

Repas

Les Gourmandines | Place du centre 6 | CH-1661 | Le Pâquier | www.lesgourmandines.ch | 079/643.63.41

Repas

Associations & Groupements

Menus et Buffets

Dès 80 personnes
Nombre inférieur nous contacter

Matériel

Personnel de service

Conditions générales



Nous vous proposons ci après différents menus, nous pouvons vous réaliser d'autres menus selon vos besoins

Des menus plus « *Etoffés* » & « *Clé en main* »

« !!! Ces menus ne peuvent pas être commandés par des particuliers »

La facturation sera obligatoirement faite au nom d'une association



Salle partenaire: 250 personnes

Le Pâquier Tarif location Sans les couverts. Chf.-300

Offerte Dès 100 pers/ Sans les couverts

Plats uniques

Prix /pers.ttc

Fondue chinoise 250gr. Chf.-22

Fondue au fromage (Matériel & Pains compris) Chf.-18

Paëlla Maison (2 services / Option: devant les convives) Dès Chf.-18

Couscous Chf.-18

Cassoulet Chf.-18

Coq au vin Chf.-18

Poule au pot Chf.-18

Choucroute Chf.-18

Civet de chevreuil et garnitures Chf.-22

Soupe de chalet Chf.- 6

Assiette Anglaise & crudités Chf.-13

Fromage Chf.-2.50

Dessert Chf.-2.20

Mousse mangue/ Carré Framboise

Dessert Chf.-3.40

Croquant au chocolat /Entremet aux fruits / Tartelette au vin cuit / Fraisier (en saison)

Menu 1

Chf.-25 par pers.

Au choix une entrée & un plat & un dessert

Terrine Maison

Bouchée à la reine

Coquille de saumon frais

Rôti de porc Grand-Mère

Gratin Dauphinois

Ou

Filet de dinde Vallée d'auge

Pommes Duchesse

Carré Framboise

Ou

Tartelette aux pommes cannelle

Buffet 2

Chf.-25 par pers.

Salade de pommes de terre

Jambon à l'os découpé

Rôti de bœuf

Salade verte, deux crudités

Rillettes Maison

Deux fromages portions

Deux choix de desserts

Tarte ou Carré au chocolat ou

Choux crème vanille ou Mousse mangue

Buffet 3

Chf.-26 par pers.

Au choix Une entrée par pers.

Coquille de saumon frais garnie

Ou

Pêche au thon sur lit de salades

(Deux moitiés par pers.)

Aiguillette de bœuf à l'échalote

Poulet au romarin

Assortiments de terrines

Quatre salades variées

Deux fromages portions

Deux choix de desserts

Tarte ou Carré au chocolat ou

Choux crème vanille ou Mousse mangue

Menu 4 Chf.-30 par pers.

Au choix une entrée & un plat & un dessert par pers.

Vous pouvez proposer deux possibilités aux convives

Verrine fraîcheur, concombre et crevettes roses

Quiche aux oignons sur lit de salade

Tomate au thon

Terrine et crudités

Bouchée forestière

Pain de poisson et crustacés

Arc en ciel de crudités

Mousse de jambon de la borne

Carré de porc aux champignons –

Suprême de volaille à l'estragon -Langue de bœuf aux câpres

Coq au vin – Blanquette de veau –

Jambon flambé au whisky – Saumon en croûte

Délice pomme Calvados - Gâteau aux ananas

Marquise au chocolat - Carré framboise.- Mousse mangue

Boissons

Aucun droit de bouchon. Nous vous proposons un forfait pour les vins et eaux minérales.

Liste de vins et minérales, bières, spiritueux à disposition.

Reprise des bouteilles non ouvertes.

Matériels

Des tables doivent être à disposition pour placer les plats, **un prix forfaitaire** peut être envisagé pour l'utilisation de notre vaisselle, les verres, le nappage.

Le lieu de dressage doit être placé à l'abri des intempéries

Possibilité de louer

Machine à café, la vaisselle, les verres, les couverts sont à votre disposition

Personnel de service

Le personnel est rémunéré au comptant sur place. Prix à l'heure, tva incluse.

TABLEAU: Personnel nécessaire sur demande

Dès **80** convives, obligatoire et au minimum trois personnes de notre service est nécessaire pour assurer le bon déroulement de la manifestation;

Livraison et tarif horaire de l'employé en supplément. Le décompte des heures commence dès le moment où le personnel part des locaux de production et se termine au même endroit.

Formule sans le personnel (service par vos soins) Livraison et tarif Horaire du cuisinier Chf.-35/heure Le décompte des heures commence dès le moment où le personnel part des locaux de production et se termine au même endroit

Nombre de Personnes	Chef de cuisine Chf.-45/heure	Sous chef Chf.-40/heure	Cuisinier Chf.-35/heure	Maître d'hôtel Chf.-35/heure	Service Chf.-25/heure	Aide et service vaisselle 22/heure
De 30 à 40			1		2	
De 41 à 60			1		2	1
De 61 à 80			1	1	3	1
De 81 à 100			1	1	3	1
De 101 à 120			2	1	4	1
De 121 à 140	1	1	1	1	5	1
De 141 à 160	1	1	1	1	6	1

Conditions

Modalités:

Les arrhes 50% à la signature du contrat, en cas d'annulation dans les 30 derniers jours, les arrhes seront restituées, un 10% sera retenu pour les frais de dossier sur le montant de la proposition globale. Le nombre définitifs de convives doit être confirmés 15 jours avant la manifestation.

Prix et modalités de paiement

Nos prix s'entendent TVA incluse. Facturation en supp. pour la livraison et matériels nécessaire.

- marchandise : 2.4%

- service : 7.6%

Jusqu'à 500 CHF, payable net à la livraison.

Bon de livraison à signer à la réception de la marchandise; dès ce moment, nous déclinons toute responsabilité.

Le solde de la facture est payé au comptant ou exceptionnellement à 10 jrs. net dès réception de celle-ci.

Conditions

- Le choix du menu devra être effectif **2 semaines avant la manifestation** et le nombre exact des convives devra être **confirmé 15 jours avant**.
- Le nombre de couverts commandés constituera la base pour la facturation.
- Si le nombre de personnes serait **inférieur** au nombre d'invités à la signature du contrat, une majoration de 10% du prix du menu et par personne vous sera facturé.

Nous nous réservons le droit de changer une partie ou le total du site web sans préavis. Dans ce cas, il est entendu que tous les contrats signés et tous les accords conclus seront maintenus.

La date de la manifestation est prise en compte lors de la signature du contrat.

Toutes réclamations sont présent en compte le jour même de la manifestation.

-Tous les dégâts et pertes de notre matériel survenus sur le lieu de la manifestation et causés par le client seront facturés à la valeur à neuf.

-L'établissement pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance d'un évènement exceptionnel, ou **d'un cas de force majeure**, et notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement, accident de la route, maladie...etc.

Une solution en fonction du type d'évènement serait envisagée. Dans le cas d'accident survenu sur la route le jour de la livraison,

Les Gourmandines s'engage à rembourser le dépôt versé. (50%).

Les Gourmandines n'est pas responsable pour:

- Les dommages causés aux appareils de cuisine mis à disposition par le client et utilisés lors de la manifestation, pour les pertes et disparitions de matériel mis à disposition par le client à moins qu'un inventaire n'ait été établi au préalable et signé par Les Gourmandines.

Merci de votre visite !