



**SV RESTAURANT  
RESTAURANT DU CMU**

# 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.

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

1

**Joël Deruffe**

Restaurant Manager

T +41.22.347.49.29

[joel.deruffe@sv-group.ch](mailto:joel.deruffe@sv-group.ch)

SV (Suisse) SA

SV Restaurant CMU

Rue Michel Servet 1

1205 Genève

[cmu.unigeneve@sv-group.ch](mailto:cmu.unigeneve@sv-group.ch)

[Microsite du restaurant](#)



## PETIT-DÉJEUNER

### FORMULE PETIT-DÉJEUNER

<b>FORMULE PETIT-DÉJEUNER POUR COMMENCER</b>	Pièce	4.50
--	-------	------

---

Café, thé, mini viennoiserie (2 pces/pers)

<b>FORMULE PETIT-DÉJEUNER VITAMINÉ</b>	Pièce	6.50
--	-------	------

---

Café ou thé, jus d'orange fairtrade, Mini viennoiserie (2pces/pers)

<b>FORMULE PETIT-DÉJEUNER PLAISIR</b>	Pièce	12.00
---	-------	-------

---

Café, thé, jus d'orange, croissants, Bircher Muesli maison et Fruits coupés de saison

<b>CAFÉ ET CROISSANT</b>	Pièce	4.30
--------------------------	-------	------

---

Café, thé avec croissant

<b>FORMULE NESPRESSO</b> (À PARTIR DE 10 PERSONNES EN SUPPLÉMENT DE L'OFFRE DE BASE)	Pers	1.00
---	------	------

---



## PETIT-DÉJEUNER

### À LA CARTE

#### TOUT JUSTE SORTIS DU FOUR

---

Croissant au beurre	Pièce	1.50
Croissant aux graines	Pièce	1.50
Brioche aux pépites de chocolat fairtrade	Pièce	2.00
Escargot aux raisins	Pièce	2.00
Pain au sucre	Pièce	2.00
Chausson aux pommes	Pièce	2.50
Mini Cuchaule ( brioche au safran)	Pièce	2.50
Torsade au chocolat	Pièce	2.00
Pain au chocolat	Pièce	2.00
Salé au sucre	Pièce	2.50
Croissant cailler	Pièce	2.50
Croissant aux amandes	Pièce	2.00
Mini croissant	Pièce	0.70
Mini pain au chocolat	Pièce	0.90
Mini pain aux raisins	Pièce	0.90

#### FRUITS ET MUESLIS

---

Muesli Bircher typiquement Suisse	Pièce	3.80
Yoghourt à la Grecque	Pièce	3.50
<i>*Muesli croustillant avec yoghourt et miel*</i>		
Salade de fruits de saison	Pièce	3.50
Brochette de fruits	Pièce	2.50
Fruits coupés de saison	Pièce	3.80
Fruits de saison	Pièce	1.20



## PAUSES

### FORMULE PAUSE DE L'APRÈS-MIDI

**FORMULE PAUSE DE L'APRÈS-MIDI  
IDÉALE POUR UN EN-CAS** Pièce 4.50

---

Café, thé, cake ou mini cookies

**FORMULE PAUSE DE L'APRÈS-MIDI  
SANTÉ ET PLAISIR** Pièce 6.50

---

Café, thé, cake ou mini cookies et jus d'orange fairtrade

**FORMULE PAUSE L'APRÈS-MIDI  
POUR LES GROSSES FAIMS** Pièce 14.90

---

Café, thé, jus d'orange et assortiment de mini navettes garnies 2 (pces / pers), mini tartelette aux fruits de saison

**FORMULE NESPRESSO** (A PARTIR DE 10  
PERSONNES EN SUPPLÉMENT DE L'OFFRE DE BASE) Pers 1.00

---



## PAUSES

### SANDWICHES DU MATIN

---

Le Sils (délice saumure au beurre)	Pièce	3.50
Le Sils garni (délice saumure, jambon, fromage ou salami)	Pièce	4.50
Petit pain au lait garni (salami, jambon, fromage)	Pièces	4.50
Club sandwich au choix avec jambon, fromage, thon, salami	Pièce	6.50

Notre carte de sandwiches évolue au fil des saisons, n'hésitez pas à demander l'assortiment du moment.

### SUCRÉ

---

Tarte aux fruits	Pièce	3.80
Tranche de cake	Pièce	1.50
Mini cookies	Pièce	0.50
Cookies	Pièce	2.20
Muffins	Pièce	2.90
Donuts	Pièce	2.90
Brownies	Pièce	2.90



## LUNCH & C<sup>IE</sup>

### CLASSIQUES

---

<b>FINGER LUNCH</b>	Portion	15.90
---------------------	---------	-------

---

Assortiment de mini navette (2 pces/pers), tartare de tomates au basilic  
Assortiment de canapé (2 pces/pers), mini pizza et mini quiche  
Salade de fruits de saison

---

<b>FINGER LUNCH</b>	Portion	19.90
---------------------	---------	-------

---

Délice tête de moine, bruschetta à la tomate séchée et jambon cru, crevettes aux agrumes et guacamole en verrine  
Club sandwich au thon, mini samossa aux légumes sweet chili sauce  
Mini pièces sucrées ( 2 pces/pers)

---

<b>FINGER LUNCH</b>	Portion	24.90
---------------------	---------	-------

---

Assortiment de canapé (2 pces/pers), mini navette garnie (2 pces/pers), tartare de champignons au fromage frais, taboulé de quinoa et ses dés de saumon mariné  
Mini pizza, mini quiche  
Mini pièces sucrées ( 2 pces/pers)

---

<b>FINGER LUNCH</b>	Portion	29.90
---------------------	---------	-------

---

Assortiment de canapé (2 pces/pers), mini navette garnie (2 pces/pers),  
Bruschetta de légumes grillés, croustine au chèvre et miel  
Crevette en robe de pomme de terre, brochette de poulet Yakitori et sa raïta de concombre, samossa aux légumes sauce asia  
Mignardises ( 2 pces/pers)



## LUNCH & C<sup>1</sup>E

### SANDWICH LUNCH

**SANDWICH LUNCH À LA FRANÇAISE** Par  
personne 10.50

---

Baguette thon (1/3)  
Baguette poulet (1/3)  
Baguette jambon fromage (1/3)  
Pet 0.5 dl au choix

**SANDWICH LUNCH SMART** Par  
personne 13.50

---

Mini navette assortie (2 pces/pers)  
1/3 Torsade au jambon cru et parmesan  
½ Club sandwich au thon MSC  
Pet 0.5 dl au choix

**SANDWICH LUNCH BUSINESS** Par  
personne 16.50

---

½ Club sandwich à la dinde fumée  
½ Sandwich maïs, poulet cajun et avocat  
Délice tête de moine  
Bagel cream cheese au saumon mariné  
Pet 0.5 dl au choix



## LUNCH & C<sup>IE</sup>

### SANDWICH LUNCH PREMIUM

Par Pers 19.50

1/3 Sandwich Minosa

½ Sandwich Vegi Caesar

Sandwich Nordique au saumon mariné et fromage frais

Bruschetta tomate séchée et ricotta

Pet 0.5 dl au choix

### SANDWICH LUNCH À LA CARTE

Sur rendez-vous, nous étudierons ensemble vos besoins et ajusterons notre offre en fonction de vos envies et de notre carte du moment

## LES SANDWICHS DE BASE

Baguette torsade jambon	Pièce	6.00
Baguette torsade thon	Pièce	6.00
Baguette torsade poulet curry	Pièce	6.00
Baguette torsade jambon fromage	Pièce	6.00
Baguette torsade fromage	Pièce	6.00
Club sandwich jambon fromage	Pièce	6.50
Club sandwich fromage	Pièce	6.50
Club sandwich thon	Pièce	6.50
Club sandwich poulet curry	Pièce	6.50





## À LA CARTE

### LES SNACKS

---

Ramequin au fromage 10 cm	Pièce	3.70
Ramequin aux épinards 10 cm	Pièce	3.70
Quiche Saumon et brocolis 12 cm	Pièce	5.90
Quiche Lorraine (porc Suisse) 12 cm	Pièce	5.90
Quiche légumes du soleil et chèvre 12 cm	Pièce	5.90
Quiche épinards et pignons de pins 12 cm	Pièce	5.90
Quiche poireau parmesan 12 cm	Pièce	5.90
Croque-Monsieur au jambon	Pièce	7.00
Croissant au jambon	Pièce	3.10
Croissant au jambon fromage	Pièce	3.50

### LES PIZZAS

---

La Marguerite (Tomate, mozzarella)	Portion	9.50
La Reine (Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives)	Portion	12.50
La 4 Fromages (Tomate, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, Grana padano)	Portion	12.50
La Veggie (Tomate, mozzarella, poivrons, artichauts, champignons, olives)	Portion	12.50
La Calabraise (Tomate, mozzarella, thon, poivrons, câpres)	Portion	12.50
La pizza du Chef (Tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan, coulis de pesto)	Portion	12.50



## À LA CARTE

### LES APÉRITIFS FROIDS

---

Mini navette garnies (thon, légumes, tomate mozza, poulet)	Pièce	2.55
Délice tête de Moine	Pièce	3.50
Canapé dégustation	Pièce	2.50
Canapé du chef	Pièce	2.55
Bruschetta aux légumes grillés	Pièce	3.00
Bruschetta ricotta et tomate séchée	Pièce	3.00
Mini bagel garni (dinde fumée, thon)	Pièce	3.00
Croustine de chèvre et miel	Pièce	2.50
Tartare de tomates au basilic	Pièce	2.50
Tartare de champignons au fromage frais	Pièce	2.50
Taboulé de quinoa et ses dés de saumon marinés	Pièce	3.00
Verrine de crevettes aux agrumes et guacamole	Pièce	3.50
Mini cornetti de couleurs assortis	Pièce	4.20
<small>(ricotta basilic, légumes grillés, dinde fumée, saumon)</small>		
Mini chou à la crème de pesto	Pièce	2.20
Mini chou guacamole et saumon	Pièce	2.50
Mini ballotin de fromage	Pièce	1.80
Petit pâté la viande	Pièce	3.90
Wraps (thon, poulet, jambon cru, légumes)	Pièce	2.50
Blini assorti (saumon, fromage, légumes grillés)	Pièce	2.50
Panier croustillant aux légumes de saison	Pièce	2.50
Dips de légumes et sauce cocktail, curry, fromage blanc	Pers	4.90
Assiette de charcuterie et condiments	Pers	5.90
Assiette de charcuterie, condiments et fromages	Pers	6.90



## À LA CARTE

### LES APERITIFS CHAUDS

---

Samossa aux légumes et sa sweet chili sauce	Pièce	3.50
Samossa au poulet	Pièce	3.50
Crevettes en robe de pomme de terre	Pièce	2.90
Mini panini tomate mozzarella pesto	Pièce	2.50
Mini croque-monsieur	Pièce	2.50
Mini nems aux légumes	Pièce	2.25
Brochette de poulet Yakitori, raïta de concombre	Pièce	3.90
Mini quiche <small>6cm</small>	Pièce	2.20
Mini ramequin au épinard <small>6cm</small>	Pièce	2.20
Mini pizza <small>6cm</small>	Pièce	2.20
Mini ramequin <small>6cm</small>	Pièce	2.20
Petit feuilleté au fromage	Pièce	0.60
Mini croissant au jambon	Pièce	3.00
Mini pocket pie (Bœuf, poulet curry, légumes et feta)	Pièce	2.50
Tempura de crevette au wasabi	Pièce	3.20



## PLATEAUX GOURMET

( À PARTIR DE 5 PERSONNES )

<b>SPÉCIALITÉS LOCALES</b>	Par	
<b>FROMAGÈRES ET CHARCUTIÈRES</b>	personne	6.90

---

Plateau garni de charcuterie et fromage des régions romandes

<b>RÉSERVE DU CHEF</b>	Par	
	personne	16.50

---

Plateau généreusement garni de jambon de Parme, fines tranches de viande des Grisons, jambon, salami et fromage suisse, saumon fumé, gravlax, assortiment de pains

<b>PLATEAU DES GRISONS</b>	Par	
	personne	20.00

---

Plateau de viande des Grisons, lard et fromage de montagne, pain de campagne croustillant

<b>MAIN VERTE</b>	Par	
	personne	5.90

---

Plateau de crudités, wraps de roquette avec fromage frais , dip à la crème aigre, houmous et baguette croustillante



## FORMULES COCKTAIL

**VOYAGE SUISSE** Par  
Personne 16.50

---

- Charcuterie du Valais et condiments
- Brochette de fromages de montagne suisse et raisin
- Gressins croustillants habillés de jambon cru des Grisons
- Mini ramequin au fromage
- Mini croissant au jambon
- Mousse au chocolat
- Crème caramel

**DÉLICIES D'ASIE** Par  
Personne 25.00

---

- Salade de vermicelles au gingembre et à la coriandre
- Crevettes glacées à la mangue
- Poulet Satay avec sauce relevée à la cacahuète
- Rouleau de printemps avec dip soja-sésame
- Samossa au légumes, Sweet chili sauce
- Banane rôtie au miel
- Salade de fruits exotiques

**INSPIRATIONS ITALIENNES** Par  
Personne 30.00

---

- Brochettes de tomates et mozzarella marinées au pesto
- Gressins et prosciutto
- Deux variétés d'olives
- Assortiment d'antipasti
- Crevettes au citron
- Mini-saltimbocca sur risotto avec jus à la sauge
- Tiramisu traditionnel
- Melons marinés « selon saison »



## SALADES

Salade croquante aux antipasti, vinaigrette aux herbes	Pièce	6.50
Cœur de laitue, vinaigrette au miel	Pièce	8.50
Salade d'iceberg au copeaux de parmesan et sauce Caesar	Pièce	7.00

## HORS-D'ŒUVRE

Saumon mariné finement coupé avec sa crème aigre, toast	Pièce	12.50
Cocktail de crevettes sur salade iceberg finement coupée, jus de pamplemousse	Pièce	10.50
Caviar d'aubergine à l'huile de noix servis avec gressins	Pièce	5.00

## PLATS PRINCIPAUX

14

### VIANDES

---

Bœuf Stroganoff , spätzlis rôtis et légumes de saison	Pièce	16.50
Rôti de veau basse température, crème au romarin, fines tagliatelles au beurre et haricots	Pièce	28.50
Parisienne de bœuf, potatoes et bohémienne d'aubergine	Pièce	32.50

### VOLAILLES

---

Poulet au curry avec riz aux amandes et fruits frais	Pièce	18.50
Filet de canard rôti au balsamique, spätzlis et chou blanc étuvé	Pièce	25.50
Filet de poulet habillé de jambon cru sur linguine au pesto de tomate et courgette au four	Pièce	26.50
Suprême de poulet jaune rôti sur polenta crémeuse ratatouille aux fines herbes	Pièce	28.50



## POISSONS ET CRUSTACÉS

---

Filet de dorade à l'unilatéral beurre Nantais, écrasée de pommes terre, bouquet de brocolis	Pièce	26.50
Curry de crevettes , riz au jasmin, wok de légumes	Pièce	25.50
Saumon poché avec beurre blanc, pommes de terre à l'anglaise et épinard	Pièce	30.00

## PLATS VÉGÉTARIENS

---

Bun's de courgette à la feta, Country cuts	Pièce	12.50
Goulash de champignons au vin rouge, écrasée de pommes de terre, cognac et salsa de tomate	Pièce	18.50
Burger de quinoa avec grandes pommes frites et peperonata (poivronnade)	Pièce	15.50



## À LA CARTE

### DESSERTS

---

Part de tarte maison	Portion	3.80
Moelleux aux pommes	Portion	3.80
Gâteau au chocolat et à la coco	Portion	3.80
Tarte Crumble aux fruits	Portion	3.80
Eclair (vanille, chocolat ou café)	Pièce	3.50
Mousse au chocolat	Pièce	3.00
Nids d'abeilles au miel	Portion	3.50
Panna cotta au fruit	Portion	3.80
Entremet au spéculos	Portion	3.50
Opéra au café	Portion	3.50
Fruit de saison coupés	Portion	3.80
Mini chou à la crème	Pièce	2.50
Mini canelé assorti	Pièce	2.50
Mini tartelettes aux fruits	Pièce	2.50
Tarte au pommes crumble caramel	Portion	3.50
Salade de fruits frais	Portion	3.50





## BOISSONS

### BOISSONS SANS ALCOOL

---

Eau minérale pétillante	5 dl	1.90
Eau minérale plate	5 dl	1.90
Coca-Cola	5 dl	2.90
Coca-Cola zéro sucre	5 dl	2.90
Rivella rouge	5 dl	2.90
Rivella bleu	5 dl	2.90
Sinalco	5 dl	2.90
Red Bull	2.5dl	3.70
Arizona green tea, mango, pastèque	5 dl	3.20
Romanette Citron ou pamplemousse	5 dl	2.90
Jus de pomme	5 dl	2.90
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	2.80
SV Ice Tea zéro sucre Fairtrade	5 dl	2.80
Jus de fruits frais	2.5 dl	3.50
Jus d'orange Premium Fairtrade	1 litre	6.00
Jus de pomme	1 litre	6.00
Coca-Cola	1 litre	5.00
Eau minérale pétillante	1.5 litre	4.50
Eau minérale plate	1.5 litre	4.50

17

### CAFÉ & THÉ

---

Café	Tasse	2.50
Thé (diverses variétés au choix)	Tasse	2.50
Café Nespresso (à partir de 10 personnes)	Tasse	3.50



## BOISSONS

### VINS ROUGES VIN BLANCS ET PÉTILLANTS

---

Cabernet sauvignon	75 cl	21.50
Sauvignon blanc	75 cl	19.50
Syrah du Pays d'OC	75 cl	21.50
Chardonnay	75 cl	19.50
Prosecco Conegliano-Valdobbiadene	75 cl	28.00
Dôle du Valais	75 cl	24.00
Pinot Noir du Valais	75 cl	32.00
Féchy AOC	75 cl	29.00
Bière Feldschlösschen sans alcool	33 cl	3.40
Bière Feldschlösschen	33 cl	3.40



## GÉNÉRALITÉS

### BANQUETS ET ÉVÉNEMENTS

Les prix s'appliquent pour les événements dans nos locaux, comprenant les frais de la salle et des collaborateurs.

Les garnitures de tous les plats principaux sont interchangeables.

### COÛTS SUPPLÉMENTAIRES

Collaborateurs: du départ jusqu'au retour au restaurant d'entreprise, majorations pour travail de nuit et heures supplémentaires comprises et	à l'heure	50.00
Cadres	à l'heure	58.00
Décorations de tables: fleurs/compositions florales	Au coût réel	
Tarif horaire en dehors de nos heures d'ouvertures et par collaborateur	à l'heure 50.00	

19

### TRANSPORT ET CONDITIONS

Transport : Livraison en dehors de nos locaux	Par livraison 25.00	
Transport: au coût réel de la location de véhicule		Au coût réel
Enlèvement dans le restaurant d'entreprise et restitution des emballages		Gratuit
Livraisons dans la zone de Genève (dépôt/reprise) mini 500 CHF de commande	par livraison	50.00
Livraison de cocktail avec installation et reprise du matériel	par livraison	50.00
Commandes le même jour, majoration pour traitement prioritaire et express	par livraison	18.00

Le nombre de convives annoncé la veille au plus tard est ferme et sera facturé.

La facture est payable à 30 jours.

Tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA.



## **GÉNÉRALITÉS**

### **DÉCLARATION**

Suisse: bœuf, porc, volaille, veau, charcuterie

Vietnam: Crevette Elevage

Norvège: Saumon Elevage Atlantique Nord-est, Cabillaud MSC



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## 1 PRESTATION DE L'ENTREPRISE DE CATERING

La cliente transfère exclusivement à SV (Schweiz) AG (« **Entreprise de catering** »), selon des offres détaillées, le catering événementiel, ponctuellement ou sur ordre permanent pour les prestations récurrentes (collectivement « **Catering** »).

L'Entreprise de catering s'engage à exécuter la mission de Catering avec le plus grand soin, dans les délais et à l'entière satisfaction de la cliente. Une qualité irréprochable est à la base du choix des mets et des boissons.

## 2 CONCLUSION DU CONTRAT

L'Entreprise de catering soumet une offre détaillée fondée sur les informations de la cliente. Après arrangement éventuel, la cliente confirme son accord à l'Entreprise de catering par voie électronique ou par la poste, et passe ainsi commande. L'offre devient invalide si la confirmation n'a pas lieu dans le délai fixé par l'Entreprise de catering.

Le contrat est conclu dans tous les cas où l'Entreprise de catering a confirmé l'ordre par écrit.

Les particularités de l'accord entre la cliente et l'Entreprise de catering résultent de la confirmation de l'ordre par voie électronique ou postale et des annexes éventuelles, celles-ci étant des composantes intégrantes du contrat conclu entre les parties (collectivement « **Contrat** »). En cas de divergences entre ces Conditions générales de vente (« **CGV** ») et les autres annexes ou la confirmation de l'ordre, les accords figurant dans les autres annexes ou dans la confirmation de l'ordre prévaudront.

21

## 3 CHANGEMENT DU NOMBRE DE PERSONNES

Les modalités à prendre en compte en cas de changement du nombre de personnes et les frais incombant à la cliente sont réglés dans l'offre ou le contrat.

## 4 CHANGEMENTS MINEURS

L'Entreprise de catering se réserve le droit de modifier ou d'adapter ses prestations de services, dans la limite du raisonnable, en cas de changements à court terme dans l'offre du marché, d'une indisponibilité des produits ou d'augmentation de prix non intégrée dans le calcul. Elle prendra en considération les intérêts et les souhaits de la cliente et présentera une exécution équivalente de l'ordre.

## 5 PAIEMENT ANTICIPÉ

L'Entreprise de catering est autorisée à demander un paiement anticipé à la cliente au moment de la conclusion du contrat. Les détails sont réglés dans l'offre ou le contrat.



## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

### **6 ANNULATION**

---

Les frais incombant à la cliente en cas d'annulation ou de renoncement à une prestation sont réglés dans l'offre ou le contrat. La cliente est entièrement responsable des frais convenus dans le contrat en cas d'annulation ou de renoncement à une prestation.

### **7 INFRASTRUCTURE, NETTOYAGE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS**

---

En l'absence d'accord contraire, la cliente met gratuitement à disposition de l'Entreprise de catering l'infrastructure ci-dessous et s'engage à la lui confier dans un état adapté à l'usage supposé, et à la retrouver dans le même état:

- les locaux indispensables;
- le grand inventaire (tables, chaises, vestiaires, etc.);
- le chauffage, l'eau et l'électricité.

L'Entreprise de catering se charge de nettoyer le grand inventaire et le matériel conformément au point 8 ci-dessous. Sauf accord contraire, la cliente est également responsable du nettoyage et de l'élimination des déchets.

22

### **8 PERTE ET DÉTÉRIORATION DU MATÉRIEL DE L'ENTREPRISE DE CATERING**

---

Si l'Entreprise de catering met du matériel à disposition devant lui être restitué à la fin de l'événement (p. ex. verres, vaisselle, couverts, nappage, etc.), la cliente est dans l'obligation de retourner à l'Entreprise de catering l'intégralité du matériel intact. L'Entreprise de catering est en droit de facturer les pertes et détériorations causées par les collaborateurs ou convives de la cliente.

### **9 ACHAT DE PRODUITS ET LOGISTIQUE**

---

L'Entreprise de catering est responsable de l'achat des produits utilisés pour le Catering. Elle est responsable du choix et de la qualité des fournisseurs et assure la logistique nécessaire.

L'achat se fait sur le compte de l'Entreprise de catering. Par conséquent, l'Entreprise de catering se charge de la détermination des quantités, des prix et des modalités de paiement avec le fournisseur. Ainsi, la cliente n'a aucune obligation ni aucun droit issus des accords que l'Entreprise de catering a passés avec ses fournisseurs.

### **10 COLLABORATEURS DE L'ENTREPRISE DE CATERING**

---



## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

L'Entreprise de catering met à disposition le personnel selon l'accord. Les taux horaires applicables figurent dans l'offre.

### **I 1 ASSURANCES**

---

Sauf accord contraire, la cliente prend en charge l'assurance nécessaire pour protéger les biens et les personnes.

### **I 2 FACTURATION ET PAIEMENT EN ESPÈCES**

---

À l'issue de la réalisation de l'événement, la cliente reçoit une facture de l'Entreprise de catering qui doit être réglée dans les 30 jours à compter de la date de facturation, sans escompte. L'Entreprise de catering se réserve le droit de facturer des intérêts de retard s'élevant à 5% p. a. et des frais de sommation si la cliente ne respecte pas ce délai.

### **I 3 INVALIDITÉ PARTIELLE**

---

Si une disposition du contrat contredit une disposition légale obligatoire, elle sera remplacée par une réglementation légalement autorisée s'approchant le plus possible de la volonté initiale des parties. La validité des autres dispositions du contrat n'en sera pas affectée.

### **I 4 DROIT APPLICABLE ET TRIBUNAL COMPÉTENT**

---

Ce contrat est soumis à la **législation suisse**.

Le tribunal compétent pour tous les litiges en relation avec ce contrat et l'activité de l'Entreprise de catering est **Zurich I**. Si à la fois le tribunal régional et le tribunal de commerce ont la compétence d'attribution, c'est le tribunal de commerce qui devra être saisi.