– 1972 –

Restaurant du Cheval Blanc

VANDOEUVRES

Confiez-nous vos souhaits.

Nous en faisons un événement.

Repas privés · Anniversaires · Mariages · Séminaires · Cocktails

Ce document vous donne nos espaces, nos formats et notre façon de travailler.
Nous n'imposons pas de menus. Vous choisissez vos plats.
Nous ajustons les quantités. Nous vous adressons un devis.

NOS ESPACES

Chaque espace a sa capacité et son rythme. Nous vous orientons vers celui qui convient à votre format.

Espace	Capacité	Ce que cela veut dire
Salons du 1er étage	22 assis en 1 table royale 24 en U 30 debout ou plusieurs tables	Le premier étage en exclusivité
Rez-de-chaussée	Jusqu'à 20 assis	Une grande table en salle, parmi nos clients
Rez-de-chaussée privatisé	Jusqu'à 50 assis · 60 debout	La salle entière vous revient Obligatoire dès 21 convives
Restaurant complet 2 espaces	50 assis · de 9 h à minuit	La maison entière pour la journée
Le Jardin Des Platanes	50 assis · 60 debout	Sous la fraîcheur des platanes
Terrasse Primo	20 assis · 40 debout	La terrasse la plus intime
Pizzeria	12 assis · 20 debout	L'ambiance trattoria du Cheval Blanc

EXPLICATION DES CAPACITÉS MAXIMALES :

Au-delà de 20 convives, cela mobilise la cuisine et la brigade sur un seul envoi ce qui ne nous permet pas d'assurer une qualité de service que nous nous imposons, à d'autres clients.

La capacité maximale de 30 personnes aux salons du premier étage respecte les normes de sécurité incendie. Pour votre bien-être et le nôtre, une norme de sécurité ne se discute pas.

COMMENT NOUS ÉTABLISSONS VOTRE DEVIS

Le prix d'un repas de groupe dépend de ce que vous choisissez, et des quantités que nous calibrons en conséquence. Nous ne pouvons donc pas vous annoncer un tarif avant d'avoir votre sélection mais nous savons parfaitement travailler dans un budget donné.

– 1972 –
Restaurant du Cheval Blanc
VANDOEUVRES

REPAS ASSIS AVEC SERVICE

Nous n'imposons aucun menu. Vous composez le vôtre. Nos mets sont servis à l'assiette, à partager en milieu de table ou à l'anglaise.

Apéritif et mise en bouche	Gressins maison et parmesan offerts
Antipasti	Au choix, partagés par tous ou en plat unique
Pasta	Une sélection de plats pour le célèbre *primi*
Secondi	Deux ou trois plats à pré-selectionner à l'avance
Contorni	Garnitures au choix
Dolci	Des desserts grands formats à partager ou à l'assiette

Les quantités et le nombre de pièces s'ajustent à votre sélection : un repas de groupe se chiffre après le choix des mets.

Si vous avez un budget en tête, dites-le-nous d'emblée : nous construisons la sélection autour de lui.

COCKTAIL DEBOUT : choix à la carte pour du sur-mesure ou parmi nos formules

Formule proposée	Composition
Réception 25 CHF Buffet	5 pièces servies à l'apéritif
Signature 38 CHF Buffet	9 pièces, froides et chaudes
Dînatoire 62 CHF Pass around par nos serveurs	Aperitivi sur table, 5 pièces froides 9 pièces chaudes, 3 pièces sucrées
Dînatoire Signature 84 CHF pass around et 2 live stations	Formule dînatoire avec deux live stations, service, 4 pièces sucrées

BOISSONS - hors forfait, les boissons sont facturées à la consommation. Le forfait exclut les jus pressés et les boissons énergisantes.

Prestation	Prix
Forfait eaux, softs et cafés à discrétion — un service	18 CHF / pers.
Forfait eaux, softs et cafés à discrétion — journée complète	30 CHF / pers.
Cocktails	De 16 à 18 CHF / cocktail
Citronnade maison ou eau aromatisée	25 CHF / litre
Vins et champagnes à la bouteille	Selon notre carte
Accord mets et vins composé par la maison	Sur proposition
Vins apportés par vos soins	Droit de bouchon 50 chf. / vin 75 cl 100 chf. / magnum vin 80 chf. / champagne 75 cl 160 chf. / champagne magnum

EN CAS DE PRIVATISATION TOTALE DU RESTAURANT, DE 9 H À MINUIT

Le restaurant entier est à vous, de 9 h à minuit, jusqu'à 50 assis. Nous travaillons alors avec une enveloppe globale. Cette enveloppe comprend deux parts, et la seconde est le solde de la première.

1. **Le forfait de privatisation fixe et compris dans l'enveloppe**.

Il vous offre une coordination complète à la hauteur d'une agence évènementielle avec un interlocuteur unique du début à la fin.

Il couvre l'exclusivité du lieu, la mise à disposition de l'équipe, la logistique, la coordination complète de votre événement, prestataires et fleurs compris, la création personnalisée, l'impression et le pliage de vos menus et marque-places, ainsi qu'une formule musicale de la maison dans certains cas.

2. **Votre budget food & beverage**

L'enveloppe, déduction faite du forfait privatisation.

C'est ce dont vous disposez réellement pour la restauration complète et les boissons. Il s'agit d'un minimum garanti. S'il n'est pas atteint, la différence reste due ; s'il est dépassé, le supplément est facturé selon les choix validés ensemble et au réel.

LES ENVELOPPES SELON LE JOUR

Jour	Enveloppe globale	Dont forfait	Budget food & beverage
Mardi à jeudi	15 000 CHF	3 000 CHF	12 000 CHF
Vendredi	20 000 CHF	3 000 CHF	17 000 CHF
Samedi	22 000 CHF	3 000 CHF	19 000 CHF

Privatisation du rez-de-chaussée sur devis au cas par cas selon votre date et vos horaires.

UN SUIVI TRANSPARENT

Avant l'événement, je vous adresse un devis détaillé indiquant le montant déjà engagé par vos choix de menus et options, ainsi vous commencez votre événement avec la marge restante à consommer. Le jour J, notre équipe vous informe discrètement, et selon notre accord, de son évolution, afin que vous puissiez décider sereinement de toute prestation supplémentaire.

– 1972 –
Restaurant du Cheval Blanc
VANDOEUVRES

LA MUSIQUE

La musique est assurée par nos propres artistes, en exclusivité. Rien à chercher, rien à coordonner.

Format	Mardi à jeudi	Vendredi et samedi	En cas de privatisation
Set chanté à l'apéritif — 30 minutes	600 CHF	700 CHF	Compris
Live sur le repas ; trois sets d'environ vingt minutes	1 200 CHF	1 400 CHF	Compris
DJ seul, sonorisation et éclairage compris	1 400 CHF	1 700 CHF	Remise
Live et DJ ; le soir uniquement	2 400 CHF	2 900 CHF	Remise
Spécial mariage — groupe live, cocktail, DJ *Exception : artistes choisis par les mariés si tel est leur choix*	Sur devis	Sur devis	Remise

Au-delà de minuit, une extension est envisageable à votre demande expresse, sous réserve de l'accord des administrations concernées.

LES OPTIONS DISPONIBLES

Coordination complète de vos prestataires, le jour J inclus	Comprise
Conseil sur l'équilibre de vos menus	Compris
Devis détaillé en amont et suivi du budget engagé	Compris
Création, impression et pliage des menus et marque-places	10 CHF / pers. (compris en cas de privatisation partielle ou totale
Composition florale | en lien avec DayFleur	Sur devis
Chariot de desserts à discrétion	16 à 20 CHF / pers.

LES QUELQUES RÈGLES QUI NOUS PERMETTENT DE BIEN FAIRE

Nombre de convives	À nous transmettre 48 h à l'avance.
Choix des plats, nominatifs	À nous transmettre une semaine avant
Minimum de consommation en cas de privatisation totale	S'il n'est pas atteint, la différence reste due
Musique	Artistes de la maison (exception mariage)
Horaires de la musique	23 h du mardi au jeudi, minuit les vendredi et samedi ; minuit tous les soirs en privatisation totale
Départ des invités	Minuit du mardi au jeudi, 1 h au plus tard le week-end
Prix	En CHF, taxes et service compris

Une soirée se construit, elle ne se commande pas.

Laura Seigneur El Saïr
Directrice relations externes et événements
+41 79 875 05 34
event@chevalblanc.ch

Nous nous réjouissons de vous recevoir.