

VOTRE ÉVÉNEMENT NOTRE OFFRE

le *L*acustre

BENVENUTI A TAVOLA!

Que diriez-vous d'une tavolata classique à l'italienne composée de mets copieux servis à table ou une sélection de plats de qualité à base de produits de premier choix, accompagnés de vins élégants ? Jetez un œil à notre carte!

Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller personnellement et d'élaborer avec vous un menu sur mesure. N'hésitez pas également à nous avertir si vous souffrez d'allergies alimentaires ou suivez un régime végétarien, nous en tiendrons compte lors de la préparation de nos produits.



APERITIVI FREDDI E CALDI

Nous vous recommandons les quantités suivantes par personne:

Durée de l'apéritif 1 - 1.5 h:
6-7 amuse-bouches par personne

Durée de l'apéritif 1.5 - 2.5 h:
8-10 amuse-bouches par personne



Durée de l'apéritif 2.5 - 3 h:
11-13 amuse-bouches par personne

SNACKS

CHF 5 | PERSONNE

- Olives   | Noix épicées | Taralli Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP 




SALÉ - FROID VÉGÉTARIEN CHF 5 | PIÈCE

- Salade de concombre à la menthe et à la crème acidulée en verrine 
- Petite brochette de tomates-dattes et de mozzarella 



SALÉ - FROID CHF 6 | PIÈCE

- Cocktail de crevettes méditerranéen avec olives en verrine 

SALÉ - CHAUD VÉGÉTARIEN CHF 4 | PIÈCE

- Velouté de tomate dans une tasse à espresso  
- Soupe de saison dans une tasse à espresso 





SALÉ - CHAUD VÉGÉTARIEN CHF 5 | PIÈCE

- Cuillère de risotto bianco ai porcini 
- Cuillère de gnocchi sardi avec olives et tomates-dattes 
- Tortellonis maison avec farce aux épinards et à la ricotta, affinés de beurre et de sauge





SALÉ - CHAUD CHF 6 | PIÈCE

- Brochette de gambero all'aglio e olio cuite  

BRUSCHETTA VÉGÉTARIEN CHF 5 | PIÈCE

- Dés de tomates, ail, oignons, basilic et filet d'huile d'olive extra vierge IGP  
- Fromage frais avec dés de tomate
- Crème au gorgonzola avec poires et noix
- Courgettes et poivrons grillés  
- Tomates-dattes rôties avec ricotta

BRUSCHETTA CHF 6 | PIÈCE

- Tartare de boeuf, moyennement épicé, avec câpres 
- Tartare de saumon fumé avec crème au basilic 
- Prosciutto di San Daniele DOP avec roquette et pesto de tomate sur bruschetta  
- Vitello tonnato
- Mousse de thon aux câpres

FOCACCIA AL ROSMARINO CHF 12 | EN TRANCHES (ENV. 8 PARTS)

Focaccia entière à l'huile d'olive extra vierge IGP, romarin et sel marin





FOCACCIA AL POMODORO CHF 15 | EN TRANCHES (ENV. 8 PARTS)

Focaccia entière aux tomates en dés, basilic, ail, huile d'olive extra vierge IGP et sel marin

FOCACCIA AL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP CHF 19 | EN TRANCHES (ENV. 8 PARTS)





Focaccia entière de Prosciutto di San Daniele DOP, romarin et huile d'olive extra vierge IGP

DOLCI EN VERRINE CHF 5 | PIÈCE

- Panna cotta avec fraises des bois 
- Tiramisù maison
- Mousse au chocolat 
- Crème au mascarpone avec compote de fruits de saison 
- Mélange de fruits frais de saison 

DETTAGLI

DICHIARAZIONE

-  La recette du plat ne contient aucun ingrédient à base de gluten.*
Le pain sans gluten est disponible sur demande.
-  La recette du plat ne contient aucun ingrédient à base de lactose.*
-  Végane*
-  Contient de la viande de porc

*Un mélange involontaire ne peut toute fois pas être totalement exclu.

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les allergènes et les intolérances.

IGP - INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

«Indication géographique protégée». Ce label certifie qu'au moins une des étapes de production (production, transformation ou élaboration) a eu lieu dans une zone géographique délimitée.

DOP - DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

AOP en Suisse pour «Appellation d'origine protégée». Ce label certifie que la production, la transformation et la fabrication d'un produit ont eu lieu dans une zone géographique déterminée, selon un processus réglementé et reconnu.

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.

TAVOLATA

Un festin de spécialités italiennes servies sur des plats et dans des saladiers au centre de la table. À déguster selon ses envies, à partir de 4 personnes.

1 ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI CON PIATTINI ☺

Prosciutto di San Daniele DOP, Bresaola Punta d'Anca IGP, salame piccante «Ventricina», Prosciutto Cotto «Selezione», olives vertes, verdure al forno, pesto au basilic, Parmigiano reggiano «Vecchio» DOP, burrata et focaccia au romarin

+
BRUSCHETTE ♡ Ⓛ

Tranches de pain grillées garnies de dés de tomates, d'ail, d'oignon, de basilic et d'huile d'olive extra vierge IGP

+
SCODELLA DI INSALATA MISTA ♡ Ⓛ Ⓞ

Salade mêlée à la sauce Le Lacustre, concombre, poivron, céleri-branche, fenouil, tomates dattes et olives noires

2 PASTA

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ Ⓛ

Tagliatelles fraîches «maison», sauce à base de viande de bœuf (CH), d'après une recette de 1891 signée Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

+
TORTELLONI FATTI IN CASA AL BURRO E SALVIA

Tortellonis frais «maison» avec farce aux épinards et à la ricotta, rehaussés de beurre et de sauge

3 PIZZA

PIZZA MARGHERITA

Tomates, Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan

+
PIZZA CHRISTA RIGOZZI Ⓛ

Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, carpaccio de bœuf (CH), roquette, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP, huile aromatisée à la truffe et origan

4 SUPERIORE

RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERONI Ⓞ

Risotto au citron avec crevettes géantes grillées

+
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 120GR Ⓛ Ⓞ

Tendre filet de boeuf (CH) grillé et tranché, sur lit de roquette, avec pommes de terre au romarin

5 DOLCE

SINFONIA TIRAMISÙ – PANNA COTTA

Tiramisu et panna cotta maison avec parfum de saison

PRIX DU MENU PIZZA

1 3 5

CHF 51 | Personne

PRIX DU MENU PASTA

1 2 5

CHF 51 | Personne

PRIX DU MENU PASTA E PIZZA

1 2 3 5

CHF 61 | Personne

PRIX DU MENU SUPERIORE

1 2 3 4 5

CHF 81 | Personne



Conditions générales des services de restauration d'Ospena Group SA

Ospena Groupe SA exploite toutes les Pizzerias Ristorante Molino en Suisse, le Ristorante Frascati à Zurich, le Restaurant Le Lacustre à Genève et le Marktgasse Hotel avec deux nouveaux concepts gastronomiques, IGNIV Zürich by Andreas Caminada et le delish Café Take-out dans la ville de Zurich ont rejoint le groupe.

1. Parties et objet du contrat

Ospena Group SA fournit des services de restauration pour des événements conformément aux indications du contrat conclu individuellement avec le client et aux présentes conditions générales. Les conditions générales ou autres documents du client qui remplacent, modifient ou complètent les présentes CG n'ont aucun effet juridique, même si ces conditions ou documents sont mentionnés dans une éventuelle confirmation de contrat ou dans la correspondance commerciale. Ospena Group SA est en droit, à sa libre appréciation, de faire appel à des tiers pour l'accomplissement des prestations convenues.

2. Formation du contrat

Ospena Group SA soumet au client une offre détaillée sur la base de sa commande. Une fois que l'offre a été examinée par le client et que d'éventuelles modifications ou compléments y ont été intégrés, Ospena Group SA remet au client une confirmation de commande écrite. Le contrat est conclu au moment de la signature de cette confirmation de commande par le client.

3. Avis des défauts, responsabilité et assurance

Le client est tenu de signaler immédiatement les défauts des prestations convenues ou, si cela n'est pas possible, au plus tard dans les deux jours suivant l'évènement. Passé ce délai, toutes les prestations sont considérées comme acceptées.

Toute responsabilité d'Ospena Group SA, respectivement de ses employés ou auxiliaires est exclue, dans la mesure où elle ne découle pas d'un acte intentionnel ou d'une négligence grave. La responsabilité pour les dommages consécutifs est toujours exclue. Ospena Group SA n'assume aucune responsabilité pour les objets qui ont été apportés par le client, les mandataires de celui-ci ou les invités. Le client répond entièrement de tout dommage matériel ou corporel, ainsi que des éventuels dommages consécutifs, causés pendant le séjour par lui-même, ses mandataires ou des invités à l'encontre d'Ospena Group SA, ses collaborateurs ou des tiers.

Le client est responsable de conclure une assurance pour dommages matériels et corporels, à temps et avec une couverture suffisante pour l'évènement qui doit être organisé.

4. Devoir de diligence et de fidélité

Ospena Group SA agit en tant que mandataire du client et veille en toute conscience au respect des intérêts de celui-ci. Elle accorde une grande importance à un accomplissement diligent dans les délais convenus des services de restauration, tout particulièrement à la qualité des mets et des boissons. Elle s'engage en outre à maintenir la confidentialité des secrets d'affaires du client.

5. Propriété intellectuelle

Le client reconnaît explicitement la propriété intellectuelle exclusive d'Ospena Group SA, en particulier le droit d'auteur concernant toutes les prestations accomplies dans le cadre de la collaboration avec Ospena Group SA (concepts, propositions de menus, décoration et aménagement, textes, images, réalisations graphiques, etc.).

6. Besoins spécifiques

Ospena Group SA prend volontiers en compte les souhaits particuliers en matière de préparation des produits pour ce qui est des légères intolérances ou d'une alimentation végétarienne ou végétane. Les requêtes spécifiques doivent être annoncées 2 jours avant l'évènement au plus tard. En cas de fortes allergies, une offre ne pourra malheureusement pas être soumise.

7. Cartes de menus

Pour l'impression de cartes de menus, Ospena Group SA facture CHF 2.00 par carte.

8. Menu enfant

Les enfants jusqu'à 12 ans ont droit à un menu enfant pour le prix de CHF 10.00.

9. Décoration florale + décoration

Ospena Group SA peut demander auprès de tiers une offre pour des décorations (ou décorations florales) et soumettre une proposition non contraignante. En cas de décorations complexes, les coûts supplémentaires seront facturés.

10. Nombre de participants

Le nombre de personnes confirmé par écrit est considéré comme valeur indicative pour la préparation des mets et boissons. Les modifications de réservations doivent être signalées à temps et par écrit au restaurant en charge. Le nombre exact des participants/invités peut être modifié par écrit au plus tard 2 jours ouvrables (1 jour ouvrable = 24 heures) avant l'évènement de $\pm 10\%$ du nombre de personnes confirmé, auquel cas Ospena Group SA réduit la rémunération en conséquence.

Si le nombre effectif de participants à l'évènement est plus élevé que le nombre convenu, la facturation sera augmentée en conséquence. Si moins de participants se présentent, c'est le nombre de participants convenu, respectivement communiqué, qui est déterminant pour la facturation.

11. Annulation (partielle)

En cas d'annulation partielle de $\geq 20\%$ des prestations convenues (sans prise en compte du chiffre 10), Ospena Group SA a le droit de se retirer intégralement du contrat sans frais pour elle.

Si le client résilie le contrat intégralement ou partiellement, Ospena Group SA est en droit de facturer les prestations annulées comme suit:

- jusqu'à 5 jours civils avant l'évènement: gratuitement
- jusqu'à 3 jours civils avant l'évènement: 50% des prestations annulées
- jusqu'à 2 jours civils avant l'évènement: 100% des prestations annulées
- en cas de non-présentation: 100% des prestations annulées.

En cas d'urgence, Ospena Group SA se réserve le droit d'annuler la réservation sans obligation de payer des dommages et intérêts. Dans la mesure du possible, Ospena Group SA s'efforcera, en pareil cas, de mettre à disposition du client un autre local à titre de remplacement. Si Ospena Group SA devait avoir un motif de présumer que la manifestation réservée par le client pourrait compromettre la bonne marche des affaires ou la réputation de l'entreprise, la manifestation peut être annulée sans indemnisation.

12. Consommation minimale

Une consommation minimale ou un chiffre d'affaires garanti n'est exigé par Ospena Group SA que si le client souhaite réserver la majeure partie ou l'intégralité d'un des emplacements pour ses invités.

13. Vins apportés soi-même

Les mets et boissons doivent être achetés auprès de l'établissement de restauration d'Ospena Group SA.

Pour les vins apportés soi-même, un droit de bouchon de CHF 35.00 par 0,75 cl est facturé.

14. Supplément de nuit / autorisations

Pour les manifestations allant au-delà de 24 h 00, un supplément de nuit de CHF 45.00 est facturé par heure entamée / par collaborateur. Les autorisations administratives nécessaires pour les périodes non comprises dans nos heures d'ouverture peuvent être requises et organisées sur demande du client et sont facturées au client au prix coûtant.

15. Annonces publiées dans les journaux et autre publicité

Les annonces publiées dans les journaux et autre publicité faisant référence à Ospena Group SA et ses établissements nécessitent l'accord écrit préalable d'Ospena Group SA. L'utilisation des logos d'Ospena Group SA doit être autorisée au préalable. Ospena Group SA se réserve le droit de refuser l'utilisation de son logo ou de son nom.

16. Musique et moyens techniques

Tous nos établissements disposent d'un concept musical. La musique apportée soi-même ne peut pas être jouée sur les installations musicales internes. Lors d'une réservation exclusive à l'intérieur, le client peut volontiers apporter son propre équipement. La réglementation locale s'applique à la sonorisation extérieure.

17. Prix

Tous les prix indiqués s'entendent en CHF, T.V.A. comprise. Sous réserve de modifications.

18. Modalités de paiement

50% du montant doit être payé en espèces ou par carte de crédit lors de la réservation, le solde le jour de l'évènement, également en espèces ou par carte de crédit. Aucune facture payable ultérieurement ne sera établie.

Une facture peut être établie lorsque l'offre s'élève à CHF 5'000.- et plus. 50% du montant est dû à la réservation, en espèces ou par carte de crédit, le reste en espèces ou par carte de crédit le jour même, ou alors par facture dans les 10 jours ouvrables suivant l'évènement.

Nos coordonnées bancaires:

Zürcher Kantonalbank, 8010 Zurich,
Clearing 700, compte: 1100-5436.585 au nom
d'Ospena Group SA, Herostrasse 9, 8048 Zurich - Altstetten

IBAN: CH81 0070 0110 0054 3658 5

19. Validité de l'offre

Nos offres sont valables jusqu'à 10 jours après la date de leur établissement, mais au maximum 10 jours précédant l'évènement.

20. Droit applicable et for

Les rapports juridiques entre Ospena Group SA et le client sont réglés exclusivement par le droit suisse. Le for exclusif pour tous les litiges résultant des services de restauration d'Ospena Group est à Zurich.