



SV RESTAURANT OMS

Bienvenue

Que vous souhaitiez inviter à un cocktail ou à une occasion festive, le choix du bon accompagnement culinaire est essentiel pour la réussite de votre événement.

Avec nous, votre réception est entre de bonnes mains. Nous sommes à vos côtés avant et pendant votre événement, avec un service haut de gamme, une planification experte et un conseil compétent.

1

Transformez votre fête en un événement culinaire. Nous sommes impatients d'être aux petits soins pour vous.

Bertrand Schefzick
Restaurant Manager
T +41 22 791 39 51
restaurant.who@sv-group.ch

SV (Suisse) SA
SV Restaurant OMS
Avenue Appia 20
1202 Genève
<http://who.sv-restaurant.ch>



PAUSES CAFÉS

MATIN ET APRES MIDI

LE MATIN	Par personne
Café, thé	2.50
Café, thé, mini viennoiseries (2 pces)	4.90

L'APRÈS MIDI	Par personne
Café, thé	2.50
Café, thé, cookies gourmand (1 pce)	4.90

A LA CARTE		
Fruit de saison	Pièce	1.20
Tranche de cake (10 pers mini)	Pièce	2.-
Yogourt de la ferme Sapalet	Pièce	2.30
Bircher muesli (10 pers mini)	Pièce	2.90
Salade de fruits (10 pers mini)	Pièce	2.90
Salade de fruits exotique (10 pers mini)	Pièce	3.20
Verrine de graine de chia aux fruits (10 pers mini)	Pièce	2.90
Brochette de fruits (10 pers mini)	Pièce	3.20
Panna cotta aux fruits de saison (10 pers mini)	Pièce	2.20
Mini cookies (1 pièce) (10 pers mini)	Pièce	2.40
Mini muffins (2 pièces) (10 pers mini)	Pièce	2.40
Tartelette du moment (10 pers mini)	Pièce	3.-



PAUSES

FORMULE SANDWICHES

FORMULE PAUSE SIMPLE (10 PERS MINI)	Par personne	8.50
--	-----------------	------

Café, thé, eau minérale, assortiments de sandwichs
2 pcs par personne (baguette oeuf, fromage et dinde)

FORMULE PAUSE CLASSIQUE DÉLICE/WRAP (10 PERS MINI)	Par personne	10.00
---	-----------------	-------

Café, thé, eau minérale, assortiments de sandwichs
2 pcs par personne (wrap thon, délice fromage)

FORMULE PAUSE CHOICE (10 PERS MINI)	Par personne	12.50
--	-----------------	-------

Café, thé, eau minérale, assortiments de sandwichs
3 pcs par personne (wrap poulet, ciabatta mais végétarien, délice thon)

FORMULE PAUSE DELIGHT (10 PERS MINI)	Par personne	14.50
---	-----------------	-------

Café, thé, eau minérale, Petits pains assortis
4 pcs par personne (viande séchée Gruyère, saumon,
légumes de saisons, mozzarella tomate confite)

SALADE EN OPTION

Salade verte, croutons aux fines herbes (10 pers mini) 2.20

Salade verte et crudités assorties (10 pers mini) 2.50

Roquette, copeaux de parmesan et tomate séchées
(10 pers mini) 3.20



PAUSES

FORMULE PAUSE SALADE LUNCH

FORMULE PAUSE SALADE CÉSAR	Par personne	15.50
-----------------------------------	-----------------	-------

Café, thé, eaux minérales
Salade verte, copeaux de parmesan, œuf, croûton, poulet, anchois,
sauce César.

FORMULE PAUSE POKE BOWL	Par personne	15.50
--------------------------------	-----------------	-------

Café, thé, eau minérale

Choix entre trois sortes de poke bowl :

- Nordic** (10 pers mini)
(Riz, avocat, mangue, edamame, saumon, crudité, crème acidulée)
- Oriental** (10 pers mini)
(Quinoa, avocat, humous, sauce yaourt, crudité, mangue, falafel)
- Chicken** (10 pers mini)
(Boulgour, betterave, crudité, ananas, poulet, avocat, oignon frit)

4

A LA CARTE

Boule de pain (10 pers mini)	Pièce	0.70
Ramequin aux fromages (10 pers mini)	Pièce	5.20
Plateau de fromages (10 pers mini)	Plateau	50.00
Quiche aux légumes (10 pers mini)	Pièce	6.90
Panna cotta aux fruits de saison	Pièce	2.20
Mini muffins (10 pers mini)	Pièce	2.20
Tartelette du moment (10 pers mini)	Pièce	3.00
Mini cookies (10 pers mini)	Pièce	2.40



COCKTAIL

NOS APÉRITIFS

(À PARTIR DE 25 PERSONNES)

LA VERRÉE	Par personne	14.90
------------------	-----------------	-------

- Flutes au beurre
- Verrines d'oléagineux assortis
- Mini navette assorties (2 pièces/personne) dinde et Gruyère AOP
- Olives marinées

L'APÉRO	Par personne	16.20
----------------	-----------------	-------

- Olives marinées et tomates confites
- Pain surprise artisanal
- Mini rouleaux de printemps
- Verrine de dips, yogourt et fines herbes

LE GOURMET	Par personne	24.-
-------------------	-----------------	------

- Petits choux farcis à la mousse de saumon
- Olives de kalamata
- Brochette de poulet au garam massala
- Salade de kritharaki, pesto, pignons et tomates séchées
- Mini clubs sandwichs à la dinde
- Croustillant d'oeufs mimosa
- Mini délice à la viande séchée et tête de moine

A LA CARTE

Dips de légumes	100gr	2.90
Mini brochette de poulet	Pièce	3.80
Nems	Pièce	2.40
Samossa	Pièce	2.40
Macarons assortis sucrés	Pièce	1.90
Mignardises (2 pièces / personne)	Pièce	3.40



COCKTAIL

NOS COCKTAILS DINATOIRE

(À PARTIR DE 25 PERSONNES)

GIVRINE	Par personne	27,50
----------------	-----------------	-------

- Saladine de légumes au pesto, fêta vegan marinée
- Mini délice à la dinde fumée et laitue craquante
- Tartelette croustillante, saumon fumé et raifort
- Samossa croustillant aux petits légumes
- Crevettes panées, sauce curry
- Kefta de bœuf, miel, tomate et amande
- Falafels, sauce yogourt
- Mini tartelette aux fruits du moment
- Mini financier
- Mousse au chocolat Villars

MONT ROSE	Par personne	34,-
------------------	-----------------	------

- Guacamole et pico de saison
- Saladine de lentilles corail, vinaigrette coco
- Rice balls au curry vert
- Cube de saumon aux graines
- Ailerons de poulet miel et citron
- Boulettes d'okara, ajvar
- Crêpes gourmande chèvre et noix
- Assortiments de mignardises
- Panna cotta aux fruits du moment
- Tartelette choco-lait caramel



COCKTAIL

E I G E R	Par personne	39,-
<hr/>		
<ul style="list-style-type: none">- Carotte au gingembre, chutney de mangue- Taboulé de quinoa, crémeux de brocolis- Mama ganoush au chou fleur et grenade- Crêpe houmous, oléagineux et fête végétale- Pancake maïs cheddar- Falafels colorés- Brochette de quorn, sauce toume à l'ail noir- Légumes rôtis au sésame et kimchi- Halloumi aux échalotes et mélasse de grenade- Crumble de pomme aux épices- Gâteau choco pomme- Blanc manger coco		

C E R V I N	Par personne	46,-
<hr/>		
<ul style="list-style-type: none">- Cube de saumon mariné, crème de Gruyère et wasabi- Salade végétale aux algues et pomme verte- Bresaola, mozzarella et petits légumes- Croustillant aux œufs façon mimosa- Colin aux céréales, sauce gribiche- Tataki de bœuf, soja et menthe fraîche- Fattouche de saison et falafels- Grenaille farçie au brie et truffe noire- Tempura de légumes charbonneux- Crémeux chocolat 66% et framboise- Crumble de saison- Mini tartelette citron meringuée		



COCKTAIL

BOISSONS À LA CARTE

BOISSONS INCLUSES DANS LES COCKTAILS ET APERITIFS		3 Dl par personne boissons confondus
<hr/>		
Eaux plates et gazeuses, coca cola zero, Gamay et chasselas de Geneve		
Eaux minérales plates et gazeuses	Litre	6.50
Coca cola zero	Litre	9.-
Thé froid SV zéro sucre	Litre	9.-
Limonade SV zéro sucre	Litre	9.-
Chasselas Belles filles (vin blanc)	75cl	28.-
Gamay belles filles (vin rouge)	75cl	32.-
Bières Feldschlosschen (sur commande)	33 cl	4.20

8

LOCATION DE VAISSELLE, MATERIEL & AUTRE PRESTATION

Mange debout	Pièce	65.-
Verres à pied (36 minimum)	Pièce	0.50
Assiette	Pièce	1.-
Couvert	Pièce	1.-
Serviette en papier	Paquet	7.-
Nappes blanches 240*240	Pièce	20.-
Serviettes blanches en tissus	Pièce	2.-
Gobelets en carton (50 pièces)	Pièce	10.-
Décoration florale (sur demande, 1 semaine à l'avance)	Selon devis	



CONDITIONS GÉNÉRALES

PAUSES ET ÉVÈNEMENTS

Les prix s'appliquent pour les événements dans les locaux, comprenant les frais de collaborateurs, la vaisselle, les couverts et les serviettes. Nos prestations sont servies à la cafétéria principale uniquement, pour tout autre lieu aucun service ne sera assuré, seule la livraison sera effectuée.

Les pauses cafés sont servies pour un minimum de 10 personnes de 8h00 à 16h30.

Les pauses sandwiches sont servies pour un minimum de 10 personnes de 11h30 à 14h00.

Les cocktails et apéritifs sont servis pour un minimum de 25 personnes de 16h à 20h.

COÛTS SUPPLÉMENTAIRES

Les majorations pour travail de nuit et heures supplémentaires seront appliquées par personne (soit à partir de 20h00 pour toute heure entamée)

Collaborateurs	à l'heure	CHF 60.-
Cadres	à l'heure	CHF 80.-

9

CONDITIONS

Les Commandes doivent être validé au plus tard le jour précédent avant 15h.

Le jour même une majoration pour traitement prioritaire et modification sera demandé.

Par commande	30.00
A partir de 50 personnes	5.00 (par personne)

Pour toute manifestation, seules les commandes passées 48h00 à l'avance pourront bénéficier de la totalité des prestations décrites dans notre brochure et sera facturé.

La facture est payable à 30 jours.

Les prix mentionnés sont Hors taxes et en CHF

Pour tous paiements HT, merci de nous fournir le formulaire de d'exonération de TVA.

La TVA en vigueur s'applique.

Toutes les factures en dehors de l'UE sont à payer sur place



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>



GÉNÉRALITÉS

DÉCLARATION ET PROVENANCE

Suisse : Dinde, poulet, veau, porc et bœuf

Crevettes : Pacifique Sud-Est / Elevage

Saumon : Ecosse

Colin : Pacifique Sud-Est / Elevage

Anchois : Espagne / Sauvage

Thon : Pacifique Sud-Est / Elevage

1

Cake :	Allemagne
Tartelette :	France
Boule de pain :	Allemagne
Délice :	Liechtenstein
Wrap :	Royaume-Uni
Petits Fours :	France
Mini cookies :	France
Mini pains :	Allemagne
Mini viennoiseries :	France

CONTACT

Bertrand Schefzick
Restaurant Manager
T +41 22 791 39 51
Bertrand.schefzick@sv-group.ch

Guillaume Robin
Catering Manager
T +41 22 791 39 51
Robin.guillaume@sv-group.ch