



LES SAVOISES

CAFÉ-RESTO ÉQUITABLE

Café restaurant Les Savoises • T : 022 321 96 37 • Fax : 022 321 96 38

Rue des Savoises 15 • 1205 Genève • equitable2@bluewin.ch • www.resto-savoises.org

CCP : 10-715239-2 • IBAN: CH09 0900 0000 1071 5239 2 • BIC: POFICHBEXXX • Clearing 09000

Motif du versement:

COMMANDE POUR COCKTAIL		Tarifs	Apéritif 6-7 pc / pers. Dîatoire 12-15 pc / pers	
			Quantités	Total
Salés				
Plateau de dip de légumes frais, sauce maison*	25.00 / plateau			
Grand plateau bambou avec 60pc en assortiment	120.00 / plateau			
Raviolis vapeurs chinois (minimum 25 pc)	2.00 pc			
Mini rouleaux de printemps à la crevette (min. 25 pc)	2.00 pc			
Aumônières aux épinards	2.00 pc			
Pruneaux bardés grillés	2.00 pc			
Mini ramequins au fromage	2.00 pc			
Petites tranches de pâtés en croûte	2.00 pc			
Ailerons de poulet caramélisés	2.50 pc			
Shots de gaspacho	2.00 pc			
Mousse de crevette en curry rouge (min. 25pc)	2.00 pc			
Sucrés				
Mignardises en assortiment	2.00 pc			
Petits fours traditionnels en assortiments	2.00 pc			
Macarons assortiment de 6 variétés	2.00 pc			
Crème vanille avec une framboise (minimum 30pc)	2.00 pc			
Salade d'oranges à la marocaine (minimum 10pc)	2.00 pc			
TOTAL PLATS				

Boissons				
Vins de la Cave Genevoise				
BLANC	Le Bienfaiteur / chasselas	28.00 / bt		
BLANC	L'Impératrice / Pinot Blanc	32.00 / bt		
BLANC	La Nomade / Chardonnay	32.00 / bt		
ROSE	Le Comédien / Rosé de Gamay	28.00 / bt		
ROSE	Le Penseur / Œil-de-perdrix	32.00 / bt		
ROUGE	Le Ecrivain-Poète / Gamay	28.00 / bt		
ROUGE	Le Rebelle / Pinot Noir	32.00 / bt		
ROUGE	L'Humaniste / Gamay-Syrah	35.00 / bt		
Hypocras blanc (macération médiévale maison)		45.00 / L		
Cocktail aux lychees (cocktail fruité maison)		15.00 / verre		
Pur jus de pomme de Lully		10.50 / L		
Jus de raisin rouge		10.50 / L		
Jus d'orange		6.00 / L		
Eaux minérales gazeuse		6.00 / L		
Eaux minérales plates		6.00 / L		
TOTAL BOISSONS				

Serveur-serveuse (conseillé dès 50 pers.) min. 3h	32.50 / h			
TOTAL				

Comment composer votre apéritif ou cocktail et conditions

► voir page 2



LES SAVOISES

CAFÉ-RESTO ÉQUITABLE

Comment composer votre apéritif et passer commande

Amuses-bouches

Cocktail apéritif ou cocktail d'înatoire (à considérer comme un repas), c'est une question de quantité. Il est tout à fait possible de faire un compromis entre les deux formules.

*le plateau de dip est équivalent à 25 pc.

Boissons

D'ordinaire on compte 1 bouteille de vin pour 5-6 personnes, 1L de jus de fruits ou eau minérale pour 6-8 personnes.

Les boissons peuvent être ajoutées en cours d'apéritif si besoin (excepté hypocras et cocktail).

Passer commande

La première démarche à faire est de communiquer la date rapidement afin de pré réserver. Sylvia Schibli Saputra du service traiteur est à votre disposition pour vous aider dans votre choix et composition.

La commande doit être conclue 7 jours à l'avance, Passé ce délai nous ne pouvons pas garantir la disponibilité de tous les composants de votre réception.

Règlement

Dès CHF 500.00, les commandes font l'objet d'un acompte, solde payable à 10 jour. Les commande de moins de CHF 500.00 sont à régler le jour-même en espèces (carte de crédit non acceptée).

Si vous en avez besoin, une facture sera émise pour votre comptabilité.