



**SV RESTAURANT/MENSA
HEIA FRIBOURG**

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

Pascal Plomb
Restaurant Manager
T +41 79 446 30 97
Heia_fribourg@sv-group.ch

SV (Suisse) AG
SV Restaurant / Mensa Heia
Bd de Pérolles 80
1700 Fribourg
<https://heia-fr.sv-restaurant.ch/fr/event-catering/>



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	6.00
------------	----------	------

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

PAUSE CAFÉ RÉGIONALE	Par pers	7.50
----------------------	----------	------

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

PAUSE FITNESS	Par pers	8.50
---------------	----------	------

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

PLAISIR	Par pers	10.50
---------	----------	-------

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

CAFÉ D'ACCEUIL	Par pers	4.50
----------------	----------	------

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	3.00
Cuchaule AOP	Pièce	2.80
Croissant tout juste sorti du four	Pièce	2.50
Petit pain au yogourt et fruits	Pièce	2.70
Petit pain au chocolat Fairtrade	Pièce	2.50
Petit pain aux céréales Power	Pièce	2.20

FRUITS ET MUESLIS

Mini bircher muesli maison	Pièce	2.80
Puuding de chia et coulis de fruit (végane)	Pièce	2.80
Verrine de yoghourt et coulis de fruit avec museli	Pièce	2.80
Verrine de fruits frais coupés	Pièce	2.50
Fruits de saison assorti en corbeille	Pièce	1.20



PAUSES

FORMULE DE L'APRÈS-MIDI

PAUSE CAFÉ DE L'APRÈS-MIDI Par pers 4.50

Café, thé, eau minérale et corbeille de fruits

PAUSE CAFÉ GOURMANDE Par pers 6.50

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

PAUSE CAFÉ FITNESS Par pers 8.50

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

PAUSE CAFÉ RÉGIONALE Par pers 10.50

Café, thé sirroco bio, 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
personne 16.50

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

SANDWICH DINNER Par
personne 20.50

Ballon au graines bio 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
Personne 15.00

Focaccia au romarin
Garni de pesto, d'aubergines grillées et de tomate
Fruit de saison
Brownies
Henniez plate ou mini bulle 50 cl

LE PARISIEN Par
Personne 11.00

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

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



LUNCH & C¹E

REPAS AU RESTAURANT

FORMULE SELF TOUT INCLU	Par personne	20.50
--------------------------------	-----------------	-------

Salade

Potage

3 plats a choix selon diponibilité du jour (une offre végétarienne)

Ou une assiette au buffet de salade

Boisson froide

Dessert du jour

Café

FORMULE SELF	Par personne	17.50
---------------------	-----------------	-------

Potage ou salade

3 plats a choix selon diponibilité du jour (une offre végétarienne)

Ou une assiette au buffet de salade

Boisson froide

Dessert du jour ou café

SERVICE À TABLE

Selon discution et offre personnalisée au préalable



COCKTAIL

	Par	
FINGER FOOD	personne	18.50

- Ceviche de saumon au citron vert
- Tramezzini au roastbeef & sauce tartare
- Ramequin au fromage
- Bruschetta tomate et mozzarella
- Tapas de caviar d'aubergine et tomate séchée
- Verrine de lentille beluga au petit fumé
- Mignardises sucrées (2 pièces)

	Par	
DINATOIRE	personne	26.50

- Mini pita style kebab
- Bruschetta tomate et mozzarella
- Verrine de lentille béluga au gravlax de saumon
- Mini quiche au fromage
- Brochette de poulet saté
- Rouleau de printemps
- Verrine de mousse chocolat maison
- Mignardises assorties

	Par	
DINATOIRE VÉGÉTARIEN	personne	26.50

- Mini pita au houmous
- Tapas de caviar d'aubergine et tomate séchée
- Verrine de lentilles beluga au tofu fumé
- Roulade de wrap au guacamole
- Mini quiche au fromage
- Rouleau de printemps
- Tiramisu saveur du moment
- Mignardises assorties



COCKTAIL

DINATOIRE RICHE Par
personne 35.00

- Cœur de saumon fumé pané au wasabi
- Mini kebab
- Wrap roulé guacamole
- Pain surprise
- Verrine de lentille béluga au saumon gravelax
- Ramequin au fromage
- Crevette tempura
- Mini cheesburger
- Brochette de poulet saté
- Mini rouleau de printemps

- Mousse chocolat noir
- Panna cotta au fruit rouge
- Assortiment de mignardises

8

PLATEAUX GOURMET (À PARTIR DE 10 PERSONNES)

SPÉCIALITÉS LOCALES Par
FROMAGÈRES ET CHARCUTIÈRES personne 10.50

Plateau garni de jambon, dinde fumée, salami, fromage d'alpage, oignons et cornichons avec du pain

RÉSERVE DU CHEF Par
personne 16.50

Plateau garni de jambon cru, fines tranches de viande des Grisons, jambon, salami et fromage d'alpage, saumon gravlax, assortiment de pains



COCKTAIL

VERRE DE L'AMITIÉ	Par personne	3.50
--------------------------	-----------------	------

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	10.50
---------------------	-----------------	-------

Croissant jambon
Rameqin 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
Tapas de caviar d'aubergine
Mignardises sucrées

Bouchées salées**CHF/P.P.**

Canapés assorti	2.50
Roulade de wrap au guacamole	2.30
Brochette tomates & bille de mozzarella	2.30
Dip's de légumes sauces maison	2.30
Caviar d'aubergines & tomates confites	2.30
Mini pita au houmous	2.60
Mini pita style kebab au poulet	2.60
Ramequin au fromage maison	2.80
Mini Sandwich assorti	2.80
Quiche lorraine maison	2.80
Rouleau de printemps	2.80
Risotto d'épeautre aux champignons	2.80
Okaras (base de tofu)	2.80
Brochette jambon cru & melon (en saison)	2.80
Verrine de guacamole et black tiger <u>bio</u>	2.80
Brochette de poulet yakitori	3.50
Ceviche de saumon au citron vert	3.50
Mini burger de bœuf suisse	3.90
Crevette panée coco	3.80
Cœur de saumon pané wasabi/cacahuète	3.90
Pain surprise 60 bouchées	69.00
Pain surprise végétarien au crudité	53.00

Bouchées sucrées**CHF/P.P.****10**

Mini mille-feuilles assorti	1.70
Mini croquant choco-fruit des bois	1.70
Mini tartelette au "vin cuit"	1.70
Mini choux à la crème vanille	1.70
Verrine de mousse chocolat	2.90
Verrine tiramisu	2.90
Panna cotta de saison	2.90
Mini crème catalane (maximum pour 20-30 pers)	2.90



BOISSONS

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau minérale pétillante ou plate	5 dl	2.50
Pet sucrée	5 dl	3.00
Jus de pomme	1 litre	6.50
Jus de pomme Fribourgeois	1 litre	7.50
SV Ice Tea maison Fairtrade	1 litre	6.00
Jus d'orange	1 litre	6.00
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

11

VINS BLANCS

Vully "coup du loup" Steve Loup Monmagny	75 cl	31.00
Saint-Saphorin AOC Belle Dame Canton de Vaud	75 cl	34.00
Aigle les murailles AOC, Henri Badoux	75 cl	37.00

VINS ROUGES

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

BIÈRES

Cardinal	33 cl	3.50
Frimousse	33 cl	5.50



LIEUX DE RÉCEPTION

Nous avons dans notre bâtiment des salles de séminaire et de formation pour vos réunions (à réserver via l'école).

Vous pouvez aussi louer notre restaurant pour votre événement.

Nous sommes à votre disposition pour répondre à vos questions.

RESTAURANT D'ENTREPRISE

Restaurant de 325 places assises et 50 places assises en terrasse.

FRAIS DE LOCATION DU RESTAURANT

Pour les filières de l'école (frais de nettoyage en sus)	offert
Pour les interne si catering externe	150.00
Pour les externe avec aucune demande de service	350.00
Frais de nettoyage selon heure effective	60.00/heure

DÉCLARATION

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

Union Européenne: dinde

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

Norvège: saumon fumé

Danemark: crevettes cocktail

Italie: bresaola, jambon de Parme

France: Canard

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 a proximité directe de l'école (dépôt/reprise avec véhicule)	par trajet	10.00
Livraisons dans la zone ville de fribourg (dépôt/reprise avec véhicule)	par trajet	20.00
Livraison de cocktail avec installation et reprise du matériel (tarif pour 50 pers)	par livraison	50.00
Commandes le même jour, majoration pour traitement prioritaire et express	par demande	10.00
Livraison dans l'enceinte de l'école	par trajet	8.00

Le nombre de convives annoncé l'avant veille (jour ouvrable) au plus tard est ferme et sera facturé.

La facture est payable à 30 jours.

Tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA.



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.

14

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



GÉNÉRALITÉS

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.

15

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.



GÉNÉRALITÉS

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 I**. 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.