



*Nas
Menus
traiteur*

Hiver

DU 21 DÉCEMBRE AU 21 MARS
(DÈS 20 PERSONNES)

MENU H1

Crème de butternut et ses tartines au
vacherin fribourgeois

Filet mignon de cochon rôti, risotto aux
champignons de Paris

Mousse légère aux fruits rouges et
spéculoos

Supplément plateau de fromages CHF 7.00

CHF 45.00/p

MENU H2

Noix de St-Jacques à la plancha, écrasé de
racines de persil croustillantes

Magret de canard au miel et gratiné de
chou-fleur

Chocolat croquant et son caramel au
beurre salé

Supplément plateau de fromages CHF 7.00

CHF 60.00/p

MENU H3

Terrine de foie gras mariné, toast au pain
d'épices et saladin aux noisettes

Crevettes dorées aux épices douces et
velouté de potimarron

Filet de bœuf, écrasé de pommes de terre à
l'estragon et légumes racines

Mille feuilles aux baies

Supplément plateau de fromages CHF 7.00

CHF 80.00/p



SUR DEMANDE

UNE ENVIE PARTICULIÈRE ?
NOUS SOMMES LÀ POUR Y
RÉPONDRE

LAFABRICA@EXPLORIT.CH



TOUS NOS PRIX SONT TTC.
LES BOISSONS NE SONT PAS
INCLUSES,

Printemps

DU 22 MARS AU 20 JUIN
(DÈS 20 PERSONNES)

MENU P1

Flan d'asperges et pommes de terre,
croustons à l'ail des ours

Bavette de bœuf suisse, risotto au
mascarpone et petits pois

Crèmeux à la mangue et citronnelle
Supplément plateau de fromages CHF 7.00

CHF 45.00/p

MENU P2

Crème de petits pois au basilic et bonbons
croustillants au Gruyère

Filet d'agneau, pommes de terre écrasées à
l'ail des ours et légumes printaniers

Sablé à la cannelle, pruneaux confits et
brunoise de fraises

Supplément plateau de fromages CHF 7.00

CHF 60.00/p

MENU P3

Mousse légère de petits pois et ses bonbons
au crabe, basilic frit

Noix de St-Jacques en nage d'asperges

Caille rôtie aux morilles, écrasé de brocoli et
pommes de terre

Tartelette aux fraises et son coulis au thé
marocain

Supplément plateau de fromages CHF 7.00

CHF 80.00/p



SUR DEMANDE

UNE ENVIE PARTICULIÈRE ?
NOUS SOMMES LÀ POUR Y
RÉPONDRE

LAFABRICA@EXPLORIT.CH



TOUS NOS PRIX SONT TTC.
LES BOISSONS NE SONT PAS
INCLUSES,

Été

DU 21 JUIN AU 20 SEPTEMBRE
(DÈS 20 PERSONNES)

MENU E1

Gaspacho de tomates jaunes et brunoise
d'antipasti

Filet de loup de mer à la plancha, jardin de
légumes et pommes de terre au romarin

Salade de fraises, coulis de fruits rouges et
meringue

Supplément plateau de fromages CHF 7.00

CHF 45.00/p

MENU E2

Tartare de dorade au fenouil et citron vert,
saladine de saison

Rôti de veau confit, légumes du jardin et
pommes de terre mousseline

Croustillant de framboises et sa crème
légère à la vanille

Supplément plateau de fromages CHF 7.00

CHF 60.00/p

MENU E3

Tomates « rouges, jaunes et vertes »
marinées au basilic et sa mousse de burrata
à la crème de balsamique

Dos de cabillaud, son huile vierge aux olives
Calamata et écrasé de pommes de terre

Filet de bœuf et sa garniture d'été

Sablé breton à la fleur de sel et fraises du
pays en chantilly

Supplément plateau de fromages CHF 7.00

CHF 80.00/p



SUR DEMANDE

UNE ENVIE PARTICULIÈRE ?
NOUS SOMMES LÀ POUR Y
RÉPONDRE

LAFABRICA@EXPLORIT.CH



TOUS NOS PRIX SONT TTC.
LES BOISSONS NE SONT PAS
INCLUSES,

Automne

DU 21 SEPTEMBRE
AU 20 DÉCEMBRE
(DÈS 20 PERSONNES)

MENU A1

Carpaccio de cerf, coulis de pruneaux à l'anis et condiment à la betterave

Ballotine de volaille pochée au thym, risotto aux champignons

Moelleux tiède au chocolat noir et glace vanille

Supplément plateau de fromages CHF 7.00

CHF 45.00/p

MENU A2

Ravioli de fricassée aux champignons, coulis crémeux

Filet de porc cuit à basse température, jus au miel, légumes d'automne et pommes mousseline

Cheesecake aux oranges sanguines
Supplément plateau de fromages CHF 7.00

CHF 60.00/p

MENU A3

Carpaccio de St-Jacques au citron vert, vinaigrette et mesclun de salades

Risotto à la courge et essence de truffe noire

Filet de bœuf, sauce au Pinot noir et légumes du marché

Tarte fine et crémeux au chocolat noir
Supplément plateau de fromages CHF 7.00

CHF 80.00/p



SUR DEMANDE

UNE ENVIE PARTICULIÈRE ?
NOUS SOMMES LÀ POUR Y
RÉPONDRE

LAFABRICA@EXPLORIT.CH



TOUS NOS PRIX SONT TTC.
LES BOISSONS NE SONT PAS
INCLUSES,

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE GUSTOMANIA SARL

1. OBJET

Les conditions générales de vente décrites ci-après détaillent les droits et obligations de Gustomania Sàrl et de son client dans le cadre de la vente d'une prestation traiteur.

Toute prestation accomplie par Gustomania Sàrl implique donc l'adhésion sans réserve du client aux présentes conditions générales de vente.

2. PRIX

2.1. Les prix des prestations vendues sont ceux en vigueur le jour de la prise de commande. Ils sont libellés en CHF et calculés taxes comprises. Gustomania Sàrl s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment si un changement devait intervenir au niveau de la prestation demandée par le client.

2.2. Le matériel de cuisine, les assiettes ainsi que les supports sont inclus dans le prix des prestations et sont mis à disposition pour les prestations organisées par Gustomania Sàrl.

2.3. Le nappage et les serviettes en coton sont optionnels et facturés en sus. A la demande du client, un devis sera établi.

3. SERVICE

3.1. Les prestations incluent le service si elles sont réalisées au restaurant La Fabrica. Si la prestation est réalisée ailleurs (Biotope, Exploria, cinémas, Coworking, etc...), le service n'est pas inclus et fera l'objet de frais de personnel :

- 45 CHF/h TTC par serveur et/ou cuisinier jusqu'à 18h00
- 55 CHF/h TTC par serveur et/ou cuisinier de 18h00 à 22h00
- 65 CHF/h TTC par serveur et/ou cuisinier passé 22h00

3.2. Gustomania Sàrl estime le nombre de serveurs et de cuisiniers nécessaires pour sa prestation. Le client n'est pas en droit de refuser cette estimation.

4. BOISSONS ET DROIT DE BOUCHON

Gustomania Sàrl fournit trois options :

4.1. Boissons à l'unité

Les boissons sont facturées au prix unitaire figurant sur la carte des boissons ou sur la base de l'offre transmise au client.

4.2. Forfait boissons all inclusive

Le prix est forfaitaire et les boissons sont servies à volonté sur le temps de service. Dès la fin du service les boissons sont facturées à l'unité.

4.3. Droit de bouchon

Un droit de bouchon de 15.00 CHF (HT) par bouteille de vin et 2.00 CHF (HT) par bouteille de minérale et soft est perçu. Avec le droit de bouchon, le client bénéficie de la réception de la marchandise en cas de livraison et du stockage au frais.

5. REPAS DÉGUSTATION

Dans la mesure du possible et sur demande du client, un repas dégustation est organisé dans les locaux de Gustomania Sàrl. Le repas est facturé au prix mentionné dans l'offre. Le repas est généralement accompagné de la dégustation des vins. Un forfait de dégustation pour les vins sera proposé au client.

6. MODALITES DE PAIEMENT

6.1. Afin de garantir la réservation, un acompte à hauteur de 50% du montant total provisoire de la prestation traiteur sera versé à réception du devis. La réservation sera considérée comme définitive une fois l'acompte enregistré.

6.2. Le solde est à honorer dans le 10 jours après réception de la facture. Passé ce délai, Gustomania Sàrl est en droit de facturer un intérêt de retard de 5%.

7. NOMBRE DE PARTICIPANTS

Le nombre final de participants doit être communiqué à Gustomania Sàrl au moins 10 jours avant le début de l'évènement en vue des commandes et de la facturation y relatives.

Une variation du nombre de participants de 20% sera admise jusqu'à 6 jours avant le début de la manifestation.

Une variation supplémentaire de 5% sera admise jusqu'à 2 jours avant le début de la manifestation, ce dernier nombre sera le minimum garanti facturé.

8. CONDITIONS D'ANNULATION

En cas d'annulation, les frais sont les suivants :

- Jusqu'à 11 jours avant le début de la manifestation : pas de frais
- Entre 10 et 6 jours avant le début de la manifestation : 50% du coût total estimé
- Entre 5 et 2 jours avant le début de la manifestation : 80% du coût total estimé
- 1 jours ou moins avant le début de la manifestation : 100% du coût total estimé

9. RESILIATION DU CONTRAT ET CAS DE FORCE MAJEURE

9.1. Le contrat de réservation pourra être résilié de plein droit par Gustomania Sàrl, sans que cela donne lieu à un versement de dommages et intérêts au client : en cas de force majeure ou en cas d'impossibilité d'exploitation, notamment en cas de retard d'ouverture ou de non-ouverture à la suite d'une catastrophe naturelle, épidémie, pandémie ou à la fermeture de voies routières.

9.2. Dans le cas de l'annulation de la prestation traiteur pour cause de force majeure, la marchandise commandée et considérée comme périssable sera facturée au client. Gustomania Sàrl acceptera au cas par cas une révision des frais facturés.

10. FOR JURIDIQUE

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit suisse. Les parties chercheront d'abord à résoudre tout litige par voie amiable. A défaut de résolution amiable entre les parties, la juridiction compétente exclusive est, sauf dispositions légales impératives contraires, Yverdon-les-Bains, Canton de Vaud (Suisse).