



Évènements et Offres de groupes

Cuisine maison et de saison, végétarienne ou non!
www.levortex.ch ou par email hello@levortex.ch

Nos options de lieux pour vos évènements:

Le Perchoir Rooftop-Bar (60 places intérieures, 250 extérieures)

Vortex Coffee&Food (120 places intérieures, 100 extérieures)

Salle Nucleo (100 places assises dans salle de conférence)

Vortex, route de Praz-Véguey 29, 1022 Chavannes-Près-Renens

Accès: M1 UNIL-Sorge ou Parking du centre sportif de Chavannes-Près-Renens

Qui sommes-nous?

Gilian & Arthur sont deux jeunes entrepreneurs. Qui, après avoir remporté l'appel à projet, se voient confier les deux locaux du bâtiment Le Vortex afin d'y réaliser leur projet. Le Vortex est un bâtiment à l'architecture unique emblématique de la région Lémanique. conçu pour les jeux Olympiques de la Jeunesse de 2020.

Nous accueillons la communauté de l'UNIL et les clients externes et y proposons nos espaces modulables pour s'adapter à vos évènements.

Le Perchoir Rooftop-Bar

Le Perchoir est un Rooftop-Bar niché sur le toit du bâtiment. Il offre une vue imprenable, des pizzas et de la petite restauration gourmande d'inspiration italienne ainsi qu'un bar bien garni.



Le Perchoir Rooftop-Bar (60 places intérieures, 250 extérieures)

Vortex Coffee&Food

Le Vortex Coffee&Food est un restaurant à la décoration d'inspiration nordique proposant de la nourriture en grande partie végétarienne sous forme de buffets et plats de la semaine.



Vortex Coffee&Food (120 places intérieures, 100 extérieures)

- Salle Nucleo (100 places assises dans salle de conférence)

But first coffee!

Breakfast Workshop CHF 9 / personne pour une demi-journée en libre-service:

- Thermos de café filtre et de thé chaud (2 tasses par personne)
- Viennoiserie
- Eau filtrée aromatisée

En extra:

- Jus de fruit bio (+ 5CHF)
- More coffee! (+ 4CHF)
- Assortiment de noix et fruits secs (+ 3CHF)
- Thé froid maison (+ 2CHF)
- Si au Perchoir: + 50CHF/h de privatisation
- Grand écran et micro pour présentations ou conférences (+75 CHF pour la TV, + 150 pour TV et son amplifié)
- Location de la salle de conférence Le Nucleo de 100 places et équipée pour les conférences → voir avec angelique.batchelor@unil.ch



Nos options pour midi

Le Perchoir

LUNCH WITH A VIEW

CHF 45 par personne, privatisation comprise et service buffet:

- Salade gourmande de saison
- Curry coco végétarien Planted
- Riz parfumé
- Dessert du moment
- Boissons:
 - Thé froid maison 3dl ou verre de vin naturel rouge ou blanc à choix (+3 CHF par personne)
 - Café ou espresso à choix
 - Eau filtrée plate et/ou gazeuse incluses
- En extra: Remplacez le curry coco végétarien par des grillades de poulet mariné, de saucisses au fenouil et de saucisses végétariennes Planted (+ 15CHF par personne)

Vortex Coffee&Food

LUNCH BREAK

CHF 27 par personne service à table compris:

- Plat de la semaine à choix entre:
 - Assiette de la semaine végétarienne
 - Assiette de la semaine carnivore (suisse si viande, pêche durable si poisson)
 - *NB: Nous vous communiquerons les plats de la semaine 7 jours avant votre événement. Merci de nous donner la répartition des choix de vos convives 2/3 jours avant le repas)*
- Dessert du moment
- Boissons:
 - Thé froid maison 3dl ou verre de vin naturel rouge ou blanc à choix (+3 CHF par personne)
 - Café ou espresso à choix
 - Eau filtrée plate et/ou gazeuse incluses

Les soirées au Perchoir

AFTERWORK, CHF 30 PAR PERSONNE:

- Méga planchette (une pour 8): Focaccia maison, burrata vaudoise, tapenade d'olive noire et trio d'antipastis de légumes
- Plateau de jambon cru valaisan en extra (+5CHF par personne)
- 2 verres à choix dans l'assortiment suivant
 - Bières blonde ou blanche 50cl de la Nébuleuse (Renens)
 - Vin ou prosecco à choix
 - Boisson sans alcool

APÉRO-DÎNATOIRE, CHF 45 PAR PERSONNE:

- Parts de pizza « al taglio » maison (pâte épaisse et garniture tomate mozzarella) à garnir avec de la burrata vaudoise, du jambon cru valaisan et trio d'antipastis de légumes
- Salade gourmande de saison
- Tartelette citron
- 2 verres à choix dans l'assortiment suivant
 - Bières blonde ou blanche 50cl de la Nébuleuse (Renens)
 - Vin ou prosecco à choix
 - Boisson sans alcool

GRILL WITH A VIEW, CHF 60 PAR PERSONNE:

- Focaccia maison
- Grillades de poulet mariné, de saucisses au fenouil et de saucisses végétariennes Planted. Antipastis de légumes de saison
- Salade gourmande de saison
- Meringue, crème double, fruit rouges
- 2 verres à choix dans l'assortiment suivant
 - Bières blonde ou blanche 50cl de la Nébuleuse (Renens)
 - Vin ou prosecco à choix
 - Boisson sans alcool

DELUXE GRILLADE WITH A VIEW, CHF 75 PAR PERSONNE:

- Focaccia maison et burrata vaudoise
- Grillades de poulet mariné, de saucisses au fenouil, de bœuf suisse et de saucisses végétariennes Planted. Antipastis de légumes de saison
- Salade gourmande de saison
- Mi-cuit au chocolat
- Coupe de prosecco de bienvenue et 2 verres à choix dans l'assortiment suivant
 - Bières blonde ou blanche 50cl de la Nébuleuse (Renens)
 - Vin ou prosecco à choix
 - Boisson sans alcool
- Inclus dans le forfait: eau minérale aromatisée et thé froid maison

Les soirées au Vortex Coffee&Food

LIGHT&VEGGIE , CHF 20 PAR PERSONNE:

- Verrine de ratatouille froide et chantilly au basilic
- Makis végétariens
- Mini wraps roulés au fromage frais, tomates séchées et roquette

SUMMER APERO , CHF 35 PAR PERSONNE:

- Verrine de ratatouille froide et chantilly au basilic
- Makis végétariens
- Mini wraps roulés au fromage frais, tomates séchées et roquette
- Tartare de saumon à la mangue, sur toast
- Mini bagel, jambon cru, cornichon et crème moutarde

FORFAIT BOISSON DE BASE, CHF 14 PAR PERSONNE EN SUS DU FORFAIRE NOURRITURE:

2 verres à choix dans l'assortiment suivant

- Bières blonde ou blanche 50cl de la Nébuleuse (Renens)
- Vin ou prosecco à choix
- Boisson sans alcool

Inclus dans le forfait: eau minérale aromatisée et thé froid maison

Extras possibles: Coupe de prosecco de bienvenue ou verre supplémentaire (+6chf par personne), cafés (+3chf par personne).

VEGGIE APERO-DÎNATOIRE, CHF 50 PAR PERSONNE:

- Bouchées froides:
 - Verrine de ratatouille froide et chantilly au basilic
 - Makis végétariens
 - Mini wraps roulés au fromage frais, tomates séchées et roquette
- Bouchées chaudes:
 - Ramequin au fromage
 - Boulettes végétariennes, sauce yaourt acidulé à la menthe
 - Flycake, chèvre, abricot, basilic
- Bouchées sucrées:
 - Mini tartelettes au citron
 - Mini cookies

APERO-DÎNATOIRE DELUXE, CHF 70 PAR PERSONNE:

- Bouchées froides:
 - Verrine de ratatouille froide et chantilly au basilic
 - Makis végétariens
 - Mini wraps roulés au fromage frais, tomates séchées et roquette
 - Tartare de saumon à la mangue, sur toast
 - Mini bagel, jambon cru, cornichon et crème moutarde
- Bouchées chaudes:
 - Malakoffs
 - Boulettes de bœuf à la menthe, sauce chimichurri
 - Brochette de poulet aux épices satay, sauce yaourt acidulée
 - Focaccia maison
- Bouchées sucrées:
 - Mini tartelettes au citron
 - Sablé breton, crémeux chocolat

Infos pratiques

Toute réservation implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions. Seules les clauses particulières des accords discutés entre Fairflex SA et le client pourront compléter, préciser, voire déroger aux présentes conditions de vente.

INFORMATIONS DÊT AILLÉES: Nous vous prions de nous faire parvenir les informations détaillées concernant: • Le nombre de participants • Votre choix de forfaits nourriture et boissons • La disposition de la salle • Les horaires d'arrivée et de départ et le programme (pour la mise à disposition et/ou le service de nourriture et boissons) • Les besoins en matériel technique Au minimum 7 jours avant la date de votre événement. Ces informations seront reprises dans votre confirmation de réservation et pourront ensuite être modifiées sur demande uniquement.

PRIX ET CONDITIONS DE PAYEMENT: Les prix s'entendent en francs suisses et incluent la taxe sur la valeur ajoutée (TVA) légale, ainsi que le service. La facture devra être payée sur place par carte bancaire ou en liquide le jour de l'évènement. ou sur facture dans un délai de 10 jours. Pour toute facture dont le montant est inférieur à 300 CHF. nous ajoutons 30 CHF de frais administratifs

CONFIRMATION DE RESERVATION: Toute réservation est effective et confirmée après réception de notre confirmation de réservation écrite validée par le client par voie orale ou écrite au plus tard 4 jours ouvrables avant l'évènement.

NOMBRE DE PARTICIPANTS. DÉLAIS ET CHANGEMENTS: De légers ajustements (20%) dans le nombre de convives sont possibles jusqu'à 2 jours ouvrables avant le début de l'évènement. En cas d'augmentation du nombre de convives, le nombre de forfaits correspondant sera facturé en supplément. Si cette adjonction impliquait un dépassement de la capacité d'accueil des salles réservées, nous nous verrions, pour des raisons de sécurité, dans l'obligation de refuser l'accueil des participants supplémentaires. Le Perchoir & Le Vortex Coffee & Food ne pourra en aucun cas être tenu responsable des conséquences du refus d'accueil de participants supplémentaires.

Le nombre final de convives donné 48h avant l'évènement sert de base de calcul pour la facturation.

ANNULATIONS FLEXIBLES: En cas d'annulation de privatisation des espaces, et prestations commandées, nous nous réservons le droit de facturer: 50% du montant de l'offre si annulation dans les 2 à 4 jours ouvrables et le 75% du montant de la facture lors d'une annulation moins de 2 jours ouvrables avant l'évènement. La date de réception par Fairflex SA de la notification écrite d'annulation est déterminante. Si une commande confirmée par nos soins nécessite des prestations externes (par ex. équipement, commandes spécifiques), nous sommes en droit de vous facturer les frais encourus suite à l'annulation. En outre, nous sommes en droit de résilier le contrat, si nous avons de bonnes raisons de penser que l'évènement peut mettre en danger le bon déroulement de nos affaires, sa sécurité ou la réputation de notre entreprise. Dans ce cas, le client ne peut prétendre à aucune indemnisation

NOURRITURE ET BOISSONS: Toute la nourriture et les boissons consommées lors des événements dans les salles de séminaires doivent provenir du Perchoir ou du VortexCoffee&Food et dans la mesure du possible être réservées par avance et déterminées dans le cadre de la confirmation de réservation. Dans les cas exceptionnels <dégustation, produit symbolique) où des produits devaient provenir de l'extérieur, une autorisation est à demander au préalable. Nous nous réservons le droit de facturer un/des « droit de bouchon » ou « forfait pour consommations externes » sur les produits provenant de l'extérieur. Le client

Le client informera l'établissement des contraintes alimentaires de ses convives au plus tard 7 jours avant l'évènement.

SIGNALÉTIQUE ET AFFICHAGE . C'est avec plaisir que vous pouvez nous faire parvenir, jusqu'à 2 jours avant votre événement, le titre de votre événement et votre logo afin que nous organisions la signalétique pour vos convives.

MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT: Il est possible pour le client d'amener son propre matériel technique. Nous proposons un grand écran avec système son et micro à la location pour 75 CHF, ainsi qu'un grand écran pour 75 CHF supplémentaires

PROTECTION DES DONNÉES: Vos données personnelles seront utilisées pour le traitement de votre réservation et les transactions de paiement. Celles-ci seront sauvegardées dans la base de données interne à Fairflex SA. Vos données ne seront pas transmises à des tiers.

FOR JURIDIQUE: Tous les litiges découlant du présent contrat seront jugés au for juridique de Lausanne (Fairflex SA). Le droit suisse est applicable.

D'autres questions? → Arthur Prost, associé-gérant sur hello@levortex.ch ou au 0789563899 du lundi au vendredi de 9h à 18h