Catering Service

Sommaire

PETIT DÉJEUNER 2

LUNCH 3

PAUSE 4

BOISSONS 5

VINS 7

MENUS 8

COCKTAILS 10

SERVICES 13

CONDITIONS GÉNÉRALES 14

Petit Déjeuner
Catering

Les mets et boissons proposés dans cette offre ont été soigneusement sélectionnés par notre équipe.Nous restons bien entendu à votre disposition pour toutes prestations personnalisées sur mesure.

NOS PROPOSITIONS DE PETITS DEJEUNERS

Formule Classique	par personne	CHF	9.20

- Un croissant et une viennoiserie diverse
- 2 dl de jus de fruit
- Un café ou autre boissons chaude
- Une minérale

Forfait pour mise en place du chariot	CHF	16.20

Formule Gourmande	par personne	CHF	12.20

- Un mini croissant et mini pain au chocolat
- Une tartine de confiture
- 2 dl de jus de fruit
- Un café ou autre boissons chaude
- Une minérale
- Un yaourt aux fruits
- Un fruit entier de saison

Forfait pour mise en place du chariot	CHF	16.20

Lunch
Catering

Afin de satisfaire vos Lunches, nous vous proposons un service de livraison dans vos bureaux. Nous restons bien entendu à votre disposition pour toute prestation personnalisée.

NOS FORMULES LUNCHES

Assiette Express	par personne	CHF	25.80

- Assiette froide de produits de saison
- 1 dessert
- livraison incluse

Formule sandwich	par personne	CHF	15.70

- trois mini sandwiches
- 1 dessert ou un fruit

Forfait pour mise en place du chariot		CHF	16.20

A LA CARTE

Eau minérale gazeuse	50cl	CHF	2.70
Café ou thé	unité	CHF	2.00

GATEAU

Notre pâtissier se fera un plaisir de confectionner votre gâteau d'anniversaire selon votre goût à titre professionnel ou à titre privé.

Gâteau	6 personnes	CHF	33.00

la part supplémentaire à CHF 5.50.-

Pause
Catering

NOS PAUSES CAFE

Formule Classique	par personne	CHF	5.50

- Une boisson chaude
- Un mini cake maison
- Un jus de fruits

Forfait pour mise en place du chariot		CHF	16.20
Formule Gourmande	par personne	CHF	8.00

- Une boisson chaude
- Deux mini cake maison
- Un chocolat Suchard
- Un jus de fruits

Forfait pour mise en place du chariot		CHF	16.20

Boissons
Catering

NOS BOISSONS

Boissons sans alcool

Eau minérale	50cl	CHF	2.70

- San Pellegrino
- Henniez verte
- Valser
- Evian

Eau minérale	33 cl	CHF	2.20

- Henniez verte ou bleu
- Evian

Soft drink	50 cl	CHF	3.00

- Coca-Cola, Orangina
- Nestea, sinalco, ...

Jus de fruits	Litre	CHF	7.50

- Orange
- Pomme
- Multivitamines

Café, thé		CHF	2.00

Boissons
Catering

Boissons avec alcool

Cardinal	33 cl	CHF	3.10
Feldschlössen	33 cl	CHF	3.10

TVA à 8% sur les boissons alcoolisées

Vins
Catering

Vous trouverez ci-dessous quelques appellations mises à votre disposition et votre responsable de restaurant reste à votre disposition pour toute autre suggestion.

NOTRE CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Assemblage blanc "Le mélomane" La cave de Genève	75cl	CHF	19.00
Pinot blanc "L'impératrice" La cave de Genève	75cl	CHF	25.00
Sauvignon Roger Burgdorfer	75cl	CHF	36.00

VINS ROUGES

Gamay "L'écrivain poète" La cave de Genève	75cl	CHF	18.00
Pinot noir "La rebelle" La cave de Genève	75cl	CHF	25.00
Pont des soupirs Roger Burgdorfer	75cl	CHF	53.00

CHAMPAGNE

Marquis de Joncry	75cl	CHF	53.00
Laurent Perrier	75cl	CHF	70.00

TVA à 8% incluse

Carte & Menus
Repas Salons

Pour vos déjeuners d'affaire servis à table, nous disposons des salons SALEVE & JURA que vous pouvez réserver auprès de SIG.Votre chef vous concoctera un menu selon la saison et le marché. Merci de prévoir un menu unique pour l'ensemble des convives.

NOS PROPOSITIONS DE MENUS SERVIS

De 2 à 20 personnes maximum

MENU BISTROT — par personne — CHF 38.00

- Une entrée froide ou chaude
- Une grillade de viande ou de volaille, la spécialité semaine ou encore un poisson selon arrivage
- Légumes et garnitures
- Dessert "maison" de notre pâtissier

MENU DU MARCHE — par personne — CHF 51.00

- Un amuse-bouche
- Une entrée chaude ou froide
- Plat principal avec produit de saison volaille, gibier, poisson (selon arrivage), ou viande
- Légumes et garnitures
- Dessert "maison" de notre pâtissier

Carte & Menus

Repas Salons

Les réservations des menus pour les salons doivent être effectuées au minimum 48 heures à l'avance auprès du secrétariat des services partagés (Mme Miazza)
Les annulations annoncées à moins de 24 heures de la prestation seront facturées au prix de la formule.

Les réservations doivent se faire pour un minimum de 4 personnes, en dessous de ce nombre, des frais de prise en charge de chf. 25.00 par personne seront facturés.
Il est toujours possible d'accéder à des demandes particulières sortant des 2 types de formules. Celles-ci feront l'objet d'une offre spécifique.
La possibilité est offerte pour chaque formule d'offrir une prestation de type végétarienne.

Cocktails
Réceptions & Events

NOS PROPOSITIONS DE COCKTAILS

Formule n°1 "Amuse-bouches"	par personne	CHF	5.00

- Olives, cacahuètes
- Mixed-pickles
- Biscuit apéritif
- Flûtes salées

Forfait de mise en place chariot		CHF	16.20

Formule n°2 "Pour un apéritif plus copieux"	par personne	CHF	10.10

- Olives, cacahuètes
- Biscuit apéritif
- Flûtes salées
- Feuilletés salés maison (25 gr. / personne)
- Viande des Grisons et corolle de Tête de Moine (15 gr. / personne)
- Noix de cajou curry

Forfait de mise en place chariot		CHF	16.20

Cocktails
Réceptions & Events

Formule n°3 "Classique"	par personne	CHF	16.20

- Olives
- Feuilletés salés maison (25 gr. / personne)
- Canapés assortis (2 pièces / personne)
- Toast au saumon aneth (1 pièce / personne)
- Petit pâté en croûte (1 pièce / personne)
- Mini ramequin tiède (1 pièce/ personne)
- Noix de cajou curry

Forfait de mise en place chariot		CHF	16.20

Formule n°4 "Apéritif sympathique"	par personne	CHF	21.10

- Olives diverses
- Feuilletés salés maison (25 gr. / personne)
- Canapés assortis (2 pièces / personne)
- Toast au saumon aneth (1 pièce / personne)
- Petit pâté en croûte (1 pièce / personne)
- Mini ramequin tiède (1 pièce/ personne)
- Noix de cajou curry
- Coupelle de guacamole et tacos
- Divers chaud (1 pièce / personne)
- Viande des Grisons et corolle de Tête de Moine (15 gr. / personne)
- Mignardises assorties (2 pièces / personne)

Forfait de mise en place chariot		CHF	16.20

Cocktails
Réceptions & Events

Formule n°5 "Départ à la retraite"	par personne	CHF	34.00

- 4 pièces froide par personne
- 3 pièces chaudes par personne
- 2 pièces sucrées par personne

- Vin blanc et rouge genevois compris, une bouteille pour trois personnes
- Cocktails sans alcool maison 1 litre pour 10 personnes
- Jus de pomme GRTA 1 litre pour 10 personnes
- Minérales une bouteille pour 6 personnes

Service compris jusqu'à 19h00

Le retraité qui désire inviter ses amis (à sa charge) aura la même prestation pour un forfait de CHF 25.20 par personne

Forfait utilisation du Carnozet pour repas et cocktail dînatoire sans service	3 heures de maintenance	CHF	135.00

Nous vous rendons attentifs au fait que si une annulation n'est pas annoncée 24 heures à l'avance Eldora est habilité à facturer les frais engendrés.

Services
Réceptions & Events

Pour tout repas servi à table, ainsi que les cocktails nécessitant du service, nous devons faire appel à un serveur, voire un cuisinier afin de vous assurer une prestation de qualité, il faut compter 1 serveur pour 20 personnes (service à table) et pour 40 personnes en cocktail.

Des professionnels à votre service

Serveur ou cuisinier	3 heures minimum	CHF	135.00
au delà des 3 heures, un supplément de CHF 45.- par heure			

Conditions Générales & Contact

CONDITIONS GÉNÉRALES

Validation et annulation

Les commandes et le nombre de personnes doivent être validés au minimum 48 heures avant l'évènement.Pour chaque commande, merci de compléter la fiche "Organisation d'une manifestation" auprès de Madame Miazza. Annulation possible jusqu'à 48 heures avant l'évènement.

Prix

Tous nos prix s'entendent sans service (excepté départ à la retraite et assiette express) et sont indiqués en franc suisses, TVA 2.5% incluse à l'emporter et 8% sur place.

Facturation

Le nombre de convives devra nous être communiqué par écrit 48 heures à l'avance et servira de base pour la facturation. Si le nombre définitif est supérieur, la facturation sera basée sur le réel.

Autre

Carte sous réserve de changement saisonnier.Nous vous remercions de votre confiance et nous veillerons à tout mettre en oeuvre pour vous satisfaire.

Votre équipe ELDORA.

Contact

Restaurants de SIG
Madame Maria LOPES
022.420.88.43
eldorasig@sig-ge.ch
Ch. Château-Bloch 2 -CP 2777 1211Genève 2
1211
Lignon