



**SV RESTAURANT  
RESTAURANTS  
UNIGE**

# Bienvenue

Que vous souhaitiez inviter à un cocktail ou à 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.

**Nos seules limites, votre imagination !"**

**CMU**

**Karen Jaxel**

Responsable Restaurant

T +41.22.347.49.29

T+ 079.344.45.94

[karen.jaxel@sv-group.ch](mailto:karen.jaxel@sv-group.ch)

**SCIENCES 2**

**Morgane Mizgailo**

Responsable Restaurant

T +41.22.808.01.12

[morgane.mizgailo@sv-group.ch](mailto:morgane.mizgailo@sv-group.ch)

**UNI MAIL**

**Magali Crettenand**

Restaurant Manager

T +079.327.77.04

[magali.crettenand@sv-group.ch](mailto:magali.crettenand@sv-group.ch)

**UNI DUFOUR**

**Ludivine Osternaud**

Responsable Restaurant

T +41.58.432.43.21

[ludivine.osternaud@sv-group.ch](mailto:ludivine.osternaud@sv-group.ch)

1

SV (Suisse) SA

SV Restaurant CMU

Rue Michel Servet 1

1205 Genève

[cmu.unigeneve@sv-group.ch](mailto:cmu.unigeneve@sv-group.ch)

[Microsite](#)

SV (Suisse) SA

SV Restaurant SCIENCES 2

Quai Ernest Ansermet 35

1205 Genève

[sciences2.unigeneve@sv-group.ch](mailto:sciences2.unigeneve@sv-group.ch)

[Microsite](#)

SV (Suisse) SA

SV Restaurant UNI MAIL

Boulevard du Pont d'Arve

40

1205 Genève

[mail.unigeneve@sv-group.ch](mailto:mail.unigeneve@sv-group.ch)

[Microsite](#)

SV (Suisse) SA

SV Restaurant UNI

DUFOUR

Rue du Général Dufour 24

1204 Genève

[dufour.unigeneve@sv-group.ch](mailto:dufour.unigeneve@sv-group.ch)

[Microsite](#)



## PETIT-DÉJEUNER

### FORMULE PETIT-DÉJEUNER

**FORMULE PETIT-DÉJEUNER  
POUR COMMENCER** Pièce 5.00

---

Café, thé, mini viennoiserie (2 pces/pers)

**FORMULE PETIT-DÉJEUNER  
VITAMINÉ** Pièce 7.00

---

Café ou thé, jus d'orange fairtrade, Mini viennoiserie (2pces/pers)

**FORMULE PETIT-DÉJEUNER  
PLAISIR** Pièce 12.50

---

Café, thé, jus d'orange, croissant, Bircher Muesli maison et Fruits coupés de saison

**CAFÉ ET CROISSANT** Pièce 4.70

---

Café, thé avec croissant

**FORMULE NESPRESSO** (À PARTIR DE 10  
PERSONNES EN SUPPLÉMENT DE L'OFFRE DE BASE) Pers 1.20

---



## PETIT-DÉJEUNER

### À LA CARTE

#### TOUT JUSTE SORTIS DU FOUR

---

Croissant au beurre	Pièce	1.90
Croissant aux graines	Pièce	2.00
Brioche aux pépites de chocolat fairtrade	Pièce	2.60
Escargot aux raisins	Pièce	2.90
Pain au sucre	Pièce	2.40
Chausson aux pommes	Pièce	2.90
Mini Cuchaule ( brioche au safran)	Pièce	2.80
Torsade au chocolat	Pièce	2.90
Pain au chocolat	Pièce	2.40
Salée au sucre	Pièce	2.90
Croissant cailler	Pièce	2.90
Croissant aux amandes	Pièce	2.90
Mini croissant	Pièce	1.20
Mini pain au chocolat	Pièce	1.20
Mini pain aux raisins	Pièce	1.30

#### FRUITS ET MUESLIS

---

Muesli Bircher typiquement Suisse	Pot	4.20
Yoghourt à la Grecque	Pot	3.90
<i>*Muesli croustillant avec yoghourt et miel*</i>		
Salade de fruits de saison	Pot	4.00
Brochette de fruits	Pièce	2.90
Fruits coupés de saison	Pot	4.00
Fruits de saison	Pièce	1.80



## PAUSES

### FORMULE PAUSE DE L'APRÈS-MIDI

**FORMULE PAUSE DE L'APRÈS-MIDI  
IDÉALE POUR UN EN-CAS** Pièce 5.00

---

Café, thé, cake ou mini cookies

**FORMULE PAUSE DE L'APRÈS-MIDI  
SANTÉ ET PLAISIR** Pièce 7.00

---

Café, thé, cake ou mini cookies et jus de pomme

**FORMULE PAUSE L'APRÈS-MIDI  
POUR LES GROSSES FAIMS** Pièce 15.50

---

Café, thé, jus de pomme et assortiment de mini navettes garnies 2 (pces / pers), mini tartelette aux fruits de saison

**FORMULE NESPRESSO (À PARTIR DE 10  
PERSONNES EN SUPPLÉMENT DE L'OFFRE DE BASE)** Pers 1.20

---



## PAUSES

### SANDWICHES DU MATIN

---

Le délice au beurre	Pièce	3.60
Le délice garni (délice saumure, jambon, fromage ou salami, thon, mimosa)	Pièce	4.10
Petit pain au lait garni (salami, jambon, fromage, thon, mimosa)	Pièces	4.10
Club sandwich au choix avec jambon, fromage, thon, salami	Pièce	7.60

Notre carte de sandwiches évolue au fil des saisons, n'hésitez pas à demander l'assortiment du moment.

### SUCRÉ

---

Tarte aux fruits	Pièce	4.00
Tranche de cake	Pièce	3.20
Mini cookies	Pièce	1.00
Cookies	Pièce	3.40
Muffins	Pièce	3.90
Donuts	Pièce	3.20
Brownies	Pièce	3.30



## LUNCH & C<sup>1</sup>E

### CLASSIQUES

<b>FINGER LUNCH</b>	Par Personne (mini 10 personnes)	18.30
---------------------	---	-------

---

Assortiment de mini navette (2 pces/pers), Verrine hummus à l'huile vierge  
Assortiment de canapé (2 pces/pers), mini pizza et mini ramequin au fromage  
Salade de fruits de saison

<b>FINGER LUNCH SMART</b>	Par Personne (mini 10 personnes)	22.50
---------------------------	---	-------

---

Délice tête de moine, bruschetta à la tomate séchée et jambon cru, crevettes  
aux agrumes et guacamole en verrine  
Club sandwich au thon, mini samossa aux légumes sweet chili sauce  
Mini pièces sucrées ( 2 pces/pers)

<b>FINGER LUNCH BUSINESS</b>	Par Personne (mini 10 personnes)	27.70
------------------------------	---	-------

---

Assortiment de canapé (2 pces/pers), mini navette garnie (2 pces/pers), tartare  
de champignons au fromage frais, taboulé de quinoa et ses dés de saumon  
mariné  
Mini pizza, mini quiche  
Mini pièces sucrées ( 2 pces/pers)

<b>FINGER LUNCH PREMIUM</b>	Par Personne (mini 10 personnes)	32.00
-----------------------------	---	-------

---

Assortiment de canapé (2 pces/pers), mini navette garnie (2 pces/pers),  
Bruschetta de légumes grillés, croustine au chèvre et miel  
Crevette panée panko, brochette de poulet Yakitori et sa raïta de concombre,  
samossa aux légumes sauce asia  
Mignardises ( 2 pces/pers)

## FINGER LUNCH À LA CARTE

---

Sur rendez-vous, nous étudierons ensemble vos besoins et ajusterons notre offre en fonction de vos envies et de notre carte du moment



## LUNCH & C<sup>IE</sup>

### SANDWICH LUNCH

	Par Personne (mini 10 personnes)	12.60
<hr/>		

Baguette thon (1/3)  
Baguette poulet (1/3)  
Baguette jambon fromage (1/3)  
Pet 0.5 dl au choix

	Par Personne (mini 10 personnes)	15.80
<hr/>		

Mini navette assortie (2 pces/pers)  
1/3 Torsade au jambon cru et parmesan  
½ Club sandwich au thon  
Pet 0.5 dl au choix

	Par Personne (mini 10 personnes)	18.90
<hr/>		

½ Club sandwich à la dinde fumée  
½ Sandwich maïs, poulet cajun et avocat  
Délice tête de moine  
Bagel cream cheese au saumon mariné  
Pet 0.5 dl au choix



## LUNCH & C<sup>IE</sup>

### SANDWICH LUNCH À LA CARTE

---

Sur rendez-vous, nous étudierons ensemble vos besoins et ajusterons notre offre en fonction de vos envies et de notre carte du moment. Les demandes de sandwichs coupés seront sujet à une majoration.

### LES SANDWICHS DE BASE

Baguette torsade jambon	Pièce	7.70
Baguette torsade thon	Pièce	7.70
Baguette torsade poulet curry	Pièce	7.70
Baguette torsade jambon fromage	Pièce	7.70
Baguette torsade fromage	Pièce	7.70
Club sandwich jambon fromage	Pièce	7.70
Club sandwich fromage	Pièce	7.70
Club sandwich thon	Pièce	7.70
Club sandwich poulet curry	Pièce	7.70
Sandwich ballon tête de moine, jambon cru	Pièce	6.60
Sandwich ballon hummus, pousses d'épinards	Pièce	6.60
Sandwich ballon tomates mozzarella pesto, roquette	Pièce	6.60
Sandwich ballon mimosa, dinde fumé	Pièce	6.60
Sandwich ballon saumon fumé, concombre, fromage frais	Pièce	6.60
Sandwich ballon Jambon gruyère	Pièce	6.60
Sandwich ballon féta, courgette, tomates séchées	Pièce	6.60
Sandwich ballon légumes grillés	Pièce	6.60
Délices (mimosa, thon, poulet avocat, légumes grillés.)	Pièce	4.10





## À LA CARTE

### LES SNACKS

---

Ramequin au fromage 10 cm	Pièce	4.10
Ramequin aux épinards 10 cm	Pièce	4.10
Quiche Saumon et brocolis 12 cm	Pièce	6.90
Quiche Lorraine (porc Suisse) 12 cm	Pièce	6.90
Quiche légumes du soleil et chèvre 12 cm	Pièce	6.90
Quiche épinards et pignons de pins 12 cm	Pièce	6.90
Quiche poireau parmesan 12 cm	Pièce	6.90
Croque-Monsieur au jambon	Pièce	7.50
Croissant au jambon	Pièce	4.10
Croissant au jambon fromage	Pièce	4.10

### LES PIZZAS

---

La Marguerite (Tomate, mozzarella)	Portion	12.90
La Reine (Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives)	Portion	15.60
La 4 Fromages (Tomate, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, Grana padano)	Portion	15.60
La Veggie (Tomate, mozzarella, poivrons, artichauts, champignons, olives)	Portion	15.60
La Calabraise (Tomate, mozzarella, thon, poivrons, câpres)	Portion	15.60
La pizza du Chef (Tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan, coulis de pesto)	Portion	15.60
Pizza aux poivrons et chorizo	Portion	15.60
Pizza Biquette (Tomate, mozzarella, ratatouille, pesto, chèvre, miel, brisures de noix)	Portion	15.60
Pizza Nordique (Crème, mozzarella, saumon fumé, pousses d'épinards)	Portion	16.20



## À LA CARTE

### LES APERITIFS FROIDS

MINIMUM DE COMMANDE 5 PCES

---

Mini navette garnies (thon, légumes, tomate mozza, poulet)	Pièce	3.00
Délice garni (viande séchée, tête de moine, végétarien, thon)	Pièce	3.80
Bruschetta et fine ratatouille aux herbes fraîches	Pièce	3.15
Bruschetta à la tapenade d'olive, mascarpone, figue selon saison	Pièce	3.15
Canapé dégustation	Pièce	3.00
Canapé du chef	Pièce	3.50
Bruschetta purée de tomates séchée, jambon cru	Pièce	3.15
Moutabal à l'huile d'olive et grenade	Pièce	3.00
Pita, hummus, olive Kalamata, za'atar	Pièce	3.10
Brochette de melon et speck (porc CH) selon saison	Pièce	3.00
Mini brochette de tomates GRTA et mozzarella	Pièce	2.70
Brochette de courgettes GRTA, féta végétane et menthe	Pièce	3.20
Mini bagel garni (dinde fumée, thon)	Pièce	3.15
Mini club sandwich (thon, saumon, jambon de dinde, fromage, légumes grillés)	Pièce	3.15
Croustine de chèvre et miel	Pièce	3.15
Hummus de lentilles corail, crémeux figues	Pièce	3.00
Tartare de champignons au fromage frais, noisettes grillées	Pièce	3.00
Tartare de bœuf à l'Italienne	Pièce	5.10
Tartare aux deux saumons, perles de citron et citron vert	Pièce	5.10
Tartare de légumes, chantilly à l'ail doux et fines herbes	Pièce	3.00
Focaccia ricotta, citron, épinards	Pièce	3.00
Focaccia avocat, pomme verte et crevette	Pièce	3.00
Crevette au cajun et guacamole	Pièce	3.60
Duo de hummus à l'huile vierge	Pièce	3.10



## À LA CARTE

Verrine crème d'artichauts, olives et straciatella burrata	Pièce	3.60
Céviche de dorade	Pièce	4.90
Wraps (thon, poulet, jambon cru, légumes)	Pièce	3.10
Blini assorti (saumon, fromage, légumes grillés)	Pièce	3.00
Mini pita garni hummus de betterave	Pièce	3.50
Maquis de bar, salicorne et œufs de poisson	Pièce	4.90
Mini tartelette salée (champignon, légumes pesto, saumon fumé)	Pièce	3.20
Vitello tonato inversé, capucines, petits croûtons	Pièce	4.90
Tataki de saumon au wasabi et shiso	Pièce	4.20
Préssée de viande séchées et gruyère	Pièce	4.90
Sushi assorti	Pièce	3.50
Verrine de saumon, avocat et pomme verte	Pièce	3.60
Dahl de lentilles corail, crème de coco et fèves	Pièce	3.00
Mimosa, thon et câpres	Pièce	3.00
Petits légumes à la Niçoise, crumble de parmesan	Pièce	3.00
Buns, crème de tomates séchées, buffalo et roquette	Pièce	3.50
Panna cotta d'edamames, nuage de curry	Pièce	3.50
Dips de légumes GRTA et sauce cocktail, curry, fromage blanc	Pers	5.10
Assiette de charcuterie et condiments	Pers	6.90
Assiette de charcuterie, condiments et fromages	Pers	7.90
Chips	Pers	2.10
Guacamole, tortillas	Pers	3.10
Olives marinées aux herbes	Pers	2.10
Cacahuètes	Pers	2.10

---



## À LA CARTE

### LES APÉRITIFS CHAUDS

MINIMUM DE COMMANDE 5 PCES

---

Samossa aux légumes 50gr	Pièce	3.60
Samossa au poulet 50gr	Pièce	3.60
Crevettes panées panko (2pces)	Pièce	3.20
Nem aux légumes 50gr	Pièce	3.60
Nem au poulet 50gr	Pièce	3.60
Gyoza croustillant aux légumes	Pièce	2.50
Onion rings, sauce tartare	Pièce	2.50
Mini quiche <sup>6cm</sup>	Pièce	2.60
Mini ramequin au épinard <sup>6cm</sup>	Pièce	2.60
Mini pizza <sup>6cm</sup>	Pièce	2.60
Mini ramequin <sup>6cm</sup>	Pièce	2.60
Mini burger de bœuf BBQ cheddar et oignons crispy	Pièce	6.20
Mini burger de poulet cajun et avocat	Pièce	6.20
Mini burger de quinoa salsa de tomates	Pièce	6.20
Petit feuilleté assorti	Pièce	1.00
Mini croissant au jambon	Pièce	3.00
Brochette de poulet satay, sauce cacahuètes, coco, piment	Pièce	3.90
Brochette de poulet yakitori, raïta de concombres	Pièce	3.90
Duo de falafels, sauce au fromage blanc et gingembre	Pièce	2.50
Brochette de crevettes au cajun, mango chutney	Pièce	3.50
Pilons de poulet BBQ	Pièce	3.00
Mini vol-au-vent, ris de veau et parfum des sous-bois	Pièce	4.90
Saucisse feuilleté	Pièce	1.60
Boulette de queue de bœuf confite à l'orange et marjolaine	Pièce	4.90
Boulette de bœuf et chutney de figes et moutarde	Pièce	3.90
Velouté de champignons	Pièce	2.90
Velouté de pois	Pièce	2.90



## À LA CARTE

Coxinha cheese & jalapenos, sauce tomate	Pièce	2.50
Arancini du Chef	Pièce	3.60

## DESSERTS

---

Tartelette maison	Portion	4.00
Moelleux aux pommes	Portion	3.80
Gâteau au chocolat et à la coco	Portion	3.80
Tarte Crumble aux fruits	Portion	4.00
Eclair (vanille, chocolat ou café)	Pièce	3.80
Mousse au chocolat	Pièce	3.80
Panna cotta et coulis de fruits	Portion	4.00
Opéra au café	Portion	3.90
Fruit de saison coupés	Portion	4.00
Mini chou à la crème	Pièce	2.90
Mini canelé assorti	Pièce	2.70
Mini tartelettes aux fruits	Pièce	2.90
Mignardise du chef pâtissier	Portion	2.70
Tarte aux pommes crumble caramel	Portion	3.80
Salade de fruits frais	Portion	4.00
Mini salade de fruits en verrine	Portion	2.70



## BOISSONS

### BOISSONS SANS ALCOOL

---

Eau minérale pétillante	5 dl	2.10
Eau minérale plate	5 dl	2.10
Coca-Cola	5 dl	3.10
Coca-Cola zéro sucre	5 dl	3.10
Rivella rouge	5 dl	3.10
Rivella bleu	5 dl	3.10
Sinalco	5 dl	3.10
Red Bull	2.5dl	3.90
Arizona green tea, mango, pastèque	5 dl	3.40
Romanette Citron ou pamplemousse	5 dl	3.10
Jus de pomme	5 dl	3.10
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	2.90
SV Ice Tea zéro sucre Fairtrade	5 dl	2.90
Jus d'orange Premium Fairtrade	1 litre	7.20
Jus de pomme	1 litre	7.20
Jus de pomme GRTA	1 litre	9.50
Limonade, thé froid SV	1 litre	7.20
Coca-Cola	1.5 litre	7.20
Eau minérale pétillante	1.5 litre	4.80
Eau minérale pétillante en verre + 50ct de consigne	1 litre	3.50
Eau minérale plate	1.5 litre	4.80
Eau minérale plate en verre + 50ct de consigne	1 litre	3.50

14

### CAFÉ & THÉ

---

Café	Tasse	2.60
Thé (diverses variétés au choix)	Tasse	2.60
Café Nespresso (à partir de 10 personnes)	Tasse	3.80



## BOISSONS

### VINS BLANCS VIN ROUGES ET PÉTILLANTS

---

Sauvignon blanc (vin du Pays d'Oc)	75 cl	19.50
Féchy AOC La Cote	75 cl	24.90
Chardonnay AOC Genève	75 cl	23.00
Chardonnay "Domaine des Curiades" AOC Genève	75 cl	39.00
Chasselas "Domaine des Curiades" AOC Genève	75 cl	27.00
Pinot blanc du Valais AOC	75 cl	34.50
Cabernet sauvignon (vin du Pays d'Oc)	75 cl	21.50
Syrah Barrique du Pays d'OC	75 cl	23.50
Gamay "Domaine des Curiades" AOC Genève	75 cl	28.50
Pinot Noir du Valais	75 cl	27.00
Feldschlösschen (avec ou sans alcool)	33 cl	3.90
Bière Brasserie des Murailles (blonde, GRITA, blanche, rousse)	33 cl	5.10
Fût de bière Brasserie des Murailles	5 L	55.00
Fût de bière Brasserie des Murailles	10 L	95.00
Fût de bière Brasserie des Murailles	20 L	175.00
Prosecco Treviso, Azienda Vitinicola	75 cl	28.00
Champagne Perrier-Jouët Brut	75 cl	82.00



## GÉNÉRALITÉS

### LOCATION VAISSELLES ET AUTRES PRESTATIONS

---

Assiette grande 28 cm	pièce	0.80
Assiette petite 21 cm	pièce	0.60
Assiette pizza 30 cm	pièce	0.80
Verre à eau	pièce	0.80
Verre à vin	pièce	0.80
Flûte à champagne	pièce	0.80
Couteau	pièce	0.80
Fourchette	pièce	0.80
Cuillère	pièce	0.80
Mange debout non nappé	pièce	31.00
Serviette en papier SV FSC (125 pces)	paquet	7.00
Panier de lavage gobelet (25 pces)	panier	7.50
Nappage papier FSC suppl. (hors prestation)/table	pièce	20.00

#### **En cas de non restitution le jour de la prestation**

Corbeille viennoiserie	pièce	35.00
Thermos	pièce	30.00
Plateau noir (ardoise)	pièce	7.50
Pot en verre – fruits et muesli	pièce	2.00





## GÉNÉRALITÉS

### BANQUETS ET ÉVÉNEMENTS

Les prix s'appliquent pour les événements dans nos locaux, comprenant les frais de la salle et des collaborateurs.

Les garnitures de tous les plats principaux sont interchangeableables.

### COÛTS SUPPLÉMENTAIRES

Collaborateurs: du départ jusqu'au retour au restaurant d'entreprise, majorations pour travail de nuit et heures supplémentaires comprises	à l'heure	55.00
Cadres	à l'heure	60.00
Tarif horaire en dehors de nos heures d'ouvertures et par collaborateur	à l'heure	55.00
Tarif horaire week-end et par collaborateur (3h minimum et pour une prestation de 1000 CHF minimum)	à l'heure	77.00
Décorations de tables: fleurs/compositions florales	Au coût réel	
Droit de bouchon (à la bouteille consommée" non fournie par notre service")		5.00
Location de matériel (vaisselle)	Selon devis	
Détérioration matériel (casse et vol)	Au coût réel	

17

### TRANSPORT ET CONDITIONS

Transport : Livraison en dehors de nos espaces (cette prestation comprends, la mise en place de la commande, ainsi que le nappage jusqu'à 3 tables)	Par livraison	30.00
Transport: au coût réel de la location de véhicule	Au coût réel	
Enlèvement dans le restaurant d'entreprise et restitution des emballages	Gratuit	
Livraisons dans la zone de Genève (dépôt ou reprise) mini 750 CHF de commande	par livraison	90.00



## GÉNÉRALITÉS

Livraison de cocktail avec installation et reprise du matériel (hors bâtiment universitaire principaux)	par livraison	50.00
Commandes le même jour, majoration pour traitement prioritaire et express	par livraison	20.00

Le nombre de convives doit être annoncé 48heures avant la date de la prestation, le devis sera ferme et définitif.

La facture est payable à 30 jours.

Tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA.



## **GÉNÉRALITÉS**

### **DÉCLARATION**

Suisse: bœuf, porc, volaille, veau, charcuterie

Vietnam: Crevette Elevage

Norvège: Saumon Elevage

Atlantique Nord-est: Cabillaud Sauvage



# 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.

20

## 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**

---

Les frais incombant à la cliente en cas d'annulation ou de renoncement à une prestation sont réglés dans l'offre ou le contrat. La cliente est entièrement responsable des frais convenus dans le contrat en cas d'annulation ou de renoncement à une prestation.

### **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.

21

### **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'événement (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 issus des accords que l'Entreprise de catering a passés avec ses fournisseurs.

### **10 COLLABORATEURS DE L'ENTREPRISE DE CATERING**

---



## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

L'Entreprise de catering met à disposition le personnel selon l'accord. Les taux horaires applicables figurent dans l'offre.

### **I 1 ASSURANCES**

---

Sauf accord contraire, la cliente prend en charge l'assurance nécessaire pour protéger les biens et les personnes.

### **I 2 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.

### **I 3 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.

### **I 4 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 I**. 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.