



Café Romand

Brasserie et pinte depuis 1951

Evènements & Banquets

Informations et conditions générales

Formules de groupes

Organisez votre événement au cœur de la capitale à quelques pas des transports publics.
Nous avons élaboré ces suites de mets pour les groupes dès 20 convives afin de vous démontrons nos capacités. Faites-nous part de votre besoin, nous nous ferons un plaisir de vous soumettre une offre adaptée.

Suite de mets 1 à CHF 43.00

Salade de saison

*#-#-#-#

Papet vaudois

Saucisse aux choux IGP

Papet aux poireaux et pommes de terre du Gros-de-Vaud

#-#-#-#

Tarte à la raisinée

Suite de mets 2 à CHF 48.00

Planchette de viande séchée des Grisons (1 planch. pour 4 pers.)

Petits oignons et cornichons vinaigrés

#-#-#-#

Fondue au Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

Pain mi-blanc

#-#-#-#

Trio de meringues et crème double de la région

Fruits rouges marinés

Suite de mets 3 à CHF 48.00

Crème de courge aux épices

#-#-#-#

Filet d'agneau rôti, jus aux herbes

Gratin de pommes de terre

Jardinière de légumes

#-#-#-#

Tarte au chocolat

Coulis de fruits rouges

Suite de mets 4 à CHF 53.00

Rillettes de truite fumée au raifort

Bouquet de salade

#-#-#-#

Contre-filet de bœuf rôti, jus au romarin

Gratin de pommes de terre

Légume du moment

#-#-#-#

Parfait glacé maison

Suite de mets 5 à CHF 47.00

Salade mêlée

#-#-#-#

Epaule de porc rôtie, sauce aux champignons

Pommes rissolées

Légume du moment

#-#-#-#

Compote tiède de pommes

Glace vanille

Suite de mets 6 à CHF 51.00

Salade mêlée

#-#-#-#

Filet de canard rôti, sauce à l'orange

Pommes dauphines

Légume du moment

#-#-#-#

Café glacé

Suite de mets 7 à CHF 61.00

Salade de saumon mariné

#-#-#-#

Filet de bœuf à l'estragon

Pommes de terre frites

Jardinière de légumes

#-#-#-#

Tarte au chocolat

Coulis de fruits rouges

Suite de mets 8 à CHF 73.00

Feuilleté aux champignons

#-#-#-#

Côte de veau à la crème d'absinthe

Galettes de pommes de terre

Jardinière de légumes

#-#-#-#

Trio de sorbets

Suite de mets 9 à CHF 73.00

Salade de canard fumé

#-#-#-#

Mignons de veau, sauce au Cognac

Pommes dauphines

Jardinière de légumes

#-#-#-#

Salée à la crème et sucre

Suite de mets 10 à CHF 49.00

Beignet de Vinzel

#-#-#-#

Filet de truite rose, sauce au Calamin Grand Cru

Pommes nature

Jardinière de légumes

#-#-#-#

Tarte amandine aux poires

Conditions générales pour les événements

Organisation / confirmation :

Dès la réservation effectuée, l'organisateur s'engagera à nous confier ses coordonnées ou celles de la société, avec l'adresse exacte, le lieu, les numéros de téléphones, adresse électronique et toutes les références nécessaires.

Afin de projeter les arrangements, optimiser la qualité et l'efficacité du service, nous vous conseillerons de nous transmettre tout changement relatif à l'événement.

Une confirmation détaillée vous sera adressée par courrier électronique. Le renvoi des copies dûment signées ou d'un courrier électronique confirmera votre accord (contenu de l'offre et conditions générales). Cas contraire, nous considérerons votre demande comme provisoire et nous nous réserverons le droit de disposer des tables ou l'endroit prévus.

Nombre de convives :

Nous demanderons à l'organisateur de nous confirmer par écrit le nombre de convives 10 jours auparavant et un nombre définitif 3 jours avant l'événement/banquet. Le nombre définitif de convives sera le nombre facturé.

Mets / boissons :

Les suites de mets ci-dessus seront élaborées pour un minimum de 20 convives.

Nous vous demanderons de ne choisir qu'un menu pour tous les convives (sauf végétariens) et de nous confirmer votre choix au minimum 7 jours ouvrables le/les mets ou la suite de mets ou le forfait choisi ainsi que la/les boissons désirées.

Seules les eaux minérales en bouteille (légère ou naturelle) seront servies dans l'établissement. Nous ne servirons pas de carafes d'eau lors d'événement/banquet.

Allergènes :

Nous ne traiterons pas les allergènes ici. Merci de bien vouloir prendre contact avec notre responsable.

Prix :

Pour le/les mets ou la suite de mets ou le forfait cuisine, les prix de vente indiqués s'entendront par personne.

Tout changement dans la composition d'un/des mets ou une suite de mets ou un forfait engendrera une modification du prix initial.

Le prix unitaire du/des mets ou la suite de mets ou du forfait sera calculé selon le nombre de convives prévu. En cas de changement notable du nombre de convives, nous nous réserverons le droit d'adapter le prix du/des mets ou la suite de mets ou du forfait.

Les boissons commandées et consommées seront facturées selon les prix de vente de notre assortiment.

La TVA 8,1% sera incluse dans tous nos prix.

Annulation :

Pour toute réservation de table ou manifestation au-delà de 20 convives, nous voudrions recevoir une éventuelle annulation globale par courrier électronique au moins 10 jours à l'avance.

En cas de non-respect de ce délai, le Café Romand se réservera le droit de facturer les frais d'annulation.

Par arrangement mets et boissons, il sera considéré le prix du/des mets ou la suite de mets ou du forfait, multiplié par le nombre de convives garantis ainsi que toutes les prestations prévues dans la confirmation, à défaut le nombre de convives prévus lors de la réservation de table initiale.

Arrangements de tables et fleurs :

L'unique salle à manger sera partagée avec la clientèle quotidienne. Selon l'affluence, le nombre d'autres grandes tablées réservées et le nombre définitif de convives, nous disposerons des tables contiguës dans une section de notre salle à manger.

L'impression de menus et/ou les arrangements floraux pourront nous être commandés. Ils vous seront facturés en fonction du coût et des fleurs utilisées.

Droit de bouchon / Droit de gâteau :

Droit de bouchon :

Nous accepterons ce service qu'à titre exceptionnel pour les vignerons/encaveurs et uniquement sur demande préalable.

Droit de gâteau :

Nous demanderons de nous en communiquer, par avance, la/les références et la/les quantités ceci afin de vous confirmer les tarifs des droits de gâteau qui vous seront facturés. Le supplément sera de CHF 6.00 à CHF 9.00 par personne.

Prolongation de service :

L'heure officielle de fermeture de l'établissement sera 24h00 du lundi au samedi. Les prolongations de soirée pourront être obtenues jusqu'à 01h00 du lundi soir au jeudi soir ou 02h00 du matin les vendredis et samedis soir. La taxe communale de CHF 27.00 par heure, sera à la charge de l'organisateur. Pour les charges du personnel de service, un forfait de CHF 180.00 par heure est demandé dès 24h00 du matin et ce pour tout genre d'événement/banquet.

Divertissement et sécurité :

Du fait que le Café Romand ne possèdera qu'une seule salle à manger, nous ne pourrions pas tolérer la diffusion de musique.

Tout matériel technique fourni par l'organisateur ou toute prestation organisée par ses soins devra être annoncée auprès de notre établissement.

Facturation / paiement :

Pour toute réservation au-delà de 30 personnes, des arrhes seront perçues à raison de la moitié des repas prévus et ce jusqu'à 2 semaines avant la manifestation. Les arrhes seront déduites de la facture finale. En cas d'annulation 7 jours avant la manifestation, les arrhes ne seront pas remboursées. Votre réservation de table ne sera dite définitive qu'à la réception de cette provision.

Le solde de votre facture devra être réglé sur place le jour de votre manifestation soit en espèces, carte de débit ou de crédit.

Pour toute réservation au-delà de 15 convives, nous n'assurons pas l'encaissement individuel. Nous conseillerons une facturation globale pouvant être réglée au comptant ou par carte de débit/crédit.

En cas d'accord de notre part pour un paiement sur facture, le solde devra être payé à 10 jours net dès sa réception. Pour cela, toutes les garanties susmentionnées devront être respectées. Un supplément pour les frais administratifs de CHF 10.00 sera facturé.

L'organisateur de l'événement/banquet restera responsable du paiement de toutes les consommations et repas jusqu'au paiement complet de ces derniers.

Cartes de débit/crédit acceptées :

Postcard, Visa, Mastercard

No. de TVA : CHE-278.135.236

Relation bancaire :

UBS SA, Pl. St-François 16, 1003 Lausanne, Suisse

BIC UBSWCHZH10A

IBAN CH44 0024 3243 1066 6701 L

En faveur de :

Almi SA, Pl. St-François 2, 1003 Lausanne

Responsabilité / assurance

Le Café Romand déclinera toute responsabilité pour les dommages et/ou les revendications résultantes de dégradation, disparition ou vol pour des objets déposés dans un vestiaire non-gardé ou laissés sans surveillance dans l'établissement. L'organisateur sera responsable de tout dommage que lui-même, ses collaborateurs, ses invités ou ses mandataires pourraient causer à l'occasion de la manifestation.