



# O'CENTRE

RESTAURANT CACHER

## Bienvenue

Le restaurant O'Centre et la CILV vous souhaitent la bienvenue et se réjouissent de contribuer à la réussite de vos moments précieux.

Que vous soyez en famille, entre amis, seul ou dans le cadre d'une rencontre professionnelle, nous vous accompagnons pour tous vos événements : **anniversaires, Bar/Bat Mitzvah, mariages, Kiddoushim, fêtes de famille, conférences ou séminaires.**

Notre service traiteur cacher allie fiabilité, qualité et convivialité, et nos équipes sont à votre écoute pour créer **une expérience sur mesure, sur place, chez vous ou partout ailleurs.** Des salles sont également à votre disposition pour accueillir vos invités dans les meilleures conditions.



## Horaire

- Du mardi au vendredi de 12h00 à 14h00.
- Soirée sur demande.
- Lundi, samedi et dimanche sur demande.



## Contact

Restaurant:

Ilan Szijártó, Responsable logistique et événementiel

Avenue de Georgette 3

1004 Lausanne

+41 21 341 72 42

events@cilv.ch

Secretariat (en cas d'urgence):

+41 21 341 72 40

secretaire.general@cilv.ch



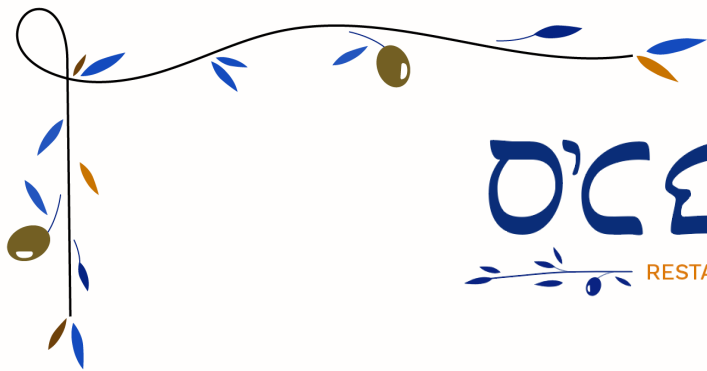
# O'CENTRE

RESTAURANT CACHER

## Sommaire

1. Nourriture & Boisson
  - a. Formule petit-déjeuner
  - b. Nos goûters sucrés
  - c. Gâteau d'anniversaire
  - d. Menu de shabbat
  - e. Nos hallot maison
  - f. Nos salades
  - g. Charuterie
  - h. Cocktail & Kiddoush
  - i. Sushi
  - j. Boisson
2. Location de salle
3. Formule anniversaire
4. Livraison
5. Cacherout
6. Conditions générales
  - a. Délais de commande
  - b. Réservation de prestation
  - c. Droit des membres de la CILV
  - d. Conditions de paiement
  - e. Frais d'annulation
  - f. Coût du matériel
  - g. Frais personnel





# O'CENTRE

RESTAURANT CACHER

## **Formule petit-déjeuner**

Saumon fumé

Fruits frais

Pain

Margarine & Confiture

Croissant & Pain au chocolat (Halavi)

Jus d'orange

**35.-**



## **Nos goûters sucrés**

Mini crêpes

Cookies

Cake maison

Pain perdu

Roulade à la confiture

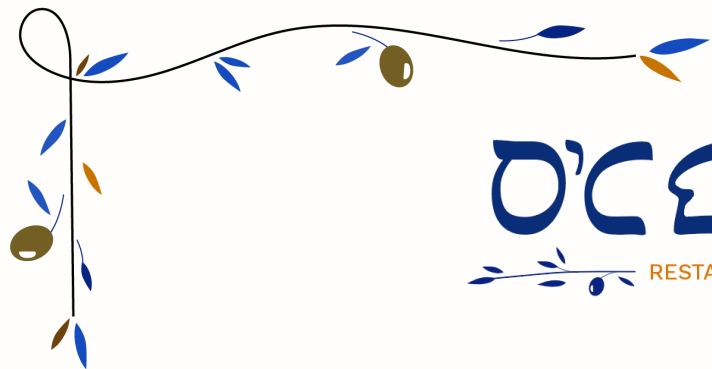
Brochette de fruit

Verrine de fruit frais

Popcorn sucré

**35.- / plateau de 10 pcs.**





# O'CENTRE

RESTAURANT CACHER

## Gâteau d'anniversaire

Cake au chocolat

Cake au citron

Cake marbré

Cake au céréales

**19.- / 10 personnes**



Tarte aux pommes

Gâteau aux amandes

Gâteau au chocolat

Tarte de Linz

**52.- / 26 cm Ø**

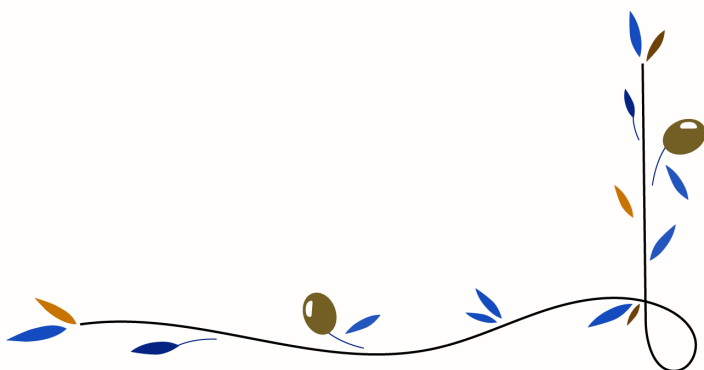


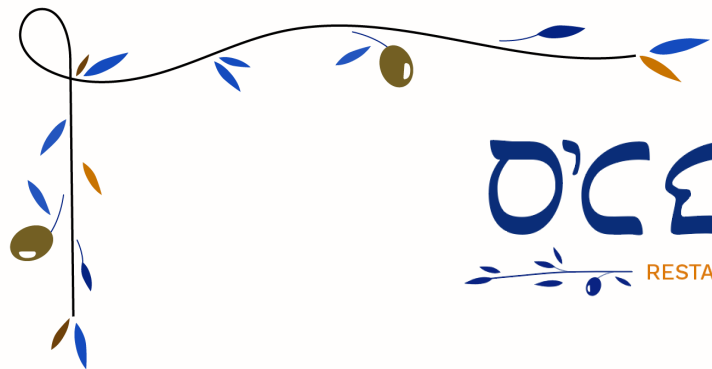
Gâteau génoise aux fruits frais

Génoise au chocolat

*Décoration incluse*

**5.- p. personne/ minimum 5**





# O'CENTRE

RESTAURANT CACHER

## **Menu de shabbat**

3-5 salades cuites & crues (250 gr.)

Plat principal

Garnitures du jour

Dessert du jour

2 mini hallot (200 gr.)

44.-



## **Nos hallot maison**

Petite 100 gr.

2.50

Moyenne 200 gr.

4.-

Grande 400 gr.

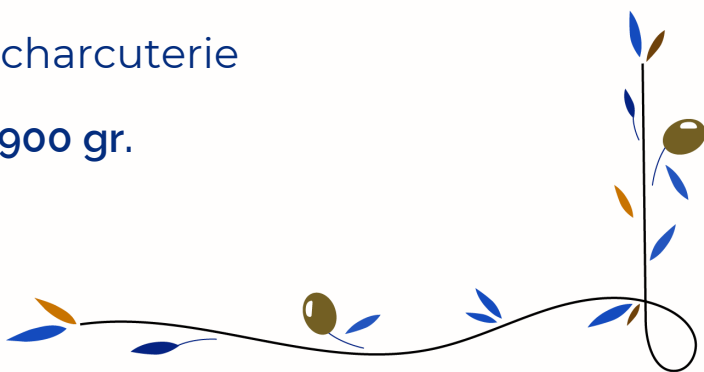
8.-



## **Charcuterie**

Plateau de charcuterie

80.- /900 gr.





# O'CENTRE

RESTAURANT CACHER

## Nos salades

Salade israélienne

Concombre à l'aneth

Carottes râpées aux herbes & jus de citron

Salade de carotte rouge à l'orange

Carottes au cumin

Chou râpé

Coleslaw

Courgettes marinées au vinaigre

Poivrons grillés

Aubergines grillées, ail & persil

Caviar d'aubergines

Houmous maison

Salade de pois chiches, poivrons & oignons

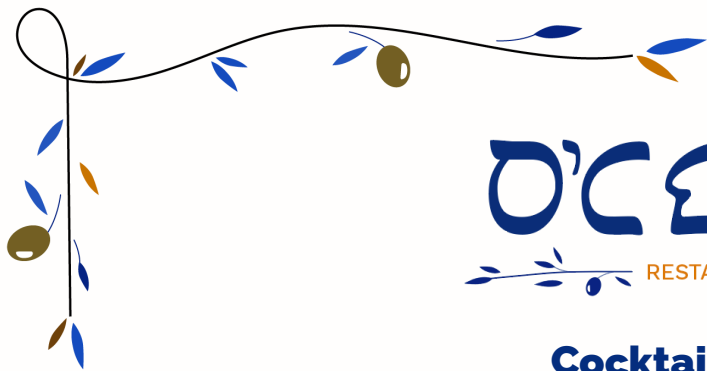
Salade d'œufs

Salade de thon, pommes de terre & mayonnaise

Salade du Chef

**16.50/400 gr.**





# O'CENTRE

RESTAURANT CACHER

## Cocktail & kiddoush

Chips  
Cacahuètes  
Olives  
Mini bretzel

**1.-**



Mini pizza origan  
Mini pizza thon  
Flute au sésame  
Flute au curry  
Crudités de légumes & sauce

**1.50**



Œufs mimosa  
Verrine houmous & pita  
Canapé aux œufs  
Canapé au thon  
Canapé au saumon fumé  
Choux à la mousse de thon

**2.-**

Dès de quiche aux légumes  
Cuillères de babaganoush  
Saucisse en cage  
Verrine de salade d'œufs  
Verrine de taboulé aux herbes

**2.50**



Mini kefta  
Wings de poulet  
Brochette de dinde  
Beignet de poisson  
Bouchée de saumon poché  
au soja & sésame

Verrine avocat & tomate  
Verrine avocat & saumon  
fumé

Verrine thon & pêche

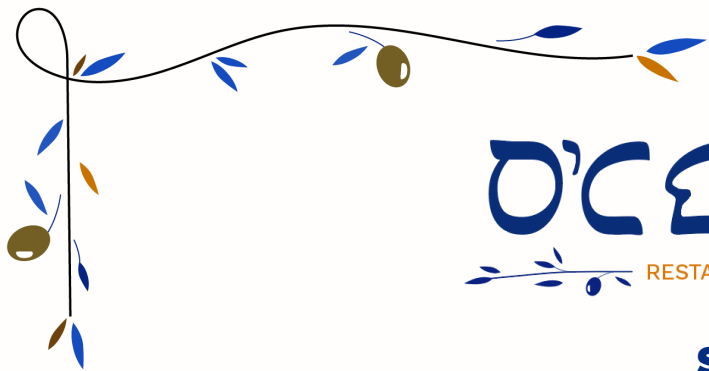
**3.50**



Demande hors menu

**4.50**





# O'CENTRE

RESTAURANT CACHER

## Sushi

- Nos sushi sont préparé par l'entreprise Sushi Zen à Lausanne sous la surveillance de rabbin.
- Les maki sont vendu par paire et les nigiri à l'unité.

Maki concombre

Maki salade d'algues

Maki avocat

Maki saumon

Maki thon

Maki thon/séame

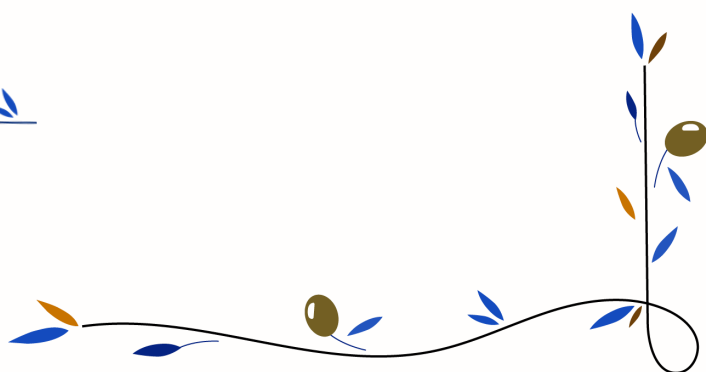
Maki saumon/avocat

Nigiri saumon

Nigiri avocat

Nigiri thon

**3.50**





## BOISSON

### *Sans alcool*

Verre de soft 30cl ..... 4.-

Coca, Coca Zero, Sprite, Fanta, thé froid  
citron ou pêche, jus de pomme

Bouteille soft 150cl ..... 12.-

Eau plate/gazeuse 150cl ..... 9.-

Koumkoum thé & café ..... 20.-

### *Boisson chaude*

Café/expresso/crème ..... 4.-

Thé ..... 4.-

### *Vin*

Vin au verre ..... 6.-

Cantina Merlot ..... 39.-

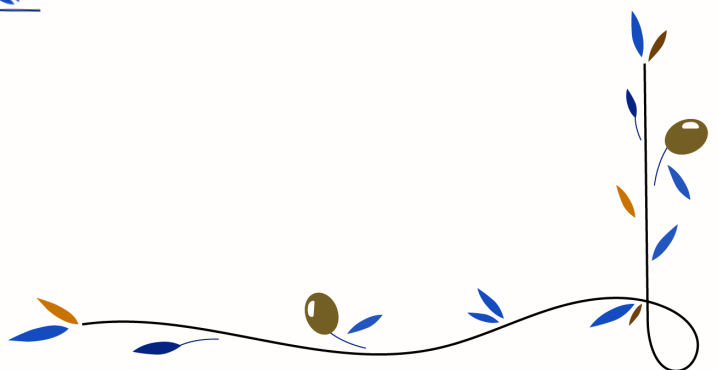
Cantina Cabernet Sauvignon ..... 39.-

Vin blanc sur demande ..... 58.-

Vin rouge sur demande ..... 58.-

Jus de raisin ..... 15.-

Droit de bouchon ..... 20.-





## LOCATION SALLE

### Conditions

- Prix pour 3h de locations, 70.- par heure supplémentaire.
- Frais de nettoyage compris.
- Les frais de sécurité sont en sus.
- Gratuité des salles (hors sécurité) si la commande du traiteur est supérieur au prix de location de la salle.
- Document à signer pour validation.
- La capacité des salles ne peut être dépassée.



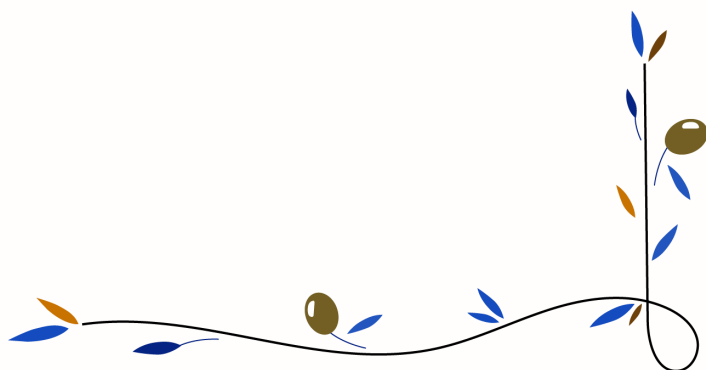
### *Centre communautaire*

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Petite salle 10 places .....         | 140.- |
| Salle du restaurant 100 palces ..... | 370.- |
| Salle du 2ième étage 60 places ..... | 370.- |
| Bibliothèque 12 places .....         | 140.- |



### *Synagogue*

|   |       |
|---|-------|
| Oratoire "Petite Synagogue" 40 places ..... | 250.- |
|---|-------|





## FORMULE ANNIVERSAIRE

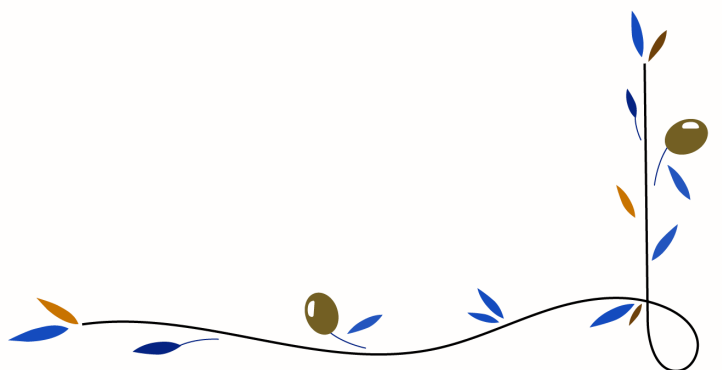
### De 1 à 99 ans

Pour célébrer un anniversaire, O'Centre vous propose la préparation d'un gâteau et d'un goûter, selon les formules présentées précédemment, sur place ou ailleurs.

Il est également possible de louer une salle afin d'accueillir vos invités dans un cadre adapté et convivial.

Pour l'organisation générale de votre événement, nous vous invitons à prendre contact avec Monsieur Simon Bismuth, responsable jeunesse à la CILV. Il pourra prendre en charge la mise en place de la salle, les animations, la garde des enfants et bien plus encore, pour que chacun profite de la fête, petits et grands.

Contact :  
[jeunesse@cilv.ch](mailto:jeunesse@cilv.ch)





## LIVRAISON

### Conditions

- Les livraisons sont disponibles du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00.
- En dehors de ces horaires, une livraison est possible au cas par cas, avec un tarif ajusté en conséquence.
- La distance parcourue est calculée sur google maps.



### Dans Lausanne

Inclus : Lausanne, Pully, Paudex, Prilly, Renens, Chavannes-Près-Renens

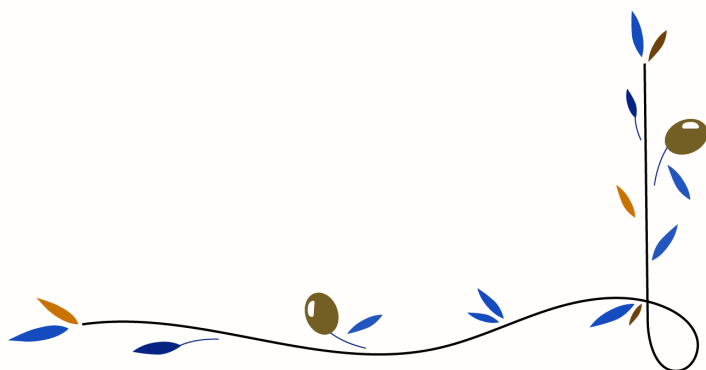
35.-



### Hors-Lausanne

≤ 20km : 35.- + 1.- par km aller-retour

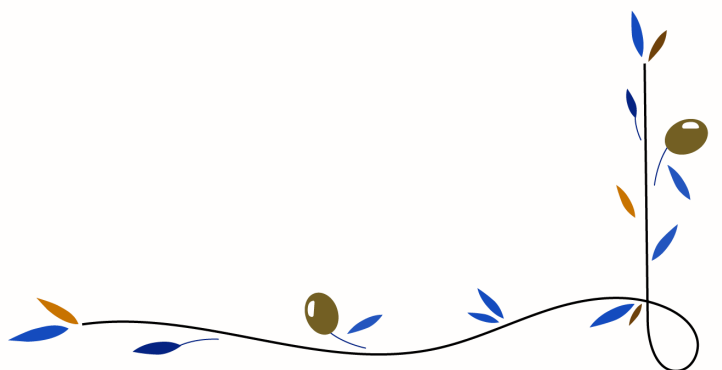
> 20km : Prix sur demande





## CACHEROUT & SUPERVISION

- Le restaurant est strictement basari.
- Placé sous la surveillance rabbin de la Communauté de Lausanne et du canton de Vaud, le Rav Eliezer Di Martino et son adjoint Olivier Karsenty.
- Tous les plats à l'emporter sont préparés et scellés selon ses directives portent le sceau du Rabbinat de Lausanne
- Certificat de cacherout disponible sur place ou sur demande (CHF 30.-)
- Plats à réchauffer selon la feuille de directives jointe à la livraison





## CONDITIONS GÉNÉRALES

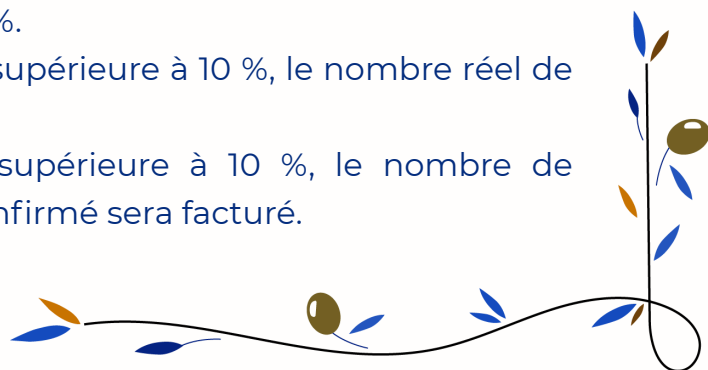
### Délais de commande

- Jusqu'à 20 personnes, les commandes doivent être passées au plus tard 7 jours avant l'événement.
- Au-delà de 20 personnes, les commandes doivent être passées au plus tard 14 jours avant l'événement.
- Le délais pour les menus de shabbat est le jeudi à 8h30.
- Pour toutes commandes hors-délais, la prestation n'est pas garantie et un supplément de 50.- facturé.



### Réservation de prestation

- Seuls les accords écrits font foi. Les échanges oraux, appels téléphoniques ou discussions informelles ne sont pas considérés comme valables.
- Une demande est considérée comme acceptée uniquement après :
  - l'envoi de la proposition au client,
  - l'acceptation écrite de celle-ci par le client,
  - et la confirmation écrite de la personne responsable.
- Le client s'engage à régler la prestation sur la base du nombre de convives annoncé.
  - Pour les événements de **moins** de 20 personnes, le nombre de convives doit être confirmé au plus tard **7 jours avant l'événement.**
  - Pour les événements de **plus** de 20 personnes, le nombre de convives doit être confirmé au plus tard **14 jours avant l'événement.**
- Jusqu'à 72 heures ouvrables avant l'événement, une modification du nombre de convives est possible dans une marge de plus ou moins 10 %.
  - En cas d'augmentation supérieure à 10 %, le nombre réel de convives sera facturé.
  - En cas de diminution supérieure à 10 %, le nombre de convives initialement confirmé sera facturé.





## CONDITIONS GÉNÉRALES

### Droit des membres de la CILV

- Les membres communautaires ayant leur cotisation à jour bénéficie d'une remise de 20% sur toutes les prestations. Les prix indiqués sur le site et menus bénéficient déjà de la réduction.
  - Les enfants de membre, en étude et en dessous de 25 ans bénéficie de la remise.
- Les membres bénéficient de tarif préférentiel pour la location de salle.
- Entre 0 et 5 ans, les enfants paient 1.- lors des événements Yom Tov.
- Jusqu'à 12 ans les enfants sont considérés comme tel, au delà, ils sont considérés comme adulte.



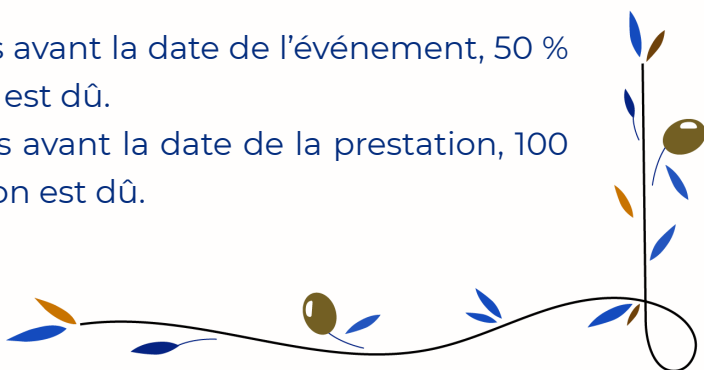
### Conditions de paiement

- Les prestations sont dues à 30 jours dès réception de la facture.
- Le restaurant se réserve le droit d'exiger un acompte de 50 % du montant de la prestation.
- Certains frais peuvent être ajustés après le décompte post-prestation, notamment les frais de service, de sécurité et de boissons.
- Des arrangements de paiement peuvent être demandés par écrit et doivent être validés par le restaurant.
- En cas de non-paiement dans le délai imparti, le restaurant se réserve le droit de facturer des frais de rappel pouvant aller jusqu'à CHF 200.-.



### Frais d'annulation

- En deçà de 7 jours ouvrables avant la date de l'événement, 50 % du montant de la prestation est dû.
- En deçà de 2 jours ouvrables avant la date de la prestation, 100 % du montant de la prestation est dû.



# CONDITIONS GÉNÉRALES

## Coordonnées bancaire du restaurant

- Nom : Communauté Israélite de Lausanne et Vaud
- Adresse : Av. Georgette, 3 – 1003 Lausanne
- Numéro de TVA : CHE-108.083.881
- Bank details : IBAN CH98 0900 0000 1000 8938 4
- Swift : (BIC code) POFICHBEXXX
- Nom de la banque : Postfinance SA – Mingerstrasse 20 – 3030 BERNE
- Numéro de compte bancaire : 10-8938-4

**Merci d'indiquer le libellée : Type de prestation et date**

### Récépissé

Compte / Payable à  
CH9809000000 1000 8938 4  
Communauté Israélite de Lausanne et Vaud  
Avenue Georgette 3  
1003 Lausanne

Payable par (nom/adresse)

┌

└

┌

└

Monnaie Montant

CHF

┌

└

┌

└

Point de dépôt

### Section paiement



Monnaie Montant

CHF

┌

└

┌

└

Compte / Payable à

CH9809000000 1000 8938 4  
Communauté Israélite de Lausanne et Vaud  
Avenue Georgette 3  
1003 Lausanne

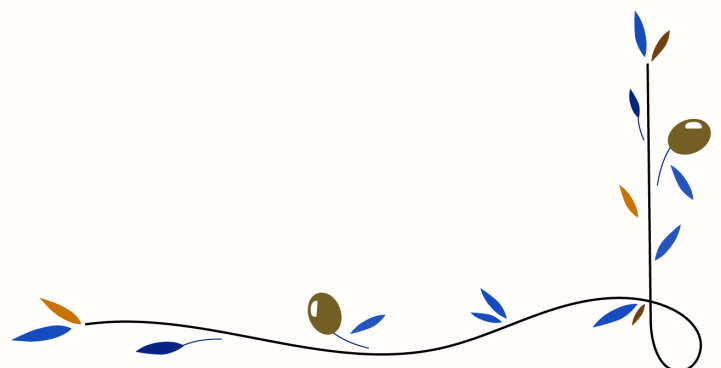
Informations supplémentaires

Mercietà bientôt!  
Restaurant O'Centre CILV

Payable par (nom/adresse)

┌

└

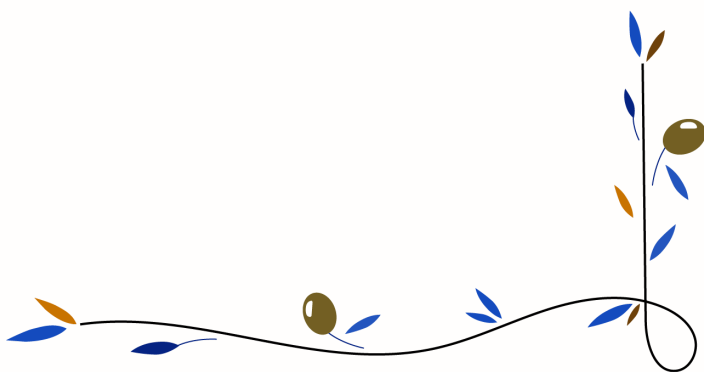




## CONDITIONS GÉNÉRALES

### Coût du matériel

- Nappes :
  - Synthétique ou papier incluse dans les prestations sur place.
  - Nappe en coton 10.- par unité.
- Tables :
  - Les tables rectangulaire et/ou carrées incluse dans les prestations sur place.
  - Mange debout : 15.- par table, housse incluse.
- Système vidéo/son :
  - le client est responsable de venir avant l'événement vérifier que tout fonctionne selon ses besoins.
  - Inclus lorsque la salle est louée sans F&B.
  - Installation sur demande 30.-
- Fleurs :
  - Sur demande selon budget
  - Des frais de mise en place peuvent être facturés pour les décorations florales apportées par le client.





# CONDITIONS GÉNÉRALES

## Frais de personnel

- Sécurité :
  - Le GSCIL est mandaté pour assurer la sécurité des prestations et est seul compétent pour déterminer l'effectif nécessaire.
  - Le tarif horaire est de 45.-/h par agent. L'agent arrive 15 minutes avant la prestation et part 15 minutes après le dernier départ. Décompté en fin de prestation.
  - Une protection personnalisée peut être organisée sur demande.
  - En cas de question concernant la sécurité : [info@gscil.ch](mailto:info@gscil.ch)
- Personnel en extra :
  - Pendant les jours et heures d'ouverture du restaurant, aucun extra ne sera comptabilisé jusqu'à 20 convives.
  - Au-delà de 20 convives et hors jours d'ouverture, le restaurant est seul compétent pour déterminer l'effectif nécessaire.
  - Le tarif horaire est de 30.-/h par personne. Le personnel arrive une heure avant la prestation et part une heure après le dernier départ. Décompté en fin de prestation.

