



SV RESTAURANT
LIEBHERR

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.

Thierry Fornage
Responsable Restaurant
T +41 26 913 32 06
Thierry.fornage@sv-group.ch

SV (Suisse) SA
Restaurant Liebherr
Rue de l'Industrie 45
1630 Bulle
<http://liebherr.sv-group.ch/fr>



PETIT-DÉJEUNER

PAUSE DÉJEUNER

FORMULE POUR COMMENCER	Pax	5.00
-------------------------------	-----	------

Café, thé, jus d'orange, croissant tout juste sorti du four

CAFÉ ET CROISSANT	Pax	3.20
--------------------------	-----	------

Café, thé, avec croissant



PETIT-DÉJEUNER

A LA CARTE

TOUT JUSTE SORTI DU FOUR

Croissant au beurre	pièce	1.30
Croissant complet	pièce	1.20
Petit pain au lait	pièce	1.10
Ballon	pièce	0.90
Pain au chocolat	Pièce	2.20
Frivolité à la framboise	Pièce	2.20
Bâton à la vanille	Pièce	2.20
Bâton aux abricots	Pièce	2.20
Croissant cailler	Pièce	2.20
Petit pain au sucre	Pièce	2.20
Boule de Berlin	Pièce	2.20
Pain aux raisins	pièce	2.20

**commande 48h à l'avance*

LES MINI VIENNOISERIES

Mini croissant au beurre	Pièce	0.80
Assortiment de mini croissant au beurre, mini pain au chocolat et mini pain aux raisins	Pièce	0.80
Chocolat et mini pain aux raisins	Pièce	0.60
Mini strudel aux abricots	Pièce	0.60
Mini torsade Cranberry	Pièce	0.60



PETIT-DÉJEUNER

FRUITS ET MUESLIS

Yoghourt aux fruits	Pièce	1.50
Séré aux fruits	Pièce	1.50
Fruits de saison	Pièce	1.00
Fruits exotique	Pièce	1.00
Papayes séchées	Pièce	3.50
Ananas séchées	Portion	3.50
Mangues séchées	Portion	3.50



PAUSES

FORMULE PAUSE DU MATIN/ DE L'APRÈS-MIDI

IDÉALE POUR UN EN-CAS Pers. 8.00

Café, thé, eau minérale, jus d'orange et petites viennoiseries

SANTÉ ET PLAISIR Pers. 11.00

Café, thé, eau minérale, jus de fruits Opaline, petites viennoiseries et fruits de saison.

PAUSE ÉNERGÉTIQUE Pers. 9.00

Café, thé, eau minérale, jus de pommes et jus Opaline, fruits de saison et mix de fruits secs

POUR LES GROSSES FAIMS Pers. 15.00

Café, thé, eau minérale, jus de pomme, jus de fruits Opaline, fruits de saison et mix de fruits secs



PAUSES

MINI SANDWICHES

Délice au beurre	Pièce	2.60
Petit pain croustillant avec jambon cru, salade et beurre	Pièce	2.90
Petit pain croustillant avec roastbeef, salade et sauce tartare	Pièce	2.90
Petit pain croustillant avec viandes séchées des Grisons, salade et beurre	Pièce	2.90
Petit pain croustillant avec poulet, salade et sauce curry	Pièce	2.80
Ballon avec jambon cuit, tomate et beurre à la moutarde	Pièce	2.60
Ballon avec gruyère, tomate et beurre à la moutarde	Pièce	2.60
Ballon avec dinde fumée, tomate et beurre à la moutarde	Pièce	2.60
Ballon avec thon et sauce mayonnaise	Pièce	2.60
Délice avec salami, tomate et beurre	Pièce	2.80

6

SANDWICHES

Baguette avec jambon, tomate et beurre à la moutarde	Pièce	4.30
Baguette avec gruyère, tomate et beurre à la moutarde	Pièce	4.30
Baguette avec salami, tomate et beurre à la moutarde	Pièce	4.30
Baguette avec thon, tomate et mayonnaise	Pièce	4.30
Baguette avec dinde fumée, tomate et beurre à la moutarde	Pièce	4.30
Baguette crostino avec viande séchée des Grisons, salade et beurre	Pièce	6.50
Baguette crostino avec roastbeef, salade et sauce tartare	Pièce	6.50
Baguette crostino avec poulet, salade et sauce curry	Pièce	6.50



PAUSES

SALADES

Salade verte, french dressing ou italian dressing	Pièce	2.00
Salade composée, french dressing ou italian dressing	Pièce	3.00
Grande assiette de salade composée, balsamique	Pièce	8.00

DESSERTS

Pana cotta, coulis de fruits rouges	Pièce	2.50
Verrine de fruits de saison	Pièce	2.50
Dessert du jour	Pièce	2.50



PAUSES



COCKTAIL

MISES EN BOUCHE FROIDES

Assortiment de mini canapés	20 Pièce	33.00
Jambon, asperges, œufs, thon, jambon cru, salami	40 pièce	65.00
Saumon fumé et crevettes	50 Pièce	80.00
Pain surprise	48 Pièce	57.00
Pain surprise	64 Pièce	72.00
Feuilletés salés	100 g	7.90
Mini croissant au jambon	100g	9.20
Verrine tomate cherry, olive et mozzarella	Pièce	2.50
Verrine ratatouille niçoise	Pièce	2.50
Verrine de crevettes roses et ananas	Pièce	2.50
Velouté glacé au petit pois	Pièce	2.50
Brusquette à l'italienne	Pièce	1.80
Dip de légumes, trio de sérés aromatisés	Pièce	4.00

NOS PLANCHETTES

Jambon cuit, charcuterie et salami accompagné	100g	3.50
Cornichons, oignons et tomates		
Viande séchée des grisons, roastbeef, jambon cru,	100g	7.50
Cornichons, petit oignons, tomates et olives		
Pâté en croûte et terrine	100g	5.80
Saucisses sèches d'ici et d'ailleurs	100g	6.70
Planchette du fromager selon vos envies	100g	7.00
Vacherin Fribourgeois et Gruyère	100g	5.00
Tomme vaudoises	Pièce	3.00
Assortiment de ballons croustillants	20 pièce	12.00

9

MISES EN BOUCHE CHAUDES

Pruneaux séchés en rob de lard	20 pièces	35.00
Assortiment de tartelette à la provençale	20 pièces	30.00
Mini chaussons feuilletés	20 pièces	23.00
Chouquettes au comté	20 pièces	15.00
Mini rouleaux de printemps aux légumes, sauce thaï	20 pièces	15.00
Quiche lorraine portion 200g	1 pièces	5.00
Quiche 3 fromage portion 200g	1 pièces	5.00
Quiche poireau et parmesan portion 200g	1 pièces	5.00

Chips	280g	6.50
Cacahuètes	500g	4.00
Apréo Mix	500g	7.80

SUCRE

	pièces	
Mignardises citron	20 pièces	24.00
Mignardises vin cuit	20 pièces	24.00
Tiramisu en verrine	20 pièces	30.00
Mini pana cotta aux fruit rouges	20 pièces	24.00
Mini pastel de nata	20 pièces	22.00
Mini choux chantilly	20 pièces	30.00
Mini moelleux pistache griotte	20 pièces	32.00



VINS BLANCS

Saint-Saphorin, vignoble de l'Etat de Fribourg Domaine des Faverges, Lavaux	75 cl	35.00
Château Duplessy, Bordeaux Blanc, France	75cl	25.00
Païen, A.O.C Jacques Dumoulin, Savièse, Valais	75cl	32.00
Chardonne, Soleil Levant, Lavaux	50cl	15.00
Domaine du Petit Château, Vully	50cl	15.00

VINS ROSES

Œil de Perdrix, Domaine du Petit Château, Vully	75 cl	40.00
Château Duplessy, Bordeaux Clairet, France	75cl	23.00
Œil de Perdrix Caves Orsat, Martigny	50cl	21.00

11

VINS ROUGES

Moulin-à-Vent, Beaujolais, France	75 cl	28.00
Chateau Duplessy, Première côtes, Bordeaux	75cl	28.00
Pinot noir, Domaine du Petit château, Vully	75cl	40.00
Saint-Saphorin, vignoble de l'état de Fribourg, domaine des Faverges, Lavaux	75cl	40.00
Humagne Primus Classicus, Cave Orsat, Martigny	50cl	30.00
Humagne Primus Classicus, Cave Orsat, Martigny	75cl	40.00
Dôle de Salquenen, Sang de l'Enfer, Valais	37.5cl	25.00
Dôle de Salquenen, Sang de l'Enfer, Valais	75cl	40.00
Vully Baron Rouge	50cl	15.00
Pinot Noir, Caves Rouvinez, Sierre	50cl	15.00

BIERES

Blanche des Molettes, micro brasserie, Vaulruz	33 cl	6.00
Lager des Molettes, micro brasserie, Vaulruz	33 cl	6.00
Noire des Molettes, micro brasserie, Vaulruz	33cl	6.00
Cardinal	33cl	2.80

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau minérale pétillante	150cl	3.50
Eau minérale pétillante	75CL	3.00
Eau minérale mini bulle	150cl	3.50
Coca cola	150cl	4.50
Jus de pomme	150cl	4.50
Jus d'orange	100cl	4.50
Rivella bleu, vert, rouge	50cl	2.50
Romanette citron, grappe-fruit	50cl	2.50
Fanta orange	50cl	2.50
Jus Opaline framboises & pommes	25cl	3.50
Jus Opaline pommes & poires	25cl	3.50
Jus Opaline nectar d'abricots	25cl	3.50

LIEUX DE RECEPTION

Nous avons dans notre bâtiment un bar pour vos apéritifs.

Nous sommes à votre disposition pour répondre à vos questions.

Nous livrons également dans les diverses salles du site Liebherr, les réservations de salle se font auprès de Liebherr via Outlook/Sharepoint.

RESTAURANT D'ENTREPRISE

Restaurant de 240 places assises et 36 places assises en terrasse.
Salle à manger de 36 places avec service à table.



GÉNÉRALITÉS

BANQUETS ET ÉVÉNEMENTS

Les prix s'appliquent pour les événements dans le bâtiment social. La vaisselle, couverts et serviettes sont compris.

COÛTS SUPPLÉMENTAIRES

Personnel de service (par collaborateurs)	À l'heure	30.00
Cadre (par collaborateurs)	À l'heure	45.00
Location de vaisselle et matériel (Si aucune marchandise n'est achetée chez nous)	Selon min	25.00
Décorations de tables : fleurs/compositions florales	Au coût réel	

14

TRANSPORT ET CONDITION

Transport : au coût réel de la location de véhicule	au cout réel
Enlèvement dans le restaurant d'entreprise ou au chariot dès 9h et restitution des emballages.	gratuit
Livraison dans le site Liebherr	A l'heure 30.00
Du départ jusqu'au retour au restaurant	
Livraison de cocktail avec installation et reprise par livraison du matériel, nappage.	38.00
Commandes le même jour, majoration par livraison traitement prioritaire et express.	18.00
Collaborateur à disposition lors de service traiteur A	35.00
L'heure externe durant la soirée et pour la remise des locaux (par collaborateur)	

Le nombre de convive 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 8,0% de TVA.



GÉNÉRALITÉS

**NOUS POUVONS VOUS PROPOSER
UNE OFFRE PERSONNALISÉE EN
FONCTION DE VOS SOUHAITS ET DE
VOTRE BUDGET.**

DÉCLARATION

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

Hongrie : poulet, dinde

Vietnam : crevettes géantes, élevage

Norvège : Saumon fumé, élevage

Thaïlande : Thon, MSC, sauvage

Danemark : crevettes cocktail

Italie : jambon de Prame

France: dinde



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.

16

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.

17

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.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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 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.