



**RESTAURATION 2022-2023**  
**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
- Déjeuners et dîners page 11
- Live cooking page 17
- Buffets (Printemps, Automne, Hiver) page 19
- Buffets à thème page 25
- Brunch page 26
- Menu à la carte page 27
- Gâteaux et douceurs pour événements spéciaux page 29
- Forfaits vins et boissons à la carte page 31

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

PRINTEMPS

du 20 mars au 20 juin 2022

ÉTÉ

du 21 juin au 22 septembre 2022

AUTOMNE / HIVER

du 23 septembre 2022 au 19 mars 2023

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 - 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 - 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 - 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 CHAMPAGNE - 1H

**CHF 59.-**

Champagne Lombard " Référence " Brut - Sélection Café Léman (illimité)

Bières suisses - Sélection Café Léman

Eaux minérales

Sodas et jus de fruits

### FORFAIT SANS ALCOOL - 1H

**CHF 12.-**

Eaux minérales

Sodas et jus de fruits

**- Choix plus large de vins et champagnes à votre disposition -**

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

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

# AMUSE-BOUCHES APÉRITIF

## NOTRE SÉLECTION FROIDE

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

**Nos planches garnies (pain, beurre, oignons et cornichons) / 10 pers**

Lacustre : féra et truite fumées, écrevisses marinées au basilic **CHF 150.-**

Alpine : Tête de moine, Gruyère et Venogette **CHF 130.-**

Suisse : jambon cru, viande séchée, lard paysan et saucisse au Fendant **CHF 140.-**

**Assiette de légumes croquants et sauces (10 personnes) / CHF 40.-**

### **Assortiment de pièces au choix**

Minimum 3 pièces par personne – **CHF 4.-/pièce**

#### **Tartares sur mini baguettes**

Tartare de bœuf aux graines de moutarde

Tartare de saumon Balik au citron vert

Tartare de légumes parfumé à la truffe

Tartare d'avocat au piment d'Espelette

#### **Canapés**

Savarin à l'aneth, saumon Balik et fromage frais

Mini pita au poulet tandoori, légumes et menthe fraîche

Bruschetta au pesto de tomates, Tête de moine et huile verte

California roll de foie gras au miel et noisettes torréfiées

Mini bun jambon – Gruyère, pistaches et moutarde de Bénichon

Bagel de légumes grillés au safran

Rouleau de feuille de riz au nori, pamplemousse et avocat

Wrap au fromage de brebis de Praz-Romond et marmelade de coings



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

# AMUSE-BOUCHES APÉRITIF

## NOTRE SÉLECTION CHAUDE

### Assortiment de pièces au choix

Minimum 3 pièces par personne – **CHF 4.-/pièce**

Beignets de filet de sandre, sauce tartare

Samossa de feta à la menthe, sauce tsatziki

Mini Malakoff (20g)

Croquette de rôsti au Gruyère

Brochette de poulet mariné au thym et jus de citron

## ASSORTIMENT DE SPÉCIALITÉS CAVIAR HOUSE & PRUNIER

### Assortiment de pièces au choix

Minimum 3 pièces par personne

### Amuse-bouches Balik / CHF 5.- la pièce

**Pétale de saumon Balik Tsar Nikolaj**

**Mini Tsarina**

Blinis, crème double, saumon Balik

**Maki Balik**

Saumon Balik, tartare de saumon Balik, cream cheese, Balik pearls

**Rose de Balik**

Balik tradition, moutarde douce, pain carasau

**Balik exotique**

Fruit de la passion, avocat, tartare de saumon Balik

### Amuse-bouches Prunier / CHF 10.- la pièce

**Blinis de caviar**

Blinis, crème smetana et caviar Prunier



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

# COCKTAILS DÉJEUNATOIRES OU DINATOIRES



# COCKTAILS DÉJEUNATOIRES OU DINATOIRES

## PIÈCES FROIDES

### Végétariens

Choux avocat - tomates séchées et graines de pavot  
 Moelleux à l'aneth, fenouil confit aux poivrons  
 Brunoise de légumes d'été, féta et menthe poivrée  
 Macaron tomate, basilic et tapenade Kalamata

### Poissons

Tramezzini de pain noir au crabe et graines de moutarde  
 Involtini de saumon Balik au fromage frais et baies de goji  
 Rillettes d'anguilles fumées mousse de raifort et pommes vertes  
 Tartare d'écrevisses en marinade estivale

### Viandes

Foie gras sur pain d'épices, goyave et noisettes  
 Filet de caille en chaud-froid truffé  
 Macaron au magret de canard fumé et à l'orange  
 Tataki de bœuf teriyaki, sésame et coriandre fraîche

## PIÈCES CHAUDES

### Végétariens

Fine ratatouille au citron confit  
 Arrancini de mozzareline, tomates séchées et safran  
 Tatin de légumes grillés à la parmigiana  
 Ravioles du Dauphiné, crème de reblochon parfumée à la truffe

### Poissons

Cannelloni de homard, légumes et bisque réduite  
 Beignet de filet d'anchois et crevettes à la livèche  
 Dés de thon rouge snacké au sésame, gingembre et wakame  
 Saint Jacques rôti sur poireau confit, mousse de pomme de terre fumée

### Viandes

Brochette de poulet marinée à la sarriette, fleur de sel de Bex  
 Mini grenadin de veau en croûte de pistache  
 Filet de canette rôti, jus corsé aux fraises et noisettes concassées  
 Cromesquis de noisettes d'agneau persillées

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

## PIÈCES SUCRÉES

Mini financier, mousse chocolat blanc et fèves de tonka  
Macaron framboise, mousseline pistache parfumée au Yuzu  
Confit d'ananas au basilic thaï  
Mini moelleux pistache-griotte  
Panna cotta au coing, gelée d'hibiscus  
Tartelette citron au chocolat gianduja  
Bouchon tiramisu, éclats de framboises croustillants  
Pom'pie, crumble au thym  
Tartelette au crémeux framboise, guimauve  
Mini pecan'pie, double crème à la résiné  
Fondant au caramel beurre salé  
Assortiment de mini choux au chocolat

## FORFAITS COCKTAILS À CHOIX

Sélection de 8 pièces  
**CHF 40.- / pers.**

Sélection de 12 pièces  
**CHF 60.- / pers.**

Sélection de 16 pièces  
**CHF 80.- / pers.**

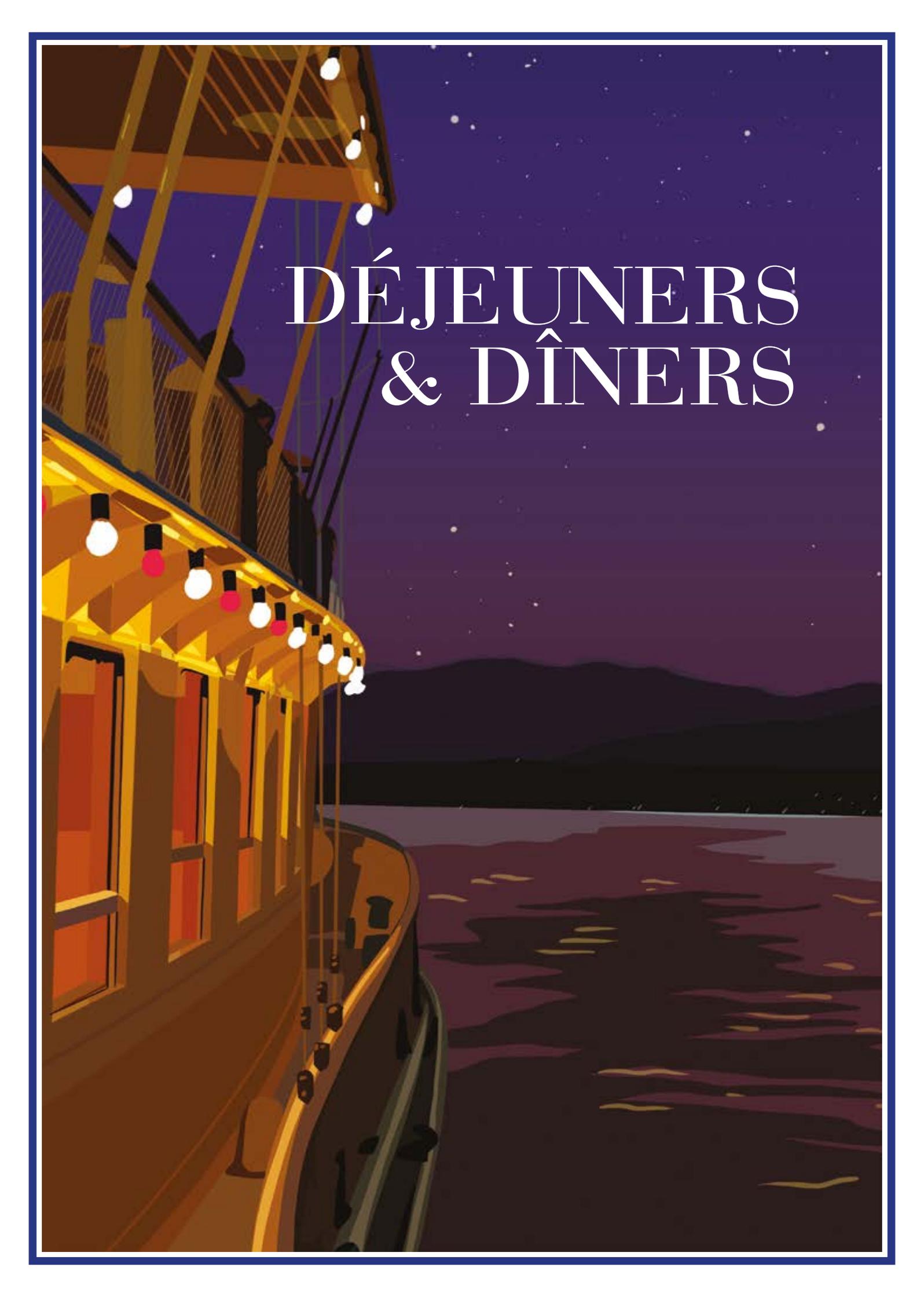
Sélection de 20 pièces  
**CHF 100.- / pers.**

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.





# DÉJEUNERS & DÎNERS

## DÉJEUNERS ET DÎNERS

## MENU AU FIL DE L'EAU

**CHF 85.- / pers.**

4 plats + mignardises

Amuse-bouche

Espuma d'œuf en brouillade aux morilles

EntréeVelouté glacé de petits pois au lait d'amandes,  
ricotta onctueuse parfumée à la truffe blanchePlat principalTournedos de brochet farci aux petits légumes,  
lingot de risotto aux asperges vertes  
Sauce au champagneDessertTarte fine tiède aux pommes,  
glace artisanale à la crème double  
et meringue

.....

Mignardises

## MENU CAFÉ LÉMAN

**CHF 100.- / pers.**

4 plats + mignardises

Amuse-bouche

Opéra de saumon Balik au raifort

EntréeFinger de foie gras à la rhubarbe  
et sa madeleine à la lavandePlat principalTendresse de veau,  
mousseline d'agria à la graine de moutarde,  
légumes glacés et sauce au GamaretDessert

Le chocolat fève tonka

.....

Mignardises

**Ces prix s'entendent hors boissons.****Des accords mets et vins peuvent être proposés pour chaque menu sur demande.****Les menus peuvent être ajustés aux régimes spéciaux (sans lactose, sans gluten ou autres allergies).****Pour les enfants, nous vous invitons à choisir parmi les menus existants, ils seront servis en 1/2 portion et facturés à demi tarif.**

## DÉJEUNERS ET DÎNERS

### MENU AU FIL DE L'EAU

**CHF 85.- / pers.**

4 plats + mignardises

#### Amuse-bouche

Panna cotta de burrata,  
gelée de tomate au basilic

#### Entrée

Tartare de bœuf et haddock fumé,  
salade de jeunes pousses et mini baguette

#### Plat principal

Dos de sandre rôti,  
cannelloni de légumes d'été au basilic,  
beurre blanc safrané

#### Dessert

Le chou macadamia vanillé

.....

Mignardises

### MENU CAFÉ LÉMAN

**CHF 100.- / pers.**

4 plats + mignardises

#### Amuse-bouche

Sucette de foie gras  
et son chutney de griottes

#### Entrée

Ravioles de homard, tomates et basilic,  
bisque mousseuse

#### Plat principal

Filet de canette aux pêches rôties  
et crumble thym-citron,  
pomme Anna, tomates cerises au four

#### Dessert

Tartelette Joconde fraises et framboise,  
crème mousseline

.....

Mignardises

Ces prix s'entendent hors boissons.

Des accords mets et vins peuvent être proposés pour chaque menu sur demande.

Les menus peuvent être ajustés aux régimes spéciaux (sans lactose, sans gluten ou autres allergies).

Pour les enfants, nous vous invitons à choisir parmi les menus existants, ils seront servis en 1/2 portion et facturés à demi tarif.

## DÉJEUNERS ET DÎNERS

## MENU AU FIL DE L'EAU

**CHF 85.- / pers.**

4 plats + mignardises

Amuse-bouche

Velouté de choux fleur à la crème de Moleson

EntréeMarbré au foie gras et sanglier,  
saladine relevée au XérèsPlat principalSuprême de poulet jaune rôti,  
mille-feuilles de céleri et pommes de terreDessertPanna cotta à l'orange sanguine,  
fraîcheur d'agrumes à la cannelle

.....

Mignardises

## MENU CAFÉ LÉMAN

**CHF 100.- / pers.**

4 plats + mignardises

Amuse-bouche

Cube de foie gras et kumquat confit

EntréeŒuf poché, vinaigrette truffée,  
wok de champignons des bois,  
jus court aux noixPlat principalFilet de bœuf basse température,  
jus au soja, carottes au cumin  
et pommes grenaille confitesDessertMirliton pistache,  
mousse de chocolat blanc et citron vert,  
coulis exotique

.....

Mignardises

Ces prix s'entendent hors boissons.

Des accords mets et vins peuvent être proposés pour chaque menu sur demande.

Les menus peuvent être ajustés aux régimes spéciaux (sans lactose, sans gluten ou autres allergies).

Pour les enfants, nous vous invitons à choisir parmi les menus existants, ils seront servis en 1/2 portion et facturés à demi tarif.

## DÉJEUNERS ET DÎNERS VÉGÉTARIENS

### MENU AU FIL DE L'EAU

**CHF 85.- / pers.**

4 plats + mignardises

#### Amuse-bouche

Panna Cotta de burrata, gelée de tomate au basilic

#### Entrée

Velouté glacé de choux fleur au vacherin fribourgeois,  
légumes croquants en vinaigrette truffée,  
pistaches concassées

#### Plat principal

Wok de légumes au tofu fumé,  
lingot de risotto aux asperges vertes  
Sauce au champagne

#### Dessert

Tarte fine aux pommes,  
glace artisanale à la crème double et meringue

.....

Mignardises

### MENU CAFÉ LÉMAN

**CHF 100.- / pers.**

4 plats + mignardises

#### Amuse-bouche

Velouté de céleri à la truffe noire,  
éclats de noisettes

#### Entrée

Bruschetta d'olives taggiasche,  
tomates séchées au vieux balsamique,  
fenouil croquant et pistou

#### Plat principal

Ravioles ouvertes d'asperges vertes  
au parmesan,  
basquaise de piquillos relevée au safran

#### Dessert

Tartelette Joconde fraise – framboise,  
mousseline vanille

.....

Mignardises

Ces prix s'entendent hors boissons.

Des accords mets et vins peuvent être proposés pour chaque menu sur demande.

Les menus peuvent être ajustés aux régimes spéciaux (sans lactose, sans gluten ou autres allergies).

Pour les enfants, nous vous invitons à choisir parmi les menus existants, ils seront servis en 1/2 portion et facturés à demi tarif.

## DÉJEUNERS ET DÎNERS

### MENU PRESTIGE

**CHF 140.- / pers.**

4 plats + mignardises

#### Amuse-bouche

Cornetto de thon rouge au caviar Prunier

#### Entrée

Pétales de saumon Balik Sjomga Tradition,  
crèmeux de céleri,  
floralie de légumes croquants

#### Plat principal

Selle d'agneau farcie  
au beurre d'herbes et ail noir,  
conchiglioni et morilles, jus réduit

#### Dessert

Mille-feuille d'ananas rôti  
aux épices douces,  
caramel à la coriandre

.....

Mignardises

### MENU EXPÉRIENCE

**CHF 180.- / pers.**

6 plats + mignardises

#### Amuse-bouche

Maki de homard, bisque à l'orange

#### Entrée

Marbré de foie gras de canard aux fraises, brioche tiède

#### Poisson

Duo de sole et sandre en croute de citron,  
laitue braisée au beurre de marjolaine

#### Viande

Filet de bœuf Wellington, sauce Malvoisie, crèmeux d'artichaut

#### Pré dessert

Ice Malossol  
Vodka servie avec sorbet citron et caviar Prunier

#### Dessert

Praliné chocolat, ganache passion,  
craquant au sésame

.....

Mignardises

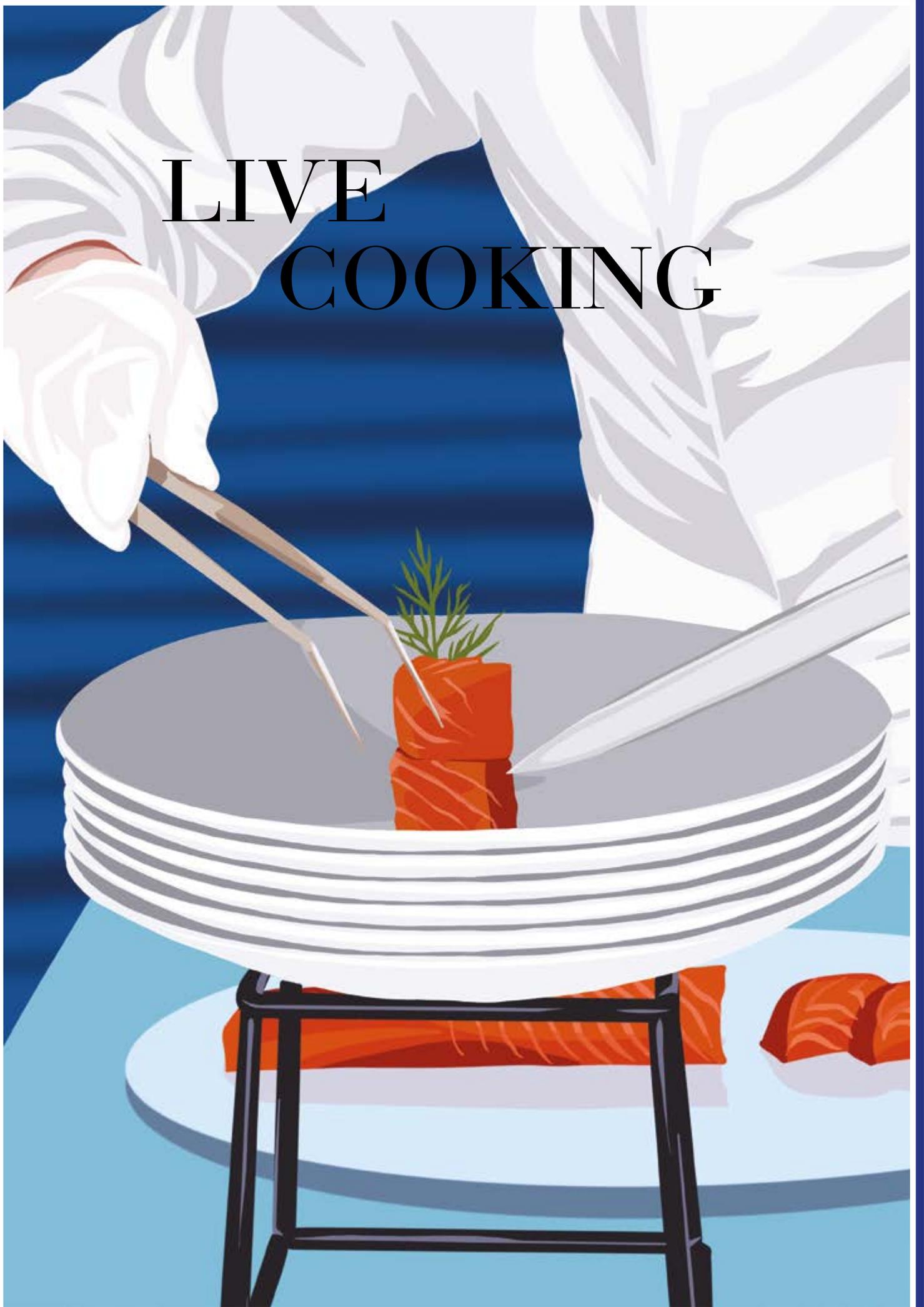
Ces prix s'entendent hors boissons.

Des accords mets et vins peuvent être proposés pour chaque menu sur demande.

Les menus peuvent être ajustés aux régimes spéciaux (sans lactose, sans gluten ou autres allergies).

Pour les enfants, nous vous invitons à choisir parmi les menus existants, ils seront servis en 1/2 portion et facturés à demi tarif.

# 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 asperges

 Risotto au parmesan,  
tomates et basilic

 Risotto aux saveurs  
de truffe

### 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, glace de viande

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

Train de côtes de bœuf en croûte de sel de Bex, jus aux échalotes

### CAVIAR SHOT

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.**



# BUFFETS



# BUFFETS

## BUFFET CAFÉ LÉMAN

**CHF 100.- / pers.**

6 entrées, 2 plats, 5 garnitures, fromages, 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 rillettes de truite fumée au raifort

### Plats

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

### Garnitures

Duo de carottes glacées  
Gratin de courgettes à la marjolaine  
Penne fraîches au beurre  
Pommes boulangères  
Riz basmati

### Fromage

Assortiment de fromages suisses affinés

### Desserts

Salade d'oranges et pamplemousses  
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 100.- / pers.**

6 entrées, 2 plats, 5 garnitures, fromages, 6 desserts

#### Entrées

Assortiment de crudités

Tomates 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 vénéré

Pommes de terre rissolées, petits oignons et champignons

Haricots coco, tomates fraîches et coriandre

#### Fromage

Assortiment de fromages suisses affinés

#### Desserts

Panna cotta aux fruits rouges

Soupe de fraises au vinaigre balsamique

Tarte fine aux abricots et amandes

Eclair au café

Mousse au chocolat lactée et fèves de tonka

Crème brûlée vanille

\*Indication géographique protégée

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 100.- / pers.**

6 entrées, 2 plats, 5 garnitures, fromages, 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 en 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

#### Fromage

Assortiment de fromages suisses affinés

#### 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

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 PRESTIGE

**CHF 140.- / pers.**

6 entrées, 2 plats, 5 garnitures, fromages, 6 desserts

Caviarshot Prunier d'accueil pour chaque convive

### Entrées

Achard de papaye verte

Salpicon de homard aux fèves

Pâté en croûte Richelieu

Tartelette au foie gras et pata negra

California roll aux œufs de saumon

Salade de ravioles du Dauphiné, vinaigrette parfumée à la truffe

### Plats

Dos de sandre rôti aux écrevisses, beurre blanc à la livèche et Johannisberg

Ballotin de poulet patte noire au gruyère, persillade et jus corsé au poivre de Kampot

### Garnitures

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Gratin de crozets au vacherin fribourgeois

Tomates dattarino rôties à l'origan frais

Légumes confits comme une basquaise

Courgettes sautées à l'ail et au curry

### Fromage

Assortiment de fromages suisses affinés

### Desserts

Finger mangue-passion

Moelleux de pommes au sirop d'érable

Opéra

Cheesecake spéculos au coulis de prune du valais

Tourte de Linz

Panna cotta au chocolat

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 ÉPICURIEN

**CHF 180.- / pers.**

Caviarshot d'accueil, 6 entrées, 2 plats, 5 garnitures, fromages, 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 valaisannes  
Crème brûlée au foie gras

#### Plats

Filet d'omble chevalier meunière, 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  
Pommes de terre ratte confites à l'ail rose  
Tian de cucurbitacées multicolores  
Farandole de mini légumes

#### Fromage

Assortiment de fromages suisses affinés

#### Desserts

Saint-Honoré à la confiture de lait  
Finger mascarpone et fruits rouges  
Blanc-manger aux amandes et coulis yuzu  
Le chocolat en trois façons  
Crème brûlée à la raisiné et sarrasin torréfié  
Salpicon de fruits frais 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 ".

# BUFFET A THÈME

CHF 120.- / pers.

## ITALIE

6 entrées, 3 plats, 4 garnitures, fromages, 4 desserts

### Entrées

Assortiment de charcuteries, condiments et focaccia au romarin  
(Mortadelle, Coppa et Bresaola)

Déclinaison de tomates au pistou, mozzarella Di Buffala et copeaux de parmesan

Vitello Tonato

Salade de penne aux tomates séchées et citrons confits

Roquette, oignons rouges et pignons de pin  
(Vinaigrettes : olive-citron et olive-balsamique)

Légumes grillés marinés au basilic

### Plats

Sauté de bœuf à la milanaise

Filets de truite rôtis à l'origan

Lasagnes gratinées au parmesan

### Garnitures

Polenta au gorgonzola

Spaghettis à l'huile d'olive

Fine ratatouille à la marjolaine

Fenouil confit aux graines d'anis

### Fromage

Assortiment de fromages italiens

### Desserts

Tiramisu

Panna Cotta au coulis de framboises

Minestrone de fruits frais à la badiane

Panettone

**Buffet à thème selon votre choix et sur demande**

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

## BUFFET BRUNCH

**CHF 59.- / pers.**

Assortiment de yaourts nature / aux fruits

Birsher

Œufs brouillés

Lard grillé

Salade d'écrevisses marinées aux épices douces

Coleslaw

\*\*\*\*\*

Filet de truite rôti, beurre blanc aux herbes de montagne

Spare ribs confits sauce barbecue

\*\*\*\*\*

Tomates aux herbes

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Riz long aux légumes

Courgettes sautées à la sarriette

\*\*\*\*\*

Salade de fruits frais

Pancakes (miel, sirop d'érable et confitures)

Muffins chocolat

Donuts

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 ".

## MENU À LA CARTE " TAILOR MADE "

## AMUSE-BOUCHES

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

## ENTRÉES

VIANDES :

Salade de bœuf à la Thaï et légumes croquants	CHF 25.-
Mi-cuit de foie gras à la malvoisie, chutney myrtille	CHF 27.-
Carpaccio de filet de bœuf à l'huile de truffe blanche	CHF 31.-

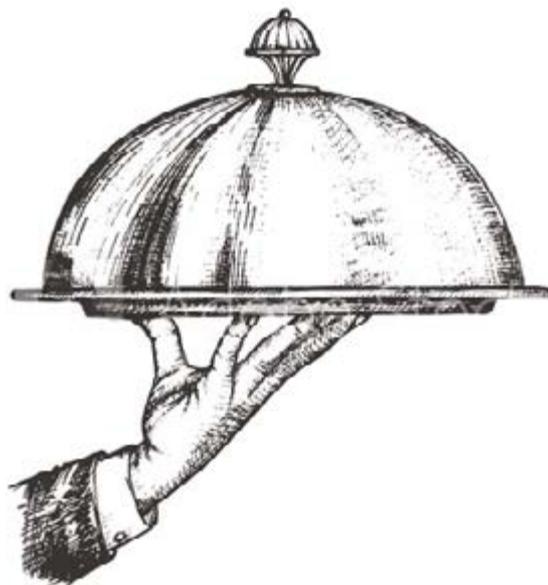
POISSONS :

Duo de saumons Balik, fumé et gravlax tartare de légumes croquants au citron confit	CHF 32.-
Burratina au caviar Prunier et huile d'olive fumée	CHF 33.-
Demi-queue de homard et sa vinaigrette aux petits légumes et yuzu	CHF 38.-

VÉGÉTARIENS :

Soupe froide de betterave et raifort à l'ail noir	CHF 14.-
Barigoule d'artichauts 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 :

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 :

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	CHF 42.-

VÉGÉTARIENS :

Velouté de saison (petits pois, tomates, topinambour)	CHF 15.-
Risotto de saison (asperges vertes, piquillos, cèpes)	CHF 25.-

**NOS GARNITURES** au choix, en accompagnement de votre plat principal CHF 8.-

Fine ratatouille poêlée à l'huile d'olive
Duo de carotte au beurre salé et ache des montagnes
Gratin de pommes de terre à la crème de Gruyère
Étuvée de riz sauvage

## FROMAGES

Sélection de 4 fromages affinés suisses	CHF 20.-
---	----------

## NOS DESSERTS

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



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

# GÂTEAUX ET DOUCEURS POUR ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX



## GÂTEAUX ET DOUCEURS POUR ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

<b>Le chocolat</b> Mousse chocolat, croustillant, feuillantine praliné noisette	<b>CHF 12.- / pers.</b>
<b>La forêt noire</b> Génoise chocolat, crème chantilly, griottes au kirsch	<b>CHF 12.- / pers.</b>
<b>Le poire caramel</b> Génoise nature et génoise cacao, mousse caramel, cubes de poire	<b>CHF 12.- / pers.</b>
<b>Le framboisier</b> (d'avril à septembre) Génoise, mousse vanille, framboises et brisures de pistaches	<b>CHF 12.- / pers.</b>
<b>Le griotin</b> Biscuit amande, compotée de griottes, mousse mascarpone	<b>CHF 12.- / pers.</b>
<b>L'exotique</b> Biscuit amande, compotée de mangue et passion, mousse chocolat blanc	<b>CHF 12.- / pers.</b>

Pièces montées ou pièces surprises sur demande

### SÉLECTION DE VINS PÉTILLANTS ET CHAMPAGNES

	Coupe 10 cl	Bouteille 75 cl
Baccarat Rosé, Cuvée Prestige Genève	12.-	65.-
Murailles Brut Vaud, H. Badoux	10.-	55.-
Champagne " Référence " Brut - Sélection Café Léman - Lombard	15.-	105.-
Champagne " Référence " Rosé - Sélection Café Léman - Lombard	19.-	130.-

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

## FORFAITS VINS ET BOISSONS

En accompagnement de votre repas

### FORFAIT DÉCOUVERTE - 2H

2 dl : CHF 19.- 3 dl : CHF 24.-

#### Proposition genevoise

Vin blanc - Riesling Sylvaner - Domaine des Balisiers

Vin rouge - Gamaret Cœur de Clémence - Cave de Genève

#### Proposition vaudoise

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

#### Proposition valaisanne

Vin blanc - Fendant, Pont de la Morge - Thierry Constantin

Vin rouge - Gamay " Vieilles Vignes " - Thierry Constantin

### FORFAIT INITIÉ - 2H

2 dl : CHF 22.- 3 dl : CHF 27.-

#### Proposition genevoise

Vin blanc - Chardonnay, Domaine de Sezenove - Bernard Bosseau

Vin rouge - Pinot Noir- Sélection Café Léman - Domaine des Balisiers

#### Proposition vaudoise

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

Vin rouge - Garanoir AOC - Sélection Café Léman - P. Fonjallaz

#### Proposition valaisanne

Vin blanc - Petite Arvine AOC - Domaine J.R. Germanier

Vin rouge - Humagne Rouge - Domaine J.R. Germanier



## FORFAITS VINS ET BOISSONS

En accompagnement de votre repas

### FORFAIT CONNAISSEUR - 2H

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

#### Proposition genevoise

Vin blanc – Sauvignon, Domaine des 3 étoiles, Peissy

Vin rouge – Esprit de Genève, Cave de Sezenove - Bernard Bosseau

#### Proposition vaudoise

Vin blanc – Aigle " Les Murailles " AOC - H. Badoux

Vin rouge – Aigle " Les Murailles " Pinot Noir - H. Badoux

#### Proposition valaisanne

Vin blanc – Petite Arvine AOC - Domaine J.R. Germanier

Vin rouge - Syrah " Les Larmes d'Héraclès ", 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**



## EN FIN DE REPAS

### OPEN BAR

**CHF 45.- par pers. et par heure**

Campari  
Martini, Ricard  
Vin blanc  
Kir  
Whisky suisse de Féchy « Allan's gold  
Bettems  
J&B Rare  
Vodka suisse Xellent  
Gin Hendricks  
Rhum Havana Club 7 ans  
Tequila Jose Cuervo  
Cognac Hennessy VSOP  
Limoncello  
Amaretto  
Get 27  
Grappa  
Williamine  
Abricotine Morand

### BAR À COCKTAIL

**Cocktail : CHF 15.-**

Mojito  
Punch  
Bloody mary  
Tequila sunrise  
Cuba libre  
Caipirinha  
Mimosa  
Spritz  
Cocktail Café Léman  
(coupe de prosecco, framboise fraîche et kir de framboise)

**Cocktail CHF 12.- à partir du troisième**



## BOISSONS À LA CARTE

### EAUX MINÉRALES

Henniez Naturelle / Légère 50 cl 4.50

### JUS & SODAS

Nectar / Jus de fruits suisses Iris 25 cl 7.-  
Abricot, fraise, pomme

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.-

Sanbitter 10 cl 5.-

### BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné 4.-

Double espresso 6.-

Espresso 4.-

Ristretto 4.-

Cappuccino 5.-

Renversé 5.-

Latte macchiato 5.-

Chocolat chaud 5.-

Verre de lait suisse 2.-

Lait de soja disponible

Thés et infusions (sélection sur demande) 4.50

### BIÈRES BOUTEILLES

Bières suisses - Sélection Café Léman 33 cl 7.-  
Blonde NavAle, Blanche Écume

Bière sans alcool Erdinger 7.-

### BIÈRES PRESSION

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

### CIDRE

Véritable Cidre suisse La Pépité 33 cl 9.-

### PROSECCO & CHAMPAGNES

Prosecco "Enjoy" Pico Maccario coupe Btle 75cl 7.- 46.-

Champagne "Référence" Brut Lombard 15.- 105.-  
Sélection Café Léman

Champagne "Référence" Rosé Lombard 19.- 130.-  
Sélection Café Léman

### APÉRITIFS

Cocktail Café Léman 13.-  
Prosecco, liqueur framboise et framboise fraîche

Apérol Spritz 12.-

Spritz Royal 19.-  
Aperol et Champagne

Kir vin blanc 7.-

Ricard 7.-

Martini blanc / rouge 7.-

Campari 7.-

### SPIRITUEUX

EAUX DE VIE 2 cl

Williamine Morand 8.-

Abricotine Morand 8.-

Eau de vie de Damassine 14.-

Grappa Fior di Vite 4 cl 12.-

LIQUEURS 4 cl

Limoncello 8.-

Amaretto Disaronno 8.-

Get 27 8.-

Chartreuse verte 14.-

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.-

---

Calvados "Selection" Morin père et fils 14.-

Armagnac Marquisa 14.-

Gin Hendricks 15.-

Rhum Havana Club 7 ans 16.-

# CARTE DES VINS

## VINS BLANCS SUISSES

10 cl Btle 70 cl ou 75 cl

### GENÈVE

Riesling-Sylvaner Domaine des Balisiers	7.-	49.-
Aligoté Domaine des Balisiers		49.-
Chardonnay Domaine de Sezenove Bernard Bosseau		49.-
Pinot. Chardonnay Domaine Grand Cour J.P. Pellegrin		59.-
Sauvignon de Peissy AOC Domaine des Trois Etoiles	9.-	59.-

### LA CÔTE



Mont sur Rolle Grand Cru " Un Air de Fête " C. Berthaudin		39.-
La Colombe " Bio " Famille Pacot	7.-	48.-
Chardonnay Les Frères Dutruy		65.-

### LAVAUX

Château du Châtelard Grand Cru AOC	7.-	47.-
Sélection Café Léman P. Fonjallaz		
Fleurettes " Aux 4 plants " AOC Domaine de la Croix Duplex	37,5 cl 33.-	64.-
Epresses Grand Cru " La République " AOC P. Fonjallaz		53.-
Calamin Grand Cru Terres de Lavaux		69.-
Dézaley " La Dezaleyre " Grand Cru AOC Domaine Butticaz		65.-
Dézaley Grand Cru " Chemin de Fer " AOC Massy		78.-
Chardonnay " Fût de Chêne " Terres de Lavaux 50 cl	48.-	77.-

### CHABLAIS

Aigle " Les Murailles " AOC H. Badoux	8.-	55.-
Yvorne Grand Cru " Petit Vignoble " AOC H. Badoux		59.-

### VALAIS / WALLIS

Fendant " Promesse d'amitié " Caves des Promesses	6.-	39.-
Petite Arvine AOC Domaine J.R. Germanier	9.-	57.-
Humagne Blanche Terre Natale		55.-
Johannisberg " Promesse de typicité " Caves des Promesses		55.-
Amigne Picolo Vendanges Tardives Domaine Butticaz	37,5 cl	78.-

### PÉTILLANTS & CHAMPAGNES

10 cl Btle 75 cl

Murailles Brut Vaud, H. Badoux	10.-	55.-
Prosecco " Enjoy " Pico Maccario	7.-	46.-
Champagne " Référence " Brut Lombard Sélection Café Léman	15.-	105.-
Champagne " Référence " Rosé Lombard Sélection Café Léman	19.-	130.-

### VINS BLANCS FRANÇAIS

Btle 75 cl

Chardonnay Sélection Caviar House Bourgogne, Maison Chanzy	9.-	55.-
Chablis " Vieilles Vignes " P. Bouchard		65.-
Mercurey 1er Cru Clos du Roi Maison Chanzy		89.-
Sancerre " Panseillot " Domaine Guillerault 2019		69.-

## VINS ROUGES SUISSES

10 cl Btle 70 cl ou 75 cl

### GENÈVE

Gamay. Garanoir Domaine Grand Cour AOC J.P. Pellegrin		59.-
Gamaret Cœur de Clémence Cave de Genève	9.-	59.-
Pinot Noir- Sélection Café Léman Domaine des Balisiers	9.-	59.-
Pierre noire Cave de Sezenove Bernard Bosseau		65.-
Esprit de Genève Cave de Sezenove Bernard Bosseau		62.-
Syrah Domaine du Clos des Pins Dardagny, Marc Ramu		79.-

### LA CÔTE

Le Rouge Amour Gamay Fruité AOC C. Berthaudin	7.-	45.-
Pinot Noir " La Côte " Domaine de la Colombe		65.-

### LAVAUX

Garanoir AOC - Sélection Café Léman P. Fonjallaz	7.- 50 cl 28.-	47.-
Syrah " District d'Aigle " Domaine de la Croix Duplex		72.-
4C " Prestige " Barrique Assemblage de quatre cépages nobles, Terres de Lavaux		85.-

### CHABLAIS

Aigle " Les Murailles " Pinot Noir AOC H. Badoux	9.-	57.-
Merlot Prestige Barrique AOC H. Badoux		78.-

### VALAIS / WALLIS

Gamay " Vieilles Vignes " Thierry Constantin	7.-	48.-
Rouge de Terre Domaine J.R. Germanier	7.-	49.-
Humagne Rouge Domaine J.R. Germanier		69.-
Pinot Noir " Clos Beauregard " Thierry Constantin		73.-
Cornalin " Aguares " Thierry Constantin	37,5 cl 48.-	92.-
Syrah " Les Larmes d'Héraclès " L.B. Emery		74.-
Syrah Henri Valloton		99.-

### VINS ROSÉS SUISSES

10 cl Btle 75 cl



Pinot Noir " Rosé de Lune " Genève, Domaine des Balisiers		49.-
Rosé de Gamay AOC - Sélection Café Léman Vaud, P. Fonjallaz	6.- 50 cl 28.-	39.-

### VINS ROUGES FRANÇAIS

Btle 75 cl

Pinot Noir Sélection Caviar House Bourgogne, Maison Chanzy	9.-	55.-
Nuits-Saint-Georges Domaine Nudant 2018		125.-
Crozes Hermitage Bio " Les Meysonniers " M. Chapoutier 2019		69.-
Château Sociando-Mallet Haut-Medoc 2007		125.-
Château Larmande Grand-Cru Saint-Emilion 2018		125.-



## LOGISTIQUE ET DIVERS

### TARIF ET FRAIS SUPPLEMENTAIRES

Un minimum de dépenses est demandé dès 3h de croisière : CHF 90.- par personne.

Pour une durée de moins de 3h, nous étudierons chaque demande.

En-dessous d'un budget minimum de CHF 90.- par personne, des frais supplémentaires peuvent être ajoutés en fonction de la durée de la croisière et du nombre de personne.

Nos tarifs incluent, le nappage, le matériel, la TVA et le personnel pour une durée maximum de 4 heures. Au-delà de 4 heures de croisière, les heures supplémentaires seront facturées en fonction du personnel nécessaire aux tarifs indiqués ci-dessous :

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
Maître 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 ne tiennent pas compte du temps dédié à la mise en place et 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 du personnel durant les hauts-le-pied (parcours à vide), à la logistique, au nettoyage supplémentaire, au matériel, au mobilier et aux arts de la table, pourront être définis selon le lieu de votre événement, le nombre de convives et 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'ÉVÈNEMENT, ACOMPTE 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'ÉVÈNEMENT**

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 MOINS DE 18 ANS**

Pour la protection de la jeunesse, la loi suisse interdit la vente de vin, bière et cidre au jeunes de moins de 16 ans ainsi que les spiritueux, apéritif et alcopops 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](mailto:stephanie.saad@cafeleman.ch)

Pour réserver votre bateau

votre contact CGN

Tel. +41 21 614 62 18

E-mail : [exclusive@cg.ch](mailto:exclusive@cg.ch)

