

COCKTAIL - 2020



*un Chef dans
votre Entreprise*



COCKTAIL 2020

SOMMAIRE

SOMMAIRE.....	2
PRESTATION BOISSONS.....	3
PRESTATION CANAPÉS.....	5
LES PRESTATIONS « À LA CARTE ».....	11
SERVICES ET FRAIS SUPPLÉMENTAIRES.....	16
CONDITIONS GÉNÉRALES.....	20

Toute l'équipe d'Eldora est ravie de vous aider à organiser votre cocktail, et se tient à votre entière disposition pour toutes vos demandes.

A decorative header featuring a purple and green flower in the top left corner and a green leaf with a yellow flower in the top right corner. Small gold-colored specks are scattered across the white background.

COCKTAIL 2020

LES FORFAITS BOISSONS



COCKTAIL 2020

Nos tarifs sont basés sur une **prestation de 90 minutes**.

Si vous prévoyez que votre événement dure plus ou moins longtemps, le tarif sera calculé au prorata des tarifs détaillés ci-dessous. La durée de l'événement est de 60 minutes minimum.

Afin de bénéficier de nos services lors de vos réceptions, **il est obligatoire de commander une prestation boissons**. Celle-ci comprend la mise en place du matériel nécessaire et le service des boissons.

Pour tout cocktail après 20h, des frais additionnels de service sont appliqués, au prorata de la prestation boissons sélectionnée.

PRESTATION N°1 - SANS ALCOOL - CHF 13.- PAR PERSONNE POUR 90 MINUTES

Eaux minérales Henniez plates et gazeuses
Jus de pommes GRTA, jus d'orange, jus de tomate
Sodas

PRESTATION N°1 – AVEC ALCOOL- CHF 13.- PAR PERSONNE POUR 90 MINUTES

Eaux minérales Henniez plates et gazeuses
Jus d'orange, jus de tomate
Sodas, bières suisses

PRESTATION N°2 - CHF 16.- PAR PERSONNE POUR 90 MINUTES

Eaux minérales Henniez plates et gazeuses
Jus de pommes GRTA, jus d'orange, jus de tomate
Sodas, bières suisses
Rovernaz La Côte (vin blanc suisse)
Rovernaz La Côte (vin rouge suisse)

PRESTATION N°3 - CHF 25.- PAR PERSONNE POUR 90 MINUTES

Eaux minérales Henniez plates et gazeuses
Jus de pommes GRTA, jus d'orange, jus de tomate
Sodas, bières suisses
Rovernaz La Côte (vin blanc suisse)
Rovernaz La Côte (vin rouge suisse)
Baccarat de Genève, vin pétillant, méthode champenoise

PRESTATION N°4 - CHF 35.- PAR PERSONNE POUR 90 MINUTES

Eaux minérales Henniez plates et gazeuses
Jus de pommes GRTA, jus d'orange, jus de tomate
Sodas, bières suisses
Rovernaz La Côte (vin blanc suisse)
Rovernaz La Côte (vin rouge suisse)
Champagne Laurent Perrier



COCKTAIL 2020

LES FORFAITS CANAPES



COCKTAIL 2020

PRESTATION CANAPÉS

CANAPÉS N°1 - 6 PIÈCES PAR PERSONNE - CHF 12.-

Il n'est pas nécessaire de faire une sélection parmi l'assortiment proposé.

Assortiment froid

Mini Club sandwich de dinde aux épices cajun et son pain au piment d'Espelette
Macaron tomate et basilic frais
Houmous maison aux oignons frits et son pain libanais
Brioche à la mousse de chèvre au cumin
Tarama et cottage cheese frais sur tranche de pain polaire

Assortiment chaud

Arancini tomate mozzarella
Crevette en robe de pomme de terre
Pakora (beignets de légumes indiens)

Assortiment de desserts

Macaron au citron
Mini cake aux agrumes
Tartelette spéculoos-chocolat noir
Cannelé

Notre équipe se tient à votre disposition pour personnaliser votre forfait canapés sur demande.

Toute commande spéciale hors forfait canapés doit être confirmée au plus tard 7 jours avant votre évènement



COCKTAIL 2020

CANAPÉS N°2 - 7 PIÈCES PAR PERSONNE - CHF 14.-

Il n'est pas nécessaire de faire une sélection parmi l'assortiment proposé.

Assortiment froid

Mini Club sandwich végétarien (roquette, courgette, guacamole) au canapain aux épinards

Nigiri au concombre, tartare de goma et baby corn

Bao bun au poulet satay (cacahuètes) et cœur de palmier

Cannelloni pistache-mascarpone, saumon fumé et son perlage de graines de lin

Crevette et pancake au wasabi

Macaron au chèvre, figue et thym et sa tendre figue

Assortiment chaud

Bouchée de Camembert

Mini nem à la crevette

Fallafel traditionnel et sa sauce yaourt au cumin

Wonton aux légumes (raviolis asiatiques)

Assortiment de desserts

Macaron à la framboise

Tartelette au café

Cannelé

Mini cake banane pépite de chocolat

Sablé breton et confit de fruits exotiques

Notre équipe se tient à votre disposition pour personnaliser votre forfait canapés sur demande.

Toute commande spéciale hors forfait canapés doit être confirmée au plus tard 7 jours avant votre évènement



COCKTAIL 2020

COCKTAIL « GOURMAND » - 9 PIÈCES PAR PERSONNE - CHF 18.-

Il n'est pas nécessaire de faire une sélection parmi l'assortiment proposé.

Assortiment froid

Guacamole et viande séchée servis sur une mini briochine noire aux graines de sésame
Mini Club sandwich au saumon fumé et Philadelphia, zeste de citron
Brochette de tomates cerises jaunes et billes de mozzarella
Bao bun aux crevettes, Nuoc mam et son tartare d'algues wakame
Macaron au magret de canard, poire et pignons de pins
Cannelé à l'aubergine, parmesan et son bavarois de chèvre
Girolle de tête de moine au paprika

Assortiment chaud

Crevette au riz soufflé
Cheeseburger au Bleu de Châtel
Nem végétarien aux légumes et basilic
Fallafel à la patate douce et sa sauce yaourt au cumin

Assortiment de desserts

Macaron à la framboise
Tartelette au café
Cannelé
Mini cake banane pépite de chocolat
Sablé breton et confit de fruits exotiques
Craquelin Paris-Brest

Notre équipe se tient à votre disposition pour personnaliser votre forfait canapés sur demande.

Toute commande spéciale hors forfait canapés doit être confirmée au plus tard 7 jours avant votre évènement



COCKTAIL 2020

COCKTAIL « PLAISIR » - 10 PIÈCES PAR PERSONNE - CHF 22.-

il n'est pas nécessaire de faire une sélection parmi l'assortiment proposé.

Assortiment froid

Mini Club sandwich aux deux fromages : Tilsit et Gruyère AOP
Rose de magret de canard fumé et chutney de pommes sur son sablé au parmesan et piment d'Espelette
Crevette et Pancake au wasabi
Pain navette au tilsit et sa vague de crème double
Poire pochée à la confiture d'oignons sur son pain d'épices maison
Guacamole et viande séchée servis sur une mini briochine noire aux graines de sésame
Cannelé tomate-basilic et bille de mozzarella
Cannelloni pistache-mascarpone, saumon fumé et son perlage de graines de lin

Assortiment chaud

Cheeseburger au cheddar
Dim sum de crevette et légumes, sauce sweet chili
Bouchée de Camembert
Mini kebab d'agneau maison

Assortiment de desserts

Macaron à la pistache
Tartelette au chocolat noir
Cannelé
Mini cake aux agrumes
Sablé breton et confit de fruits rouges
Assortiment de petits choux aux fruits
Tropézienne au praliné
Opéra
Tartelette choco-fruits

Notre équipe se tient à votre disposition pour personnaliser votre forfait canapés sur demande.

Toute commande spéciale hors forfait canapés doit être confirmée au plus tard 7 jours avant votre évènement



COCKTAIL 2020

COCKTAIL « SAVEURS » - 12 PIÈCES PAR PERSONNE - CHF 32.-

il n'est pas nécessaire de faire une sélection parmi l'assortiment proposé.

Assortiment froid

Mini Club sandwich au saumon fumé et Philadelphia, zeste de citron

Crêpe roulée au chèvre et à la figue

Green roll à la carotte, avocat, crème montée et émincé de lupin

Macaron cèpes-poulet

Tiramisu de langoustine et écrevisse et sa coque de crème de tofu soyeux

Confit de foie gras de canard sur sa briochine, marmelade à la mangue

Mille-feuille au Tilsit et à la double crème de Gruyère, graines de pavot

Tartinette de pain noir au pesto rouge aux noix et à la mozzarella

Houmous maison aux oignons frits et son pain libanais

Assortiment chaud

Chicken burger au curry

Fallafel à la patate douce et sa sauce yaourt au cumin

Couloubiac de bœuf et Gruyère AOP

Crevette au riz soufflé

Nem végétarien aux légumes et basilic

Assortiment de desserts

Macaron à la pistache

Tartelette au chocolat noir

Cannelé

Mini cake aux agrumes

Sablé breton et confit de fruits rouges

Assortiment de petits choux aux fruits

Tropézienne au praliné

Opéra

Notre équipe se tient à votre disposition pour personnaliser votre forfait canapés sur demande.

Toute commande spéciale hors forfait canapés doit être confirmée au plus tard 7 jours avant votre événement



COCKTAIL 2020

LES PRESTATIONS A LA CARTE



COCKTAIL 2020

LES SUGGESTIONS COCKTAILS « SUR LE POUCE »

Vous pouvez compléter l'un de nos forfaits canapés précédemment détaillés par les pièces cocktail (avec une commande passée au plus tard 7 jours avant votre événement) ci-dessous :

LES VERRINES (Prix à la pièce – minimum 25 pièces par sorte)

Taboulé à l'oriental, menthe fraîche et raisins secs	CHF 4.-
Houmous aux pois-chiches, Tahina et cumin, pain naan	CHF 4.-
Salicorne, roquette, saumon fumé et asperges, vinaigrette huile d'olive citron	CHF 5.-
Tomates, mozzarella classique, huile d'olive basilic	CHF 4.-
Salade César, poulet grillé, laitue romaine, croutons, tomate et œufs bio, sauce french	CHF 4.50-
Salade bleu Châtel, noix, roquette et tomates cerises	CHF 4.-
Salade bœuf thaï, pousses de soja GRTA, tomate, huile de sésame, graines de sésame, miel et citronnelle	CHF 5.-

LES MINI SANDWICHES MAISON (CHF 3.50/pièce – minimum 10 pièces par sorte)

Sélection de garniture à choisir :

Saumon fumé, viande de bœuf séchée, dinde, fromage, Bresaola et végétarien

Le Chef se chargera du choix de l'accord de la garniture à l'un des pains suivants : wraps, navette, pain pita et club sandwich.

LES PAINS SURPRISES (20 personnes environ)

Le campagnard :

Salami, jambon blanc, jambon cru, chorizo, gruyère AOP

3 saveurs à choisir – CHF 70.-/pièce

Le mixte :

Saumon fumé, gruyère AOP, Appenzeller, jambon blanc, jambon cru, chorizo

3 saveurs à choisir - CHF 70.-/pièce

Le fromager :

Bleu de Châtel, chèvre, Gruyère AOP, Appenzeller

3 saveurs à choisir - CHF 70.-/pièce

Le nordique :

Crème de Philadelphia et saumon fumé, zeste de citron

CHF 90.-/pièce



COCKTAIL 2020

LES PLANCHES À PARTAGER (Prix par personne – minimum 10 pièces par sorte)

Sélection de fromages suisses (50g par personne) – CHF 6.-/personne

Sélection de charcuterie notre charcutier et ses condiments (50g par personne) – CHF 7.-/personne

Supplément pain « ballon » – CHF 2.-/personne

LES FEUILLETES (Prix par pièce – minimum 10 pièces par sorte)

- Feuilleté au fromage – CHF 2.50-
- Feuilleté au sésame – CHF 2.50-
- Feuilleté à la tapenade – CHF 2.50-

LES DIPS DE LEGUMES (portion de 10 personnes environ)

Dips de légumes et ses sauces

(carottes, tomates cerises, concombre et chou-fleur) – CHF 25.-/portion

Dips de légumes « Royal » et ses sauces

(carottes, concombre, chou-fleur, tomates cerises rouges et jaunes, brocolis) – CHF 30.-/portion

LES DOUCEURS (CHF 4.-/pièce – minimum 10 pièces par sorte)

- Mousse au chocolat
- Ile flottante maison
- Salade de fruits du moment et son financier
- Pana cotta à la vanille Bourbon



COCKTAIL 2020

LES SUGGESTIONS COCKTAILS « LES ANIMATIONS DU CHEF »

Vous pouvez compléter l'un de nos forfaits canapés précédemment détaillés par l'une ou plusieurs animations du Chef proposées ci-dessous :

(la commande doit être passée au plus tard 7 jours avant votre évènement)

LES PIÈCES DE VIANDES (prix par prestation selon les quantités mentionnées)

Jambon chaud entier (porc) la pièce de 80 personnes environ CHF 385.-

*Accompagné de ses petits pains navettes, assortiment de sauces froides
Environ 100g / personne*

Gigot d'agneau entier chaud la pièce de 30 personnes environ CHF 220.-

*Accompagné de ses petits pains navettes, assortiment de sauces froides
Environ 100g / personne*

Carré de bœuf servi chaud à la tranche la pièce de 30 personnes environ CHF 500.-

*Accompagné de ses petits pains navettes, assortiment de sauces froides
Environ 100g / personne*

LES RISOTTOS (Prix par personne – minimum 50 portions par sorte)

Risotto au Grana Padano et ses petits légumes de saison CHF 16.-

Risotto aux champignons des sous bois GRTA CHF 18.-

Risotto aux crevettes, Grana Padano et pointes d'asperges CHF 20.-

LA SELECTION CUISINEE (Plats présentés en chaffing dish - prix par personne – minimum 50 portions par sorte)

Omble chevalier et son beurre blanc, pommes rates rôties au thym CHF 18.-

Filet de perche frits, pommes gaufrettes et sa sauce tartare CHF 18.-

Porc à la genevoise, spazlis sautés CHF 16.-

Emincé de poulet à la zurichoise, rösti CHF 16.-



COCKTAIL 2020

LES FROMAGERS (prix par personne – minimum 50 portions par sorte)

Le Vacherin Fribourgeois

CHF 18.-

Servi avec ses mouillettes de pain, plateau de charcuterie, pommes de terre grenaille
(environ 100g de Vacherin et 50g de charcuterie par portion – servi en vaisselle biodégradable)

Servi uniquement au Restaurant des Délégués ou au Bar Serpent

La Raclette

CHF 20.-

Fromage à raclette et plateau de charcuterie, condiments et pommes de terre grenaille

(environ 100g de fromage et 50g de charcuterie par portion – servi en vaisselle biodégradable)

ANIMATIONS SUCREES (prix par prestation selon les quantités mentionnées)

Fontaine de chocolat et ses mini brochettes de fruits de saison minimum 30 pers. CHF 110.-

Tatin aux pommes caramélisées et sa glace meringue double crème de Gruyère

minimum 30 pers CHF 110.-

Ile flottante traditionnelle, crème anglaise et amandes effilées grillées

minimum 30 pers CHF 110.-

Pancake minute et sa chantilly maison, accompagné de sirop d'érable ou coulis de fruits rouges

minimum 30 pers CHF 110.-



COCKTAIL 2020

SERVICES ET FRAIS SUPPLÉMENTAIRES



COCKTAIL 2020

Pour certaines prestations particulières, l'ONU applique des frais dont le détail figure ci-dessous.

Merci de noter que les frais appliqués par l'ONU en CHF sont une estimation pour l'année 2020. Le montant figurant sur votre facture finale sera calculé sur la base du taux USD/CHF transmis par l'ONU et applicable le mois de votre événement.

AGENT DE SÉCURITÉ

Des frais de sécurité s'appliquent pour tout événement après 17h, à savoir :

Pour les cocktails

Jusqu'à 250 invités	CHF 160.-
De 251 à 400 invités	CHF 320.-
Plus de 400 invités	CHF 480.-

Pour les dîners

Jusqu'à 200 invités	CHF 290.-
---------------------	-----------

N.B.1 : Les frais de sécurité ne sont pas applicables aux organisations et services internes aux Nations Unies.

N.B.2 : Selon les spécificités de votre événement, un devis personnalisé pourra être établi par les services de Sécurité.

BAR SERPENT

Des frais de débarrassage et de mise en place sont appliqués pour cet espace, à savoir :

Jusqu'à 100 invités	CHF 200.-
De 100 à 400 invités	CHF 300.-

SYSTÈME SON

Micro et système son	CHF 225.-
Ecran TV	CHF 155.-
Assistance technique avant 17h	CHF 70.-/h
Assistance technique après 17h	CHF 105.-/h

N.B. : Merci de noter qu'il n'est pas autorisé d'utiliser un micro dans les espaces publics en journée.



COCKTAIL 2020

VAISSELLE JETABLE

Dans un souci éco-responsable, nous évitons d'utiliser des contenants à usage unique et de la vaisselle. Nos prestations cocktail sont ainsi présentées en « finger food » et ne nécessitent pas d'assiettes ni de couverts pour être consommées.

Cependant, si vous le souhaitez, nous pouvons mettre à votre disposition du matériel supplémentaire:

Assiettes biodégradables jetables	par personne	CHF 2.-
Assiettes et couverts (fourchette, cuillère) biodégradables jetables	par personne	CHF 4.-

DÉCORATIONS FLORALES

Si vous le souhaitez, nous pouvons souscrire les services d'une fleuriste, dont les tarifs sont les suivants :

Centre de table haute	la pièce	CHF 40.-
Bouquet pour table buffet	la pièce	CHF 110.-
Arrangement floral personnalisé	sur demande	sur devis
Livraison / reprise		CHF 25.-

Les tarifs peuvent varier selon vos préférences de couleur ou de type de fleur.

MATÉRIEL

Pour toute demande de matériel spécifique, nous serons ravis de vous faire parvenir un devis sur mesure.

SERVICE

Les boissons sont servies depuis les bars mis en place pour votre événement, et les pièces canapés sont disposées sur buffets.

Si vous souhaitez prévoir un passage au plateau en supplément (conseillé pour tout événement VIP ou avec un grand nombre de convives), nous pouvons mettre à disposition des serveurs au tarif de CHF 50.- de l'heure, pour un minimum de 3h.

Selon la prestation choisie et afin de garantir un service de qualité, nous nous réservons le droit d'ajouter des serveurs ou cuisiniers



COCKTAIL 2020

DROITS DE BOUCHON

Si vous souhaitez apporter vos propres bouteilles, merci de compter les droits de bouchon suivants :

- Vin par bouteille ouverte CHF 10.-
- Champagne / vin pétillant par bouteille ouverte CHF 15.-

Les droits de bouchon comprennent la mise à disposition des verres / flûtes et le service.

Pour toute livraison de boissons via le quai de livraison Eldora, **merci de compléter le formulaire de livraison et nous le retourner signé au plus tard 48 heures ouvrées** avant le jour de votre événement.

METS PRÉPARÉS ET AMENÉS PAR VOUS-MÊME

Dans le cas où vous souhaiteriez apporter des mets préparés par vos soins (par exemple des spécialités culinaires typiques), des frais de CHF 4.- par personne seront appliqués, comprenant la mise en place sur buffets nappés, le service et le débarrassage de vos mets, ainsi que la mise à disposition d'appareils de chauffe si besoin (2 à 3 maximum, en fonction de l'activité).

Pour cette prestation, le détail et les quantités exactes doivent nous être communiqués pour nous permettre la prévision du matériel nécessaire.

Les canapés froids devront déjà être dressés sur vos propres plateaux, et les canapés chauds devront déjà être chauffés par vos soins, nos appareils servant seulement au maintien de la température.

Tout apport de mets extérieurs doit obligatoirement être accompagné d'une prestation boissons Eldora.

CONDITIONS GÉNÉRALES

CONDITIONS GÉNÉRALES

CONFIRMATION ET ANNULATION

L'ensemble des prestations cocktail est réalisé pour un minimum de 25 personnes.

La confirmation de la prestation doit être faite au plus tard 7 jours avant l'évènement.

Toute prestation spéciale doit être commandée au plus tard 7 jours avant l'évènement.

Le nombre final de convives doit être validé au minimum 48 heures ouvrées avant l'évènement pour une prestation de moins de 200 personnes, une estimation doit être donnée une semaine avant au-delà de 200 personnes (avec la possibilité d'ajuster le nombre final de personnes à + ou – 50 personnes jusqu'à 48h avant).

Les mêmes délais sont applicables dans le cas d'une annulation.

PRIX

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA incluse (7.7%).

Nos prix comprennent :

- l'utilisation du lieu pour votre événement
- la mise en place et à disposition du matériel
- le service

FACTURATION

Votre facture finale sera basée sur le nombre de convives confirmés 48h avant votre événement.

Afin d'en faciliter l'établissement, merci de bien renseigner vos coordonnées de facturation et la répartition éventuelle entre différents partenaires.

Nous vous remercions de votre confiance et nous veillerons à tout mettre en œuvre pour vous satisfaire.

Votre équipe Eldora SA