

COCKTAIL - 2018



*un Chef dans
votre Entreprise*



COCKTAIL

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
PRESTATION BOISSONS	3
PRESTATION CANAPÉS	4
LES COCKTAILS « À LA CARTE »	9
SERVICES ET FRAIS SUPPLÉMENTAIRES	11
CONDITIONS GÉNÉRALES	14

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.



COCKTAIL

PRESTATION BOISSONS

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 de pommes GRTA, 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

PRESTATION CÂNAPÉS

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

Dans ce forfait, nous vous proposons un total de 6 pièces par personne, comportant 12 sortes différentes ; il n'est pas nécessaire de faire une sélection parmi l'assortiment proposé.

ASSORTIMENT FROID

Cylindre de wrap épinard au saumon fumé et zeste de citron
Mini-club sandwich "rouge et noir", Appenzeller et Gruyère AOP
Canapain losange de courgette et tapenade
Cube de volaille façon blanquette et sa sphère de carotte
Tofu bio à l'orientale, confiture d'oignons rouges et oignons frits

ASSORTIMENT CHAUD

Accra de morue
Pissaladière aux oignons GRTA et féta
Nems au poulet et petits légumes

ASSORTIMENT DE DESSERTS

Assortiment de mini-tartelettes :
crèmeux vanille et framboise, fruits rouges et bille passion, citron meringué
Farandole de macarons
Duo d'éclairs pâtisseries
Palette de cheesecake



COCKTAIL

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

Dans ce forfait, nous vous proposons un total de 7 pièces par personne, comportant 15 sortes différentes ; il n'est pas nécessaire de faire une sélection parmi l'assortiment proposé.

ASSORTIMENT FROID

Tartare de saumon aux épices thaï, laitue de mer et pain brioché
Moelleux citron et aneth, avocats, antipasti de tomates
Cube de volaille façon blanquette et sa sphère de carotte
Maki au thon et gingembre confit
Mini-club sandwich "rouge et noir", Appenzeller et Gruyère AOP
Chou farci au concombre et houmous bio à la tahina

ASSORTIMENT CHAUD

Crevette japonaise
Rösti au Gruyère AOP
Nems au poulet et petits légumes
Feuilleté à la tapenade

ASSORTIMENT DE DESSERTS

Assortiment de mini-tartelettes :
crèmeux vanille et framboise, fruits rouges et bille passion, citron meringué
Farandole de macarons
Duo d'éclairs pâtisseries
Palette de cheesecake
Moelleux pistache et griotte



COCKTAIL

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

Dans ce forfait, nous vous proposons un total de 9 pièces par personne, comportant 17 sortes différentes ; il n'est pas nécessaire de faire une sélection parmi l'assortiment proposé.

ASSORTIMENT FROID

Financier au citron, crème yuzu et queue de crevette

Girolle de Tête de moine AOP au paprika

Chou à la mousse de chèvre cumin

Paëlla déstructurée, mousse de petit pois et viande séchée

Brioche, guacamole et son croquant de concombre

Tofu bio à l'orientale, confiture d'oignons rouges et oignons frits

Rose de magret fumé sur sablé Grana Padano et chutney de pommes

ASSORTIMENT CHAUD

Couloubiac Maison d'épinards et féta

Crevette en robe de pomme de terre

Falafel, sauce au yaourt cumin

Nem au poulet et petits légumes

ASSORTIMENT DE DESSERTS

Assortiment de mini-tartelettes :

crèmeux vanille et framboise, fruits rouges et bille passion, citron meringué

Farandole de macarons

Duo d'éclairs pâtisseries

Palette de cheesecake

Moelleux pistache et griotte

Sablé breton caramel



COCKTAIL

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

Dans ce package, nous vous proposons un total de 10 pièces par personne, comportant 17 sortes différentes ; il n'est pas nécessaire de faire une sélection parmi l'assortiment proposé.

ASSORTIMENT FROID

Rose de saumon gravlax et cacao aigre doux

Girolle de Tête de moine AOP au paprika

Maki au thon et gingembre confit

Mini-club sandwich de veau, moutarde de Meaux et philadelphia

Cube de volaille façon blanquette et sa sphère de carotte

Pain polaire courgette et tapenade

ASSORTIMENT CHAUD

Crevette japonaise

Mini-cheeseburger de bœuf

Chouquette au comté

Pain pita aux légumes grillés et houmous bio

ASSORTIMENT DE DESSERTS

Assortiment de mini-tartelettes :

crèmeux vanille et framboise, fruits rouges et bille passion, citron meringué

Farandole de macarons

Duo d'éclairs pâtisseries

Palette de cheesecake

Moelleux pistache et griotte

Sablé breton caramel

Opéra café et chocolat



COCKTAIL

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

Dans ce package, nous vous proposons un total de 12 pièces par personne, comportant 20 sortes différentes ; il n'est pas nécessaire de faire une sélection parmi l'assortiment proposé.

ASSORTIMENT FROID

Girolle de Tête de moine AOP au paprika
Blini de Saint-Jacques et quenelle de chair de crabe au citron vert
Bulle de tartare de pleurotes GRTA au vinaigre balsamique
Maki au thon et gingembre confit
Chou à la mousse de chèvre et au cumin
Mini-club sandwich de veau, moutarde de Meaux et philadelphia
Tartare de saumon aux épices thaï, laitue de mer et pain brioché
Pain polaire ricotta, menthe, viande séchée et pavot

ASSORTIMENT CHAUD

Mini-cheeseburger de bœuf
Ballotine d'aubergine grillée et d'agneau GRTA
Rösti au Gruyère AOP
Crevette japonaise
Pain pita aux légumes grillés et houmous bio

ASSORTIMENT DE DESSERTS

Assortiment de mini-tartelettes :
crèmeux vanille et framboise, fruits rouges et bille passion, citron meringué
Farandole de macarons
Duo d'éclairs pâtisseries
Palette de cheesecake
Moelleux pistache et griotte
Sablé breton caramel
Opéra café et chocolat



COCKTAIL

LES COCKTAILS « À LA CARTE »

Vous pouvez compléter un de nos forfaits canapés précédemment détaillés par les pièces cocktail (minimum 25 pièces par sorte) et animations ci-dessous :

ASSORTIMENT FROID

Canapé au saumon fumé	la pièce	CHF 2.50.-
Crevette aux fines herbes	la pièce	CHF 3.00.-
Girolle de Tête de moine AOP au paprika	la pièce	CHF 2.80.-
Dips de légumes et ses sauces	~ 10 pax	CHF 25.-
Feuilleté	la pièce	CHF 2.50.-

ASSORTIMENT CHAUD

Ramequin au fromage	la pièce	CHF 2.50.-
Mini pizza	la pièce	CHF 2.50.-
Fallafel et sauce	la pièce	CHF 3.00.-
Mini rouleau de printemps végétarien ou au poulet	la pièce	CHF 3.00.-
Crevette en robe de pomme de terre	la pièce	CHF 3.00.-
Couloubiac Maison d'épinards et féta	la pièce	CHF 2.50.-

ASSORTIMENT SUCRÉ

Mignardises	la pièce	CHF 2.50
-------------	----------	----------

PIÈCES HALLAL

Prestation à confirmer au plus tard 5 jours avant votre événement pour des raisons de délais de commande

Club-sandwich dinde hallal, tandoori, feuille de laitue et tomate	la pièce	CHF 4.00
Cube de dinde hallal, houmous de carottes au cumin	la pièce	CHF 4.00



COCKTAIL

PAIN SURPRISE « MAISON » (20 PERSONNES ENVIRON)

Pain surprise mixte (dinde, fromage et saumon fumé)	CHF 70.-
Pain surprise campagnard (épaule, dinde et salami) – <i>porc</i>	CHF 70.-
Pain surprise végétarien	CHF 70.-

MINI SANDWICH « MAISON »

La pièce (minimum 10 pièces par saveur)	CHF 3.50
--	----------

5 saveurs possibles : saumon fumé, fromage, viande de bœuf séchée, dinde ou végétarien
5 variétés de pain possibles : club sandwich, wrap, pain polaire, pain au lait, pain pita

ANIMATIONS SALÉES

Afin d'animer vos réceptions, nous vous proposons les animations suivantes, découpées ou cuisinées et servies devant vos convives par un de nos cuisiniers. La prestation sur place du cuisinier est incluse dans les tarifs proposés.

Jambon chaud entier (<i>porc</i>)	~ 80 pax	CHF 385.-
<i>Accompagné de ses petits pains navettes, assortiment de sauces froides</i>		
<i>Environ 100g / personne</i>		
<i>Prestation à confirmer au plus tard 4 jours avant votre événement pour des raisons de délais de livraison et de cuisson</i>		

Gigot d'agneau chaud entier	~ 30 pax	CHF 220.-
<i>Accompagné de ses petits pains navettes, assortiment de sauces froides</i>		
<i>Environ 100g / personne</i>		
<i>Prestation à confirmer au plus tard 4 jours avant votre événement pour des raisons de délais de livraison et de cuisson</i>		

Risotto au Grana Padano et aux petits légumes	par personne	CHF 16.-
<i>Minimum 50 personnes, servi en assiette jetable</i>		
<i>Environ 160g / personne</i>		

Risotto aux champignons des sous-bois GRTA	par personne	CHF 18.-
<i>Minimum 50 personnes, servi en assiette jetable</i>		
<i>Environ 160g / personne</i>		

ANIMATIONS SUCRÉES

Fontaine de chocolat et brochettes de fruits de saison	~ 30 pax	CHF 110.-
--	----------	-----------



COCKTAIL

SERVICES ET FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

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 2018. 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 150.-

De 251 à 400 invités CHF 300.-

Plus de 400 invités CHF 450.-

Pour les dîners

Jusqu'à 200 invités CHF 275.-

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

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



COCKTAIL

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. Le nombre final de convives doit être validé au minimum 48 heures ouvrées avant l'événement 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.

Audrey Goetz – Responsable commerciale
Eldora SA – Restaurants de l'ONU
8-14 avenue de la Paix
1211 Genève 10
Tel: +41 (0)22.917.56.19
Fax: +41 (0)22.917.01.02
onu@eldora.ch