

RHINO FEROCÉ

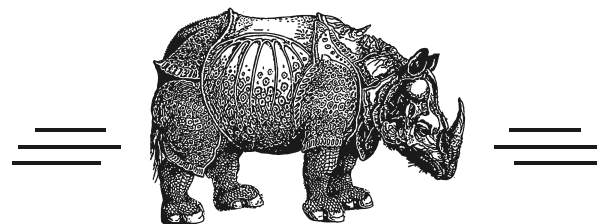
E V E N T S | C O C K T A I L S

Au Rhino, on n'aime pas se compliquer la vie. Et encore moins la vôtre. C'est pourquoi, quand vous décidez de nous confier votre soirée, on ne fait pas de différence : vous avez le droit à tout. Oui, tout.

VRAIMENT TOUT

- Tables, chaises, mange-debout, vaisselle et verres pour 200 personnes
- Nettoyage
- Baby-Foot (sur demande)
- Terrain de pétanque sur le rooftop (sur demande)
- Equipement audiovisuel
- Accès à l'ensemble de l'établissement (rooftop, cuisines, bars, etc...)

LES MENUS DU TRAITEUR HOMEGOURMET



Les prix listés ci-dessous incluent tout ce qu'il vous faut pour un évènement réussi :

- La location du Rhino Féroce
- Les grignotages (pop-corn maison à la truffe, olives)
- Les menus
- Le personnel de service
- Les nappages
- La vaisselle
- Les minérales et les soft drinks

LES COCKTAILS DINATOIRES

- Menu Panier du Marché - Apéritif (7 pièces, 5 variétés à choix) Fr. 75.-
- Menu Panier du Marché - Cocktail (15 pièces, 10 variétés à choix) Fr. 119.-
- Menu Street Food (10 pièces, 10 variétés) Fr. 129.-
- Menu Promenade Gourmande - Cocktail (15 pièces, 10 variétés) Fr. 170.-

LES REPAS ASSIS

- Menu Suggestion Fr. 135.-
- Menu Signature Fr. 155.-

LES SEMINAIRES

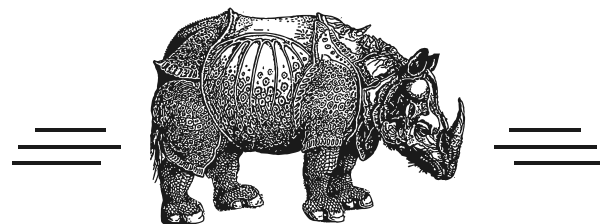
- La ½ journée (Petit-déjeuner, pause-café et business lunch)
- La journée (Petit-déjeuner, pause-café, business lunch et pause-café après-midi)

LES LIVE COOKING

Des stations autonomes qui assurent le spectacle tout en offrant un plat de résistance original que vos invités ne sont pas prêts d'oublier, les stands de live cooking ont été conçus pour agrémenter nos cocktails dînatoires.

- Prix du live cooking ci-dessous

LES FORFAITS BOISSONS



- Forfait Vins « Cuvée » Fr. 25.-
- Forfait Vins « Prestige » Fr. 35.-
- Forfait Café et Thés Fr. 7.-
- Forfait jus d'orange pressé Fr. 9.-

LES BOISSONS A LA CONSOMMATION

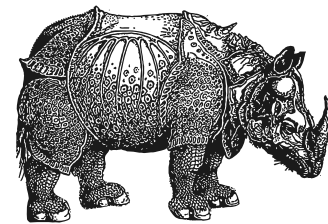
Les boissons à la consommation sont facturées au même prix que lors des Vendredis du Rhino (disponible sur www.rhinoferoce.ch)

LE MATERIEL DU RHINO

Au Rhino Féroce, nous sommes équipés. Inclus dans le prix de location, tous nos trésors d'ameublement et de décoration sont à vous le temps d'une soirée.

- Tables et chaises format « repas assis » pour 200 personnes
- Tables et chaises hautes format « cocktail dînatoire » pour 200 personnes
- Verres, couverts et vaisselle pour 200 personnes
- Nappages, aménagements de l'espace, fauteuils, meubles de jardin pour le rooftop, etc...
- Baby-Foot sur demande
- Piste de pétanque sur le rooftop
- Deux bars à cocktails
- Système de son dans l'espace intérieur (Câble Jack 3.5mm)

MENU "LE PANIER DU MARCHÉ"



Bouchées froides

*Fondue froide : base de Vacherin Mont d'Or retravaillé, mouillettes et focaccia maison (équivalent de 3 bouchées)

Maki de foie gras du Sud-Ouest, coeur fondant à la figue

Quesadilla de truite fumée et pak-choï

Lard de Begnins, crémeux de fromage à la raclette d'alpage et pomme de terre fondante

Saumon gravlax aux agrumes et blinis de pomme de terre

Compotée d'aubergine fumée au four à bois

Chevreuril cuisson basse température à la moutarde de Bénichon, biscuit salé

Wrap de rilette de cabillaud à la mandarine

Fromage de chèvre, pomme Granny Smith et chips de tapiocca

Tartare de boeuf de Simmental à la sarriette et oignons caramélisés, focaccia maison

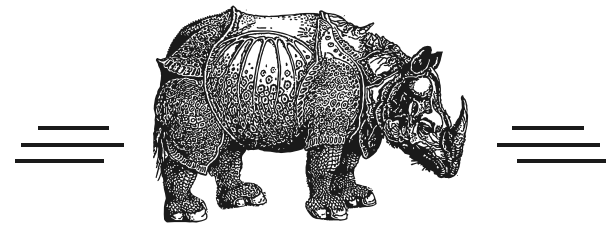
Bouchées sucrées

Truffe au chocolat Valrhona Tainori parfumée à la noisette

Cheesecake à la clémentine, sablé breton à la fleur de sel allégé au romarin

*Possibilité de remplacer 3 pièces par la fondue froide

MENU STREET FOOD



Les Mini-Burgers

Le Classique - Bœuf de Simmental, guacamole, sauce BBQ maison

Le Cheese - Bœuf de Salers, raclette d'alpage AOC

Le Bison - Bison de Collex-Bossy, échalotes au wasabi, fromage crémeux

Le Thon - Steak de thon au cumin, oignons caramélisés, purée de brocoli

L'Agneau - Agneau de Morges, ketchup maison potimarron-romarin, Gruyère d'alpage, bacon

Le Fat Duck - Burger de canard, peau croustillante et pâte de reblochon à l'orange

Le Saint - Noix de Saint-Jacques, raifort, piment d'Espelette, potimarron

Le Pomme-Saumon - Saumon, pomme, mayonnaise maison au wasabi, échalotes confites à l'orange

Le Végé - Falafel, tofu poêlé, yaourt à l'ail

Les Streets

Arancini - Arancini de riz au jambon et olive

Mini Hot Dog - Pain du moulin, saucisse de longeole artisanale, oignons confits

Les Quesadillas

« **Las Fromage** » - Gruyère AOC, Raclette AOC et Vacherin AOC

« **Las Poulette** » - Bacon, poulet, curry, poivrons, coriandre & jalapeños

« **Las Léman** » - Truite Arc-en-Ciel, avocat, poivrons, coriandre & jalapeños

Les Streets

Le Mini-Malakoff fait maison, au gruyère d'alpage de la Burtignière

Le Gazpacho relevé aux épices, servi dans une tomate creuse

Les Chicken Nuggets Nuggets artisanales de poulet fermier (provenance Suisse), en basse température, sauce moutarde & miel

Les Sweets

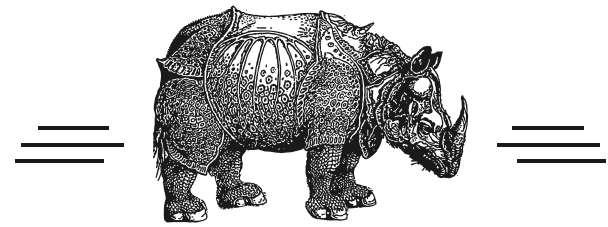
Baba à l'abricotine

Cheesecake au siphon

Cookies chocolat blanc et noisette

Muffin au caramel beurre salé

MENU "PROMENADE GOURMANDE"



Bouchées froides

Raviole ouverte de saint-jacques, pleurottes et courge

Huître pochée, pomme et feuille d'huître végétale

Rillettes de canard confit, disque de coing et crémeux à la moutarde à l'ancienne

Tapenade d'olives taggiasche, poivron rouge mariné et mayonnaise à l'ail confit sur toast brioché

Bouchées chaudes

Oeuf de caille parfaite à 61°C, truffe mélanosporum et pommes de terre fondantes

Filet de lièvre en basse température, mousseline de patate douce, brisures de châtaignes et pignons de pin torréfiés

Steak haché de thon albacore, corail à l'encre de seiche et compotée d'échalote au poivre long fumé

Filet de boeuf rôti au romarin, biscuit aux bolets et jus réduit

Cuisse de grenouille poêlées au tandoori, cresson fontaine et croquette d'ail pané

Cassolette de champignons de saison et œuf de caille poché

Noix de pétoncle, patate douce fondante aux cacahuètes

Médailillon de chevreuil mariné à la framboise et chou rouge confit

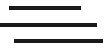
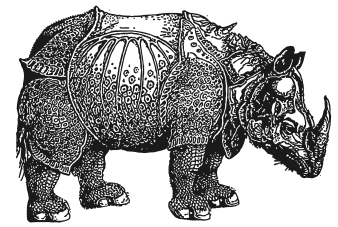
Bouchées sucrées

Mini tartelette à la ganache de fève de tonka et poires pochées

Frangipane aux amandes et bavaroise au chocolat Valrhona dulcèy 32 %

Clémentines confites, sablé breton à la felur de sel et crème allégée au romarin

MENU "SUGGESTION DU CHEF"



Entrées

Couteaux de mer, nid de pomme de terre, texture de graines de courge et cœur de salade frisée

Œuf parfait à 61°C, fricassée de champignons, purée d'oignons doux des Cévennes et huile de truffe blanche

Sphère de foie gras du Sud-Ouest au cognac, pomme Granny Smith et brioche à la fleur de sel

Plats

Cœur de filet de saumon d'Ecosse, réduction de Syrah du Valais, conchiglioni farcis à la courge butternut aux amandes et au citron

Risotto aux bolets frais, émulsion de bleu de Neuchâtel et carpaccio de champignons frais

Cuisse de dinde au foie gras et raisins secs, gnocchi de courge au beurre de sauge, brochette panais-marrons

Entrecôte de bœuf Simmental basse température, pommes de terre boulangères au thym citron, déclinaison de poireaux et poivrons épicés

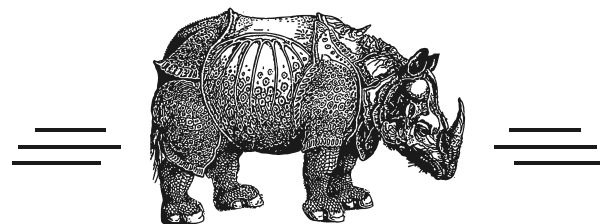
Desserts

Millefeuille de tatin et glace vanille artisanale

Demi-sphère de meringue maison à la fève de Tonka, châtaignes et cassis

Le Lausanne-Genève : Paris-Brest au praliné poire et truffe au chocolat Suisse à l'ancienne

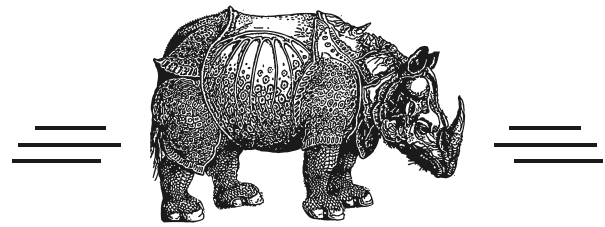
LES LIVE COOKING



Choisissez vos live cookings parmi la liste ci-dessous et nos event managers vous proposeront un cocktail dînatoire approprié pour l'accompagner !

	Prix par personne	Nb. de portions par stand
Bar à huitres, 2 variétés (demi-douzaine ou douzaine)	23.-	100
Focaccia - Mozzarella artisanale genevoise, olive Taggiasche et basilic frais	25.-	40
Focaccia - Tartare de tomate de Bremblens, burrata artisanale genevoise et huile d'olive bio crétoise	25.-	40
Risotto crémeux à la truffe d'été	29.-	50
Oeuf parfait 61°C à l'huile de truffe blanche, crouton campagnard, poêlée d'épinard et lardon	30.-	50
Risotto « alla parmigiana » : tomates datterino confites, pesto maison et roquette	34.-	50
Focaccia - Bresaola locale, roquette et copeaux de Parmigiano Reggiano	34.-	40
Raviole artisanale au jambon de la borne et sauce madère	34.-	50
Aumônière « Suzette » au caramel beurre salé et orange, flambée au Grand Marnier	34.-	40
Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre, espuma de pomme de terre et mozzarella, quenelle de caviar d'Avruga	42.-	40
Tataki de thon Yellow fin cuit minute au sel de l'Himalaya, pancake à la bisque de crustacés	42.-	40
Paccheri (pâtes maison) au jambon cru, figues, ricotta artisanale salée et roquette	42.-	50
Risotto aux gambas, melon et menthe fraîche	32.-	50
Risotto à la bottarga de thon	35.-	50
Demi-sphère de chocolat, crémeux à la vanille, fruit de la passion et mangue	35.-	50
Cuisse de cochon fermier à la broche, poireaux à la cendre et jus de cuisson	42.-	80 (min 40)
Poulet de La Côte fumée au foin, syphon de carotte colorée, jus au serpolet	35.-	30
Gambas géantes flambées au whisky, siphon de purée de pomme de terre à la mozzarella artisanale	47.-	60
La Fondue 21: siphon de fondue au vacherin fribourgeois AOP sur pommes rattes grillées, crumble de viande séchée	30.-	150
Spaghetti "alla chitarra" frais, faits maison, aux fruits de mer	41.-	50
Mini-Burgers: 2 burgers à choix par live cooking, 4 pièces par personne.	35.-	40
Côte de bœuf à la taille en double cuisson (basse température et grillée), espuma au céleri fumé	49.-	50

MENU "SIGNATURE"



Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques, crème au gingembre rose, caviar d'Avruga et condiment citron

L'omelette minute à notre façon : roulé de pomme de terre à la truffe, œuf parfait à 61°C et julienne de truffe mélanosporum

Vol-au-vent de polenta, effiloché de queue de taureau, mousseline de panais et poireau croquant

Gambas rouges de Sicile, courge, mandarine et crudités, sabayon de la mer safrané

Plats

Risotto à la milanaise et artichauts d'hiver sautés au thym frais

Chapon en croûte de pain, pommes de terre fondantes et purée de châtaigne au jus de cuisson

Pavé de bar de ligne, sommités de chou romanesco à l'huile bio crétoise, écrasé de pomme de terre violette à la ciboulette

Gnocchi de châtaigne, brisures de truffe melanosporum, coulis de potimarron butternut et jus de persil

Tourte au gibier et jus à la truffe (pendant la période de la chasse, de septembre à mi-février)

Desserts

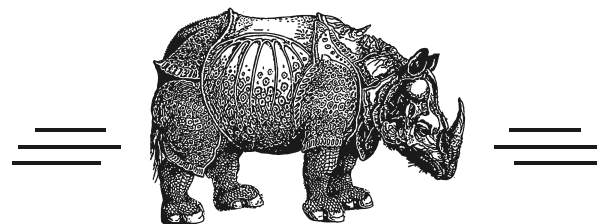
Cannolo à la ricotta, fruits confits, miel en deux textures et cristaux de citron

Bavaroise à la réglisse et Bailey's, génoise au café et nuage d'espresso

Courge caramélisée, crumble à l'orange et sirop de sapin des Pyrénées

Illusion de chocolat chaud : trio de chocolat Valrhona et croquant cannelle

LES SEMINAIRES



9h30

Assortiment de viennoiseries, croissants, pains au chocolat

Thés, café Nespresso, jus de fruits et minérales

12h30

Business lunch servi en buffet : Bar à salade, un poisson, une viande, légumes et féculents présentés en chafing dish et dressés par un chef HomeGourmet, buffet de verrines sucrées

Viandes

Cordon bleu artisanal de la boucherie du Maupas, sauté de veau marengo, blanc de volaille parfumé au citron et origan sauvage, etc...

Poissons

Espadon confit et concassé de tomate, saumon à l'unilatérale et sauce citronnée, filet de truite aux amandes torréfiées, etc...

Féculents

Riz pilaf, pommes Charlotte rôties au thym, blé parfumé au romarin, etc...

Légumes

Carottes à la noix de muscade, courgettes poêlées à la tomate fraîche, haricots verts à l'huile d'olive, etc...

Buffet de dessert

Carrot cake et crème au maraschino, brownies maison, panna cotta au coulis de fraise, tarte au citron revisitée, etc...

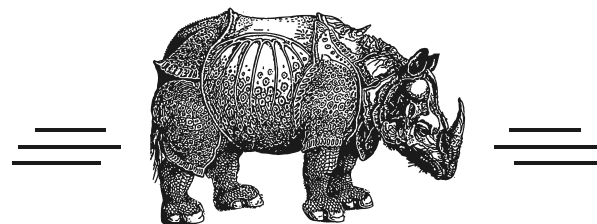
Thés, café, minérales

15h30

Assortiment de viennoiseries, brownies, muffins

Thés, café Nespresso, jus de fruits et minérales

LE FORFAIT VIN « CUVEE »



Vins Blancs

Chasselas, 'Côte Nil', Château Le Rosey 75cl *

Vins Rosé

Rosé de Gamay « Nizeré », Château Le Rosey 75cl *

Vins Rouge

Pinot noir 'Cuvée spéciale' Les Frères Dutruy 75cl *

LE FORFAIT PRESTIGE

À choix :

Vins blancs

Chasselas, Château de Luins 70cl

Pinot blanc, Les Frères Dutruy 75cl

Chasselas, La Capitaine 70cl

Aligoté, Clos du Château, Chouilly 75cl

Sauvignon, Château Le Rosey 75cl

Rioja, Ramón Bilbao, Verdejo 2016

Petite Arvine, Rives du Bisse 2016, 75cl

Vins rouges

Garanoir, Château Le Rosey, 75 cl

Assemblage, Les Frères Dutruy, 75cl

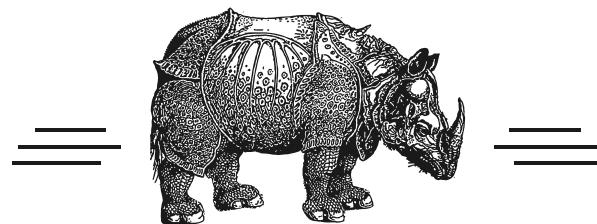
Pinot noir, Château de Luins 70cl, – Millésime 2011

Syrah, Clos du Château, Chouilly 75cl

Languedoc-Roussillon, Côté Mas, Pezenas 2016, 75cl

Malbec, Altos de Plata, Argentine, 2016, 75 CL

CONDITIONS GENERALES DE VENTE



1. Champ d'application

Les présentes Conditions Générales d'Affaires s'appliquent à la mise à disposition de locaux de banquets ainsi qu'à toutes les prestations et fournitures additionnelles du Rhino Féroce fournies aux clients. Ces conditions s'appliquent à toutes les offres du Rhino Féroce et font partie intégrante de tous les contrats. Les présentes Conditions Générales d'Affaires prévalent sur toutes dispositions éventuellement contraires contenues dans les conditions du client.

2. Conclusion du contrat

Suite à la réservation du client, celui-ci reçoit une confirmation écrite de réservation du Rhino Féroce. Le contrat entre les parties est conclu seulement par la confirmation écrite de réservation du Rhino Féroce.

3. Prestations, paiements et prix

Le Rhino Féroce s'engage à fournir les prestations demandées par le client et confirmées par écrit par le Rhino Féroce. Tous les prix s'entendent en francs suisses (CHF), taxe à la valeur ajoutée (TVA) comprise. Un revenu minimum de CHF 4'500.00 est demandé pour toutes manifestations. Le Rhino Féroce demande un prépaiement de 50% du montant total estimé de la réservation selon les conditions suivantes :

-Si le client ne remplit pas ses obligations de paiement dans les délais impartis, le Rhino Féroce est en droit de résilier le contrat après avoir fixé un délai supplémentaire approprié. Le client est responsable des dommages ainsi créés.

- Si aucun acompte n'est demandé par le Rhino Féroce, le montant total est à payer par le client par carte de crédit (Master, VISA, American Express, Diners, JCB), carte de débit (EC/Maestro, Postcard) ou en espèces au plus tard au moment du départ. En cas de paiement convenu par facturation, le montant total doit être payé dans les trente jours suivant la date de facturation. En cas de retard dans le paiement, le Rhino Féroce est en droit de demander des intérêts moratoires de 1% par mois, calculés mensuellement sur l'ensemble de la dette, y compris intérêts de retard des mois précédents.

4. Responsabilité

Le client est responsable de tout endommagement, toute perte et autres

dommages créés par lui-même, ses collaborateurs, mandataires, participants et tierces personnes. Le Rhino Féroce décline toute responsabilité en cas de vol et endommagement d'affaires apportées par le client. Le client est responsable de l'assurance des objets d'exposition ainsi que d'autres objets apportés par le client, des participants ou des tierces personnes. Le Rhino Féroce est toujours en droit de réclamer au client la preuve d'une assurance suffisante.

Le client est tenu de respecter l'ordre et le silence. Si des droits civils et publics sont formulés contre le Rhino Féroce en relation avec l'évènement par des autorités ou des tiers (participants, clients ou collaborateurs et cocontractants du client inclus), le client est tenu de décharger complètement de responsabilité du Rhino Féroce et de prendre les frais totaux à sa charge.

Le Rhino Féroce se réserve le droit de refuser une relation commerciale avec une entité dont les activités respectives ne correspondent pas aux valeurs du Rhino Féroce. Le Rhino Féroce est responsable seulement en cas de dommage contractuel ou extracontractuel causé intentionnellement ou par négligence grave et dommages directs. Le Rhino Féroce n'endosse aucune responsabilité en cas de dommage causé par négligence légère ou moyenne ou dommages indirects, comme le gain manqué en particulier.

5. Résiliation du Rhino Féroce

Le Rhino Féroce peut résilier la partie non accomplie du contrat partiellement ou totalement sans indemnité en cas de force majeure ou d'autres circonstances non défendables par le Rhino Féroce qui rendent plus difficile ou impossible la prestation contractuelle complète ou partielle du Rhino Féroce. En outre le Rhino Féroce est autorisé à effectuer une résiliation sans indemnité si des suppositions fondées existent que l'évènement menace les activités commerciales, la sécurité ou la réputation du Rhino Féroce au public ou que le client manque aux obligations mentionnées au paragraphe 12 de ce contrat. Le Rhino Féroce se réserve expressément d'éventuels droits à dommages et intérêts à l'égard du client.

Banquets et conférences

6. Utilisation des locaux/Autorisations / Services audiovisuels

L'organisateur est responsable de l'enregistrement et de l'indemnisation compensatrice de dommages et intérêts concernant le droit d'auteur en relation avec un concert organisé. Le Rhino Féroce se réserve le droit de stopper l'activité sonore, musicale ou toute autre action sonore pouvant occasionner des nuisances au sein du lieu ou à l'extérieur à partir de l'heure prédéfinie de la fin de l'évènement (et selon l'autorisation de la police du commerce). Le client s'engage à prendre en charge les frais / amendes occasionnés par le non-respect de cette clause. Les demandes d'animations intérieures de type machine fumigène / machine à fumée sont soumises à autorisation préalable du Rhino Féroce (déclenchement de l'alarme incendie). En cas d'utilisation non annoncée de ce type de matériel, le client prendra en charge les frais d'intervention liées (pompiers, police).

7. Nombre de participants / Mises en place particulières / Changements de mise en place / gestion du matériel

L'organisateur doit annoncer au Rhino Féroce le nombre définitif de participants au moins 5 jours ouvrés avant l'évènement. Si le nombre annoncé des participants est inférieur au nombre contracté (après application des éventuelles conditions d'annulation), le Rhino Féroce se base la facturation sur le nombre contracté. Si le nombre réel des participants est supérieur, le Rhino Féroce facture les frais occasionnés et n'endosse aucune garantie quant au nombre total des participants.

Le Rhino Féroce se réserve le droit, en cas de demande de changement de mise en place tardif occasionnant du travail supplémentaire (24 heures et moins avant l'évènement) ou en cas de demande de mise en place particulière (avec livraison de matériel par le client et disposition des éléments par les opérationnels) ou en cas de changements successifs de mise en place « annoncés » et représentant une charge de travail supplémentaire substantielle de facturer des frais supplémentaires au client.

Dans le cas d'une location de salle sur plusieurs jours, le Rhino Féroce propose de mettre à disposition des clients une boîte pour y déposer leurs affaires (valeurs, papiers, matériel) afin de permettre aux équipes d'opérer le nettoyage et remise en état de la salle en location et d'y disposer de manière identique le matériel. Le Rhino

Féroce ne pourra pas être tenu responsable de la perte de matériel sans mention par le client et non disposé dans la boîte mise à disposition à cet effet.

8. Règlements de la sécurité incendie /Autres consignes de sécurité / Matériel de décoration

L'organisateur est tenu de suivre les règlements de la sécurité incendie du Rhino Féroce, en particulier ne pas entraver les issues de secours, respecter l'interdiction de fumer etc. Le matériel de décoration apporté par l'organisateur doit correspondre aux règlements de la sécurité incendie. L'accord préalable du Rhino Féroce est nécessaire pour mettre du matériel de décoration et d'autres objets aux murs, portes et plafonds. L'organisateur est responsable pour tous dommages en résultant.

9. Alimentation et service de boissons alcoolisées

Le Rhino Féroce désigne HomeGourmet SA comme son traiteur attitré. Si le client souhaite utiliser les locaux du Rhino Féroce avec un autre traiteur, il devra s'acquitter de frais de location de salle de Fr. 3'000.- (hors prestations), et le traiteur sélectionné reversera une commission de 10% de la facture totale de ses prestations au Rhino Féroce. Le Rhino Féroce se réserve le droit de regard sur le traiteur sélectionné, et peut refuser un traiteur externe.

La loi sur les auberges et les débits de boissons (LADB) nous oblige à limiter le service de boissons alcoolisées

aux personnes qui montrent des signes d'ébriété.

Dans ces conditions (en cas de consommation excessive d'alcool), le Rhino Féroce se réserve en tout temps le droit de stopper le service de boissons alcoolisées à tout individu ou groupes d'individus.

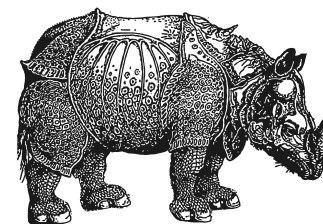
Concernant les vins, champagne et spiritueux s'ils sont apportés par vos soins un droit de bouchon est appliqué :

- Droit de bouchons vins CHF 18.00 par bouteille
- Droit de bouchons champagne CHF 30.00 par bouteille
- Droit de bouchon spiritueux CHF 50.00 par bouteille

10. Annulation de l'évènement par l'organisateur

En signant le contrat, la « totalité » de l'évènement n'est plus annulable sans frais. L'organisateur doit annoncer au Rhino Féroce toute annulation partielle d'une réservation de locaux et/ou banquet à temps et par écrit selon les conditions suivantes :

- 30 % du montant total estimé peut être annulé sans frais jusqu'à 90 jours avant l'évènement ou
- 20% du montant total estimé peut être annulé sans frais jusqu'à 60 jours avant l'évènement ou
- 10% du montant total estimé peut être annulé sans frais jusqu'à 30 jours avant l'évènement et 5% du



nouveau montant total estimé peut être annulé sans frais jusqu'à 15 jours avant l'évènement

Toute annulation au-delà des conditions ci-dessus mentionnées fera l'effet d'une facturation du pourcentage restant du montant total estimé. Les prestations fournies d'avance par le Rhino Féroce doivent être payées dans tous les cas. Le Rhino Féroce se réserve le droit de définir des conditions d'annulation individuelles dans des contrats.

11. Capacités du lieu

En cas de demande du client de pouvoir accueillir plus de participants que la capacité maximale connue, le Rhino Féroce déclinera toute responsabilité en cas d'incident de toute nature possible.

12. Droit applicable/Compétence judiciaire

Seul le droit suisse est applicable au contrat. Le tribunal cantonal de Lausanne détient la compétence judiciaire. Si des dispositions spécifiques sont nulles, cela ne porte pas atteinte à la validité des autres dispositions contractuelles. Dans ce cas, une disposition effective qui correspond au sens de la disposition nulle remplace celle-ci.