ..... CHF 25.– (par personne)

Focaccia tomate et mozzarella

Wrap aux légumes et cottage cheese

Sandwich au jambon cru et roquette

Bol de salades mêlée

Brownies aux noix et caramel

Salade de fruits de saison

**BUFFET « ARZIER »** ..... CHF 30.– (par personne)

Quiche à la feta, épinards et pois chiches

Quiche aux lardons, fromages et tomate

Quiche à la truite fumée et courgettes

Focaccia tomate et mozzarella

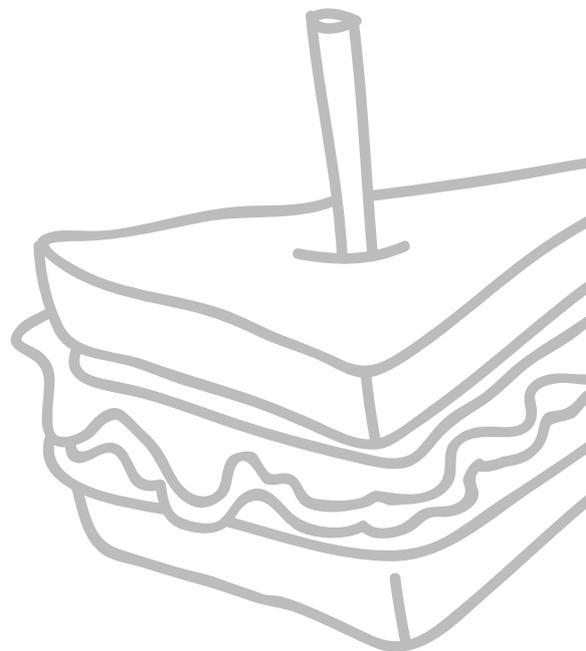
Wrap aux légumes et cottage cheese

Sandwich au jambon cru et roquette

Bol de salades mêlée

Verrine de chia à la noix de coco et mangue

Salade de fruits de saison



# BUFFET LUNCH

dès 15 convives

## BUFFET « CHÈVRERIE » ..... CHF 25.– (par personne)

Bol de salade verte

Assiette du jour (Spécialité) ou (Végétarien), selon le planning du jour

Cake aux carottes

Salade de fruits de saison

## BUFFET « ST-CERGUE » ..... CHF 35.– (par personne)

Mini burger de bœuf

Sticks de poulet à la mexicaine

Samossa végétarien et sauce sweet-chili

Blinis au saumon « MSC » fumé

Focaccia tomate et mozzarella

Sandwich au jambon cru et roquette

Verrine de taboulé de quinoa à la menthe

Verrine de soupe froide de saison

Cheesecake aux fruits

Salade de fruits de saison

## BUFFET « BBQ LA GIVRINE » SUR LA TERRASSE ..... CHF 35.– (par personne)

Bol de salade mêlée de saison

Brochettes Surf & Turf (crevettes et poulet)

Brochettes de tofu et paneer BIO

Pommes de terre rôties au romarin

Crème brûlée à la vanille

Salade de fruits de saison



# NOS FORMULES APÉRO

dès 15 convives

Dans le cadre de vos réceptions, que ce soit durant la journée ou en soirée, nous vous proposons des formules « Apéritif ».

Ces offres s'entendent sans service et sont livrées 15 minutes avant l'heure de votre événement et peuvent être servis dans différents endroits selon la disponibilité (terrasse, hall, salle de conférences, etc.).

**APÉRO « TRÉLEX »** ..... CHF 5.- (par personne)

Chips, flûtes, Pop-corn salé  
Olives marinées

**APÉRO « GIVRINS »** ..... CHF 7.50 (par personne)

Flûtes, Pop-corn salé,  
Olives marinées  
Chips de tortillas, guacamole et salsa de tomate

**APÉRO « GENOLIER »** ..... CHF 12.50 (par personne)

Flûtes, Pop-corn salé  
Brochettes de mozzarella et légumes de saison  
Olives marinée  
Ramequin au fromage  
Chips de tortillas, guacamole et salsa de tomate

**APÉRO « SUS-CHÂTEL »** ..... CHF 17.50 (par personne)

Chips, flûtes, Pop-corn salé  
Brochettes mozzarella et légumes de saison  
Toast avec tapenade et houmous  
Ramequin au fromage  
Dips de légumes de saison et sauces aux herbes  
Verrine de soupe froide de saison  
Blinis à la truite « ASC » fumée

**APÉRO « LA JOY »** ..... CHF 25.- (par personne)

Chips, flûtes, Pop-corn salé  
Brochettes de mozzarella et légumes de saison  
Toast avec tapenade et houmous  
Dips de légumes de saison et sauces aux herbes  
Ramequin au fromage  
Verrine de soupe froide de saison  
Wrap au poulet et avocat  
Blinis au saumon « MSC » fumé  
Croissant au jambon  
Plateau de charcuteries et fromages



# CONDITIONS GÉNÉRALES

1. Nous réceptionnons vos demandes du lundi au vendredi, de 8h à 15h.
2. Nous vous faisons parvenir nos offres dans un délai de 48 heures (jours ouvrables).
3. Pour les manifestations de plus de 50 convives, nous vous ferons parvenir les offres sous 5 jours.
4. Toutes les commandes doivent nous parvenir dans les délais suivants :
  - Pause-café, café d'accueil, forfait eau minérale la veille à 14h (jour ouvrable)
  - Toute autre demande – 72 heures avant l'événement (jours ouvrables)
5. Pour chaque commande, merci de nous préciser :  
le nom de la personne de référence, le lieu de livraison, l'heure de livraison.
6. Pour toute demande de régime alimentaire spécifique (végétarisme, allergies alimentaires, etc.), n'hésitez pas à nous contacter afin que nous puissions adapter la prestation.
7. Toute annulation doit nous parvenir 72 heures avant l'événement.  
Les délais ci-dessus font référence uniquement aux jours ouvrables.  
Passé ces délais, le dernier nombre communiqué par le client sera celui facturé pour la prestation.
8. Livraison sans frais au lieu demandé (hall ou salle de conférence) uniquement du lundi au vendredi, de 7h30 à 15h.
9. Les prestations suivantes sont en sus, à savoir :
  - Toute commande en dehors des heures et jours ouvrables indiqués.
  - Prestation avec service.
  - Nappage.
  - Service à table.

## PRIX

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8.1 % incluse, facture détaillée payable dans les 30 jours.

## VIANDES SUISSES

Nous recourons exclusivement à des producteurs et à des éleveurs suisses pour l'achat de nos viandes de bœuf, de veau et de porc. Il en est de même des volailles, à l'exception de certaines spécialités en provenance de la France.

## POISSON LABELLISÉ

Nous servons majoritairement des produits de la mer qui bénéficient d'un label certifié, garantissant une pêche durable et soucieuse de l'environnement ; les poissons d'élevage en eau douce proviennent de la Suisse et de l'Union européenne.

## CONTACT

Restaurant du personnel de l'IUCN  
M. Jonathan Robert  
022 999 03 44  
iucn@eldora.ch