



**SV RESTAURANT
LE CAB**

Bienvenue

Que vous souhaitiez inviter à un cocktail ou à une occasion festive, le choix du bon accompagnement culinaire est essentiel pour la réussite de votre événement.

Avec nous, votre réception est entre de bonnes mains. Nous sommes à vos côtés avant et pendant votre événement, avec un service haut de gamme, une planification experte et un conseil compétent.

Transformez votre fête en événement culinaire. Nous sommes impatients d'être aux petits soins pour vous.

Yohann Plastre
Restaurant manager
T +41 21 212 10 82
bcv-cab@sv-group.ch

SV (Suisse) SA
SV Restaurant du CAB
Avenue de la Vallombreuse 100
1008 Prilly
<http://bcv-cab.sv-restaurant.ch/fr.html>



PETIT-DÉJEUNER

FORMULE PETIT-DÉJEUNER

**FORMULE PETIT-DÉJEUNER
POUR COMMENCER** Pièce 5.50

Café, thé ou chocolat chaud parfumé, jus d'orange, croissants tout juste sortis du four et divers petits pains

**FORMULE PETIT-DÉJEUNER
LE TOUT POMMES** Pièce 9.50

Café ou thé, jus de pommes, verrine de bircher à la pomme et mini chausson aux pommes

**FORMULE PETIT-DÉJEUNER
FAIRTRADE** Pièce 10.50

Café ou thé parfumé Fairtrade, jus d'orange Fairtrade, croissants tout juste sortis du four, petit pain complet croustillant, beurre, miel Fairtrade et confiture Fairtrade, corbeille de fruits Bio ou Fairtrade

**FORMULE PETIT-DÉJEUNER
PLAISIR** Pièce 15.00

Café, thé ou chocolat chaud parfumé, jus de fruits, croissants tout juste sortis du four, croustillants petits pains complets, beurre ou margarine, miel et confiture, assortiment de petits gâteaux sucrés, Bircher Muesli maison et corbeille de fruits

CAFÉ ET CROISSANT Pièce 3.50

Café, thé ou chocolat chaud parfumé et un croissant



PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE

TOUT JUSTE SORTIS DU FOUR

Croissant croustillant au beurre	Pièce	2.50
Croissant campagnard aux graines	Pièce	2.50
Croissant Moricette tout juste sorti du four	Pièce	2.50
Petit pain au chocolat Fairtrade	Pièce	2.50
Petit pain aux céréales Power	Pièce	2.20

FRUITS ET MUESLIS

Bircher Muesli typiquement suisse	Pièce	4.50
Yoghourt Brainfood & Yoghourt nature avec des noix hachées et du miel amélioré avec zestes de citron vert frais	Pièce	4.20
Yoghourt Power maison	Pièce	3.80
Muesli croustillant avec yoghurt servi dans un verre		
Bouchées vitaminées	Pièce	5.50
Fruits de saison coupés		



PAUSES

FORMULE PAUSE DU MATIN/ DE L'APRÈS-MIDI

**FORMULE PAUSE DU MATIN/
DE L'APRÈS-MIDI - IDÉALE POUR
UN EN-CAS** Pièce 9.00

Café, thé, eau minérale et assortiment de petites tresses aux noisettes, pâtisseries danoises, viennoiseries et corbeille de fruits

**FORMULE PAUSE DU MATIN/
DE L'APRÈS-MIDI - SANTÉ ET
PLAISIR** Pièce 14.50

Café, thé, eau minérale, jus de fruits de saison fraîchement pressé, fruits en morceaux, bâtonnets de légumes et dips au fromage blanc

**FORMULE PAUSE DU MATIN/DE
L'APRÈS-MIDI - POUR LES
GROSSES FAIMS** Pièce 17.50

Café, thé, eau minérale, jus d'orange et assortiment de sandwiches de saison, tartelettes aux fruits de saison, mousse au chocolat et fruits frais

PAUSE ÉNERGÉTIQUE Pièce 9.50

Café, thé, eau minérale avec concombre frais et gingembre frais, mix Brainfood composé de noix et de fruits séchés, fromage blanc avec fruits frais



PAUSES

SANDWICHES

Petit pain croustillant avec fromage fermier de la région	Pièce	4.20
Petit pain croustillant avec jambon cru des Grisons	Pièce	7.50
Petit pain croustillant avec salami Milanais	Pièce	4.50
Petit pain croustillant avec fromage blanc à la ciboulette	Pièce	3.80
Petit pain croustillant au jambon de pays	Pièce	4.50
Sandwich campagnard, tartare de légumes et fromage affiné	Pièce	4.80
Bagel de style new-yorkais au fromage frais et saumon fumé	Pièce	5.80
Petit pain «délice» au choix, viande des Grisons, Emmental, jambon cru, saumon fumé ou rosbeef	Pièce	5.50

5

CÉRÉALES ET C^{IE}

Barre chocolatée Madness riche en chocolat	Pièce	3.00
Barre aux céréales alternatives Amarante et miel	Pièce	3.80
Crackers au sésame	Pièce	2.80

SUCRÉS

Gâteau à la crème maison	Pièce	3.50
Cake au citron, au chocolat ou à la carotte	Pièce	2.50
Brownie South Georgia Pecan nuts	Pièce	4.00
Donut Mania	Pièce	2.50
Un univers multicolore - assortiment de donuts		



LUNCH & C^{IE}

CLASSIQUES

PASSIONNÉMENT SUISSE Portion 20,50

Salade de mâche, croûtons tièdes et lard croustillant, servie avec un œuf poché

Rôti de veau haché avec sauce champignon à la crème, carottes glacées et purée de pommes de terre

Crème brûlée à la vanille

PARFAITEMENT VÉGÉTARIEN Portion 21,50

Salade tiède de lentilles Beluga au persil frais et tofu soyeux fumé

Émincé à la Zurichoise au Quorn, champignons, crème aigre et rösti

Panna cotta végane glacée avec coulis de fruit

MENU DU JOUR Portion 26,50

Cœurs de laitue, graines grillées et vinaigrette orange-balsamique

Chaque jour des spécialités différentes de notre restaurant

Mousse au chocolat Toblerone

VOYAGE AUTOUR DU MONDE Portion 38,50

Tartare de saumon fumé au citron et aneth sur jeunes pousses

Poulet au curry vert, riz au jasmin et légumes asiatiques

Crème brûlée à la vanille



LUNCH & C^{IE}

AU FIL DES SAISONS

SENSATIONS PRINTANIÈRES	Portion	35.00
--------------------------------	---------	-------

Salade verte croquante avec pointes d'asperges marinées et lamelles de radis

Escalope de veau sur légumes safranés, pommes de terre et sésame grillé

Panna cotta délicatement fondante au basilic, parfumée de compote de rhubarbe

CHALEUR ESTIVALE	Portion	32.50
-------------------------	---------	-------

Éventail de melon Charentais avec de fines tranches de jambon cru des Grisons

Tendre blanc de poulet avec sa sauce légère au citron et pommes de terre à la roquette

Parfait à l'abricot garni de fruits

COULEURS AUTOMNALES	Portion	38.50
----------------------------	---------	-------

Velouté de potiron au léger arôme d'orange

Escalope de cerf avec sauce aux airelles rouges, pappardelles, marrons glacés et chou rouge cuit à l'étuvée

Streusel aux quetsches et coulis à la cannelle de Ceylan

FROID HIVERNAL	Portion	26.50
-----------------------	---------	-------

Salade de chou pointu finement coupé avec dés de lardons cuits croustillants

Bœuf Bourguignon, purée de pommes de terre et carottes glacées

Strudel tiède aux pommes, sauce à la vanille Bourbon



LUNCH & C^{IE}

BUFFET

TOURNÉE INTERCANTONALE	Par personne	35.50
-------------------------------	-----------------	-------

Potage de légumes Vaudois

Plateau paysan avec viande des Grisons, lard, jambon cru,
Salsiz (saucisse crue) et diverses variétés de fromage

Filet de truite et mousse au raifort

Buffet de salades multicolores

Ravioli épinard-ricotta au pesto rouge

Émincé de veau à la Zurichoise avec rösti au beurre

Croustillant de perche sauce Tartare

Macaronis à la montagnarde avec oignons rissolés

Crème brûlée

Mousse au Toblerone

Meringue et crème double

DIVERSITÉ ITALIENNE	Par personne	42.50
----------------------------	-----------------	-------

Minestrone et crackers de parmesan

Brochette de légumes grillés

Salade de perles de mozzarella au pesto de basilic

Scampis au citron

Gressins et jambon cru

Bar au Limoncello et risotto

Compotée de champignons sauvages sur polenta

Saltimbocca alla Romana sauce à la sauge et gnocchis

Panna cotta avec Amaretti

Tiramisu

Salade de fruits de saison



LUNCH & C¹E

DÉLICES EN TOUTE LÉGÈRETÉ Par
personne 36.00

Salade de légumes régionaux de saison
Bouillon de légumes au gingembre et à l'Amarante
Salades vertes fraîches multicolores
Cracker Baba Ganousch
Salade de lentilles Beluga au tofu fumé
Viande des Grisons et sa garniture traditionnelle
Blanc de poularde nourrie au Ribelmals en robe de légumes et
pommes de terre
Escalope de saumon pochée salsa aux herbes
Burger de quinoa sur peperonata
Fruits frais de saison
Sorbet au choix
Panna cotta végane aux noix de cajou grillées

FORÊT ET PRAIRIE Par
personne 39.50

Potage lentilles curry
Salade de couscous Marrakech
Salade de légumes grillés
Variation de salades vertes avec vinaigrette variée
Salade wakamé-concombre
Dés de tofu grillés et sauce chili douce
Émincé de Quorn à la zurichoise avec rösti
Tajine carottes et prunes
Nouilles aux agrumes et légumes multicolores
Mousse au chocolat au soja
Salade de fruits
Dés de cake à la carotte avec glaçage à la cardamome



À LA CARTE

SALADES

Salades croquantes et légumes multicolores de saison fraîchement cueillis et assaisonnés aux herbes	Portion	6.50
Salade de légumes tout juste sortis du four, marinés au vinaigre balsamique et miettes de fromage de chèvre	Portion	6.50
Tartare de légumes sur salade de mâche avec croûtons tièdes et œuf	Portion	7.00
Carottes tièdes multicolores marinées au vinaigre de pomme et herbes fraîches, servies avec tofu croustillant	Portion	6.50

HORS-D'ŒUVRE

10

Saumon fumé finement coupé et tartare de saumon fumé, sauce à la crème aigre et au raifort	Portion	12.50
Cocktail de crevettes sur salade iceberg finement coupée	Portion	10.50
Velouté de pommes de terre à la crème, chips de viande séchée des Grisons	Portion	4.50
Crackers Baba Ganoush à l'huile de noix servis avec dés de concombre à la menthe et yoghourt au sumac	Portion	5.00

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

Bœuf Stroganoff avec crème aigre, spätzle et légumes multicolores	Portion	15.50
Rôti de veau tout juste sorti du four, crème au romarin, fines tagliatelles au beurre et haricots multicolores	Portion	25.50
Entrecôte de bœuf au chimichurri de Lima, potatoes et légumes, tomate et coriandre	Portion	32.50



À LA CARTE

VOLAILLES

Sauté de poulet au curry jaune, riz basmati et légumes	Portion	18.50
Magret de canard rôti sauce à l'orange, riz sauvage de Camargue et chou blanc à la cardamome	Portion	25.50
Blanc de poulet habillé de jambon cru, linguine en pesto de tomate, haricots verts en persillade	Portion	26.50
Poulet rôti nourri au maïs, polenta crémeuse et ratatouille de betterave au four	Portion	28.50

POISSONS

Dorade grillée, pommes de terre et légumes multicolores	Portion	26.50
Truite au beurre et câpres, légumes glacés et riz tricolore	Portion	25.50
Saumon rôti beurre blanc, pommes de terre à l'anglaise et épinards en branches	Portion	30.00
Casarecce aux crevettes, marmelade de tomates piment rouge et roquette	Portion	25.00

PLATS VÉGÉTARIENS

Lentilles à la népalaise, aubergines, haricots et lait de coco	Portion	12.50
Compotée tomate concombre au vin blanc, ciboulette, aneth et riz sauvage aux pignons de pin	Portion	16.50
Compotée de champignons, galettes pomme de terre Halloumi au vin rouge, Cognac et purée de tomate	Portion	18.50
Burger de quinoa pommes frites et peperonata	Portion	15.50



À LA CARTE

DESSERTS

Panna Cotta au coulis de fruits rouges	Portion	4.50
Pain perdu, compotée de fruits de saison et mascarpone à la cardamome	Portion	5.50
Gâteau de mousse au chocolat amélioré de soja	Portion	9.50
Crumble aux pommes et glace à la vanille	Portion	6.00



COCKTAIL

FORMULES COCKTAIL

VOYAGE SUISSE	Pièce	16.50
----------------------	-------	-------

- Rouleaux de viande des Grisons farcis de fromage frais aux herbes
- Brochettes de fromage de montagne suisse et raisin
- Gressins croustillants habillés de jambon cru des Grisons
- Tartelettes au fromage
- Croissants au jambon
- Mousse au Toblerone
- Crème brûlée

DÉLICES D'ASIE	Pièce	25.00
-----------------------	-------	-------

- Salade de vermicelles au gingembre et à la coriandre
- Crevettes glacées à la mangue verte
- Poulet Satay avec sauce relevée à la cacahuète
- Rouleau de printemps avec dip soja-sésame
- Samosas servis avec crème aigre cardamome-cannelle
- Bananes rôties au miel
- Salade de fruits exotiques

INSPIRATIONS ITALIENNES	Pièce	30.00
--------------------------------	-------	-------

- Brochettes de tomates et mozzarella marinées au pesto
- Gressins et prosciutto
- Deux variétés d'olives
- Assortiment d'antipasti servis dans un verre
- Crevettes au citron
- Mini-saltimbocca sur risotto avec jus à la sauge
- Tiramisu traditionnel
- Melons marinés



COCKTAIL

COCKTAIL RICHE Pièce 26.00

- Petits rouleaux de rosbeef rosé sur un pain croustillant aux noix
- Petits rouleaux de crêpe au saumon fumé norvégien et raifort
- Tête de Moine aromatisée aux épices
- Dés de filet de bœuf en confit de tomate
- Tempura de filet de colin aux céréales complètes
- Petits fours assortis
- Mousse au chocolat aux filaments de piment rouge

PLATEAUX GOURMET

(À PARTIR DE 5 PERSONNES)

SPÉCIALITÉS LOCALES 30Gr. Par
FROMAGÈRES ET CHARCUTIÈRES personne 10.50

Plateau garni de jambon, fromage d'Italie, salami, fromage suisse et pain croustillant

RÉSERVE DU CHEF 30Gr. Par
personne 16.50

Plateau garni de jambon de Parme, fines tranches de viande des Grisons, salami et fromage suisse, saumon fumé, gravlax, assortiment de pains

PLATEAU DES GRISONS 30Gr. Par
personne 20.00

Plateau garni de viande des Grisons, Salsiz (saucisse crue), lard et fromage de montagne, pain de campagne croustillant

MAIN VERTE 30Gr. Par
personne 3.50

Plateau de crudités, wraps de roquette avec fromage frais et tomates séchées, dip à la crème aigre, houmous et baguette croustillante



COCKTAIL

À LA CARTE

SANDWICHES

Un mètre de baguette et produits locaux appétissants, 10 portions salade croquante		75.00
Focaccia aux herbes, jambon de Parme et parmesan	Pièce	9.50
Focaccia à la tomate, salami épicé et pepperoni grillé	Pièce	7.50
Focaccia aux herbes, ahoumous et aubergines rôties	Pièce	7.50
Focaccia à la tomate Halloumi grillé et salsa de tomate	Pièce	7.50
Sandwich beurre, Emmental, tomate et salade de mâche	Pièce	6.50
Sandwich moutarde, fromage d'Italie, cornichons et Lollo Rosso	Pièce	6.50
Sandwich jambon cru des Grisons, cornichon et laitue	Pièce	9.50
Sandwich fromage blanc aux herbes, concombre et salade iceberg	Pièce	5.50

MISES EN BOUCHE FROIDES

Tramezzini d'antipasti, sandwichs triangulaires	Pièce	6.50
Tramezzini Taleggio-roquette, sandwichs triangulaires	Pièce	6.50
Pincho avec tartare de saumon fumé	Pièce	3.00
Pincho avec aïoli à la pomme de terre	Pièce	2.50
Pincho avec rosbif cuit à basse température et ceviche de tomate	Pièce	4.50
Pincho avec confiture courgette-orange	Pièce	2.50
Crostini croustillant avec tomates	Pièce	2.50
Crostini croustillant avec tapenade	Pièce	2.80
Crostini croustillant avec crème d'avocat	Pièce	2.50
Crostini croustillant avec fromage frais	Pièce	2.50
Canapé avec saumon fumé	Pièce	6.50
Canapé avec viande des Grisons	Pièce	6.50
Canapé avec rosbief	Pièce	6.50



COCKTAIL

Canapé avec Emmental	Pièce	5.50
Canapé avec thon	Pièce	5.50
Canapé avec tartare de légumes	Pièce	5.50
Toast grillé tapenade, jambon cru et compotée de tomate	Portion	4.00

MISES EN BOUCHE CHAUDES

Dattes en robe de lard	Pièce	2.50
Tartelette au fromage	Pièce	2.80
Mini-burger avec pain bun multicolore	Pièce	4.80
Croissant au jambon	Pièce	2.80
Chaussons indiens aux légumes et dip au piment	Pièce	2.50
Petit rouleau de printemps farci aux légumes	Pièce	2.50
Petite pizza croustillante avec tomates et mozzarella	Pièce	3.50
Boulettes de viande épicées au chutney de tomate relevé	Pièce	4.00
Brochette de poulet sauce Satay	Pièce	4.00
Ailes de poulet suisse croustillantes	Pièce	2.00
Mini brochette de boeuf au paprika fumé	Pièce	3.80

SALÉ

Goin' Nuts, mélange de noix	100 g	2.00
Crispy Choice, assortiment de chips de pommes de terre	100 g	2.80
Pop corn	100 g	4.50
Biscuits apéritifs traditionnels	100 g	4.50

SUCRÉ

Crème brûlée, mini-portion	Pièce	2.50
Mini-kouglof	Pièce	3.00



COCKTAIL

Éclair assortis au moka, fraise et vanille	3 pièces	5.50
Petit chou farci à la crème	Pièce	2.50
Brochette de fruits	Pièce	3.00



BOISSONS

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau minérale pétillante	5 dl	3.50
Eau minérale plate	5 dl	3.50
Coca-Cola	5 dl	3.50
Coca-Cola zéro sucres	5 dl	3.50
Rivella rouge	5 dl	3.50
Rivella bleu	5 dl	3.50
Sinalco	5 dl	3.50
Elmer Citro	5 dl	3.50
Jus de pomme	5 dl	3.50
SV Ice Tea Fairtrade	5 dl	3.50
SV Ice Tea zéro sucres Fairtrade	5 dl	3.50
Jus d'orange Premium Fairtrade	5 dl	6.00
Eau minérale pétillante	1 litre	5.00
Eau minérale plate	1 litre	5.00

18

CAFÉ & THÉ

Café	Tasse	3.50
Ovomaltine ou chocolat	Tasse	3.50
Thé (diverses variétés au choix)	Tasse	3.50

VINS BLANCS

In Exelsis Blanc Signature Charles Rolaz	75 cl	29.00
Chablis Domaine Nathalie et Giulles Fèvre	75 cl	32.00
Neuchâtel blanc AOC, Caves du Château d'Auvernier	75 cl	39.00
Chasselas- Grand Cru Villette - Lavaux AOC	75 cl	41.00
Domaine de la Bolliattaz, Lavaux	75 cl	41.00
Altesse - Grand Cru Aubonne - La Côte AOC	75 cl	42.00
Elixir Vin liqueureux suisse	37.5 cl	50.00



BOISSONS

VINS ROUGES

In Exelsis rouge	75 cl	32.00
DIVICO Grand Cru Dully - La Côte AOC	75 cl	38.00
Château de Trevelin, La Côte, Gamaret/Garanoir	75 cl	41.00
Sextuor - Grand Cru Mont-sur-Rolle - La Côte AOC	75 cl	41.00
Château Teyssier - Grand Cru Classé	75 cl	51.00
Les fiefs de Lagrange - 2ème Vin du Château	75 cl	53.00

VINS PÉTILLANTS

Helveticus Brut Vin Mousseux	75 cl	32.00
Prosecco Brut DOC Treviso Il Colle	75 cl	28.00

19

BIÈRES

Bière du Jorat La Blanche	33 cl	5.00
Bière du Jorat La Blonde	33 cl	5.00
Bière du Jorat L'Ambrée	33 cl	5.00



LIEUX DE RÉCEPTION

RESTAURANT D'ENTREPRISE

Restaurant de 280 places assises et 80 places assises en terrasse

SALON VIP ET RESTAURANT

Nous avons dans notre restaurant des salons de séminaire et de formation à la décoration contemporaine pour vos réunions. Vous pouvez aussi louer notre restaurant pour votre événement.

Nous sommes à votre disposition pour réserver les salons et répondre à vos questions.

FRAIS DE LOCATION PAR SALONS

Demi-journée	100.00
Journée entière	180.00



GÉNÉRALITÉS

BANQUETS ET ÉVÉNEMENTS

Les prix s'appliquent pour les événements dans nos locaux, comprenant les frais de la salle et des collaborateurs.

Les garnitures de tous les plats principaux sont interchangeables.

COÛTS SUPPLÉMENTAIRES

Collaborateurs: du départ jusqu'au retour au restaurant d'entreprise, majorations pour travail de nuit et heures supplémentaires comprises	à l'heure	60.00
Cadres	à l'heure	80.00
Décorations de tables: fleurs/compositions florales	Au coût réel	

TRANSPORT ET CONDITIONS

21

Transport: au coût réel de la location de véhicule	Au coût réel	
Enlèvement dans le restaurant d'entreprise et restitution des emballages	Gratuit	
Livraisons dans la zone de Turgi/Untersiggenthal (dépôt/reprise)	par livraison	20.00
Livraison de cocktail avec installation et reprise du matériel	par livraison	38.00
Commandes le même jour, majoration pour traitement prioritaire et express	par livraison	18.00
Livraison de croissants avec chariot de petit-déjeuner (selon capacité)	par livraison	5.00

Le nombre de convives annoncé la veille au plus tard est ferme et sera facturé.

La facture est payable à 30 jours.

Tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA. Légal



GÉNÉRALITÉS

DÉCLARATION

Suisse: bœuf, porc, poulet, veau, boulettes de viande, saucisses,
Wienerli, viande séchée, charcuterie en tranches, salami

Hongrie: dinde

Vietnam: crevettes géantes, thon, pangasius, burger au poisson
(indiquer zone de capture/zone maritime ou élevage)

Norvège: saumon fumé

Danemark: crevettes cocktail

Italie: bresaola, jambon de Parme

France: magret de canard

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>