

# NOS OFFRES POUR VOS ÉVÉNEMENTS DÈS 15 PERSONNES

VOUS TROUVEREZ DANS CE DOCUMENT TOUTES NOS OFFRES POUR VOS ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS OU PRIVÉS. LES PRIX INDICQUÉS SONT TTC, TVA COMPRISE ET VALABLE DÈS 15 PERSONNES. POUR UN GROUPE JUSQU'À 14 PERSONNES, LES CONSOMMATIONS SONT FACTURÉES SELON NOS TARIFS HABITUELS « À LA CARTE ».

## **CONDITIONS GÉNÉRALES**

ACOMPTE DE 50% À LA COMMANDE, SOLDE NET 10 JOURS APRÈS L'ÉVÉNEMENT.

EN CAS D'ANNULATION, APRÈS LE VERSEMENT DE L'ACOMPTE DE 50%, CELUI-CI EST ALORS ENTIÈREMENT DÛ À QUAI 22 SA À TITRE DE DÉDOMMAGEMENT.

DANS LES 7 JOURS AVANT L'ÉVÉNEMENT, 80% DE L'OFFRE EST DÛ À QUAI 22 SA. LE CLIENT S'ENGAGE À VERSER LE SOLDE DÛ DE 30% À RÉCEPTION DE LA FACTURE D'UNE MANIÈRE INCONDITIONNELLE.

LE NOMBRE FINAL DE CONVIVES ET LE CHOIX DES MENUS DOIVENT ÊTRE CONFIRMÉS AU PLUS TARD 72 HEURES AVANT L'ÉVÉNEMENT.

## **COORDONNÉE BANCAIRE**

### *IBAN*

CH06 0076 7000 K536 1357 4

### *BÉNÉFICIAIRE*

QUAI 22 SA  
QUAI PERDONNET 22  
1800 VEVEY

### *BANQUE*

BANQUE CANTONALE VAUDOISE  
1001 LAUSANNE

## **FOR JURIDIQUE**

VEVEY, SUISSE. DROIT SUISSE APPLICABLE. LANGUE FRANÇAIS.  
TRIBUNAL DU COMMERCE DE VEVEY

# LES MENUS

REPAS ASSIS / 5DL D'EAU MINÉRALE AINSI QU'UN CAFÉ OU THÉ  
PAR PERSONNE INCLUS DANS LE PRIX DE CHAQUE MENU

## MENU À 55.00

VÉLOUTÉ DU MOMENT

---

**TAGLIATA DE PARISIENNE DE BOEUF FUMÉE  
AUX SARMENTS DE VIGNES DE LA TOUR-DE-PEILZ**  
RUCOLA / PARMESAN / TOMATES / PESTO  
POMMES FRITES FRAÎCHES

---

**MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON**  
CŒUR COULANT AROMATISÉ, GLACE VANILLE

## MENU VEGGIE À 50.00

VÉLOUTÉ DU MOMENT

---

**LASAGNE ALLE VERDURE DU CHEF**  
SAUCE ARRABBIATA

---

**MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON**  
CŒUR COULANT AROMATISÉ, GLACE VANILLE

## MENU À 80.00

**TARTARE DE DAURADE**  
LAIT DE COCO / GINGEMBRE  
CÉBETTES / CORIANDRE

---

**FILET DE BŒUF SUISSE FAÇON ROSSINI**  
FOIE GRAS POÊLÉ / JUS DE VIANDE TRUFFÉ  
GARNITURE DE SAISON

---

**MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON**  
CŒUR COULANT AROMATISÉ, GLACE VANILLE

## MENU À 90.00

TERRINE DU MOMENT

---

**TARTARE DE DAURADE**  
LAIT DE COCO / GINGEMBRE  
CÉBETTES / CORIANDRE

---

**FILET DE BŒUF SUISSE FAÇON ROSSINI**  
FOIE GRAS POÊLÉ / JUS DE VIANDE TRUFFÉ  
GARNITURE DE SAISON

---

**MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON**  
CŒUR COULANT AROMATISÉ, GLACE VANILLE

# LE MENU DU MIDI

**REPAS ASSIS / 5DL D'EAU MINÉRALE AINSI QU'UN CAFÉ OU THÉ  
PAR PERSONNE INCLUS DANS LE PRIX DU MENU**

**LE CHOIX DES CONVIVÉS DOIT ÊTRE ANNONCÉ AU PLUS TARD  
3 JOURS AVANT L'ÉVÉNEMENT (MAX 2 PLATS DIFFÉRENTS)**

**CE MENU EST UNIQUEMENT VALABLE POUR LES REPAS DU MIDI**

## **MENU À 32.00**

**SALADE MÊLÉE DE SAISON**

---

**CURRY DE POULET & LÉGUMES**

RIZ BASMATI

OU

**PÊCHE DU MOMENT**

POMMES GRENAILLES & LÉGUMES DE SAISON

OU

**RISOTTO PRIMAVERA**

---

**MERINGUE & CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE**

FRUITS DE SAISON

# APÉRITIF & COCKTAIL DÎNATOIRE

REPAS EN MANGE-DEBOUT OU DANS NOTRE LOUNGE  
OFFRE SUR MESURE POSSIBLE DÈS 50 PERSONNES

## APÉRITIF

### SALÉ FROID

TAPENADE NOIRE/ROUGE & CROÛTONS  
HOUMOUS TOMATÉ & CROÛTONS  
TARTARE DE BŒUF & CROÛTONS  
TARTARE DE DAURADE & CROÛTONS  
JAMBON FUMÉ / SALAMI / FROMAGES AFFINÉS  
LÉGUMES DU SOLEIL À L'HUILE D'OLIVE

PAR PERSONNE CHF 15.00

## PETIT DÎNATOIRE

### SALÉ FROID

TAPENADE NOIRE/ROUGE & CROÛTONS  
HOUMOUS TOMATÉ & CROÛTONS  
TARTARE DE BŒUF & CROÛTONS  
TARTARE DE DAURADE & CROÛTONS  
JAMBON FUMÉ / SALAMI / FROMAGES AFFINÉS  
LÉGUMES DU SOLEIL À L'HUILE D'OLIVE

### SALÉ CHAUD

MINI ARANCINI  
TEMPURA WASABI DE CREVETTES  
MINI SAUCISSE AU FENOUIL DE CHEZ RUCHET

PAR PERSONNE CHF 25.00

## GRAND DÎNATOIRE

### SALÉ FROID

TAPENADE NOIRE/ROUGE & CROÛTONS  
HOUMOUS TOMATÉ & CROÛTONS  
TARTARE DE BŒUF & CROÛTONS  
TARTARE DE DAURADE & CROÛTONS  
JAMBON FUMÉ / SALAMI / FROMAGES AFFINÉS  
LÉGUMES DU SOLEIL À L'HUILE D'OLIVE

### SALÉ CHAUD

MINI ARANCINI  
TEMPURA WASABI DE CREVETTES  
MINI SAUCISSE AU FENOUIL DE CHEZ RUCHET  
COCOTTE DE RISOTTO AU PARMESAN  
DEMI BURGER DU MOMENT

PAR PERSONNE CHF 40.00

### SUPPLÉMENT VERRINES SUCRÉES

TIRAMISU  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES

PAR PERSONNE CHF 7.00

# LES BOISSONS

## FORFAIT VIN « ST SAPHORIN »

ALEXANDRE CHAPPUIS & FILS RIVAZ

BLANC CHASSELAS ST-SAPHORIN « EN LAVAUX »

ROUGE PINOT NOIR / GAMAY / GAMARET ST-SAPHORIN « NOBLES CÉPAGES »

1DL	PAR PERSONNE	CHF	6.00
2DL	PAR PERSONNE	CHF	11.00
3DL	PAR PERSONNE	CHF	15.00

## FORFAIT VIN « LAVAUX »

ÉRIC & BERTRAND BOVY CHEXBRES

BLANC CHASSELAS DÉZALEY GRAND CRU

DOMAINE TOVEYRE - CHARLY & JÉRÔME NEYROUD CHARDONNE

ROUGE SYRAH CHARDONNE

1DL	PAR PERSONNE	CHF	7.50
2DL	PAR PERSONNE	CHF	14.00
3DL	PAR PERSONNE	CHF	20.00

## FORFAIT VIN « VALAIS »

VALENTINA ANDREI SAILLON

BLANC PETITE ARVINE

GÉRALD BESSE MARTIGNY-COMBE

ROUGE SYRAH

1DL	PAR PERSONNE	CHF	9.00
2DL	PAR PERSONNE	CHF	17.00
3DL	PAR PERSONNE	CHF	25.00

## SUPPLÉMENT « BULLE » UNIQUEMENT EN SUPPLÉMENT D'UN FORFAIT VIN

LA COUPE DE PROSECCO CHF 6.00

LA COUPE DE CHAMPAGNE CHF 12.00

TAITTINGER BRUT RÉSERVE

## FORFAIT BIÈRES

BIÈRE BLONDE « CARLSBERG » / BIÈRE BLANCHE « GRIMBERGEN »

2.5DL	PAR PERSONNE	CHF	4.00
5DL	PAR PERSONNE	CHF	6.50

## FORFAIT MINÉRALES POUR COCKTAIL DINATOIRE & APÉRITIF

EAU PLATE / EAU GAZEUSE / COCA-COLA / LIMONADE / JUS D'ORANGE

3DL	PAR PERSONNE	CHF	2.50
5DL	PAR PERSONNE	CHF	4.00

NOUS NE PROPOSONS PAS DE FORFAIT POUR LES SPIRITUEUX ET COCKTAILS