



aigu Restaurant Catering

Le goût qui arrive à destination

Nous apportons la gastronomie là où l'on fête.

Qu'il s'agisse d'une réception privée, d'un événement d'entreprise ou d'une occasion exclusive – avec aigu Catering, le plaisir vient directement à vous.

Personnel. Professionnel. Précis.

De l'apéritif au dîner de gala, du buffet de petit-déjeuner au dessert – nous créons des expériences culinaires qui marquent les esprits.

365 jours par an, nous sommes à vos côtés avec des idées créatives, des ingrédients frais et une équipe expérimentée.

Laissez-vous inspirer – les pages suivantes vous feront découvrir nos possibilités.

Members of Garden Park Zug AG – the place-to-be in Zug.

 **PARK**
HOTEL ZUG

City
GARDEN
Hotel & Apartments

aigu
Restaurant & Bar

Secret
GARDEN
Event-Location



Un service traiteur sur mesure

Flexible & professionnel

Aussi varié que vos événements.

Déjeuner d'affaires, apéritif de mariage, fête de famille ou soirée de gala – nous proposons des solutions traiteur personnalisées pour jusqu'à 600 personnes.

Notre offre va du simple au raffiné – toujours de haute qualité et adaptée à vos besoins :

- Petit-déjeuner & catering d'affaires
 - Apéritifs debout & flying dinners
- Buffets & menus festifs en plusieurs services
 - Boissons, bar & sélection de vins
 - Service, matériel & décoration

Vous fêtez – nous nous occupons du reste.

Bon à savoir



COORDINATION

Chaque événement est unique – et cela doit se refléter dans chaque détail. C'est pourquoi un entretien personnel est essentiel pour nous. Il nous permet de mieux comprendre vos souhaits et vos idées, afin de concevoir un événement parfaitement adapté à vos besoins.



CHOIX DU MENU

Nous serons ravis de vous proposer une offre culinaire parfaitement adaptée à votre occasion. Lors d'un échange personnel, nous définirons ensemble vos envies – et notre chef élaborera un menu, un buffet ou un apéritif à base d'ingrédients frais et de saison.



BOISSONS

Qu'il s'agisse de boissons apéritives rafraîchissantes, d'une sélection variée de vins, de boissons sans alcool ou de boissons chaudes comme le café et le thé – nous vous proposons l'ensemble de l'offre boissons pour votre événement.



NOMBRE DE PARTICIPANTS

Le nombre de participants communiqué est contractuel. Le nombre définitif doit nous parvenir au plus tard une semaine avant l'événement. De légères modifications (jusqu'à 5 % des invités annoncés) sont possibles sans frais jusqu'à deux jours ouvrables avant l'événement.

Les détails qui comptent



PERSONNEL

Souhaitez-vous uniquement la livraison, un retrait sur place ou notre service complet sur site ? À vous de décider ce qui convient le mieux à votre événement – nous nous occupons du reste.



MATÉRIEL

Il vous manque quelque chose ? Vaisselle, couverts, verres, nappes, tables ou même une machine à café – tout peut être réservé directement chez nous.



PRIX

Tous les prix sont indiqués en francs suisses (CHF) et comprennent la TVA légale ainsi que le service. Les conditions générales peuvent être consultées sur notre site internet.



CONDITIONS D'ANNULATION

Les conditions varient selon la taille et la complexité de l'événement et sont précisées dans le contrat individuel.

aigu Catering – parce que le plaisir n'est jamais le même partout.

aigu Restaurant & Bar – restaurant-aigu.ch

Secret Garden Event-Location – restaurant-secretgarden.ch

Informations importantes



Pour que tout se déroule parfaitement

La réussite d'un événement commence par une bonne planification. Pour que nous puissions tout préparer de manière optimale, nous avons besoin de quelques informations sur le lieu :

Adresse, étage, accès par ascenseur

.....

Accès et stationnement pour la livraison

.....

Personne de contact sur place avec numéro de téléphone suisse

.....

Service sur place souhaité – Oui / Non

.....

Vaisselle & verres disponibles – Oui / Non

.....

Nappes fournies par nos soins ? Si oui : quantité & dimensions

.....

Nous serons heureux de visiter les lieux au préalable afin d'adapter parfaitement notre prestation à vos conditions.





Un service traiteur avec passion

Du début à la fin

Pour nous, un service traiteur réussi ne s'arrête pas à la dernière bouchée.

Notre équipe vous accompagne de la première étape de planification jusqu'au rangement après l'événement – avec discrétion, fiabilité et passion.

Choix de menu personnalisé, livraison ponctuelle ou service sur place – nous veillons au bon déroulement, tandis que notre cuisine séduit avec des spécialités de saison.

Personnel. Flexible. Attentif. Pour un service traiteur qui marque les esprits.

Votre contact :

Daniela Samulski et son équipe événementielle
event@gardenpark.ch | +41 41 727 49 49