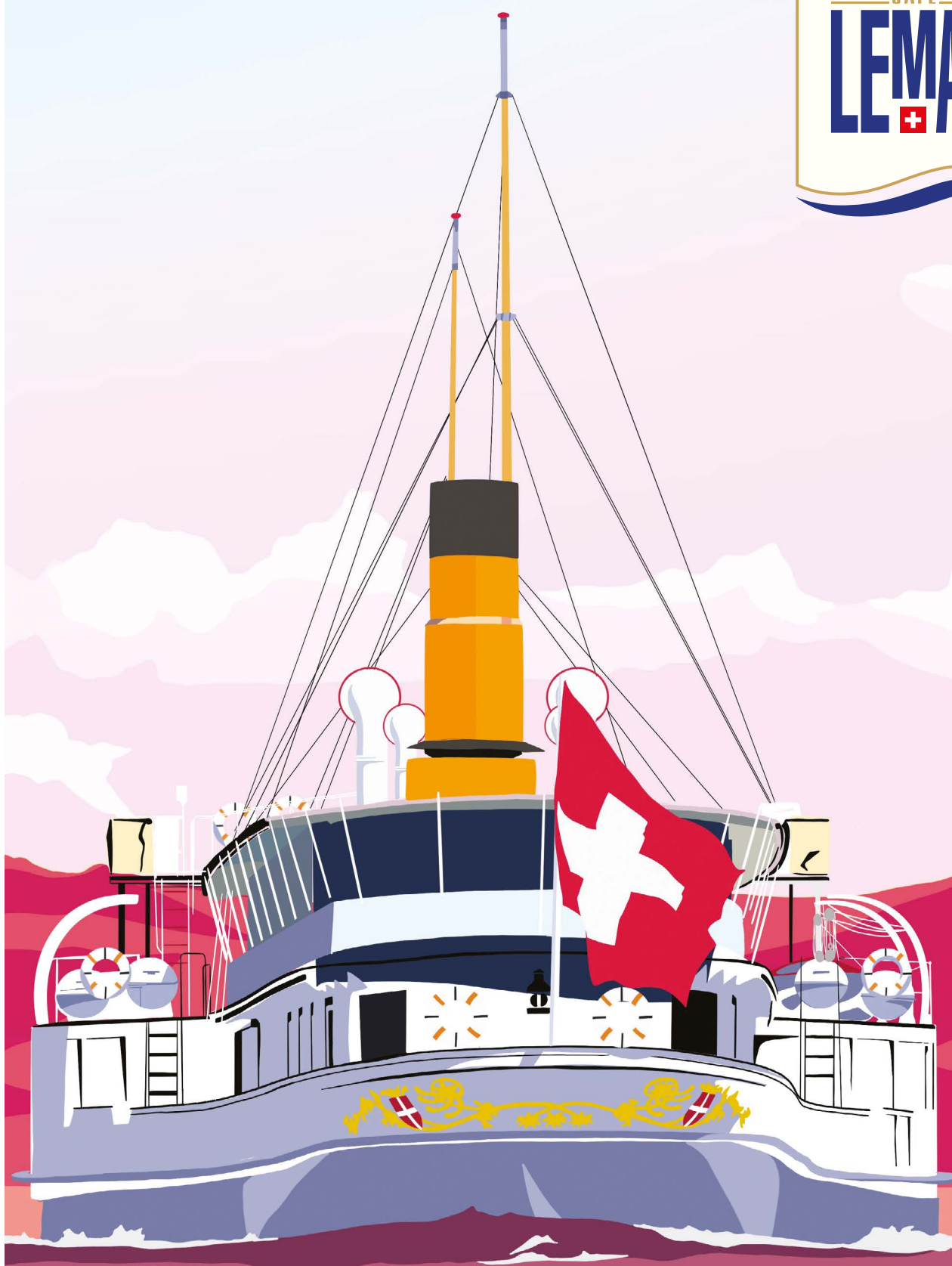




RESTAURATION 2020-2021
CROISIÈRES PRIVÉES



LA GASTRONOMIE SUISSE À L'HONNEUR

Café Léman : ambassadeur de l'excellence suisse.

Du producteur à l'assiette, Café Léman c'est avant tout une histoire de délicatesses et d'hommes et femmes passionnés au service de vos événements privés et professionnels.

Nous portons une attention particulière à l'authenticité de notre cuisine, à des produits saisonniers choisis par nos Chefs auprès de fournisseurs locaux et à un engagement éco-responsable pour préserver la beauté de nos lacs et de notre terroir.

Pour accompagner des mets de qualité, les meilleurs vins de la région sont sélectionnés par nos cavistes et sommeliers afin que la convivialité soit au rendez-vous.

VOTRE ÉVÉNEMENT EST UNIQUE

Notre engagement : vous offrir une expérience culinaire et événementielle d'exception.

Profitez d'un accompagnement sur mesure dans chacun des univers de la CGN.

Que ce soit pour un mariage, un anniversaire, une soirée d'entreprise, un lancement de produits, une conférence, un séminaire ou même un concert privé, nous nous chargeons de l'organisation globale avec créativité et professionnalisme.

Les bateaux de la CGN représentent une expérience à part entière, nous aimons la sublimer pour vous.

Bienvenue à bord et laissez la magie opérer !



NOS PRESTATIONS

- Apéritifs et amuse-bouches page 4
- Cocktails déjeunatoires et dinatoires page 8
- Live cooking page 11
- Déjeuners et dîners page 13
- Buffets page 22
- Gâteaux et douceurs pour événements spéciaux page 29
- Forfaits vins et boissons à la carte page 32

Quelle que soit votre demande, nous vous proposons une offre sur mesure pour rendre votre événement mémorable.

AUTOMNE / HIVER

du 8 novembre 2020 au 31 mars 2021

PRINTEMPS

du 1er avril au 30 juin 2021

ÉTÉ

du 1er juillet au 26 octobre 2021

Nos prestations sont valables sur l'ensemble de la flotte CGN, à l'exception du bateau " Montreux ".

APÉRITIFS ET AMUSE-BOUCHES



FORFAITS APÉRITIFS

FORFAIT VIN & BIÈRE - APÉRITIF 1H

CHF 26.-

Vin Blanc - Château du Châtelard Grand Cru AOC, Lavaux - Sélection Café Léman - P. Fonjallaz

Vin Rouge - Le Rouge Amour Gamay Fruité AOC, La Côte - C. Berthaudin

Vin Rosé - Pinot Noir " Rosé de Lune ", Genève - Domaine des Balisiers

Bières suisses - Sélection Café Léman

Eaux minérales

Sodas et jus de fruits

FORFAIT MURAILLES - APÉRITIF 1H

CHF 26.-

2 coupes de Murailles Brut, Vaud - H. Badoux

Bières suisses - Sélection Café Léman

Eaux minérales

Sodas et jus de fruits

FORFAIT CHAMPAGNE & VIN - APÉRITIF 1H

CHF 48.-

2 coupes Champagne Lombard " Référence " Brut - Sélection Café Léman

Vin Blanc - Petite Arvine AOC, Valais - J.R Germanier

Vin Rouge - Pinot Noir Domaine des Balisiers, Genève - Sélection Café Léman

Bières suisses - Sélection Café Léman

Eaux minérales

Sodas et jus de fruits

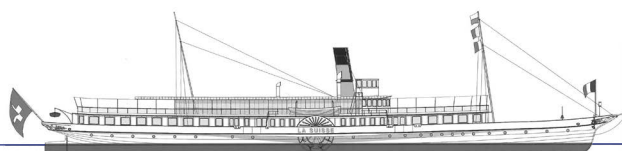
FORFAIT SANS ALCOOL - APÉRITIF 1H

CHF 12.-

Eaux minérales

Sodas et jus de fruits

- Apéritifs sur mesure ou verre d'accueil sur demande -



Nos forfaits sont prévus pour une durée d'une heure, au-delà un supplément de CHF 10.- vous sera facturé par heure et par personne.

AMUSE-BOUCHES APÉRITIF

NOTRE SÉLECTION FROIDE

Assortiment de noix, amandes parfumées et fruits secs / CHF 3.- par pers

Nos planches (garnies de pain et condiments) / CHF 13. par pers

Du Léman : fera fumé, truite fumée, perche en escabèche, tartare d'écrevisses

Du plateau : jambon cru du Valais, lard sec paysan, Tête de Moine, Gruyère

Des alpages : Tête de Moine, Gruyère, tomme vaudoise, Emmental

Le tour du lac : truite fumée, jambon cru du Valais, Gruyère, Tête de Moine

Wrap (24 pièces) / CHF 35.- le plateau

Wrap au saucisson Vaudois et moutarde de Benichon

Wrap au saumon Balik et fromage frais à l'aneth

Plateau de légumes croquants et leurs sauces (10 personnes) / CHF 40.- le plateau

Céleri, concombre, tomates datterino, carottes violettes, radis, poivrons

Tartare sur mini baguette (20 pièces) / CHF 50.- le plateau

Tartare de bœuf à la graine de moutarde

Tartare de saumon au citron vert et graines de chia

Tartare de légumes parfumé à la truffe

Tartare d'avocat au piment d'Espelette

Mini sandwichs salés (20 pièces) / CHF 55.- le plateau

Mini buns jambon à la borne, Gruyère, moutarde de Benichon et pistache

Mini brioche au foie gras à la Malvoisie et chutney de figues

Mini pita au poulet César, cébette et Grana Padano

Mini navette et sa rillette de saumon Balik et à l'aneth

Mini bagel aux légumes grillés au safran du Jorat

Canapés (54 pièces) / CHF 130.- le plateau

Moelleux citron aneth au saumon Balik et fromage frais

Brochettes de crevettes en ceviche, pickles d'oignon rouge et concombre

Bruschetta au pesto rouge, Tête de Moine et huile verte

Rouleau de feuille de riz et nori au pamplemousse et avocat

Brioche au tartare de légumes parfumés à la truffe et parmesan

California roll au foie gras, miel et noisettes torréfiées

Mini pita au poulet tandoori aux légumes et menthe douce

Wrap au fromage de brebis de Praz-Romond et au coing

NOTRE SÉLECTION CHAUDE

Assortiment de croustillants frits au choix / CHF 3.- par pers

Chèvre basilic, poulet épices, St-Jacques poivron, saumon aneth, sauce chimichuri

Beignet de filet de sandre / CHF 3.- par pers

Filet de sandre en pâte à frire, sauce tartare

Triangle feta menthe / CHF 3.- par pers

Mélange feta, menthe, pâte filo, sauce concombre yaourt

Pastilla de poulet / CHF 4.- par pers

Galette de blé farcie au poulet, oignons, amandes et raisin, sauce au cumin

La raclette et la pomme de terre (Pataclette®) / CHF 4.- par pers

Pomme de terre cuite et fourrée de fromage à raclette, condiments

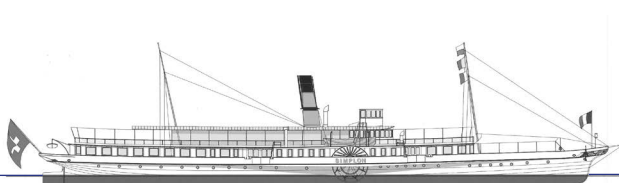
Le mini Malakoff (20 g) / CHF 4.- par pers**Les fondues (100 g) accompagnées de pain ou de pommes de terre**

Moitié-Moitié* / CHF 13.- la pièce

Moitié-Moitié* à la tomate / CHF 15.- la pièce

Moitié-Moitié* à la truffe / CHF 18.- la pièce

* Gruyère et vacherin fribourgeois



Nous adaptons notre offre selon vos goûts et demandes particulières de vos convives.

COCKTAILS DÉJEUNATOIRES OU DINATOIRES



COCKTAILS DÉJEUNATOIRES OU DINATOIRES

ASSORTIMENT PIÈCES FROIDES

Végétariens

Moelleux citron aneth, œuf de caille et crème acidulée
Brunoise de feta et poivron, menthe poivrée, concombre
Macaron tomate, basilic et tapenade d'olive Kalamata
Eclair avocat et citron caviar au pavot

Poissons

Tramezzini de pain noir au crabe et moutarde anglaise
Involtini de saumon Balik au fromage frais et baies de goji
Chou surprise au tartare d'écrevisse, moutarde à l'aneth
Rillettes d'anguille fumée et mousse au raifort et pommes vertes

Viandes

Rouleau de tataki de bœuf mariné au teriyaki
Foie gras sur pain d'épices, goyave et noisettes
Filet de caille en chaud froid aux truffes
Macaron au magret fumé et orange

ASSORTIMENT PIÈCES CHAUDES

Végétariens

Artichaut petit violet en tempura, mayonnaise à l'estragon
Tatin de légumes grillés à la parmigiana
Arancini de mozzareline et tomates séchées au safran
Champignon farci aux pousses d'épinard et ricotta

Poissons

Cannelloni au homard et son jus réduit
Beignets de filet d'anchois et crevette à la livèche
Dés de thon rouge au sésame et algues vertes, gingembre
Noix de St-Jacques aux poireaux et son espuma de pomme de terre fumée

Viandes

Mini brochette de filet de bœuf aux échalotes confites
Mini grenadin de veau en croûte de pistache
Ballotine de cuisse de caille, mousseline à la truffe
Cromesqui de noisettes d'agneau en persillade

Ces pièces peuvent être agrémentées d'une signature caviar Prunier avec un supplément de CHF 3.- à l'unité

ASSORTIMENT PIÈCES SUCRÉES

Mini financier mousse chocolat blanc et fève de Tonka
Mi-cuit au chocolat façon cannelé
Macaron framboise mousseline pistache yuzu
Confit d'ananas brunoise au basilic Thaï
Assortiment de mini choux au chocolat
Bouchon tiramisu aux éclats croustillants de framboises
Mini pecan pie et crème double à la résiné
Mini moelleux pistache griotte
Tartelette crèmeux framboise et guimauve
Tartelette citron chocolat gianduja
Mini pom'pie et crumble au thym
Panna cotta au coing et gelée d'hibiscus
Mini fondant au caramel beurre salé

FORFAITS COCKTAILS À CHOIX

Sélection de 12 pièces
CHF 60.- / pers.

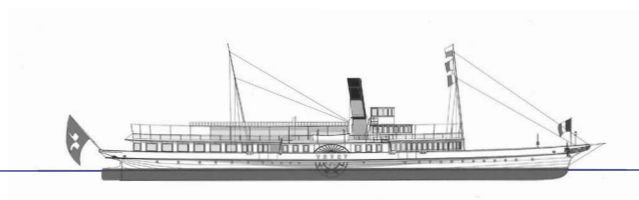
Sélection de 16 pièces
CHF 80.- / pers.

Sélection de 20 pièces
CHF 100.- / pers.

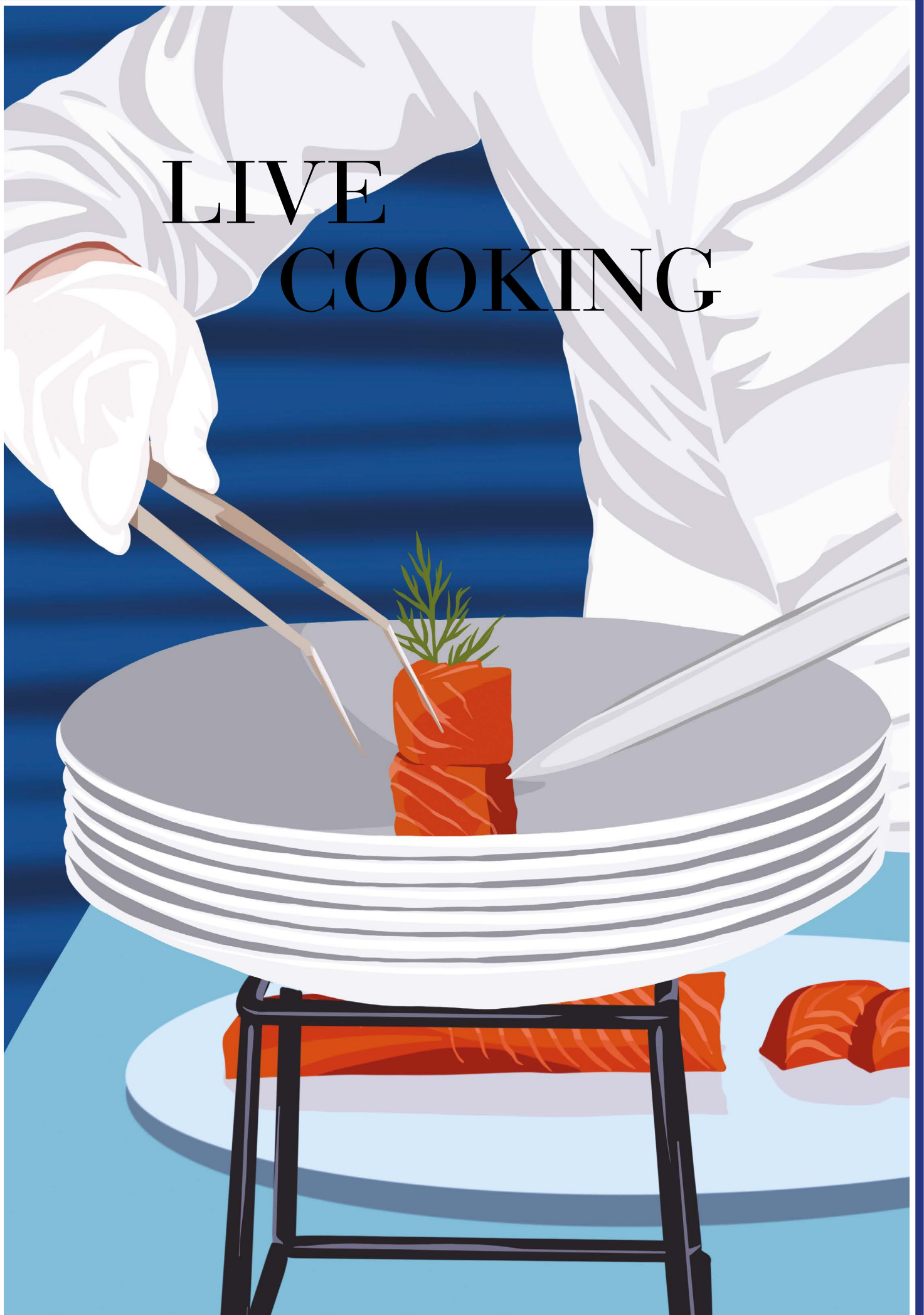
Ces prix s'entendent hors boissons.

Les pièces sont à choisir parmi un assortiment de pièces froides, chaudes et sucrées.

Tout au long de l'année notre Chef vous propose des variations saisonnières.



LIVE COOKING



LIVE COOKING

Ces prix s'entendent pour une animation de 2 heures, et pour un minimum de 50 personnes.

Heure supplémentaire : CHF 10.- par personne.

Pour les groupes de moins de 50 personnes, un supplément de CHF 10.- par personne sera appliqué.

RISOTTO DE SAISON

CHF 20.- / pers.



Risotto aux saveurs
de truffe



Risotto
aux asperges



Risotto à l'ail des ours
et pignons de pins

DÉCOUPE DE SAUMON FUMÉ BALIK EN DUO

CHF 30.- / pers.

Sjomga Balik Orange (saumon fumé mariné à l'orange)

Sjomga Balik Tradition (saumon fumé mariné à l'aneth)

STAND DU BOUCHER

CHF 45.- / pers.

A choix parmi :

Carré de veau basse température caramélisé au miel de bergamote et sa glace de viande

Epaule et gigot d'agneau des Adrets confits au four et son jus aux herbes fraîches

Train de côtes de bœuf en croûte de sel de Bex et son jus aux échalotes en chemise

CAVIAR SHOT

Service personnalisé sur plateau par nos Caviar girls.

1 Caviarshot Prunier 15 g

CHF 20.- / pers.

2 Caviarshot Prunier 15 g

CHF 35.- / pers.

DÉCOUVERTE DU CAVIAR À LA ROYALE

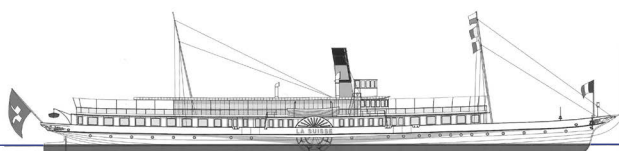
Notre équipe de passionnés vous fera découvrir le monde de l'or noir :

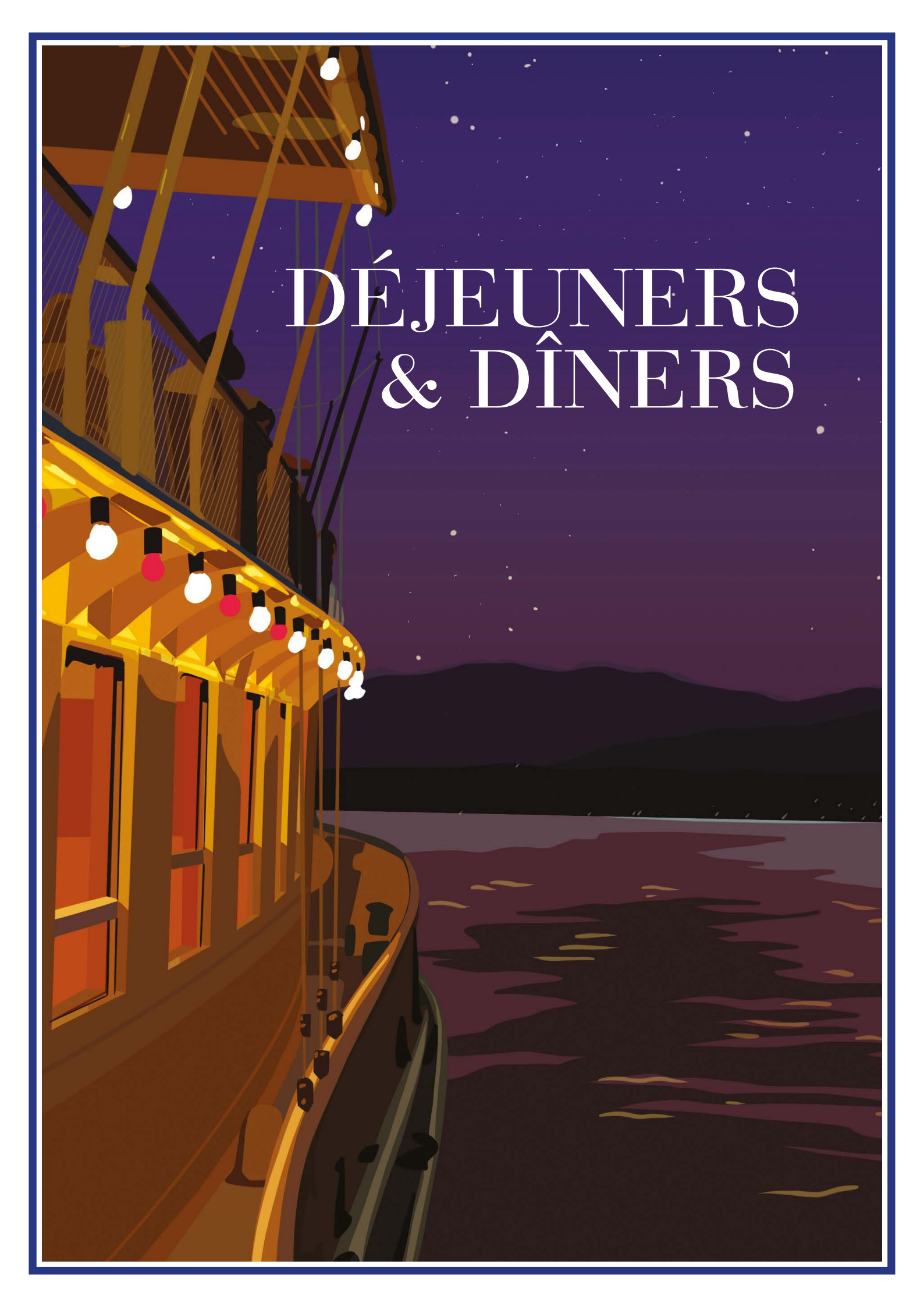
Caviar Prunier Tradition

CHF 20.- / pers.

Caviar Prunier Saint-James

CHF 40.- / pers.





DÉJEUNERS & DÎNERS

DÉJEUNERS ET DÎNERS

MENU AU FIL DE L'EAU

CHF 80.- / pers.

4 plats + mignardises

Amuse-boucheCrème brûlée au foie gras,
moutarde aux figues et pain d'épiceEntréePoêlée de champignons de saison
et châtaignes en persilladePlat principalSuprême de pintade glacé au balsamique,
risotto à la courgeDessertTartelette aux marrons aromatisés au kirsch
et crème de Gruyère

.....

Café et Mignardises

MENU CAFÉ LÉMAN

CHF 100.- / pers.

4 plats + mignardises

Amuse-boucheCrème de cèpes
et son espuma au lard sec du ValaisEntréeParmentier de brochet
et patates douces au safran du JoratPlat principalMagret de canard rôti aux aïelles,
poêlée de châtaignes,
mousseline de potironDessertBavarois fruit de la passion
et noix de coco

.....

Café et Mignardises

Menus pour enfants sur demande.

Ces prix s'entendent hors boissons. Des accords mets et vins peuvent être proposés pour chaque menu.
Les menus peuvent être ajustés aux régimes spéciaux (végétariens, sans lactose, sans gluten ou autres allergies).

DÉJEUNERS ET DÎNERS

MENU PRESTIGE

CHF 140.- / pers.

4 plats + mignardises

Amuse-boucheMédaillon de filet Tsar Nikolaj Balik
au caviar PrunierEntréeFoie gras de canard poêlé,
jus glacé de betterave rouge et figuePlat principalNoisettes de chevreuil rôties,
poivre sauvage,
gratin de cardons aux truffesDessertMousse chocolat aux 2 façons
et poire confite

.....

Café et Mignardises

MENU EXPÉRIENCE

CHF 180.- / pers.

6 plats + mignardises

Amuse-bouche

Huître spéciale en gelée au caviar Prunier

EntréePétales de Sjomga Orange Balik,
crème de chou fleur et espuma d'oursinPoissonNoix de Saint-Jacques rôties,
courge, muscade et coriandreViandeFilet de bœuf revisité façon Wellington,
pommes saladaises, cèpes et foies grasPré-dessert

Ice Malossol

Vodka servie avec sorbet citron et caviar Prunier

Dessert

Soufflé glacé aux marrons et Amaretto

.....

Café et Mignardises

Menus pour enfants sur demande.

Ces prix s'entendent hors boissons. Des accords mets et vins peuvent être proposés pour chaque menu.
Les menus peuvent être ajustés aux régimes spéciaux (végétariens, sans lactose, sans gluten ou autres allergies).

DÉJEUNERS ET DÎNERS

MENU AU FIL DE L'EAU

CHF 80.- / pers.

4 plats + mignardises

Amuse-bouche

Tartare de saumon Balik sur blinis

EntréeSalade de truite fumée et asperges au melon,
vinaigrette miel moutardePlat principalTepaniyaki de bœuf aux légumes chop suey
et nouilles chinoiseDessertMacaron framboise
et sa crème mousseline pistache yuzu

.....

Café et Mignardises

MENU CAFÉ LÉMAN

CHF 100.- / pers.

4 plats + mignardises

Amuse-boucheChair de tourteau aux baies de Sansho,
réduit d'écrevissesEntréeSashimi Balik,
blanc-manger et asperges vertesPlat principalSuprême de poulet jaune rôti,
risotto aux fèves et tomates confitesDessertSoupe de fraises
Romanoff

.....

Café et Mignardises

Menus pour enfants sur demande.

Ces prix s'entendent hors boissons. Des accords mets et vins peuvent être proposés pour chaque menu.
Les menus peuvent être ajustés aux régimes spéciaux (végétariens, sans lactose, sans gluten ou autres allergies).

DÉJEUNERS ET DÎNERS

MENU PRESTIGE

CHF 140.- / pers.

4 plats + mignardises

Amuse-bouche

Cornetto de thon rouge
au caviar Prunier

Entrée

Foie gras de canard et la truite fumée,
condiment à l'artichaut

Plat principal

Carré de veau aux échalotes confites,
fèves et barigoule de petits violets

Dessert

Millefeuille rhubarbe
et glace cannelle

.....

Café et Mignardises

MENU EXPÉRIENCE

CHF 180.- / pers.

6 plats + mignardises

Amuse-bouche

L'olive et le radis au caviar Prunier

Entrée

Duo de saumons Balik :
Gravlax et Sashimi

Poisson

Dos de bar confit à l'huile d'olive,
mousseline de céleri

Viande

Carré d'agneau des Adrets à l'ail noir

Pré-dessert

Ice Malossol
Vodka servie avec sorbet citron et caviar Prunier

Dessert

Le chocolat lacté, crémeux au yuzu
et safran de Mund

.....

Café et Mignardises

Menus pour enfants sur demande.

Ces prix s'entendent hors boissons. Des accords mets et vins peuvent être proposés pour chaque menu.
Les menus peuvent être ajustés aux régimes spéciaux (végétariens, sans lactose, sans gluten ou autres allergies).

DÉJEUNERS ET DÎNERS

MENU AU FIL DE L'EAU

CHF 80.- / pers.

4 plats + mignardises

Amuse-bouche

Aumônière de jambon cru, tomate et burratina

Entrée

Carpaccio de bœuf aux perles de balsamique

Plat principal

Roulade de paillard de dinde
aux tomates séchées,
chanterelles et gnocchi

Dessert

Soupe de fraises et de framboises
à la verveine, menthe poivrée

.....

Café et Mignardises

MENU CAFÉ LÉMAN

CHF 100.- / pers.

4 plats + mignardises

Amuse-bouche

Rillettes de fêra à l'estragon

Entrée

Ceviche de gambas aux piments piquillos

Plat principal

Carré d'agneau en croûte d'herbes,
pommes grenailles,
et tatin de légumes provençaux

Dessert

Crumble d'abricot du Valais,
glace au lait d'amande

.....

Café et Mignardises

Menus pour enfants sur demande.

Ces prix s'entendent hors boissons. Des accords mets et vins peuvent être proposés pour chaque menu.
Les menus peuvent être ajustés aux régimes spéciaux (végétariens, sans lactose, sans gluten ou autres allergies).

DÉJEUNERS ET DÎNERS

MENU PRESTIGE

CHF 140.- / pers.

4 plats + mignardises

Amuse-bouche

Gaspacho de tomates Green Zebra,
sorbet fraise basilic

Entrée

Œuf parfait au Caviar Prunier

Plat principal

Pavé de sandre rôti, panisse,
fenouil confit à la bergamote

Dessert

Tartelette de pêches de vigne,
sorbet à la Fée Verte

.....

Café et Mignardises

MENU EXPÉRIENCE

CHF 180.- / pers.

6 plats + mignardises

Amuse-bouche

Burratina au caviar Prunier

Entrée

Filet Tsar Nikolaj Balik,
composition exotique

Poisson

Omble Chevalier, duo d'aubergines
et curcuma

Viande

Noisettes de gigot d'agneau de Jaman rôties,
polenta blanche au piment d'Espelette

Pré-dessert

Ice Malossol

Vodka servie avec sorbet citron et caviar Prunier

Dessert

" Macalong " aux framboises,
glace vanille Bourbon

.....

Café et Mignardises

Menus pour enfants sur demande.

Ces prix s'entendent hors boissons. Des accords mets et vins peuvent être proposés pour chaque menu.
Les menus peuvent être ajustés aux régimes spéciaux (végétariens, sans lactose, sans gluten ou autres allergies).

MENU À LA CARTE " TAILOR MADE "

AMUSE-BOUCHES

Caviarshot Prunier 15 g	CHF 20.-
Mini blinis au tartare de saumon Balik (2 pièces)	CHF 8.-
Amuse-bouche du moment	CHF 5.-

ENTRÉES

VIANDES :

Mi-cuit de foie gras à la malvoisie et glace au pain d'épices	CHF 26.-
Salade de bœuf à la Thaï et légumes croquants	CHF 23.-
Croustillant de poulet GRTA* aux asperges et chèvre frais	CHF 22.-
Carpaccio de filet de bœuf à l'huile de truffe blanche	CHF 31.-

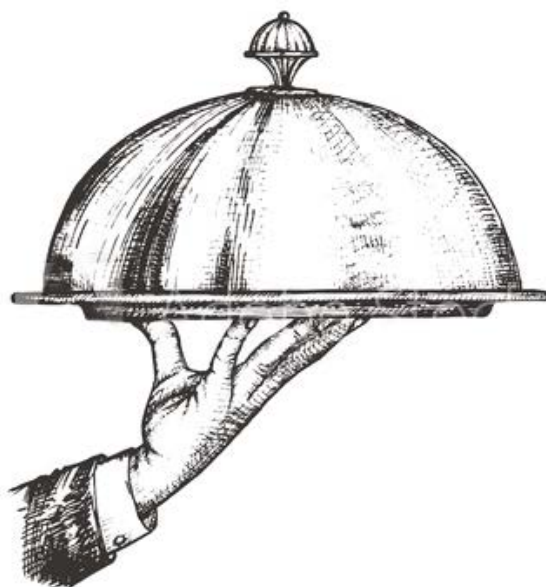
POISSONS :

Terrine de saumon Balik aux écrevisses et fèves	CHF 20.-
Salade de bondelle fumée et vinaigrette aux saveurs de truffes	CHF 25.-
Demi queue de homard et sa vinaigrette aux petits légumes et yuzu	CHF 38.-
Burratina au caviar Prunier et huile d'olive fumée	CHF 33.-

VÉGÉTARIENS :

Soupe froide de betterave et raifort à l'ail noir	CHF 14.-
Barigoule de petits violets aux petits légumes	CHF 20.-

* Genève Région - Terre Avenir



Nous vous remercions de composer une sélection de mets identiques pour l'ensemble des convives.

MENU À LA CARTE " TAILOR MADE "

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES :

Suprême de poulet " pattes noires " en croûte d'ail des ours, jus corsé	CHF 29.-
Cuisse de canette de Dombes confite au vin cuit et Gamaret	CHF 32.-
Tepaniyaki de bavette de veau suisse poêlée au teriyaki	CHF 45.-
Filet de bœuf Vaudois revisité façon " Wellington "	CHF 55.-

POISSONS :

Pavé de sandre sur peau et sa sauce vierge	CHF 25.-
Cordon bleu de truite et saumon fumé Balik à l'Etivaz	CHF 30.-
Joue de sandre pochée et sauce crémeuse au safran du Jorat	CHF 38.-
Papillote d'omble chevalier aux morilles fraîches	CHF 42.-

VÉGÉTARIENS :

Velouté de saison	CHF 14.-
Risotto aux asperges vertes et morilles fraîches	CHF 25.-

NOS GARNITURES au choix, en accompagnement de votre plat principal

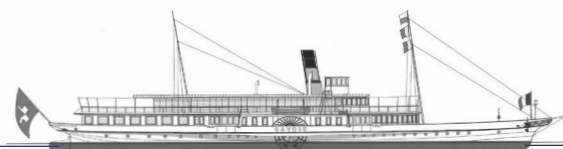
Fine ratatouille poêlée à l'huile d'olive
 Baby laitue braisée au bouillon de légumes
 Duo de carotte au beurre salé et ache des montagnes
 Gratin de pomme de terre à la crème de Gruyère
 Écrasée de patates douces à l'armoise
 Étuvé de riz sauvage
 Pilaf d'orge perlé

FROMAGES

Sélection de fromages affinés suisses	CHF 18.-
---------------------------------------	----------

NOS DESSERTS

Tartelette à la rhubarbe et sirop de fleur de sureau	CHF 12.-
Mousse tiramisu aux éclats de spéculos	CHF 12.-
Panna cotta au chocolat noir, chantilly au chocolat blanc	CHF 12.-
Meringues à la crème double et aux fraises cifiorette	CHF 12.-
Eclair au chocolat noir et fève de Tonka	CHF 12.-



Nous vous remercions de composer une sélection de mets identiques pour l'ensemble des convives.

BUFFETS



BUFFETS

BUFFET CAFÉ LÉMAN

CHF 80.- / pers.

6 entrées, 2 plats, 5 garnitures, 6 desserts

Entrées

Duo d'avocat et patates douces au citron vert
Salade Waldorf, pommes Granny Smith
Saucisson vaudois, chiffonnade de poireaux frits
Soupe du Chalet et viande séchée
Taboulé de quinoa et écrevisses à la menthe poivrée
Terrine de saumon aux deux façons

Plats

Gougeonettes de filet de truite sauce au Chasselas
Civet de chevreuil Grand Veneur

Garnitures

Endives braisées
Forestière de légumes d'automne
Spätzlis
Gratin genevois
Pilaf de riz sauvage

Desserts

Panna cotta aux fruits de la passion
Salade d'ananas au basilic
Crèmeux au citron jaune
Tartelette à la mousse Toblerone
Bouchon aux marrons
Cheesecake aux spéculoos

BUFFET PRESTIGE

CHF 110.- / pers.

6 entrées, 3 plats, 5 garnitures, fromages, 6 desserts

Buffet Café Léman + 1 plat supplémentaire + fromage

Train de côtes de bœuf en croûte de sel de Bex
et son jus aux échalotes en chemise

Assortiment de fromages affinés suisses

Ces prix s'entendent hors boissons, et pour un minimum de 50 personnes.
Nous adaptons notre offre selon vos goûts et demandes particulières de vos convives.
Prestation non valable sur les vedettes " Lavaux ", " Morges ", " Valais ".

BUFFET ÉPICURIEN

CHF 190.- / pers.

Caviarshot d'accueil, 6 entrées, 2 plats, 5 garnitures, 6 desserts

Caviarshot Prunier d'accueil pour chaque convive

Entrées

Velouté de panais à la truffe

Achard de papaye verte

Homard au céleri rave et Granny Smith

Sashimi Balik marbré, raifort et éclats de noix

Pâté en croûte Richelieu

Pressé de foie gras au vin rouge

PlatsDos de sandre cuit sur peau aux écrevisses,
beurre blanc à la livèche et Johannisberg

Filet de bœuf vaudois maturé façon Rossini, sauce Richelieu

Garnitures

Risotto de riz Aquarello au Sbrinz et beurre acide

Darphin de pommes de terre aux cornes d'abondance

Gratin de crozet au vacherin fribourgeois

Poêlée de potiron doux Hokkaido aux noisettes

Panais et topinambour aux éclats de châtaignes

.....

Assortiment de fromages affinés suisses

.....

Desserts

Panna cotta aux figues et pain d'épices

Merveilleux à la meringue et chocolat praliné

Finger mangue passion

Baba au kirsch et mousse au marron

Moelleux à la pomme et sirop d'érable

Le cheese cake aux spéculos et coulis de prune du Valais

Ces prix s'entendent hors boissons, et pour un minimum de 50 personnes.

Nous adaptons notre offre selon vos goûts et demandes particulières de vos convives.

Prestation non valable sur les vedettes " Lavaux ", " Morges ", " Valais ".

BUFFETS

BUFFET CAFÉ LÉMAN

CHF 80.- / pers.

6 entrées, 2 plats, 5 garnitures, 6 desserts

Entrées

Duo d'asperges aux baies roses
 Barigoule d'artichauts aux fèves
 Salade d'épinards aux œufs pochés et lard du Valais
 Involtini de viande séchée au fromage frais et ail des ours
 Salade de haricots verts aux écrevisses et échalotes confites
 Wrap de rilette de truite fumée au raifort

Plats

Pavés de sandre au Teriyaki
 Emincé de bœuf au Pinot Noir et oignons grelots

Garnitures

Duo de carottes glacées
 Gratin de courgettes fleurs
 Penne fraîches au beurre
 Pommes boulangères
 Riz basmati

Desserts

Salade d'orange et pamplemousse
 Tourte de Linz
 Crumble aux pommes, caramel beurre salé
 Mini choux à la crème
 Panna cotta chocolat
 Opéra

BUFFET PRESTIGE

CHF 110.- / pers.

6 entrées, 3 plats, 5 garnitures, fromages, 6 desserts

Buffet Café Léman + 1 plat supplémentaire + fromage

Carré de veau basse température caramélisé
 au miel de bergamote et sa glace de viande

Assortiment de fromages affinés suisses

Ces prix s'entendent hors boissons, et pour un minimum de 50 personnes.
 Nous adaptons notre offre selon vos goûts et demandes particulières de vos convives.
 Prestation non valable sur les vedettes " Lavaux ", " Morges ", " Valais ".

BUFFET EPICURIEN

CHF 190.- / pers.

Caviarshot d'accueil, 6 entrées, 2 plats, 5 garnitures, 6 desserts

Caviarshot Prunier d'accueil pour chaque convive

Entrées

Mini baguette au tartare Balik

California Roll aux œufs de saumon

Salade de ravioles du Dauphiné vinaigrette à la truffe blanche

Composition de poissons fumés du Lac (féra fumée, truite fumée)

Homard en salpicon et fèves

Tartelette au foie gras et pata negra

PlatsSaltimbocca d'omble chevalier au saumon Gravlax Balik,
réduit de fumet du lacBallotin de suprême de poulet " pattes noires " et morilles fraîches,
jus corsé au poivre rouge de KampotGarnitures

Pilaf de riz du Simplon à la Nigel

Ecrasé de pomme de terre à l'huile de colza vierge

Pâtes fraîches au pesto d'ail des ours

Poêlée d'asperges vertes et morilles fraîches

Grappe de tomates dattarino rôties à l'origan frais

.....

Assortiment de fromages affinés suisses

.....

Desserts

Salade d'orange et pamplemousse

Tourte de Linz

Crumble aux pommes, caramel beurre salé

Mini choux à la crème

Panna cotta chocolat

Opéra

Ces prix s'entendent hors boissons, et pour un minimum de 50 personnes.

Nous adaptons notre offre selon vos goûts et demandes particulières de vos convives.

Prestation non valable sur les vedettes " Lavaux ", " Morges ", " Valais ".

BUFFETS

BUFFET CAFÉ LÉMAN

CHF 80.- / pers.

6 entrées, 2 plats, 5 garnitures, 6 desserts

Entrées

Assortiment de crudités
Tomate et mozzarella di Buffala au pistou
Salade César
Jambon cru IGP* et melon du Valais
Tartare de saumon fumé Balik sur blinis
L'écrevisse et le guacamole

Plats

Dos de saumon à l'unilatérale et sauce vierge
Suprême de volaille basse température à l'origan

Garnitures

Salpicon de petits légumes
Tomates rôties au four
Riz noir vénéré
Pommes de terre rissolées, petits oignons et champignons
Haricots coco, tomates fraîches et coriandre

Desserts

Panna cotta aux fruits rouges
Soupe de fraises au vinaigre balsamique
Tarte fine aux abricots et amande
Eclairs au café
Mousse au chocolat lactée et fève de tonka
Crème brûlée vanille

*Indication géographique protégée

BUFFET PRESTIGE

CHF 110.- / pers.

6 entrées, 3 plats, 5 garnitures, fromages, 6 desserts

Buffet Café Léman + 1 plat supplémentaire + fromage

Epaule et gigot d'agneau des Adrets confit au four
et son jus aux herbes fraîches

Assortiment de fromages affinés suisses

Ces prix s'entendent hors boissons, et pour un minimum de 50 personnes.
Nous adaptons notre offre selon vos goûts et demandes particulières de vos convives.
Prestation non valable sur les vedettes " Lavaux ", " Morges ", " Valais ".

BUFFET EPICURIEN

CHF 190.- / pers.

Caviarshot d'accueil, 6 entrées, 2 plats, 5 garnitures, 6 desserts

Caviarshot Prunier d'accueil pour chaque convive

Entrées

Mini baguette au caviar et beurre citron
 Tartare de légumes d'été, truffe et parmesan
 Sfoglia, saumon Balik et tomates de saison
 Ceviche de féra du lac aux baies de Sansho
 Déclinaison de charcuteries locales
 Crème brûlée au foie gras

Plats

Filet d'omble chevalier meunière et son anchoïade
 et copeaux de poutargue
 Farci d'agneau de Jaman rôti aux fruits secs,
 jus aux épices et citron Beldi

Garnitures

Riz rouge étuvé à l'huile d'argan
 Pilaf d'épeautre aux tomates séchées
 Pomme de terre ratte confites à l'ail rose
 Tians de cucurbitacées multicolores
 Farandole de mini légumes

.....

Assortiment de fromages affinés suisses

.....

Desserts

Saint-Honoré à la confiture de lait
 Finger mascarpone et fruits rouges
 Blanc-manger aux amandes et coulis yuzu
 Le chocolat aux trois façons
 Crème brûlée à la raisiné et sarrasin torréfié
 Macédoine de fruits à la vanille Bourbon

Ces prix s'entendent hors boissons, et pour un minimum de 50 personnes.
 Nous adaptons notre offre selon vos goûts et demandes particulières de vos convives.
 Prestation non valable sur les vedettes " Lavaux ", " Morges ", " Valais ".

GÂTEAUX ET DOUCEURS POUR ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX



GÂTEAUX ET DOUCEURS POUR ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

Le chocolat

CHF 12.- / pers.

Mousse chocolat, croustillant, feuillantine praliné noisette

La forêt noire

CHF 12.- / pers.

Génoise chocolat, crème chantilly, griottes au kirsch

Le poire caramel

CHF 12.- / pers.

Génoise nature et génoise cacao, mousse caramel, cubes de poire

Le framboisier (d'avril à septembre)

CHF 12.- / pers.

Génoise, mousse vanille, framboises et brisures de pistaches

Le griotin

CHF 12.- / pers.

Biscuit amande, compotée de griottes, mousse mascarpone

L'exotique

CHF 12.- / pers.

Biscuit amande, compotée de mangue et passion, mousse chocolat blanc

Pièces montées ou pièces surprises sur demande

SÉLECTION DE VINS PÉTILLANTS ET CHAMPAGNES

Baccarat Rosé, Genève, Cuvée Prestige

Murailles Brut, Vaud - H. Badoux

Cuvée Louis Edouard, Neuchâtel - Mauler

Champagne Lombard " Référence " Brut - Sélection Café Léman

Champagne Lombard " Référence " Rosé - Sélection Café Léman

Nous adaptons notre offre selon vos goûts et demandes particulières de vos convives.

FORFAITS VINS ET BOISSONS

FORFAIT DÉCOUVERTE

2 dl : CHF 16.- 3 dl : CHF 21.-

Vin Blanc - Chardonnay de Genève " Les Gravines " AOC - Sélection Café Léman - C. Berthaudin

Vin Rouge - Le Rouge Amour Gamay Fruité AOC, La Côte - C. Berthaudin

FORFAIT INITIÉ

2 dl : CHF 20.- 3 dl : CHF 25.-

Vin Blanc - Château du Châtelard Grand Cru AOC, Lavaux - Sélection Café Léman - P. Fonjallaz

Vin Rouge - Garanoir AOC, Vaud - Sélection Café Léman - P. Fonjallaz

FORFAIT CONNAISSEUR

2 dl : CHF 27.- 3 dl : CHF 32.-

Vin Blanc - Aigle " Les Murailles " AOC, Chablais - H. Badoux

Vin Rouge - Syrah " Les Larmes d'Héraelès ", Valais - L.B. Emery

Ces forfaits boissons peuvent être déclinés en 2 dl et 3 dl de vin par personne.

2 dl correspond à 2 verres de vin par personne

3 dl correspond à 3 verres de vin par personne

Eaux minérales, sodas, jus de fruits et café inclus

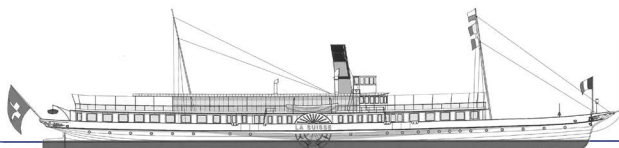
- DROITS DE BOUCHON -

Si vous désirez partager avec vos convives une bouteille de votre cave
notre sommelier aura plaisir de vous la servir à bonne température.

CHF 35.- / bouteille de vin de 75 cl

CHF 55.- / bouteille de Champagne de 75 cl

Autres contenants, prix sur demande



Nous adaptons notre offre selon vos goûts et demandes particulières de vos convives.

BOISSONS À LA CARTE

EAUX MINÉRALES

Henniez Naturelle / Légère	50 cl	4.50
----------------------------	-------	------

JUS & SODAS

Smoothies " Summum "	25 cl	7.-
Kiwi banane, framboise		
Nectars de fruits suisse Iris	25 cl	7.-
Abricot, fraise, pomme, poire		
Rivella Bleu / Rouge	33 cl	5.-
Coca Cola / Light / Zero	33 cl	5.-
Sprite / Fanta Orange	33 cl	5.-
Kinley Tonic / Bitter Lemon	20 cl	5.-
Thé froid pêche / citron	33 cl	5.-
Red Bull	25 cl	6.-
Sanbitter	10 cl	5.-

BOISSONS CHAUDES

Café / Café décaféiné		4.-
Double espresso		6.-
Espresso		4.-
Ristretto		4.-
Cappuccino		5.-
Renversé		5.-
Latte macchiato		5.-
Café ou Chocolat viennois		6.-
Chocolat chaud		5.-
Verre de lait suisse		2.-
Lait de soja	disponible	
Thés et infusions (sélection sur demande)		4.50

BIÈRES BOUTEILLES

Bière suisse - Sélection Café Léman	33 cl	7.-
Blonde Nav'Ale, Blanche Écume		
Bière sans alcool Erdinger		7.-

BIÈRE PRESSION

Bière suisse - Sélection Café Léman	30 cl	50 cl
Blonde Calanda Ice, Ambrée Ittinger	6.-	8.-

CIDRE

Véritable Cidre suisse La Pépité	33 cl	9.-
----------------------------------	-------	-----

PROSECCO & CHAMPAGNES

	coupe	Btle 75cl
Prosecco " Enjoy " Pico Maccario	7.-	46.-
Champagne " Référence " Brut, Lombard	15.-	105.-
Sélection Café Léman		
Champagne " Référence " Rosé, Lombard	19.-	130.-
Sélection Café Léman		

APÉRITIFS

Cocktail Café Léman	15.-
Apérol Spritz	12.-
Kir vin blanc	7.-
Ricard	7.-
Martini blanc / rouge	7.-
Campari	7.-

SPIRITUEUX

<u>EAUX DE VIE</u>	2 cl
Williamine Morand	8.-
Abricotine Morand	8.-
Eau de vie de Damassine	14.-
Absinthe La Fée Verte	12.-

LIQUEURS

	4 cl
Liqueur de mirabelle Morand	10.-
Limoncello	8.-
Amaretto Disaronno	8.-
Get 27	8.-

COGNAC

	2 cl
Hennessy VSOP	15.-
Rémy Martin XO	29.-

WHISKIES

	4 cl
Whisky suisse de Féchy " Allan's Gold ", Bettems	14.-
J&B rare	14.-
Lagavulin 10 ans	22.-

VODKA

	4 cl
Vodka suisse Xellent	12.-
Beluga	17.-

Gin Hendricks	15.-
Rhum Havana Club 7 ans	16.-
Tequila Jose Cuervo	16.-

VINS SUISSES

VINS BLANCS

GENÈVE

Btle 70 cl ou 75 cl

Chardonnay " Les Gravines " AOC - Sélection Café Léman C. Berthaudin	39.-
Pinot Auxerrois Domaine Grand Cour, J.P Pellegrin	55.-
Sauvignon de Peissy AOC Domaine des Trois Etoiles	59.-

LA CÔTE

Mont sur Rolle Grand Cru " Un Air de Fête " C. Berthaudin	39.-
--	------

LAVAUX

Château du Châtelard Grand Cru AOC - Sélection Café Léman P. Fonjallaz	45.-
Epesses Grand Cru " La République " AOC P. Fonjallaz	49.-

CHABLAIS

Aigle " Les Murailles " AOC H. Badoux	55.-
--	------

VALAIS

Johannisberg de Chamoson AOC Domaine J.R. Germanier	55.-
Petite Arvine AOC Domaine J.R. Germanier	45.-

PÉTILLANTS

Btle 75cl

Baccarat Rosé, Cuvée Prestige, Genève	65.-
Murailles Brut, Vaud, H. Badoux	55.-
Cuvée Louis Edouard Brut, Neuchâtel, Mauler	79.-

VINS ROUGES

GENÈVE

Btle 70 cl ou 75 cl

Gamay Diolinoir Domaine Grand Cour AOC J.P Pellegrin	55.-
Pinot Noir- Sélection Café Léman Domaine des Balisiers	55.-

LA CÔTE

Le Rouge Amour Gamay Fruité AOC C. Berthaudin	39.-
--	------

LAVAUX

Garanoir AOC - Sélection Café Léman P. Fonjallaz	39.-
---	------

CHABLAIS

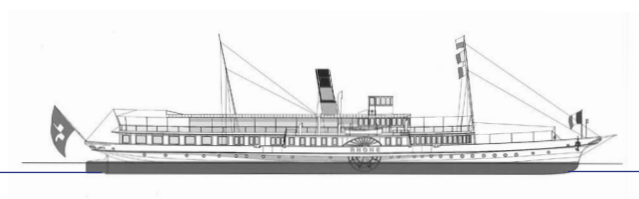
Aigle " Les Murailles " Pinot Noir AOC H. Badoux	55.-
Lettre de Noblesse Merlot Barrique AOC H. Badoux	65.-

VALAIS

Syrah " Les Larmes d'Héraclès " L.B. Emery	74.-
Humagne Rouge Domaine J.R. Germanier	69.-

VINS ROSÉS

Pinot Noir " Rosé de Lune " Genève, Domaine des Balisiers	45.-
Rosé de Gamay AOC - Sélection Café Léman Vaud, P. Fonjallaz	38.-





LOGISTIQUE ET DIVERS

TARIF

Nos tarifs incluent, le nappage, le matériel, la TVA et le personnel pour une durée maximum de 4 heures.

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

Au-delà de 4 heures de présence sur le bateau, comprenant les heures de mise en place, de navigation et de nettoyage, les heures supplémentaires seront facturées comme suit :

Responsable de l'événement	à CHF 65.00 de l'heure
Chef exécutif	à CHF 65.00 de l'heure
Cuisinier	à CHF 60.00 de l'heure
Commis de cuisine	à CHF 50.00 de l'heure
Maitre d'hôtel	à CHF 60.00 de l'heure
Serveur et personnel de vestiaire	à CHF 50.00 de l'heure

Nous attirons votre attention sur le fait que les heures supplémentaires facturées tiennent compte également du temps dédié au nettoyage de la salle après le départ des convives.

A partir de minuit, une majoration de CHF 5.- par heure est ajoutée aux tarifs mentionnés ci-dessus.

Si vous souhaitez plus de personnel que prévoient les usages, ceux-ci seront à votre charge selon les tarifs mentionnés ci-dessus.

Les frais supplémentaires relatifs au déplacement, personnel (les heures de mise à disposition du personnel obligatoire durant les hauts-le-pied), logistique, nettoyage supplémentaire, matériel, mobilier, arts de la table, pourront être définis selon le lieu de votre événement, le nombre de convives, la sélection de vos prestations.

CONDITIONS

Les frais supplémentaires convenus sont mentionnés dans la confirmation du contrat. Les frais supplémentaires intervenus ultérieurement à la confirmation du contrat seront facturés en sus.

CONFIRMATION ET RÈGLEMENT

CONFIRMATION

La confirmation de nos prestations sera considérée comme ferme et définitive dès la réception de la correspondance signée, mentionnant votre " bon pour accord " et d'un acompte de 30 % du montant estimatif de la facture finale.

Le contrat d'événement ainsi établi, incluant les conditions générales ci-jointes, doit nous parvenir daté et signé au plus tard 30 jours avant le début de l'événement. Passé ce délai, se référer au point 4 des conditions générales pour le montant de l'acompte.

FACTURATION

Le nombre de participants qui nous sera communiqué 5 jours ouvrables avant l'événement servira de base pour la facturation et cela même si le nombre réel est inférieur. Dans la mesure où le nombre réel est supérieur à celui annoncé, le nombre définitif sera pris en considération pour la facturation.

RÈGLEMENT

La facture sera à régler net à 10 jours.

CONDITIONS GÉNÉRALES

Café Léman SA - 17 avenue de Rhodanie, 1007 Lausanne

Les conditions générales ci-après sont conclues entre Café Léman SA et le client.

Dans le cas où le client agit en tant qu'intermédiaire, il s'engage à faire connaître et respecter le contenu du présent contrat à son personnel et ses contractants. Il répond de toute violation de ses obligations par lui-même, son personnel, ses contractants et ses invités.

1. OBJET DU CONTRAT

1.1 Mention des prix

Un descriptif des prestations comprenant les tarifs figure sur la confirmation du contrat.

Tous les prix sont mentionnés en francs suisses. Sauf indication contraire, la TVA est comprise.

Ces prix sont indicatifs. Ils sont susceptibles d'être modifiés en tout temps par Café Léman SA moyennant une information au client.

1.2 Composition

Le contrat se compose de la confirmation de l'offre et des conditions générales, qui en font partie intégrante et dont le client a dûment pris connaissance, celles-ci lui étant remises avec l'offre.

Les conditions générales précisent les conditions et modalités applicables.

La confirmation du contrat stipule la date de l'événement, son genre, les prestations culinaires (boissons et nourriture), le personnel de service, le lieu de l'événement, le matériel, le mobilier, le nombre de participants et tous les autres détails concernant les prestations requises.

1.3 Entrée en vigueur

Le contrat est valable et définitif lorsque la confirmation de l'offre est signée par les deux parties et que l'acompte de la prestation totale, a été versé. Café Léman SA est libre de prendre en considération d'autres offres jusqu'à cette date.

2. NATURE DES PRESTATIONS

2.1 Exclusivité

Les prestations de traiteur sont assurées exclusivement par Café Léman SA sauf avis contraire et selon une redevance définie. Le bateau loué est déterminé par la réservation effectuée entre le client et CGN SA. Cette réservation est de la responsabilité du client.

2.2 Montant

Le montant facturé est déterminé par la prestation requise. Il comprend :

- Les prestations culinaires (nourritures et boissons)
- Le matériel de service (à l'exclusion du mobilier, propriété de la CGN)
- Le personnel de service
- Les frais de parcours à vide pour un trajet simple et/ou retour, lorsque l'embarquement du bateau se fait à un autre port que celui de Lausanne.

2.3 Frais supplémentaires

Les frais supplémentaires, non inclus dans le montant de base de la prestation, peuvent comprendre :

- Les heures de présence du personnel si l'événement venait à dépasser l'horaire convenu
- Les nettoyages complémentaires nécessaires en cas de dégradation hors normes
- Le matériel de service cassé
- Toute autre prestation demandée par le client

Les frais supplémentaires commandés sont mentionnés dans la confirmation du contrat. Les autres frais supplémentaires intervenus ultérieurement à la confirmation du contrat seront facturés en sus.

3. NOMBRE DE CONVIVES

Pour des raisons de commande et de facturation, des modifications, quant au nombre de participants pour lesquels le paiement est garanti, doivent parvenir à Café Léman SA, par écrit, dans un délai de 5 jours ouvrables, avant l'événement. Passé ce délai, les prestations seront facturées à 100 %.

Le nombre effectif de participants sera vérifié par Café Léman SA lors de l'événement.

Si le nombre de personnes présentes est inférieur au nombre de personnes garanti selon le délai, le client accepte que Café Léman SA facture le nombre confirmé tant pour la nourriture que pour les boissons prévues dans l'arrangement.

Si le nombre de personnes présentes lors de l'événement est plus élevé que celui communiqué par écrit, le client accepte que Café Léman SA facture le nombre réel de personnes présentes.

4. CONFIRMATION DE L'ÉVÉNEMENT, ACOMPTÉ ET CONDITIONS DE PAIEMENT

Les montants dus à Café Léman SA pour les frais supplémentaires et les prestations de traiteur doivent être réglés, en francs suisses, sur le compte bancaire de Café Léman SA indiqué sur les factures.

- **Le client est tenu de verser à Café Léman SA un acompte de garantie non remboursable correspondant à :**
 - 30 % du contrat confirmé pour les clients établis en Suisse et 70 % du contrat confirmé pour les clients établis à l'étranger si le contrat est conclu plus de 30 jours avant l'événement.
 - 50 % du contrat confirmé pour les clients établis en Suisse et 70 % du contrat confirmé pour les clients établis à l'étranger si le contrat est conclu plus de 29 à 10 jours avant l'événement.
 - 100 % de l'événement si le contrat est conclu moins de 10 jours avant l'événement.
- Café Léman SA se réserve le droit absolu de dénoncer de manière unilatérale le présent contrat si le client ne verse pas l'acompte dû.
- Après l'événement, une facture sera adressée au client ; elle inclura le solde ainsi que le total des frais supplémentaires et la TVA.
- La facture finale est due à 10 jours dès réception. Passé ce délai, et en cas de non-paiement, un intérêt de retard de 5 % par an sera dû.
- Pour tout client dont le domicile ou le siège social se situe hors de Suisse, un numéro de carte de crédit valide pourra être demandé pour garantir le montant de la prestation. De plus, le solde de la facture relatif à l'événement, y compris la TVA, sera facturé 20 jours avant l'événement. Les éventuels frais supplémentaires seront facturés après l'événement.

5. ANNULATION DE L'ÉVÉNEMENT

L'annulation de l'événement doit être communiquée, par lettre recommandée (la date de réception faisant foi), à Café Léman SA.

Si le Client annule sa réservation, les frais d'annulation suivants seront facturés au client, qui accepte de les payer en compensation à Café Léman SA :

- plus de 30 jours avant l'événement, le client devra payer 30 % du contrat confirmé.
- de 29 à 10 jours avant l'événement, le client devra payer 50 % du contrat confirmé.
- moins de 10 jours avant l'événement, le client devra payer la totalité du contrat confirmé.
- Toute prestation non consommée du fait du client, pour quelque cause que ce soit, ne donne lieu à aucun remboursement.

Le montant du contrat global sera dû et facturé.

Sont réservés les cas d'annulation par le Client pour cause de mesures sanitaires décidées par les autorités en lien avec les épidémies ou pandémies. Dans ce cas, le client pourra reporter la croisière à une date ultérieure sans frais d'annulation. L'acompte payé sera enregistré et reporté sans limitation de durée de validité.

6. FORCE MAJEURE

Café Léman SA pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer en cas de force majeure, de conditions météorologiques, sécuritaires très défavorables ou de problèmes techniques.

7. ASSURANCES, PERTES ET DÉGÂTS

Café Léman SA répond envers le client et les tiers des seuls dommages pouvant résulter d'un acte d'un de ses employés durant l'exercice de ses fonctions.

Café Léman SA n'assume aucune responsabilité en cas de vol, perte, dégâts ou lésions corporelles se rapportant aux biens du client, ceux de ses invités et de tierces personnes. Il est conseillé au client de vérifier que ces risques sont couverts par une assurance adéquate.

Café Léman SA se réserve le droit d'exiger que le client souscrive une assurance responsabilité civile spéciale, aux frais du client, en couverture de tout dommage qui pourrait survenir à l'occasion de l'événement. Le client en fera part à Café Léman SA au plus tard 15 jours avant l'événement.

Le client est tenu pour responsable et s'engage à dédommager Café Léman SA ainsi que les tiers, pour tout frais, perte, dommage ou lésion dus à une faute intentionnelle ou par négligence, grave ou légère du client et de tous ses invités.

8. UTILISATION DU NOM ET LOGO

Une autorisation est nécessaire pour l'utilisation du nom et du logo " Café Leman " pour toute communication et impression de quelque type que ce soit. Le logo Café Léman doit être conforme à la charte graphique. Tout support imprimé ou digital doit être validé par Café Léman SA avant publication.

9. SÉCURITE ET RESPONSABILITE DU CLIENT

9.1 Maintien de l'ordre

Le client est responsable du maintien de l'ordre durant l'événement. En cas de débordement, le représentant de Café Léman SA est autorisé à intervenir pour rétablir l'ordre. Le client devra se conformer aux règles de la police locale en matière de tranquillité publique. Selon le type de manifestation, Café Léman SA pourra exiger du client le recours à une entreprise spécialisée pour assurer une sécurité supplémentaire.

Les enfants sont les bienvenus. Cependant, ces derniers restent sous la responsabilité du client qui s'engage à organiser une surveillance adéquate durant toute l'événement.

9.2 Vestiaires et toilettes

Café Léman SA décline toute responsabilité en cas de vol ou de détérioration d'effets personnels dans les vestiaires et les toilettes. Du personnel peut être engagé, aux frais du client, pour le vestiaire.

9.3 Autorisation et heures de fermeture

Le client est tenu de demander, selon la loi, toutes les autorisations nécessaires pour le déroulement de l'événement. Tout non-respect de celles-ci est de la responsabilité du client. Café Léman SA ne saurait être tenu responsable des éventuels problèmes liés au bruit avec le voisinage des sites.

9.4 Protection du matériel des locaux

Les clients (ses collaborateurs, sous-traitant, agents, invités) n'ont pas le droit de déplacer, d'enlever du mobilier ou du matériel sans l'autorisation de Café Léman SA.

L'utilisation de bougies et de gaz n'est nullement autorisée sur l'ensemble de la flotte des bateaux de la CGN.

10. ALLERGIES ALIMENTAIRES

Nos plats sont préparés quotidiennement dans des cuisines où différentes substances allergènes sont présentes. Notre équipe se tient à votre disposition pour toute information relative aux ingrédients pouvant provoquer une allergie alimentaire. Malgré toutes nos précautions, nous ne sommes pas en mesure de garantir une exclusion complète d'un allergène par contamination croisée.

11. VENTE D'ALCOOL AU MINEUR

Pour la protection de la jeunesse, la loi suisse interdit la vente de vin, bière et cidre aux jeunes de moins de 16 ans ainsi que les spiritueux, apéritif et alco pops aux jeunes de moins de 18 ans. Le client doit s'assurer de la sécurité de ses invités en indiquant à Café Léman SA l'âge de la clientèle. Café Léman SA se décharge de toute responsabilité se rapportant aux invités, si ce dernier ne l'a pas averti au préalable.

12. RÉCLAMATIONS

Toute réclamation éventuelle doit être envoyée par lettre recommandée à Café Léman SA - 17 avenue de Rhodanie, 1007 Lausanne, dix jours après réception de la facture finale. Au-delà de ce délai, aucune réclamation ne sera prise en considération.

13. INCESSIBILITE

Les droits et obligations afférents au présent contrat sont incessibles, sous réserve d'autorisations expresses s'agissant de services extérieurs, agréés par Café Léman SA.

14. DROIT ET FOR

Le droit suisse est seul applicable au présent contrat. Tout différend entre les parties relatif aux présentes conditions sera soumis à la compétence exclusive des tribunaux compétents à Lausanne, en Suisse pour Café Léman SA.



Café Léman est une société romande spécialement créée pour répondre à vos attentes les plus exigeantes.

Notre mission : contribuer au succès et à l'histoire d'une des flottes lacustres les plus prestigieuses au monde.

Filiale de Caviar House Airport Premium Suisse SA, spécialisé dans l'industrie du voyage, nous servons avec passion depuis 50 ans plus de 3 millions de clients par an.

Notre équipe d'experts en restauration et en organisation d'événements vous propose un savoir-faire personnalisé et des produits irréprochables pour vous régaler et vous surprendre, quelle que soit votre demande... et au-delà !

Pour l'organisation de votre événement

votre contact Café Léman SA

Stéphanie Saad Hirschy

Mobile : +41 78 757 23 03

E-mail : stephanie.saad@cafeleman.ch

Pour réserver votre bateau

votre contact CGN

Tel. +41 21 614 62 18

E-mail : exclusive@cg.ch

