

Cocktails dînatoires

COCKTAIL D'EXCEPTION
CHOISISSEZ VOS BOUCHÉES
SELON VOS ENVIES
(DÈS 20 PERSONNES)

BOUCHÉES FROIDES

Verrine de tartare de dorade aux pommes Granny

Smith

6 CHF

Canapé au foie gras de canard

7 CHF

Mini blinis de tarama aux œufs de truite

7 CHF

Saumon au wasabi et sauce soja crémeuse

7 CHF

Tartare de bœuf aux noisettes torréfiées et à

l'Étivaz

7 CHF

Fera du lac fumé et fenouil

7 CHF

Mini sandwich tête de moine, noix et jambon cru

du pays

7 CHF



SUR DEMANDE

**UNE ENVIE
PARTICULIÈRE ? NOUS
SOMMES LÀ POUR Y
RÉPONDRE**

LAFABRICA@EXPLORIT.CH



TOUS NOS PRIX SONT TTC

COCKTAIL D'EXCEPTION

BOUCHÉES CHAUDES

Pastilla de poulet cannelle et amandes
7 CHF

Risotto aux champignons et parmesan
6 CHF

Tartelette ratatouille et confit de buffala
6 CHF

Mini hamburger et sa sauce BBQ maison
7 CHF

Gambas en habit de coco, sauce aigre douce
6 CHF

Mignons d'agneau aux épices, pruneau et abricot
8 CHF

Saint-Jacques à la mangue
7 CHF

Espuma de papet vaudois
6 CHF

Tajine aux légumes et quinoa
6 CHF



SUR DEMANDE

UNE ENVIE
PARTICULIÈRE ? NOUS
SOMMES LÀ POUR Y
RÉPONDRE

LAFABRICA@EXPLORIT.CH



TOUS NOS PRIX SONT TTC

COCKTAIL D'EXCEPTION

BOUCHÉES SUCRÉES

Ardoise de 4 fromages de la région
12 CHF

Assortiment de 3 verrines : Mousse au chocolat,
fruits et panacotta
8 CHF

Tartelette aux fruits
5 CHF

Mini Opéra
4 CHF

Tiramisu
4 CHF

Salade de fruits frais
3 CHF

Mini baba au rhum
4 CHF

Plateau de fruits exotiques coupés
6 CHF

Les boissons ne sont pas incluses

NOMBRE MINIMUM DE PIÈCES
8 POUR UN APÉRITIF
12 POUR UN REPAS



SUR DEMANDE

UNE ENVIE
PARTICULIÈRE ? NOUS
SOMMES LÀ POUR Y
RÉPONDRE

LAFABRICA@EXPLORIT.CH



TOUS NOS PRIX SONT TTC

LES CLASSIQUES
(DÈS 20 PERSONNES)

COCKTAIL DINATOIRE 1

Assortiment de salaisons et fromages de nos régions
Pissaladière du Chef et son confit d'oignons
Club-sandwich au jambon d'alpage et vacherin
fribourgeois
Mini sandwich au magret fumé, compote de pommes
Bonbons de crispy de volaille et sa sauce piquante
Brusquette aux tomates de notre région
Mousse aux fruits des bois



Sélection de vins (1/4 bt. en tout / pers.)

Cave des Viticulteurs de Bonvillars, Chasselas Les
Nonnes, 2020
Cave des 13 Coteaux, Balinoir, 2020

56 CHF / personne

(minérales, bières, jus de pommes et café inclus)



SUR DEMANDE

**UNE ENVIE
PARTICULIÈRE ? NOUS
SOMMES LÀ POUR Y
RÉPONDRE**

LAFABRICA@EXPLORIT.CH



TOUS NOS PRIX SONT TTC

LES CLASSIQUES

COCKTAIL DINATOIRE 2

Assortiment de salaisons et fromages de nos régions
Pissaladière du Chef et son confit d'oignons
Club sandwich au jambon d'alpage et vacherin fribourgeois
Tajine au quinoa et ses légumes du marché confits
Mini sandwich au chèvre et miel
Tartare « La Fabrica » pur bœuf aux noisettes torréfiées
Bonbons de crispy de volaille et sa sauce piquante
Quenelle de truite fumée aux citrons confits
Salpicon onctueux de papet vaudois (octobre à fin mars)
Gaspacho à la tomate maison (avril à fin septembre)
Salade de fruits du moment
Mousse aux fruits des bois

Sélection de vins (1/4 bt. en tout / pers.)

Cave des Viticulteurs de Bonvillars, Chasselas Les Nonnes, 2020

Vignoble cousin, Cuvée blanche, 2020

Cave des 13 Coteaux, Balinoir, 2020

Cave du Château de Valeyres, Le Courson, 2020

78 CHF / personne

(minérales, bières, jus de pommes et café inclus)



SUR DEMANDE

UNE ENVIE PARTICULIÈRE ? NOUS SOMMES LÀ POUR Y RÉPONDRE

LAFABRICA@EXPLORIT.CH



TOUS NOS PRIX SONT TTC

LES CLASSIQUES

COCKTAIL DINATOIRE 3

Assortiment de salaisons et fromages de nos régions
Pissaladière du Chef et son confit d'oignons
Club sandwich jambon d'alpage et vacherin
fribourgeois

Verrine de tartare de dorade et pomme Granny Smith
Mini sandwich au magret fumé, compote de pommes
Tartare « La Fabrica » pur bœuf aux noisettes torréfiées

Crostini au basilic et fromage de chèvre
Bonbons de crispy de volaille et sa sauce piquante
Salpicon onctueux de papet vaudois (octobre à fin
mars)

Gaspacho à la tomate maison (avril à fin septembre)

Gambas en habit de coco, sauce aigre douce

Mousse aux fruits des bois

Mousse au chocolat

Mini Opéra

Sélection de mignardises (2/p)



Sélection de vins (1/4 bt. en tout / pers.)

Cave des Viticulteurs de Bonvillars, Chasselas Les
Nonnes, 2020

Vignoble cousin, Cuvée blanche, 2020

Cuvée Emilie, Mousseux Méthode traditionnelle, Brut

Cave des 13 Coteaux, Balinoir, 2020

Cave du Château de Valeyres, Le Courson, 2020

112 CHF / personne

(minérales, bières, jus de pommes et café inclus)



SUR DEMANDE

UNE ENVIE
PARTICULIÈRE ? NOUS
SOMMES LÀ POUR Y
RÉPONDRE

LAFABRICA@EXPLORIT.CH



TOUS NOS PRIX SONT TTC

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).