



SV RESTAURANT TOP AIR

Bienvenue

Délai de réservation 3 jours ouvrables

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.

1

Aurélien Tenthorey Restaurant Manager

T +41 58 432 44 66

aurelien.tenthorey@sv-group.ch

SV (Suisse) SA
SV Restaurant Top Air
Aérodrome militaire
1530 Payerne

<http://topair.sv-restaurant.ch>



PETIT-DÉJEUNER

FORMULE DU MATIN

POUR LES PAUSES DE MAX 25 PERS UNE MACHINE NESPRESSO PEUT ÊTRE MISE À DISPOSITION AVEC MAJORATION DU FORFAIT DE 1.50 PAR PERSONNES (PRIX DES CAPSULES SUPPLÉMENTAIRES 3.-)

PAUSE CAFÉ	Par pers	9.00
------------	----------	------

Café ou thé, jus d'orange, eau minérale, croissant

PAUSE CAFÉ RÉGIONALE	Par pers	10.50
----------------------	----------	-------

Café ou thé, jus de pomme (FR), eau minérale, cuchaule AOP

PAUSE FITNESS	Par pers	11.50
---------------	----------	-------

Café ou thé, jus d'orange, bircher muesli maison et corbeille de fruits

PLAISIR	Par pers	13.50
---------	----------	-------

Café ou thé, jus d'orange, 2 mini viennoiserie, verrine de bircher muesli maison et fruit frais coupé

CAFÉ D'ACCEUIL	Par pers	4.90
----------------	----------	------

Café ou thé, croissant



PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

TOUT JUSTE SORTIS DU FOUR

Mini vinnoiserie (croissant, pain chocolat, escargot raisin)	Pièce	1.50
Croissant cailler	Pièce	2.90
Cuchaule AOP	Pièce	2.80
Croissant tout juste sorti du four	Pièce	1.90
Pain au chocolat	Pièce	2.40
Petit pain aux céréales	Pièce	2.20

3

FRUITS ET MUESLIS

Mini bircher muesli maison	Pièce	2.90
Verrine de yoghourt et coulis de fruit avec museli	Pièce	2.90
Verrine de fruits frais coupés	Pièce	2.60
Fruits de saison assorti en corbeille	Pièce	1.20



PAUSES

FORMULE DE L'APRÈS-MIDI

PAUSE CAFÉ DE L'APRÈS-MIDI Par pers 7.20

Café, thé, eau minérale et corbeille de fruits

PAUSE CAFÉ GOURMANDE Par pers 9.50

Café, thé, eau minérale, jus de pomme, assortiment de cake et brownies

PAUSE CAFÉ FITNESS Par pers 11.50

Café, thé, eau minérale, jus d'orange, yogourt nature au coulis de fruit et muesli, corbeille de fruits

PAUSE CAFÉ RÉGIONALE Par pers 13.50

Café, thé, henniez, jus de pomme (FR) verrine de fruit frais coupé et yogourt nature au coulis de fruit et muesli

POUR DES PAUSES PLUS CONSÉQUENTE NOUS
VOUS FERONS VOLONTIERS UNE OFFRE DE
SANDWICH OU AUTRE SELON VOS ENVIES ET
VOTRE BUDGET



FORMULE LUNCH

SANDWICH LUNCH Par 17.50
personne

Ballon au graines poulet pané
Délice au thon
Ballon paysan jambon cru
Une branche cailler
Fruits de saison
Henniez plate ou mini bulle 50 cl

SANDWICH DINNER Par 21.50
personne

Ballon au graines saumon fumé
Délice au fromage alpage
Ballon paysan roastbeef
Bille de mozzarella et tomate cherry au basilic
Verrine de fruits frais coupés
Henniez plate ou mini bulle 50 cl

LE VÉGÉTARIEN Par 16.00
Personne

Pain aux olives
Garni de pesto, d'aubergines et de tomates
Fruit de saison
Brownies
Henniez plate ou mini bulle 50 cl

LE PARISIEN Par 13.00
Personne

Demi baguette a choix (jambon, fromage, salami, gruyère)
Muffins
Fruit de saison
Henniez plate ou mini bulle 50 cl

Merci de préciser si servis sur plat ou emporté en emballage individuel



LUNCH & C^{IE}

REPAS AU RESTAURANT

FORMULE SELF TOUT INCLU	Par personne	28.80
--------------------------------	-----------------	-------

Salade ou potage
2 plats a choix selon diponibilité du jour
Boisson froide
Dessert du jour
Café

FORMULE SELF	Par personne	25.90
---------------------	-----------------	-------

Potage ou salade
2 plats a choix selon diponibilité du jour
Boisson froide
Dessert du jour ou café

SERVICE À TABLE

Selon discution et offre personnalisée au préalable



COCKTAIL



COCKTAIL

VERRE DE L'AMITIÉ Par
personne 4.00

Flûtes au beurre, chips et cacahuètes

APÉRITIF Par
personne 7.50

Croissant jambon
Quiche au fromage
Mignarise sucrée

VÉGÉTARIEN Par
personne 8.50

Roulade de wrap au guacamole
Quiche au fromage
Mignarise sucrée

TRADITIONNEL Par
personne 11.50

Croissant jambon
Ramequin au fromage
Tapas de caviar d'aubergine
Mignardises sucrées 2 pce

MAIN VERTE Par
personne 11.50

Roulade de wrap au guacamole
Pita au houmous
Toast de caviar d'aubergine
Mignardises sucrées

FINGER FOOD Par
personne 18.50

- Ceviche de saumon au citron vert
- Tramezzini au roastbeef & sauce tartare
- Ramequin au fromage
- Bruschetta tomate et mozzarella



COCKTAIL

Apéritif à la carte

Bouchées salées	CHF/P.P.
Canapés assorti	2.70
Roulade de wrap au guacamole	2.50
Brochette tomates & bille de mozzarella	2.50
Dip's de légumes sauces maison	2.50
Caviar d'aubergines & tomates confites	2.50
Mini pita au thon	2.60
Mini pita roasbeef	2.60
Mini pita colsaw	2.60
Mini pita style kebab au poulet	2.80
Ramequin au fromage	3.00
Mini Sandwich assorti	3.00
Quiche lorraine	3.00
Rouleau de printemps	3.00
Risotto d'épeautre aux champignons	3.00
Okaras (base de tofu)	2.80
Brochette jambon cru & melon (en saison)	2.80
Verrine de guacamole et black tiger	2.80
Brochette de poulet yakitori	3.70
Ceviche de saumon au citron vert	3.70
Mini burger de bœuf suisse	4.10
Crevette panée coco	3.90
Pain surprise 60 bouchées	69.90
Pain surprise végétarien au crudité	55.00

	CHF/P.P.
Bouchées sucrées	
Mini croquant choco-fruit des bois	1.70
Mini tartelette au "vin cuit"	1.70
Mini tartelette au citron	1.70
Verrine de mousse chocolat	2.90
Verrine mousse tiramisu et pelerine	2.90
Panna cotta de saison	2.90



BOISSONS

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau minérale pétillante ou plate	5 dl	3.00
Pet sucrée	5 dl	3.50
Jus de pomme	1 litre	6.50
SV Ice Tea maison Fairtrade	1 litre	6.00
Jus d'orange	1 litre	6.50
Eau minérale pétillante	1,5 litre	7.50
Eau minérale plate	1,5 litre	7.50

CAFÉ & THÉ

Café servi	Tasse	3.50
Thé (diverses variétés au choix)	Tasse	3.50

10

VINS BLANCS

Vully "coup du loup" Steve Loup Montmagny	50 cl	20.00
Saint-Saphorin AOC Belle Dame Canton de Vaud	75 cl	34.00
Aigle les murailles AOC, Henri Badoux	75 cl	37.00

ROSÉ

Œil de Perdrix « La Louve » Steve Loup Montmagny	50 cl	18.00
--	-------	-------

VINS ROUGES

Gamaret-Garnoir, Dynastie, Steve Loup	50 cl	34.00
Pinot noir, "coeur de loup" Steve Loup	50 cl	36.00
Pinot noir de Saquenens, Valais	75 cl	31.00



BOISSONS

BIÈRES

Cardinal	33 cl	3.50
Feldschlösschen sans alcool	33 cl	3.50



LIEUX DE RÉCEPTION

RESTAURANT D'ENTREPRISE

Restaurant de 86 places assises et 30 places assises en terrasse.

12

DÉCLARATION

Suisse: bœuf, porc, poulet, veau, viande séchée, charcuterie en tranches, salami

Vietnam: crevettes géantes, thon

Norvège: saumon fumé

Danemark: crevettes cocktail

France: Hongrie

Thaïlande: thon sauvage



GÉNÉRALITÉS

BANQUETS ET ÉVÉNEMENTS

Les prix s'appliquent pour les événements dans nos locaux.

Les frais de la salle (location et nettoyage) et des collaborateurs sont à définir au préalable

La vaisselle, les couverts et les serviettes sont compris.

Les garnitures de tous les plats principaux sont interchangeables.

COÛTS SUPPLÉMENTAIRES

Si votre demande ne dépassent pas un montant de 500.- il faut prendre en considération le temps de personnel depuis la fermeture habituel du restaurant. Soit dès 16h

Il faut ajouter le temps de mise en place et de débarrassage en sus de la période de l'événement Env. 1h

Collaborateurs: du départ jusqu'au retour au restaurant d'entreprise, majorations pour travail de nuit et heures supplémentaires comprises à l'heure 60.00

Cadres à l'heure 80.00

Décorations de tables: fleurs/compositions florales Au coût réel

Nappages tissus ou papier selon entente Au coût réel

13

TRANSPORT ET CONDITIONS

Enlèvement à la caisse du restaurant avec restitution des emballages Gratuit

Livraisons MESS par trajet 10.00
(dépôt/reprise avec véhicule)

Livraisons par trajet 15.00-
(dépôt/reprise avec véhicule) 20.00

Livraison de cocktail avec installation et reprise par livraison 50.00
du matériel (tarif pour 50 pers)

Commandes le même jour, majoration pour traitement prioritaire et express par demande 15.00

Le nombre de convives annoncé 2 jours avant (jour ouvrable) au plus tard est ferme et sera facturé.



GÉNÉRALITÉS

La facture est payable à 30 jours.

Tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA (8.1%, 2.7%)



GÉNÉRALITÉS

DÉCLARATION

Suisse: bœuf, porc, poulet, dinde, veau, boulettes de viande, saucisses, viande séchée, charcuteries en tranches, salami

Vietnam: crevettes géantes, thon, pangasius, burger au poisson

Norvège: saumon fumé

Italie: bresaola, jambon de Parme

France: magret de canard

14

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agn>