

L'ardoise gourmande 2018





## Service traiteur - L'ardoise gourmande 2018

### Table des matières

1.	L'ardoise gourmande.....	2
2.	Apéritif.....	3
2.1	Apéritif « Le Terroir » :.....	3
2.2	Apéritif « Gourmet ».....	4
3.	Cocktail dînatoire.....	5
3.1	Cocktail « Raffiné ».....	5
4.	Menu de saison et repas de gala.....	6
5.	Boissons (vins et softs).....	7
6.	Divers.....	7
6.1	Matériel.....	7
6.2	Matériel technique.....	7
6.3	Décorations.....	7
7.	Conditions.....	8
7.1	Service traiteur externe.....	8
7.2	Produits.....	8
7.3	Personnel.....	8
7.4	Déplacement.....	9
7.5	Droit de bouchon.....	9
7.6	Droit de dessert.....	9
7.7	Perte et casse.....	9
7.8	Publicité.....	9
7.9	Dégustation.....	9
8.	Paiement et politique d'annulation.....	9
8.1	Confirmation de l'événement et versement des arrhes.....	9
8.2	Confirmation du nombre de participants.....	10
8.3	Frais d'annulation.....	10
8.3	Facturation.....	10
8.4	For juridique.....	10
9.	Comment nous contacter.....	10



## Service traiteur - L'ardoise gourmande 2018

### 1. L'ardoise gourmande

*Véritable institution culinaire lausannoise, le restaurant « L'Ardoise » a rouvert ses portes en mai 2015 après 8 ans de fermeture. Avec sa confortable salle entièrement rénovée et sa superbe terrasse ombragée, c'est l'endroit rêvé pour vivre, quelle que soit la saison, une formidable expérience gastronomique. La carte de « L'Ardoise », dont les mets aussi savoureux qu'originaux rendent hommage à l'esprit « brasserie ». Dans nos cuisines, nous travaillons avec des produits régionaux de grande qualité. Nos viandes proviennent d'une boucherie artisanale, nos fruits et légumes sont tous bio ou IP-Suisse et fournis par un réseau de maraîchers locaux. Les produits de la mer que nous servons sont issus d'une pêche responsable et notre pain est fabriqué par un artisan boulanger passionné. Par le goût et les couleurs de mes recettes, j'espère vous faire apprécier, au fil des saisons, ces produits du terroir qui font la richesse de la gastronomie suisse*

Anthony Macé, Chef Cuisine

*L'ardoise gourmande en quelques mots c'est :*

- *Des événements personnalisés et adaptés à vos besoins*
- *5 salles modulables pouvant accueillir jusqu'à 130 personnes en style banquet*
- *La possibilité de privatiser le restaurant et/ou l'hôtel*
- *Une marque référencée dans des lieux d'exceptions*
- *Un « office food service » en collaboration avec une diététicienne pour des repas sains au sein de votre entreprise*
- *Notre Chef à domicile*



Service traiteur - L'ardoise gourmande 2018

## 2. Apéritif

### 2.1 Apéritif « Le Terroir » :

#### **Délices froids**

- Bruschetta de saison
- Saucisson de bœuf
- Saucisson de porc
- Terrine maison
- Viande séchée
- Lard sec
- Gruyère d'alpage
- Tomme vaudoise
- Fromage frais (chèvre et ricotta aux herbes ou au poivre)

#### **Boissons**

- Eaux minérales
- Jus d'orange et jus multivitaminé
- Vins blanc et rouge

Apéritif	Incluant	Tarif
« Terroir 1 »	Nourriture uniquement	CHF 30.-/PP
« Terroir 2 »	Nourriture, minérales et jus de fruits	CHF 40.-/PP
« Terroir 3 »	Nourriture, vins, minérales et jus de fruits	CHF 55.-/PP



## Service traiteur - L'ardoise gourmande 2018

### 2.2 Apéritif « Gourmet »

#### **Délices chauds et froids**

- Flûtes aux herbes provençales
- Canapés au saumon fumé d'Ecosse
- Petits gâteaux au fromage et basilic
- Marbrés de légumes du marché
- Ballotines de volaille aux champignons
- Terrine de campagne
- Jambon cru du pays

#### **Délices chauds**

- Mini brochettes de bœuf marinées
- Queues de crevettes croustillantes aux épices d'Asie

#### **Desserts**

- Muffins fondants au chocolat noir
- Verrines de fruits de saison

#### **Boissons**

- Eaux minérales
- Jus d'orange et jus multivitaminé
- Vins blanc et rouge

<b>Apéritif</b>	<b>Incluant</b>	<b>Tarif</b>
« Gourmet 1 »	Nourriture uniquement	<b>CHF 40.-/PP</b>
« Gourmet 2 »	Nourriture, minérales et jus de fruits	<b>CHF 55.-/PP</b>
« Gourmet 3 »	Nourriture, vins, minérales et jus de fruits	<b>CHF 70.-/PP</b>



Service traiteur - L'ardoise gourmande 2018

### 3. Cocktail dînatoire

#### 3.1 Cocktail « Raffiné »

##### ***Délices chauds et froid***

- Choux farcis au foie gras
- Jambon « grand cru » de Penthaz
- Croustilles provençales aux St-Jacques et herbettes
- Verrines de volaille aux champignons
- Crème de légumes du marché

##### ***Plats chauds***

- Emincé de bœuf mijoté au vin rouge et carottes
- Aiguillettes de poulet et légumes verts
- Queues de crevettes et julienne de légumes
- Gnocchi dorés et légumes printanier

##### ***Desserts***

- Macarons aux parfums de saison
- Muffins fondants au chocolat noir
- Mousses de fruits de saison en verrine

##### ***Boissons***

- Eau minérale
- Jus d'orange et jus multivitaminé
- Vins blanc et rouge



## Service traiteur - L'ardoise gourmande 2017

Apéritif	Incluant	Tarif
« Raffiné 1 »	Nourriture uniquement	<b>CHF 60.-/PP</b>
« Raffiné 2 »	Nourriture, minérales et jus de fruits	<b>CHF 75.-/PP</b>
« Raffiné 3 »	Nourriture, vins, minérales et jus de fruits	<b>CHF 90.-/PP</b>

Veillez noter :

- La durée du « package » est de 1h30. Après ce laps de temps, chaque consommation sera facturée individuellement à l'unité.
- Le choix des vins vous sera confirmé une semaine précédant votre événement.
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances et changements au plus tard 4 jours précédant votre événement (jours ouvrables).

### 4. Menu de saison et repas de gala

Menu à 3 plats CHF 55.-

Menu à 3 plats CHF 70.-

Menu à 4 plats CHF 90.-

Menu breton CHF 110.-

Repas de gala 5 plats CHF 120.-

Repas de gala 6 plats CHF 150.-

A consulter dans notre document « Menus de saison »



## Service traiteur - L'ardoise gourmande 2017

### 5. Boissons (vins et softs)

Tous nos apéritifs, cocktails et menus sont disponibles en accords mets-vins et sélectionnés par notre sommelier. Nous pouvons également vous transmettre notre carte des vins et des minérales afin de vous permettre d'effectuer un choix pour votre événement.

### 6. Divers

#### 6.1 Matériel

Pour le service traiteur à domicile ou dans les lieux d'exceptions dans lesquels nous sommes référencés, le nappage, la vaisselle, les tables hautes, etc. seront facturés comme suit :

- Table haute : CHF 35.- pièce
- Couverts et serviette tissu : CHF 15.- par personne
- Nappes standards (blanche) : CHF 20.- pièce

#### 6.2 Matériel technique

Un concept global audio-visuel peut être présenté selon vos besoins.

#### 6.3 Décorations

Nous pouvons vous proposer des arrangements floraux ou autres décorations à thème selon vos désirs.

Exemples :

- Décoration florale au centre de table : Minimum CHF 50.- par table
- Décoration de buffet : Minimum CHF 150.-





Service traiteur - L'ardoise gourmande 2017

## 7. Conditions

### 7.1 Service traiteur externe

Nous assurons cette prestation pour un forfait minimum de 2'000.- CHF (hors frais de déplacement).

### 7.2 Produits

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, aussi nous nous réservons le droit de modifier certaines garnitures en fonction de la disponibilité de la marchandise.

### 7.3 Personnel

Pour les événements externes, les tarifs de notre personnel sont les suivants :

Chef de service CHF 60.- par heure

Chef cuisinier CHF 60.- par heure

Serveur CHF 42.- par heure

Cuisinier CHF 42.- par heure

Le nombre de personnel engagé pour votre événement est en adéquation avec le nombre de convives (voir le tableau ci-dessous).

Nombre d'invités	chef de service	chef de cuisine	serveur	cuisinier
10 à 20	1	1		
21 à 40	1	1	1	1
41 à 60	1	1	3	3
61 à 80	1	1	4	4
81 à 100	1	1	5	4
101 à 120	1	1	6	5
121 à 150	1	1	7	5

#### 7.3.1 Service de nuit

Dès minuit, un supplément est facturé par heure et par personnel encore présent

De minuit à 3h00 facturé à 125% du taux horaire

De 3h00 à 6h00 facturé à 150% du taux horaire



Service traiteur - L'ardoise gourmande 2017

## 7.4 Déplacement

### 7.4.1 Véhicule de transport

Le prix du véhicule de transport varie entre CHF 350.- et CHF 1'000.- selon la grandeur de l'événement.

### 7.4.2 Prix au kilomètre

Les frais de déplacement sont facturés à raison de CHF 2.- le kilomètre en sus du prix du véhicule de transport.

## 7.5 Droit de bouchon

Le droit de bouchon est de CHF 25.- (bouteille de vin et de champagne)

## 7.6 Droit de dessert

Dans le cas où vous désirez emmener votre propre gâteau d'anniversaire ou de mariage nous vous le servons pour CHF 10.- par personne.

## 7.7 Perte et casse

Le matériel perdu ou cassé par les convives lors de la manifestation, sera facturé en supplément au mandataire.

## 7.8 Publicité

L'ardoise gourmande est libre de pouvoir présenter son nom de manière claire aux convives lors de l'événement.

## 7.9 Dégustation

Les dégustations sont possibles et sont incluses dans la prestation si celle-ci a lieu (2 personnes maximum). Dans le cas où la dégustation ne débouche pas sur la confirmation de l'événement, elle vous sera facturée CHF 200.- sans vin et CHF 300.- avec vins.

## 8. Paiement et politique d'annulation

### 8.1 Confirmation de l'événement et versement des arrhes

L'envoi de l'offre ne tient pas lieu de réservation. L'événement devient effectif uniquement par retour de l'offre signée. Des arrhes peuvent être demandées selon la prestation vendue.

Devront alors être fixés sur le contrat : le nombre approximatif de convives, les menus et les boissons, le matériel, les horaires, lieu, animation(s) prévue(s), etc.



Service traiteur - L'ardoise gourmande 2017

## 8.2 Confirmation du nombre de participants

Nous vous prions de confirmer le nombre de personnes définitif 4 jours ouvrables avant votre événement.

## 8.3 Frais d'annulation

30 jours avant la manifestation 25% du chiffre d'affaire estimé

15 jours avant la manifestation 50% du chiffre d'affaire estimé

10 jours avant la manifestation 75% du chiffre d'affaire estimé

5 jours avant la manifestation 100% du chiffre d'affaire estimé

## 8.3 Facturation

Les factures sont payables à 30 jours après émission de la facture. Passé ce délai, les frais de rappel de CHF 20.00 seront ajoutés à la facture finale.

## 8.4 For juridique

Dans le cas de litige, le For est à Lausanne.

## 9. Comment nous contacter

Par email : [contact@carltonlausanne.ch](mailto:contact@carltonlausanne.ch)

Par téléphone : +41 21 613 07 07

Par fax : +41 21 613 07 10