



*Nas menus  
de Saison*

# L'hiver

**DU 21 DÉCEMBRE AU 21 MARS**  
(DÈS 20 PERSONNES)

## MENU 1

Crème de butternut et ses tartines au vacherin  
Fribourgeois

\*\*\*

Mignons de porc poêlés, jus à la raisinée  
Tombée de poireaux et pommes Savoyardes

\*\*\*

Petit Paris-Brest à la mousseline praliné

**CHF 45.00/p**

## MENU 2

Noix de Saint-Jacques à la plancha et son  
émulsion à la passion, écrasé de racines de  
persil croustillantes

\*\*\*

Magret de canard au miel de sapin  
Gratin de pommes de terre et patate douce  
Pak-choï braisé

\*\*\*

Chocolat croquant et son caramel au beurre  
salé

**CHF 60.00/p**

## MENU 3

Foie gras au torchon, toast au pain d'épices et  
saladine à l'huile de noix du moulin de Sévery

\*\*\*

Rouleau de printemps aux crevettes sauce  
aigre douce, salade d'algues Wakamé

\*\*\*

Filet de bœuf et sa sauce au Servagnin  
Neige de pommes de terre à l'estragon  
Légumes racines

\*\*\*

Mille feuilles au fumet de châtaignes et vanille  
Bourbon

**CHF 80.00/p**



## SUR DEMANDE

UNE ENVIE PARTICULIÈRE ?  
NOUS SOMMES LÀ POUR Y  
RÉPONDRE

[EVENT@EXPLORIT.CH](mailto:EVENT@EXPLORIT.CH)



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

# Le printemps

DU 22 MARS AU 20 JUIN  
(DÈS 20 PERSONNES)

## MENU 1

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

\*\*\*

Joues de bœuf braisées au vin rouge  
Patate douce fumée au parfum d'oranges  
sanguines

\*\*\*

Crèmeux à la mangue, cardamome et  
citronnelle

**CHF 45.00/p**

## MENU 2

Terrine de concombres au fromage frais,  
tomates séchées et menthe

\*\*\*

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

Légumes printaniers

\*\*\*

Tartelette aux noisettes et sa boule glacée

**CHF 60.00/p**

## MENU 3

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

\*\*\*

Noix de St-Jacques en nage d'asperges

\*\*\*

Caille rôtie aux morilles

Ecrasé de brocoli et pommes de terre

\*\*\*

Tarte fine aux pommes et sa crème anglaise à  
la vanille de Madagascar

**CHF 80.00/p**



## SUR DEMANDE

UNE ENVIE PARTICULIÈRE ?  
NOUS SOMMES LÀ POUR Y  
RÉPONDRE

[EVENT@EXPLORIT.CH](mailto:EVENT@EXPLORIT.CH)



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

# L'été

**DU 21 JUIN AU 20 SEPTEMBRE**  
(DÈS 20 PERSONNES)

## MENU 1

Toast de chèvre et poivrons grillés, sur  
saladine croquante

\*\*\*

Filet de truite en deux façons, polenta au  
Maréchal

Jardinet de légumes

\*\*\*

Salade de fraises, coulis de fruits rouges et  
meringue

**CHF 45.00/p**

## MENU 2

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

\*\*\*

Sauté de bœuf aux saveurs asiatiques  
Darphin de pommes de terre et manioc  
Wok de légumes

\*\*\*

Sablé breton aux framboises, ganache de  
chocolat et chantilly

**CHF 60.00/p**

## MENU 3

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 sauté et sa réduction de romarin  
Riz parfumé  
Poêlée de légumes

\*\*\*

Tarte citron meringuée et essence de combava

**CHF 80.00/p**



## SUR DEMANDE

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

**EVENT@EXPLORIT.CH**



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

# L'automne

DU 21 SEPTEMBRE  
AU 20 DÉCEMBRE  
(DÈS 20 PERSONNES)

## MENU 1

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

\*\*\*

Volaille en ballotine, gruyère de la fromagerie  
de Provence, jambon Ibérique et crème au jus  
d'oignons

Pommes de terre bouillon et légumes mijotés

\*\*\*

Tartelette exotique coco-banane

**CHF 45.00/p**

## MENU 2

Terrine de pintade aux senteurs des sous-bois,  
coulis crémeux

\*\*\*

Filet de porc cuit à basse température, jus au  
thym citron

Légumes d'automne et pommes mousseline

\*\*\*

Cheesecake aux oranges sanguines

**CHF 60.00/p**

## MENU 3

Saumon Gravelax bicolore à la betterave et à  
l'aneth accompagné de ses algues et de sa  
chantilly de raifort

\*\*\*

Risotto à la courge et essence de truffe noire

\*\*\*

Filet de bœuf, sauce au Pinot noir  
Pommes de terre olivette et vinaigre  
balsamique

Légumes du marché

\*\*\*

Moelleux tiède au chocolat noir et glace vanille

**CHF 80.00/p**



## SUR DEMANDE

UNE ENVIE PARTICULIÈRE ?  
NOUS SOMMES LÀ POUR Y  
RÉPONDRE

[EVENT@EXPLORIT.CH](mailto:EVENT@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).