

RESTAURATION ÉVÉNEMENTIELLE

OFFRE DE CATERING FLÈCHE ROUGE «CHURCHILL»

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre offre gastronomique exclusive à bord de la légendaire Flèche rouge «Churchill». Nous vous invitons à un voyage culinaire qui ravira tous vos sens dans ce cadre unique, qui allie histoire et élégance.

Grâce à notre longue expérience et à une équipe passionnée et créative, nous vous garantissons que votre événement sera un moment inoubliable. Le contact personnel et le suivi individuel constituent nos priorités afin de répondre parfaitement à vos souhaits et besoins.

Nous attachons une importance particulière à la qualité de nos plats. Les produits d'origine animale suisses ainsi que les ingrédients naturels sont la base de notre cuisine. Nous renonçons délibérément aux exhausteurs de goût et aux additifs artificiels afin de vous offrir une expérience gustative authentique et inaltérée.

Notre carte de banquet vous donne un aperçu de notre offre de plats et de boissons de choix. Que ce soit pour le petit-déjeuner, un apéritif raffiné, un en-cas ou un menu délicat avec un dessert séduisant, laissez-vous inspirer par notre sélection et guider par notre expertise.

Nous vous offrons un conseil sur mesure pour votre événement spécial.

Plongez dans le monde du bon goût et n'hésitez pas à prendre rendez-vous avec nous pour un entretien personnel.

L'équipe Elvetino Charter



CARTE DE BANQUET

PETIT-DÉJEUNER

Combo café et croissants

Une tasse de café ou de thé | Croissants

7.50

Petit-déjeuner classique

Une tasse de café ou de thé | Croissants | Petits pains | Beurre |
Confitures | Yogourt nature

19.50

Petit-déjeuner gourmet

Café ou thé | Jus d'orange 2 dl | Croissants | Petits pains | Tresse |
Beurre | Confitures | Yogourt nature | Jambon cru des Grisons ou fromage

26.50

Petit-déjeuner de luxe

Prosecco | Café et thé à discrétion | Jus d'orange 2 dl |
Petits pains | Croissants | Tresse | Beurre | Confitures |
Miel | Yogourt | Fromage | Saumon | Œufs brouillés | Bacon

49.00



CARTE DE BANQUET

APÉRITIF

Plateau végétane

Tomates séchées | Olives vertes | Houmous | Grissini au romarin

19.50

Piatto Misto classico

Tomates séchées | Olives vertes et noires | Poivrons au fromage frais
| Fromage à pâte molle | Involtini Prosciutto

26.50

Pain apéritif façon bretzel - demi-mètre

Sandwich à la tresse de Sils | Brie | Roquette | Sauce au yogourt et aux herbes

89.50

Sandwich à la tresse de Sils | Salami | Cornichons | Tomates | Salade | Beurre

89.50

Sandwich à la tresse de Sils | Jambon fumé | Concombre | Œuf | Salade | Beurre

89.50

Amuse-bouche Churchill

Quiche au lard | Croissants au jambon | Mini-quiches aux épinards

21.50

Amuse-bouche Suisse

Mini-quiches au fromage | Croissants au jambon | Mini-quiches aux légumes

21.50

Amuse-bouche végétariens

Strudel aux légumes | Strudel aux tomates | Mini-quiches au fromage

21.50

Mini-canapés classiques

Jambon | Œuf | Saumon

24.50

Mini-canapés végétariens

Asperges | Œuf | Brie

24.50



CARTE DE BANQUET

ENTRÉES ET SOUPES

ENTRÉES

Salade mêlée de saison avec pousses graines vinaigrette maison	14.50
+ œuf cuit croûtons	+ 4.00
+ bacon croustillant en lanières croûtons	+ 6.00
+ lamelles de saumon fumé	+ 8.00
Mâche Lard Croûtons (de saison)	14.50
Mâche Chanterelles chaudes (de saison)	15.00
Mâche Lamelles de saumon fumé (de saison)	15.50
Tourelles de saumon mariné maison et d'avocat sur pumpernickel Sauce à la crème fraîche aneth	23.50

SOUPES

Velouté de céleri et de pommes Chips de pommes	14.50
Soupe crémeuse à la tomate Gin	15.00
Soupe crémeuse de potiron Houppette de crème Lächerli (de saison)	15.50

TATARE

Tartare de légumes Tartare Pain Rondelles d'oignons Câpres	24.50
Tartare de bœuf Tartare Pain Rondelles d'oignons Câpres	32.50

CARTE DE BANQUET

PLAT PRINCIPAL

PLAT PRINCIPAL VIANDE

Poitrine de poulet sautée à la
crème à l'orange 39.50
| Spätzli maison | Choux-raves

Steak de porc à la crème au poivre 42.50
Spätzli maison | Légumes-racines glacés

Saltimbocca de porc au jambon de Parme
avec jus de marsala 43.50
Gnocchi alla Romana | Légumes-racines
multicolores

Rôti d'épaule de veau à la crème de
romarin 47.00
Gratin de pommes de terre | Fagots de
haricots enrobés de lard

Émincé de veau à la zurichoise 48.00
Rösti maison | Carottes glacées

Filet de bœuf au jus de truffe 58.50
Gratin de pommes de terre | Légumes de
saison

PLAT PRINCIPAL POISSON

Filet de truite sauté avec une
sauce au vin blanc 42.50
Épinards en feuilles | Mélange de riz
sauvage

PLAT PRINCIPAL VÉGÉTARIEN

Hachis végétarien avec cornettes 29.00
Bolognaise végétarienne | Cornettes |
Compote de pommes | Oignons frits

Risotto de saison 32.50

Émincé de seitan à la sauce à la crème 38.50
Spätzli maison | Légumes glacés

CARTE DE BANQUET

PLATS RECOMMANDÉS DANS LA VOITURE-RESTAURANT DES CFF

PLAT PRINCIPALE	PLAT PRINCIPAL	
	Description	Prix
PLAT PRINCIPALE	Classique suisse - Hachis avec cornettes Cornettes Viande de bœuf avec cornettes Oignons frits Compote de pommes Sbrinz	22.50
	Curry vert thaï Poulet Riz	22.50
	Plat de pâtes végétariennes de saison	24.50
APÉRITIF		
Plateau apéritif suisse Fromage parmino Olives vertes Salametti Grissini		17.80
DESSERT		
Spécialité des Grisons: tarte aux noix des Grisons Tarte aux noix traditionnelle des Grisons		8.50

Remarque: Sous réserve de modifications de prix et de produits, car il s'agit de plats provenant des trains réguliers.



CARTE DE BANQUET

DESSERT

Dessert en verrine 160 ml

Tiramisu	11.50
Panna cotta à la citronnelle avec coulis de mangue	11.50
Mousse au chocolat	11.50
Salade de fruits	11.50

Trio de desserts en verrine 80 ml

Tiramisu Panna cotta à la citronnelle Mousse au chocolat	15.50
--	-------

Assortiment de fromages

Fromages suisses Chutney Noix	19.50
-----------------------------------	-------



INSTANTS GOURMANDS SUPPLÉMENTAIRES AVEC LE ROLLBAR CFF

Madame, Monsieur,

Nous aimerions également vous présenter un incontournable de notre offre: le RollBar CFF. Qu'il s'agisse d'un arrêt prévu pendant votre voyage ou d'un moment de détente après celui-ci, notre bar éphémère vous offre l'occasion parfaite de prolonger votre événement avec un apéritif raffiné ou un café décontracté en dehors du train.

Le RollBar CFF peut être utilisé de manière flexible et apporte un petit plus à votre événement en proposant des spécialités de café ainsi que d'autres créations de boissons et de petits snacks. Notre équipe expérimentée se tient à vos côtés pour répondre, là aussi, à vos souhaits individuels et pour compléter parfaitement votre événement.

N'hésitez pas à nous contacter à ce sujet. Ensemble, nous ferons de votre voyage une expérience inoubliable.

L'équipe Elvetino Charter

Vous trouverez plus d'informations sur notre offre sur www.elvetino.ch/fr/nos-offres



BON À SAVOIR

Les prix indiqués sont valables par personne. Les prix s'entendent en francs suisses et incluent la TVA en vigueur.

Nous attirons votre attention sur le fait que nos plats peuvent aussi contenir des traces d'autres ingrédients utilisés dans les cuisines lors de la production.

Notre équipe sera ravie de vous renseigner sur les ingrédients utilisés dans nos plats qui sont susceptibles de déclencher des allergies ou intolérances. N'oubliez pas de nous indiquer vos allergies éventuelles le plus tôt possible.

Dans nos trains spéciaux, nous ne sommes malheureusement pas en mesure de proposer des plats, pains ou pâtisseries et desserts sans gluten, car l'espace exigu de notre cuisine de bord ne nous permet pas de les isoler des aliments contenant du gluten.

Viande de veau et de porc:	Suisse
Viande séchée et charcuterie:	Suisse
Charcuterie:	Suisse / Italie / France Suisse
Poulet:	Suisse
Bœuf:	Suisse / Norvège / Royaume-Uni
Saumon fumé et saumon:	Suisse
Poisson:	Suisse

Nos produits frais comme les croissants, les pains et les pâtisseries sont livrés aux lieux de départ par des boulangeries de la région.

Nos produits de boulangerie sont fabriqués en Suisse, en Autriche et en Italie par des boulangeries locales. Selon la gare de départ du train, les voitures-restaurants sont approvisionnées en conséquence en produits de boulangerie. Pour tout renseignement complémentaire, veuillez vous adresser à notre personnel.

BON À SAVOIR

Augmentation possible des prix des produits alternatifs en raison d'intolérances au gluten ou au lactose, ainsi que des produits véganes.

La carte des vins que nous vous proposons est très fournie. Si vous décidez cependant d'apporter votre propre vin ou vin mousseux, nous vous facturerons un droit de bouchon de 19.90 francs par bouteille.

Nous pouvons imprimer pour vous des menus personnalisés et vous laisser organiser avec notre fleuriste la décoration florale de votre choix, contre rémunération.

Selon le train spécial, nous demandons un forfait de table pour la vaisselle, les couverts, le linge de table et la décoration saisonnière, que nous mentionnons sous couvert de table et décoration saisonnière.

De plus, il y a des frais de personnel et de logistique pour la préparation, le temps de trajet, le retour et le déchargement. Selon le travail effectué, un collaborateur ou une collaboratrice peut être facturé en plus. Informations précises après réception de la marche et du nombre exact de personnes.

Frais de personnel

Collaborateur ou collaboratrice de service	CHF 53.00 par heure
Aide-cuisinier ou aide cuisinière	CHF 59.00 par heure
Cuisinier ou cuisinière	CHF 69.00 par heure
Personne responsable de l'événement	CHF 80.00 par heure

Protection de la jeunesse

La loi interdit la vente de vin, de bière et de cidre aux jeunes de moins de 16 ans; de spiritueux, d'apéritifs et d'alcopops aux jeunes de moins de 18 ans. Les collaborateurs et collaboratrices peuvent demander une pièce d'identité. Tous les prix s'entendent taxe sur la valeur ajoutée incluse. Sous réserve de modifications des prix et des produits. Ce contrat est soumis aux conditions générales d'Elvetino SA. Celles-ci peuvent être demandées à Elvetino SA.

CONDITIONS GÉNÉRALES

D'ELVETINO SA

1. Prestation

En tant que partenaire officiel, Elvetino SA propose aux voyageurs et voyageuses un service de restauration dans le train. Le présent contrat régit l'exécution des commandes de groupes et des prestations de catering dans le Restaurant CFF ou dans le train spécial. On entend par commande de groupe la commande de boissons et de mets à partir de 10 personnes.

2. Conditions-cadres d'exploitation

2.1

La restauration des voyageurs et voyageuses a lieu dans un train qui circule selon l'horaire régulier, dans un train de renfort, dans un train spécial ou dans une voiture charter.

La restauration peut aussi avoir lieu exceptionnellement à l'arrêt ou en dehors du train. Les entreprises de transport sont responsables des conditions-cadres opérationnelles, de l'horaire, du matériel roulant et du choix de la ligne.

2.2

L'infrastructure de cuisine disponible ainsi que les capacités de chargement et de rangement sont limitées dans le train. Il est par conséquent possible qu'il faille limiter l'offre et/ou le service.

2.3

Un forfait nuitée de 200 francs est facturé pour les nuits que nos collaborateurs et collaboratrices doivent passer à l'extérieur en raison de courses spéciales. Le forfait dépend de la durée du voyage, du nombre de collaborateurs et collaboratrices devant passer la nuit à l'extérieur et des frais d'hébergement usuels dans la région.

3. Commande et confirmation de commande

3.1

Une commande peut être passée à Elvetino SA oralement ou par écrit. Elvetino doit recevoir la commande au plus tard 10 jours ouvrables avant l'événement. Les petites commandes à court terme sont acceptées dans la mesure du possible. L'offre et le service peuvent toutefois être limités. La commande est conclue une fois qu'Elvetino SA l'a confirmée par écrit.

3.2

Le nombre définitif de personnes doit être communiqué au plus tard 10 jours ouvrés (du lu au ve, de 8h00 à 12h00/de 13h30 à 17h00) à l'avance.

CONDITIONS GÉNÉRALES

D'ELVETINO SA

4. Modifications et annulations

4.1

Toute modification des prestations confirmées doit être communiquée sans délai par écrit à Elvetino, par courrier ou e-mail.

4.2

Les modifications portant sur les prestations ou le nombre de participant-e-s sont gratuites jusqu'à 10 jours ouvrés avant le départ (du lu au ve, de 8h00 à 12h00/de 13h30 à 17h00). Ensuite, les prestations fixées dans la confirmation de commande et le nombre de participant-e-s sont réputés confirmés. Les prestations non consommées ou les participant-e-s absents sont facturés à 100% à partir de ce moment.

4.3

Les coûts suivants sont facturés en cas d'annulation de la commande:

Jusqu'à 20 jours avant le début du voyage: gratuit

19 à 16 jours ouvrables avant le début du voyage: frais de dossier de 150 francs

15 à 9 jours ouvrables avant le début du voyage: 50%, min. 500 francs

0 à 8 jours ouvrables avant le début du voyage: 100%, min. 500 francs

Les prestations ayant fait l'objet d'une commande ferme conformément à la dernière confirmation de commande d'Elvetino SA sont facturées.

4.4

La réception de la communication écrite par Elvetino pendant les heures de bureau (du lu au ve de 8h00 à 12h00/de 13h30 à 17h00) est déterminante pour le calcul des frais d'annulation.

5. Divergences mineures

Elvetino se réserve le droit de modifier légèrement ses prestations à la livraison en cas de changements à court terme de l'offre du marché, en raison du manque de certaines marchandises ou d'augmentations massives de prix. Elle prend particulièrement en considération l'intérêt du client ou de la cliente dans ce cas et offre une exécution équivalente de la commande.

6. Recours à des tiers

Elvetino SA est habilitée, le cas échéant, à faire exécuter les obligations contractuelles par des tiers ou à avoir recours à des tiers. Elvetino SA s'engage dans ce cas à sélectionner et instruire soigneusement les tiers.

CONDITIONS GÉNÉRALES D'ELVETINO SA

7. Prix

7.1

Les prix des mets et des boissons sont fixés dans la confirmation de commande d'Elvetino SA.

Sous réserve de changements de prix, de changements de produits ou de changements de cuvée pour les vins.

Tous les prix incluent la taxe sur la valeur ajoutée actuelle.

7.2

Les frais de personnel, de logistique et d'infrastructure ainsi que le service de table avec décoration saisonnière sont facturés séparément et en plus du coût des repas et des boissons, selon le type de train. Leur montant est fonction des taux horaires définis et des besoins en personnel, logistique et infrastructure requis selon l'horaire, l'offre de restauration et l'infrastructure.

Nous nous réservons le droit de facturer un droit de bouchon si les passagers et passagères apportent leurs propres boissons.

8. Facturation et paiement

8.1

Les prestations consignées dans la confirmation de commande écrite d'Elvetino SA sont facturées à l'issue du voyage. D'éventuelles prestations allant au-delà de la confirmation de commande sont également facturées.

8.2

Les prestations sont exclusivement facturées en francs suisses à une adresse en Suisse. Elvetino SA se réserve le droit d'exiger un acompte ou un versement anticipé. La facture envoyée au client ou à la cliente est payable net dans les 30 jours.

8.3

Le paiement en espèces ou sur place par carte de crédit est possible dans tous les trains réguliers et dans les trains spéciaux.

CONDITIONS GÉNÉRALES D'ELVETINO SA

9. Responsabilité

9.1

Elvetino SA s'engage à fournir les prestations contractuelles avec soin.

Elvetino SA décline toute responsabilité pour:

- Le respect des horaires, d'éventuelles interruptions du trajet, retards, changements de ligne ou autres désagréments causés par des perturbations de l'exploitation.
- La perte, le vol ou la détérioration d'objets de valeur.
- Les cas de force majeure ou des événements que ne pouvait pas prévoir ou prévenir Elvetino SA.

9.2

Toute responsabilité quant à d'autres prétentions ou dommages supplémentaires, en particulier des prétentions en dommages-intérêts pour des dommages indirects ou consécutifs, un manque à gagner, des économies non réalisées ainsi que des pertes de revenus, est expressément exclue.

9.3

Les entreprises de transport sont directement responsables dans le cadre de leur responsabilité civile légale.

9.4

Si Elvetino est responsable de dommages causés par une entreprise à laquelle elle a eu recours pour l'exécution du contrat, le lésé cède son droit de réclamer des dommages-intérêts à Elvetino SA.

9.5

La responsabilité non contractuelle est conforme aux dispositions légales applicables, la responsabilité d'Elvetino SA restant limitée à sa propre faute ou à une négligence grave.

10. Droit applicable et for

10.1

Le jugement de tout litige résultant du présent contrat est exclusivement régi par le droit suisse.

10.2

Le for juridique exclusif est Zurich (ville), Suisse.