

# GRAND APPÉTIT

ÉPICERIE À MANGER

 *Event pack*

*Grand Appétit, c'est la cuisine du vivant.*

*Niché au cœur d'une épicerie, chaque événement devient une rencontre intime entre le goût, la saison et tes invités.*







Benjamin, Fondateur et Le Chef



Florian, Fondateur et tout le reste





Intérieur, épicerie-comptoir



Intérieur, vue vers l'extérieur





Devanture, terrasse



Terrasse d'été



# NOTRE LIEU

## Capacité :

- 20 personnes assises à table + 14 au comptoir et vitrine (28 pers. max en intérieur)
- Terrasse fermée à 22h, service extérieur jusqu'à 21h30 pour les boissons alcoolisées

Privatisation possible dès 8 personnes (*partielle*), de 15 à 28 personnes (*totale*).  
Capacité maximale : 28 personnes (au-delà, non possible).

## Horaires :

- Du mardi au samedi, 17h à 23h
- Montage dès 15h30, démontage jusqu'à 23h30
- Musique jusqu'à 23h00 (pas de musique en extérieur)

## Durée de privatisation

Toute privatisation inclut 3 heures consécutives.

Au-delà, chaque heure commencée est facturée CHF 100.-, conformément à la grille tarifaire.

**Accessibilité :** PMR, poussettes, toilettes adaptées, prise 32A disponible

## Privatisation

La privatisation engage l'ensemble de la salle, du personnel dédié et de la mise en place.

Pour une privatisation totale (dès 15 personnes), les coûts liés à l'espace et à l'équipe restent identiques, même en cas de réduction du nombre de convives annoncé.

Le nombre facturé correspond au nombre confirmé dans l'échange de validation finale (email), et non au nombre constaté le jour J.

# FORMATS D'ÉVÈNEMENTS

**Chef's Table** – autour du comptoir, expérience immersive et conviviale

**Dîner assis** – élégant, autour de notre grande table

**Cocktail dînatoire** – debout, au cœur de l'épicerie et de la cave vivante

À chaque format, son goût. Tapas conviviaux au comptoir, grand plat à partager autour de la table, ou bouchées de saison pour un cocktail debout.

**Nos formules s'adaptent à ton choix.**

## NOS OFFRES

### *Essentiel*

Charcuteries et fromages de l'épicerie  
Bouchée veggie

plat chaud ou froid maison

dessert

2 verres de vins  
+ eaux & softs maison

**65.- CHF par personne**

### *Convivial*

Charcuteries et fromages de l'épicerie  
Bouchée veggie

plat chaud  
plat froid

dessert

3 verres de vins  
+ eaux & softs maison

**85.- CHF par personne**

### *Signature*

Menu sur-mesure 4 plats  
et un dessert

Accords mets et vins  
(4 verres)

Présentation par le Chef

Coffret épicerie à emporter par invité

**150.- CHF par personne**

### *Cocktail*

8 pièces salées et sucrées  
(tapas, bouchées froides & chaudes, mignardises)

3 verres de vins  
+ eaux & softs maison

**85.- CHF par personne**

## OPTIONS & SERVICES

Inclus : verrerie, vaisselle, wifi, son Sonos, service en salle (1 serveur / 10 convives), présence du chef en salle.

Options :

- Coffrets épicerie fine à offrir
- Corner dégustation (fromages, charcuteries, trésors de la mer)
- Ateliers (dégustation de vins locaux, cocktail)
- Fleuriste, musique live (sur demande)



# CONDITIONS & CONTACT

## **Acompte**

- 50 % à la signature.
- Annulation possible jusqu'à 7 jours avant l'événement (report ou remboursement de l'acompte).
- À moins de 7 jours, l'acompte reste dû ; un report est possible selon disponibilités.

## **Nombre de convives**

- Le nombre définitif doit être communiqué au plus tard 5 jours avant l'événement.
- Ce nombre constitue la base minimale de facturation.
- Toute augmentation est possible jusqu'à 24h à l'avance (selon capacité disponible).
- Le nombre facturé correspond au nombre confirmé, même si le nombre réel est inférieur le jour J.

## **Privatisation**

- Privatisation partielle dès 8 personnes.
- Privatisation totale dès 15 personnes.
- Les coûts liés à la salle, à l'équipe et à la préparation restent identiques en cas de réduction tardive du nombre de convives.

## **Durée de l'événement**

- 3 heures incluses dans toutes les formules.
- Toute heure commencée au-delà est facturée CHF 100.-/h.
- Montage dès 15h30, démontage jusqu'à 23h30.

## **Engagement Grand Appétit**

- Réponse à toute demande sous 72h.
- En cas d'imprévu, nous cherchons toujours une solution équitable et vivante, dans l'esprit de la maison.

*En cas d'imprévu, nous cherchons toujours une solution équitable.*

Contact : Florian de Schoenburg-Waldenburg

Grand Appétit – Place Bel-Air 5, 1260 Nyon

Tél. 022 990 00 55

Email : [contact@gargantua.ch](mailto:contact@gargantua.ch)