

FORMULE GROUPE

Créez votre combo idéal

1. Choisissez votre formule traiteur

39 CHF HT
/ pers

6 pcs salées
+
2 pcs sucrées

49 CHF HT
/ pers

9 pcs salées
+
3 pcs sucrées

59 CHF HT
/ pers

12 pcs salées
+
4 pcs sucrées

69 CHF HT
/ pers

16 pcs salées
+
3 pcs sucrées

2. Choisissez votre formule boisson

30 CHF HT
/ pers

4 verres

Vins
Bières pression
Softs

au choix**

40 CHF HT
/ pers

4 verres

Vins
Bières pression
Apéritifs
Softs

au choix**

50 CHF HT
/ pers

4 verres

Vins
Bières pression
Apéritifs
Spiritueux***
Softs
au choix**

60 CHF HT
/ pers

Open Bar****

Vins
Bières pression
Apéritifs
Spiritueux***
Softs
au choix**

* parmi notre carte traiteur jointe

** parmi notre carte boisson

*** parmi notre carte spiritueux standard

**** open bar une durée de deux heures, au delà 25 CHF facturé l'heure supplémentaire / pers - open bar

avec cocktail apéritif + 10 CHF sur le prix de basse - open bar avec champagne + 20 CHF sur le prix de basse

ALHAMBAR

FORMULE

Location de salle

A partir de 3000 CHF TTC*

Inclus :

- 2000 CHF de boisson à valoir selon notre carte boisson
- équipe de 3 personnes à votre service
- privatisation 100% du lieu
- un agent de sécurité

*selon disponibilité de date

Offre valable pour une durée de 4 heures selon créneau : 12h-15h / 17h-20h / 21h-23h
Heure supplémentaire hors boisson : 300 CHF

Au delà du forfait des 3000 CHF TTC, nous facturons les boissons commandées par le client durant l'événement selon notre carte de boissons

Cette offre n'inclut pas de prestation traiteur. Il vous est donc possible de venir avec votre propre traiteur

Prestation DJ : + 350 CHF

Agent de sécurité en supplément : 50 CHF/heure

Autres prestations : sur demande

Détails Pièces salées et sucrées Traiteur

	39 CHF HT / pers <i>6 pcs salées + 2 pcs sucrées</i>	49 CHF HT / pers <i>9 pcs salées + 3 pcs sucrées</i>	59 CHF HT / pers <i>12 pcs salées + 4 pcs sucrées</i>	69 CHF HT / pers <i>16 pcs salées + 3 pcs sucrées</i>
pièces salées froides*				
Avocat ravigote au citron vert et au piment doux	x	x	x	x
Panna cotta au chou-fleur et à la truffe	x	x	x	x
Chiffonnade de viande séchée et gruyère	x	x	x	x
Mousseline de foie gras de canard et gelée de fruits	x	x	x	x
Royale de homard aux pluches d'estragon	x	x	x	x
Gravlax de saumon mariné aux agrumes et aneth fraîche	x	x	x	x
Tartare de daurade à la citronnelle et au citron vert	-	-	x	x
Mousseline de roquefort et poire aux noix	-	-	-	x
Volaille au curry Madras et patate douce	-	-	-	x
Tataki de thon au sésame noir, algues wakamé, mangue et grenade	-	-	-	x
pièces salées chaudes*				
Mini-burger (steak pur boeuf, cheddar, tomate, coleslaw)	-	x	x	x
Empanadas au poulet	-	x	x	x
Arancini de risotto à la truffe et au parmesan	-	x	x	x
Brochette de poulet satay marinée au coco, piment et cacahuètes	-	-	x	x
Crevette frite en croûte de panko	-	-	x	x
Pizzette à la tomate, olives noires et origan	-	-	-	x
pièces sucrées*				
Mini moelleux chocolat	x	x	x	x
Assortiment de macarons	x	x	x	x
Mini tartelette au citron meringué	-	x	x	x
Mini tartelette au citron meringué	-	-	x	-
Panna cotta pistache	-	-	-	-

*Le choix des pièces salées et sucrées sont un ensemble qui est multiplié par le nombre de convive. Il n'est pas possible d'avoir davantage d'une pièce à rapport à une autre

Les pièces salées et sucrées sont liées à la formule choisie. Il n'est pas possible de choisir des pièces d'une formule à une autre

Allergènes*

Certains plats que nous préparons dans notre cuisine peuvent contenir ces allergènes. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.



Céréales contenant du gluten, à savoir (SABOKE) : Seigle, avoine, blé, orge, blé de Khorasan et Kamut, épeautre ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales



Crustacés et produits à base de crustacés



Œufs et produits à base d'œufs



Poissons et produits à base de poissons



Arachides et produits à base d'arachides



Soja et produits à base de soja



Lait et produits à base de lait, y compris le lactose



Fruits à coque dure, amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Macadamia, noix de pécan, noix du Brésil, noix du Queensland et produits à base de ces fruits, pistaches Céleri et produits à base de céleri



Céleri et produits à base de céleri



Moutarde et produits à base de moutarde



Graine de sésame et produits à base de graines de sésame



Anhybride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO₂



Lupins et produits à base de lupin



Mollusques et produits à base de mollusques

* Les indications d'allergènes sont à indiquer au plus tard 10 jours avant la date de l'événement. Au-delà de ce délai, la sélection est définitivement fixée

Au moment de l'événement les personnes sujettes à des intolérances doivent se manifester d'elles-mêmes auprès de notre maître d'hôtel de sorte à ce que le bon respect des règles soient garanties

Conditions de vente

Setting

Nourriture & boisson

La partie relative à la nourriture sera ajustée en fonction du nombre final de convives, confirmé au plus tard 10 jours avant l'événement. Aucun changement ne pourra être apporté au-delà de ce délai, et la prestation sera facturée dans son intégralité, même si le nombre de convives est inférieur à celui annoncé dans le devis

En cas de problème d'approvisionnement ou de rupture de stock pour ce qui est des boissons, l'établissement se réserve le droit de remplacer certains produits de l'offre par d'autres de qualité et de valeur équivalentes

Le montant total de la prestation reste dû, même si le nombre de convives ou la consommation finale sont inférieurs à ceux prévus dans le devis

Des modifications sur le devis peuvent être apportées jusqu'à 10 jours avant la date de l'événement. Passé ce délai, aucune modification, notamment concernant la partie traiteur, ne pourra être envisagée

Décoration et éléments fournis par le client

Si le client souhaite proposer une décoration ou des éléments supplémentaires, l'établissement est uniquement accessible 2 heures avant l'heure de l'événement.

Tout élément apporté par le client devra être évacué immédiatement après l'événement. Toute demande spécifique devra être discutée et validée en amont et pourrait faire l'objet d'une facturation

Conditions de paiement & d'annulation

Nous demandons, lors de la confirmation de votre réservation, le versement d'un acompte de 30 % du devis, à titre d'arrhes

Le solde devra être réglé soit sur place après l'événement, soit sous 10 jours. En cas d'annulation par le client moins de 15 jours avant la date de l'événement, la somme totale sera due

L'établissement se réserve le droit d'annuler l'événement sans dédommagement en cas de force majeure, de circonstances imprévisibles ou de perte des autorisations d'exploitation indépendantes de sa volonté, empêchant ou compliquant de manière inéquitable la prestation