SV RESTAURANT
TOP AIR

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.

Pascal Plomb
Restaurant Manager
T +41 58 466 20 05
pascal.plomb@sv-group.ch

SV (Suisse) SA
SV Restaurant Top Air
Aérodrome militaire
1530 Payerne
http://topair.sv-restaurant.ch

Petit-déjeuner

Formule petit-déjeuner

Formule petit-déjeuner pour commencer

	Pièce	5.50

Café, thé ou chocolat chaud parfumé, jus d'orange, croissants tout juste sortis du four et divers petits pains

Formule petit-déjeuner Fairtrade

	Pièce	10.50

Café ou thé parfumé Fairtrade, jus d'orange Fairtrade, croissants tout juste sortis du four, petit pain complet croustillant, beurre ou margarine, miel Fairtrade et confiture Fairtrade, corbeille de fruits

Formule petit-déjeuner Plaisir

	Pièce	15.00

Café, thé ou chocolat chaud parfumé, jus d'orange, jus de fruits, croissants tout juste sortis du four, croustillants petits pains complets et pain complet, beurre ou margarine, miel et confiture, assortiment de petits gâteaux sucrés, Bircher Muesli maison et corbeille de fruits

Café et croissant

	Pièce	3.50

Café, thé ou chocolat chaud parfumé avec croissant

À la carte

Tout juste sortis du four

Croustillant croissant au beurre	Pièce	2.50
Croissant campagnard consistant	Pièce	2.50
Petit pain au chocolat Fairtrade	Pièce	2.50
Petit pain aux céréales Power	Pièce	2.20

Petit-déjeuner

Fruits et mueslis

Bircher Muesli typiquement suisse	Pièce	4.50
Yoghourt Power maison Muesli croustillant avec yoghourt servi dans un verre	Pièce	3.80
Bouchées vitaminées Fruits de saison coupés	Pièce	5.50

Plats aux œufs

Œuf à la coque	Pièce	2.50
Œuf mollet dans un verre	Pièce	2.50
Œufs brouillés avec lard et herbes fraîches	Pièce	4.50

PAUSES

FORMULE PAUSE DU MATIN/ DE L'APRÈS-MIDI

FORMULE PAUSE DU MATIN/ DE L'APRÈS-MIDI IDÉALE POUR UN EN-CAS

Pièce 9.00

Café, thé, eau minérale et assortiment de petites tresses aux noix, pâtisseries danoises et viennoises et corbeille de fruits

FORMULE PAUSE DU MATIN/ DE L'APRÈS-MIDI SANTÉ ET PLAISIR

Pièce 14.50

Café, thé, eau minérale, jus de fruits de saison fraîchement pressé, fruits en morceaux, bâtonnets de légumes et dips au fromage blanc

FORMULE PAUSE DU MATIN/DE L'APRÈS-MIDI POUR LES GROSSES FAIMS

Pièce 17.50

Café, thé, eau minérale, jus d'orange et assortiment de sandwiches de saison, tartelettes aux fruits de saison, mousse au chocolat et fruits frais

PAUSE ÉNERGÉTIQUE

Pièce 9.50

Café, thé, eau minérale avec concombre frais et gingembre frais, mix Brainfood composé de noix et de fruits séchés, fromage blanc avec fruits frais

Pauses

Sandwiches

Petit pain croustillant avec fromage fermier de la région	Pièce	4.20
Petit pain croustillant avec jambon cru Serrano	Pièce	7.50
Petit pain croustillant avec salami milanais	Pièce	4.50
Petit pain croustillant avec fromage blanc à la ciboulette	Pièce	3.80
Petit pain croustillant avec jambon	Pièce	4.50
Sandwich campagnard avec tartare de légumes et fromage affiné	Pièce	4.80
Bagel de style new-yorkais avec fromage frais et saumon fumé	Pièce	5.80
Petit pain au choix avec viande des Grisons, emmental, jambon cru, saumon fumé ou roastbeef	Pièce	Dès 5.50

Céréales et Cie

Barre chocolatée Madness riche en chocolat	Pièce	3.00
Brainfood Noix non salées et fruits séchés dans un pot en carton tendance	Pièce	5.50
Barres aux céréales alternatives amarante et miel	Pièce	3.80
Cracker au sésame	Pièce	2.80

Sucré

Gâteau aux fruits maison	Pièce	3.50
Cake au citron, au chocolat ou à la carotte	Pièce	Dès 2.50
Brownie au noix	Pièce	4.00

LUNCH & CIE

CLASSIQUES

MENU DU JOUR — Portion 20.50

Cœurs de laitue avec amandes grillées et vinaigrette orange-balsamique

Chaque jour des spécialités différentes de notre restaurant

Mousse au chocolat noir de Madagascar

PARFAITEMENT VÉGÉTARIEN — Portion 21.50

Salade tiède de lentilles Beluga avec persil frais et tofu soyeux fumé

Émincé zurichois avec quorn, champignons, crème aigre et rösti

Panna cotta végane glacée avec coulis de fruit

PASSIONNÉMENT SUISSE — Portion 26.50

Salade de mâche avec croûtons tièdes et lard croustillant, servie avec un œuf poché

Rôti de veau sauce champignon à la crème, carottes glacées et fine écrasée de pommes de terre

Crème brulée et garniture de fruit de saison

VOYAGE AUTOUR DU MONDE — Portion 38.50

Tartare de saumon amélioré de citron et d'aneth sur jeunes pousses

Poulet au curry vert avec riz au jasmin et légumes asiatiques

Crème brûlée caramélisé

LUNCH & CIE

AU FIL DES SAISONS

SENSATIONS PRINTANIÈRES — Portion 35.00

Salade verte croquante avec pointes d'asperges marinées et lamelles de radis

Escalope de veau sur légumes safranés, pommes de terre et sésame grillé

Panna cotta délicatement fondante, parfumée de compote de rhubarbe

CHALEUR ESTIVALE — Portion 32.50

Éventail de melon charentais avec fines tranches de jambon cru Serrano

Tendre blanc de poulet de la Gruyère, sauce légère au citron et pommes de terre à la roquette

Parfait à l'abricot garni de fruits

COULEURS AUTOMNALES — Portion 38.50

Velouté de potiron au léger arôme de curry

Escalope de cerf avec sauce aux airelles rouges, pappardelles, marrons glacés et chou rouge braisé

Tiramisu à la châtaigne

FROID HIVERNAL — Portion 26.50

Salade de chou pointu finement coupé avec dés de lardons cuits croustillants

Bœuf braisé, polenta crémeuse et carottes glacées

Crème brûlée à la vanille Bourbon

LUNCH & CIE

BUFFET

TOURNÉE INTERCANTONALE

Par personne 35.50

Potage de légumes

Plateau paysan avec viande des Grisons, lard, jambon cru,
Salsiz (saucisse crue) et diverses variétés de fromage

Filets de truite et mousse au raifort

Buffet de salades multicolores

Ravioli épinard-ricotta au pesto rouge

Émincé de veau à la zurichoise avec rösti

Croustillant de perche sauce tartare

Macaronis à la montagnarde avec oignons rissolés

Crème brûlée à la vanille bourbon

Mousse au chocolat noir de Madagascar

Meringue et crème double de la gruyère

DIVERSITÉ ITALIENNE

Par personne 42.50

Minestrone et cracker de parmesan

Brochette de légumes grillés

Salade de perles de mozzarella et tomates cerises marinées au pesto

Scampis au citron

Grissini et jambon cru

Bar au Limoncello et risotto

Compotée de champignons sauvages sur polenta

Saltimbocca alla romana avec sauce à la sauge et gnocchis

Penne Al'Arrabiata

Panna cotta avec amaretti

Tiramisu en verrine

Salade de fruits de saison marinés au Marasquino

DÉLICES EN TOUTE LÉGÈRETÉ

Par personne 36.00

LUNCH & CIE

Salade de légumes régionaux de saison
Bouillon de légumes au gingembre et à l'amarante
Salades vertes fraîches multicolores
Cracker Baba Ganousch
Salade de lentilles Beluga avec tofu fumé
Viande des Grisons et sa garniture traditionnelle
Blanc de poularde robe de légumes et pommes de terre
Darne de saumon pochée avec salsa aux herbes sur pain complet
Burger de quinoa sur peperonata (poivronnade)
Fruits frais de saison
Sorbet au miel
Panna cotta végane aux noix de cajou grillées

FORÊT ET PRAIRIE

Par personne 39.50

Potage lentilles curry
Salade de couscous Marrakech
Salade de légumes grillés
Variation de salades vertes avec vinaigrettes variées
Salade wakamé-concombre
Dés de tofu grillés et sauce chili douce
Émincé de quorn à la zurichoise avec rösti
Tajine carottes et prunes
Nouilles au citron et légumes multicolores
Mousse au chocolat au soja
Salade de fruits
Dés de cake à la carotte avec glaçage à la cardamome

À LA CARTE

SALADES

Salades croquantes et légumes multicolores de saison fraîchement cueillis et assaisonnés aux herbes	Portion	6.50
Salade de légumes tout juste sortis du four, marinée au vinaigre balsamique et miettes de fromage de chèvre	Portion	6.50
Tartare de légumes sur salade de mâche avec croûtons tièdes et œuf	Portion	7.00
Carottes tièdes multicolores marinées au vinaigre de pomme et herbes fraîches, servies avec tofu croustillant	Portion	6.50

HORS-D'ŒUVRE

Saumon fumé finement coupé et tartare de saumon fumé avec sauce à la crème aigre et au raifort	Portion	12.50
Cocktail de crevettes sur salade iceberg finement coupée	Portion	10.50
Velouté de pommes de terre à la crème avec chips des Grisons et huile de graine de courge	Portion	4.50

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

Bœuf Stroganoff avec crème aigre, spätzli et légumes multicolores	Portion	18.50
Rôti de veau basse température, crème au romarin, tagliatelles au beurre et haricots verts	Portion	25.50
Entrecôte de bœuf au chimichurri de Lima, potatoes et légumes tomate coriandre	Portion	32.50

VOLAILLES

À LA CARTE

Riz Casimir avec riz aux amandes et fruits frais	Portion	18.50
Magret de canard rôti servi avec une sauce à l'orange, spätzli et chou blanc à la cardamome	Portion	25.50
Blanc de poulet habillé de jambon cru sur linguine en pesto de tomate et cercle de légumes citrons courgettes	Portion	26.50
Poulet rôti sur polenta crémeuse ratatouille de betterave	Portion	28.50

POISSONS

Dorade sur pot-pourri de légumes multicolores et pommes de terre	Portion	26.50
Filet de truite au beurre et câpres, légumes glacés et riz tricolore	Portion	25.50
Saumon rôti et beurre blanc, pommes de terre à l'anglaise, épinards	Portion	30.00
Brochette de crevettes, marmelade de tomate piment rouge et roquette	Portion	25.00

PLATS VÉGÉTARIENS

Lentilles béluga avec aubergine, haricots et lait de coco	Portion	12.50
Compotée tomate concombre au vin blanc, ciboulette, aneth et riz sauvage aux pignons de pin	Portion	16.50
Compotée de champignons avec galettes pomme de terre-halloumi au vin rouge, cognac et purée de tomate	Portion	18.50
Burger de quinoa avec grandes pommes frites et peperonata (poivronnade)	Portion	15.50

À LA CARTE

DESSERTS

Panna Cotta au coulis de fruit des bois	Portion	4.50
Crème brûlée à la vanille Bourbons	Portion	5.00
Mousse au chocolat noir extra de Madagascar	Portion	5.50
Crumble aux pommes et glace à la vanille	Portion	5.50
Tiramisu de châtaigne	Portion	5.00
Parfait glacé à la raisinée	Portion	5.00
Meringue et crème double de la gruyère	Portion	5.50

COCKTAIL

FORMULES DINATOIRE

PAYERNOIS

Par personne 20.00

- Assortiment de charcuterie (jambon, salami, viande séchée, gruyère et jambon cru)
- Petit sandwich au thon, fromage blanc au concombre, roastbeef
- Verrine de tomate cherry et mozzarella au basilic
- Fine quiche aux fromages et lorraine
- Trio de dessert (moelleux au chocolat, mousse fruit des bois et carré frambois choco croquant)

FORCE AÉRIENNE

Pièce 25.00

- Verrine de tartare de jambon cru et viande séchée
- Assortiment de fromage de la région
- Pain surprise aux diverses senteur
- Brochette de poulet Satay
- Fine quiche aux fromages et lorraine
- Mousse au chocolat noir extra de Madagascar
- Tiramisu aux framboise
- Meringue et crème double de la gruyère

COCKTAIL RICHE

Pièce 30.00

- Petits rouleaux de roastbeef rosé sur croustillant pain aux noix
- Wrap de saumon fumé norvégien et raifort
- Crème brulée à la morille
- Mini hamburger au bœuf du Simental
- Fleur de Tête de Moine
- Petits fours
- Mousse au chocolat servie en profiteroles

INSPIRATIONS ITALIENNES — Pièce — 30.00

- Brochettes de tomates et mozzarella marinées au pesto
- Gressins et prosciutto
- Deux variétés d'olives
- Assortiment d'antipasti servis en verrine
- Crevettes au citron
- Mini-saltimbocca sur risotto avec jus à la sauge
- Tiramisu traditionnel
- Melons marinés

PLATEAUX GOURMET

(À PARTIR DE 5 PERSONNES)

SPÉCIALITÉS LOCALES FROMAGÈRES ET CHARCUTIÈRES — Par pers. — 10.00

Plateau garni de charcuterie et fromage des régions romandes

RÉSERVE DU CHEF — Par pers. — 15.00

Plateau généreusement garni de jambon Serrano, fines tranches de viande des Grisons, jambon, salami et fromage suisse, ballon paillasse

PLATEAU DES GRISONS — Par pers. — 20.00

Plateau de viande des Grisons, Salsiz (saucisse crue), lard et fromage de montagne, pain de campagne croustillant

MAIN VERTE — Par pers. — 10.00

Plateau de crudités, wraps de roquette avec fromage frais et tomates séchées, dip à la crème aigre, houmous et baguette croustillante

À LA CARTE

SANDWICHES

Focaccia aux herbes avec jambon Serrano et parmesan	Pièce	6.50
Focaccia à la tomate avec salami épicé et pepperoni grillé	Pièce	5.50
Focaccia aux herbes avec houmous et aubergines rôties	Pièce	5.50
Focaccia à la tomate avec halloumi grillé et salsa de tomate	Pièce	5.50
Sandwich moutrade gros grain, Gruyère, tomate et salade de mâche	Pièce	6.00
Sandwich viandes séchées des Grisons, cornichon et laitue	Pièce	7.50
Sandwich fromage blanc aux herbes, concombre et salade iceberg	Pièce	5.50

MISES EN BOUCHE FROIDES

Tramezzini d'antipasti, sandwiches triangulaires	Pièce	6.50
Tramezzini Taleggio-roquette, sandwiches triangulaires	Pièce	6.50
Pincho avec tartare de saumon fumé	Pièce	3.00
Pincho avec aïoli à la pomme de terre	Pièce	2.50
Pincho avec rosbif cuit à basse température et ceviche de tomate	Pièce	4.50
Pincho courgette-orange-jambon	Pièce	2.50
Crostini croustillant avec tomates	Pièce	2.50
Crostini croustillant avec tapenade	Pièce	2.80
Crostini croustillant avec crème d'avocat	Pièce	2.50
Crostini croustillant avec fromage frais	Pièce	2.50
Canapé avec saumon fumé	Pièce	6.50
Canapé avec viande des Grisons	Pièce	6.50
Canapé avec roastbeef	Pièce	6.50
Canapé avec gruyère	Pièce	5.50
Canapé avec thon	Pièce	5.50
Canapé avec tartare de légumes	Pièce	5.50
Bouchées au parmesan	Pièce	2.20

Toast grillé avec tapenade, jambon cru et compotée de tomate, idéal en dip	Portion	4.00

Mises en bouche chaudes

Dattes en robe de lard	Pièce	2.50
Tartelette au fromage	Pièce	2.80
Mini-burger avec pain bun multicolore	Pièce	3.80
Croissant au jambon	Pièce	2.80
Chaussons indiens aux légumes avec dip au piment	Pièce	2.50
Petit rouleau de printemps farci aux légumes	Pièce	2.50
Petite pizza croustillante avec tomates et mozzarella	Pièce	3.50
Boulettes de viande épicées avec chutney de tomate relevé	Pièce	4.00
Brochette de poulet Satay avec dip à la cacahuète	Pièce	4.00
Ailes de poulet suisse croustillantes	Pièce	2.00

Salé

Goin' Nuts, mélange de noix	100 g	2.00
Crispy Choice, assortiment de chips de pommes de terre	100 g	2.80
Pop corn – variation a	100 g	4.50
Biscuits apéritifs traditionnels	100 g	4.50
Chips de légumes	100 g	3.50

Sucré

Mini crème brûlée à la vanille Bourbon	Pièce	2.50
Mini-kouglof	Pièce	3.00
Éclair avec divers fourrages: moka, fraise ou vanille	3 pièces	5.50
Petit chou fourré de crème	Pièce	2.50
Brochette de fruits	Pièce	3.00

Boissons

Boissons sans alcool

Eau minérale pétillante	5 dl	3.00
Eau minérale plate	5 dl	3.00
Coca-Cola	5 dl	3.30
Coca-Cola zéro sucre	5 dl	3.30
Rivella rouge	5 dl	3.30
Rivella bleu	5 dl	3.30
Sinalco	5 dl	3.30
Romanette Citron	5 dl	3.30
Jus de pomme	5 dl	3.30
Schoerle	5 dl	3.30
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	3.30
Jus d'orange michel	3.3 dl	3.80
Jus bodyguard michel	3.3 dl	3.80
Eau minérale pétillante	1.5 litre	5.00
Eau minérale plate	1.5 litre	5.00

Café & thé

Café	Tasse	3.00
Ovomaltine ou chocolat	Tasse	3.00
Thé (diverses variétés au choix)	Tasse	3.00

Vins blancs

Lutry AOC, Corcelles près Payerne	50 cl	17.00
Vully AOC, Le petit Prince	50 cl	17.00
Vully AOC, Le Coup du Loup	75 cl	35.00
Lavaux AOC, Château de la tour Betholod, Ville de payerne	70 cl	38.00

Boissons

Vins rouges

Pinot noir Lutry AOC, Corcelles près Payerne	50 cl	20.00
Pinot noir Vully AOC, Le petit Prince	50 cl	20.00
Pinot noir Vully AOC, Le Coup du Loup	75 cl	35.00
Pinot-Gamay Lavaux AOC, Château de la tour Betholod, Ville de payerne	70 cl	40.00

Bières

Cardinal	33 cl	3.80
Feldschlösschen	33 cl	3.80
Feldschlösschen sans alcool	33 cl	3.80

Lieux de réception

Restaurant d'entreprise

Restaurant de 85 places assises et 30 places assises en terrasse, Stand de tir de 150 places assises et clap de 30 places assises.

Stand de tir des Aventuries

Salle de 150 places

En construction..... un Clap

D'environ 30 places

GÉNÉRALITÉS

BANQUETS ET ÉVÉNEMENTS

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

Une réduction de 10% sur le prix des menus est accordée pour les livraisons externes. La vaisselle, les couverts et les serviettes sont compris.

Les garnitures de tous les plats principaux sont interchangeables.

COÛTS SUPPLÉMENTAIRES

Collaborateurs: du départ jusqu'au retour au restaurant d'entreprise, majorations pour travail de nuit et heures supplémentaires comprises	à l'heure	48.00
Cadres	à l'heure	58.00
Décorations de tables: fleurs/compositions florales		Au coût réel

TRANSPORT ET CONDITIONS

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 Payerne et environ (dépôt/reprise)	par livraison	20.00
Livraison de cocktail avec installation et reprise du matériel	par livraison	38.00
Livraison de croissants par camion (selon capacité)	par livraison	5.00

Le nombre de convives annoncé la veille au plus tard est ferme et sera facturé.

La facture est payable à 30 jours.

Tous les prix sont en francs suisses et incluent 7.7 % de TVA (2,5% à l'emporter).

GÉNÉRALITÉS

DÉCLARATION

Suisse: bœuf, porc, blanc de poulet, veau, boulettes de viande, saucisses, viande séchée, charcuterie en tranches, salami

Hongrie: poulet, dinde

Norvège: saumon fumé

Danemark: crevettes cocktail

Espagne: jambon Serrano

France: magret de canard

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.

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.

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.

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

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

11 Assurances

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

12 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.

13 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.

14 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 1.** 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.