

LE
DELI
LES DEUX CHEFS

**MENU
PRINTEMPS-ÉTÉ
2024**

MENÜ FRÜHLING
SOMMER 2024
2024 SPRING
SUMMER MENU





MICHEL ROTH

UNE ÉTOILE, UNE RECETTE
SIGNATURE GOURMANDE

TGV Lyria poursuit sa collaboration avec Michel Roth. Après une sélection de plats Signature imaginés en BUSINESS 1ÈRE, le chef étoilé et TGV Lyria se sont lancé un nouveau défi à bord de la voiture-bar.

Michel Roth vous propose à la carte une recette Signature généreuse pour ravir vos papilles.

EIN STERN UND EIN KÖSTLICHES SIGNATUR-GERICHT

TGV Lyria setzt seine Zusammenarbeit mit Michel Roth fort. Nachdem der Sterne Koch bereits für die Reiseklasse BUSINESS 1ÈRE verschiedene Signatur-Gerichte kreiert hatte, stellte er sich zusammen mit TGV Lyria für das Angebot im Barwagen einer neuen Herausforderung.

Michel Roth bietet Ihnen auf seiner Karte als Gaumenfreude ein köstliches Signatur-Gericht.

ONE STAR AND ONE SIGNATURE GOURMET RECIPE

TGV Lyria continues its cooperation with Michel Roth. Having created a selection of signature dishes for BUSINESS 1ÈRE, the Michelin-starred chef and TGV Lyria launched a new challenge in a bar coach. Michel Roth offers a sumptuous signature recipe to delight your taste buds.



NOS ENGAGEMENTS UNSER ENGAGEMENT OUR COMMITMENTS



+ de 90% de nos produits de restauration fabriqués en France

Fournisseurs sélectionnés localement, garantissant une réduction maximum des temps de transport et d'émissions de Co₂.

+90% unserer Catering-Produkte WERDEN in Frankreich hergestellt

Vor Ort ausgewählte Lieferanten, um Transportzeiten und CO₂-Emissionen maximal zu reduzieren

More than 90% of our catering products are made in France

Suppliers selected locally, to keep transport and CO₂ emissions to a minimum



+ de 1/3 de nos produits sont certifiés bio ou issus de l'agriculture raisonnée

Mehr als 1/3 unserer Produkte sind bio-zertifiziert oder stammen aus verantwortungsbewusster Landwirtschaft

More than 1/3 of our products are certified organic or sourced from responsible agriculture



100% de viandes Françaises et poissons sous label MSC pêche durable (Dans nos sandwichs et nos plats chauds)

100% französisches Fleisch und Fisch unter dem MSC-Label für nachhaltige Fischerei

(In unseren Sandwiches und unseren warmen Gerichten)

100% French meat and MSC-certified sustainable fish (In our sandwiches and hot dishes)



Zéro déchet alimentaire

Récupération des invendus alimentaires avec notre partenaire Phenix

Keine Lebensmittelverschwendung - Weiterverwendung nicht verkaufter

Lebensmittel durch unsere Phenix-Partnerschaft

Zero food waste - Unsold products collected by our partners Phenix

LE MEILLEUR DE NOS TERROIRS À LA CARTE

En privilégiant un approvisionnement en circuits courts et le meilleur des produits français et suisses, issus principalement d'une agriculture locale et régionale, TGV Lyria s'engage à proposer une offre de restauration durable à travers des recettes de saisons généreuses et respectueuses de l'environnement pour répondre à vos exigences.

DAS BESTE UNSERER BEIDEN REGIONEN AUF EINER KARTE

TGV Lyria bevorzugt kurze Beschaffungswege und setzt auf erstklassige Produkte von vorwiegend lokalen und regionalen schweizerischen und französischen Landwirtschaftsbetrieben. Wir setzen auf ein nachhaltiges Verpflegungsangebot mit saisonalen und köstlichen Rezepten, die im Einklang mit der Natur stehen, um Ihren Ansprüchen gerecht werden zu können.

THE BEST OF OUR TERROIRS À LA CARTE

By favouring short supply chains and the best French and Swiss products, sourced mainly from local and regional agriculture, TGV Lyria is committed to meeting your catering requirements by offering a range of delicious recipes based on seasonable and sustainable ingredients.





MENU Apéro

12,90€
CHF 12,90

MENÜ APERITIF - APERITIF MENU



Assiette apéro
Aperitifsteller
Apetiser plate

+



Boisson fraîche
Kaltes Getränk
Soft drink

+3€/CHF 3 AVEC ALCOOL (HORS VINS 50CL)
mit Alkohol (Ohne Wein 50cl) / with alcohol (Excluding wine 50cl)

MENU Apéro 50cl

25,00€
CHF 25,00

MENÜ APERITIF - APERITIF MENU



Assiette apéro
Aperitifsteller
Apetiser plate

+



Vin 50cl
Wein 50cl
Wine 50cl



MENU Deli Express

5,00€
CHF 5,00

DELI-EXPRESS-MENÜ - DELI EXPRESS MENU



Espresso
ou/oder/or
Lungo
ou/oder/or
Thé
Tee/tea

+



Viennoiserie ou Madeleine
ou Cake aux fruits
Gebäck oder Madeleine
oder Fruchtkuchen
Pastry or madeleine
or fruit cake

MENU Deli complet

9,00€
CHF 9,00

DELI-STANDARD-MENÜ - DELI STANDARD MENU



Pur jus de fruits orange
ou pomme
Fruchtsaft Orange
oder Apfel
Orange or apple
fruit juice

+



Espresso
ou/oder/or
Lungo
ou/oder/or
Thé
Tee/tea

+



Viennoiserie ou Madeleine
ou Cake aux fruits
Gebäck oder Madeleine
oder Fruchtkuchen
Pastry or madeleine
or fruit cake

+2,50€/CHF 2,50 YAOURT OU COMPOTE
Naturjoghurt oder Apfel-Aprikosen-Kompott / Natural yogurt or apple and apricot compote

MENU Pause sucrée

5,80€
CHF 5,80

KLEINE SÜSSE PAUSE
SMALL SWEET BREAK



Snack sucré
Süsser Snack
Sweet snack

+



Boisson fraîche
Kaltes Getränk
Soft drink

MENU Pause salée

6,40€
CHF 6,40

KLEINE HERZHAFTE PAUSE
SMALL SAVOURY BREAK



Snack salé
Salziger Snack
Savoury snack

+



Boisson fraîche
Kaltes Getränk
Soft drink

+3€/CHF 3 AVEC ALCOOL (HORS VIN 50CL)
*mit Alkohol (Ohne Wein 50cl)
with alcohol (Excluding wine 50cl)*

+3€/CHF 3 AVEC ALCOOL (HORS VIN 50CL)
*mit Alkohol (Ohne Wein 50cl)
with alcohol (Excluding wine 50cl)*

PLAT CHAUD *Hauptspeise / Hot meal*

MICHEL ROTH




LES PETITS PRODUCTEURS (18) **Canard aux olives, boulgour, pois chiches et citron confit**
Ente mit Oliven, Bulgur, Kichererbsen und Zitronenconfit
Duck with olives, bulgur wheat, chickpeas and preserved lemon

OU



LES PETITS PRODUCTEURS (19) **Joue de bœuf, écrasé de pommes de terre et légumes du soleil**
Rindsbacken, Kartoffelstampf und mediterranes Gemüse
Beef cheek, smashed potatoes and Mediterranean vegetables

OU



LES PETITS PRODUCTEURS (20) **Petit épeautre, coulis de tomates séchées, aubergines, courgettes, poivrons rouges**
Einkorn, getrocknete Tomatencoulis, Auberginen, Zucchini, rote Peperoni
Einkorn, sun-dried tomato coulis, eggplant, zucchini, red peppers

OU



LES PETITS PRODUCTEURS (21) **Notre sélection du moment**
Unsere aktuelle Auswahl
Our selection of the moment



GOURMANDISE AU CHOIX *Süssigkeit nach Wahl / Sweet treat*



OU

LES PETITS PRODUCTEURS (22) **Yaourt Vanille de Madagascar - Marie Morin**
Madagaskar-Vanille Joghurt
Madagascar Vanilla yogurt



OU

LES PETITS PRODUCTEURS (23) **Compote pomme abricot - Gaspard**
Apfel-Aprikosen-Kompott
Apple and apricot compote



OU

LES PETITS PRODUCTEURS (24) **Mousse au chocolat à l'ancienne - Marie Morin**
Mousse au Chocolat nach traditionellem Rezept
Traditional chocolate mousse



OU

LES PETITS PRODUCTEURS (25) **Tarte citron meringuée - Marie Morin**
Zitronen-Meringue-Tarte
Lemon meringue tart



OU

LES PETITS PRODUCTEURS (26) **Cheesecake caramel beurre salé - Marie Morin**
Käsekuchen - Salted Caramel
Salted caramel cheesecake



OU

LES PETITS PRODUCTEURS (27) **Cookie aux pépites de chocolat**
Cookie mit Schokostückchen
Chocolate-chip cookie



OU

LES PETITS PRODUCTEURS (28) **Muffin nature aux pépites de chocolat**
Muffin mit Schokostückchen
Chocolate-chip muffin



LES PETITS PRODUCTEURS (29) **Muffin aux myrtilles**
Muffin mit Blaubeeren
Blueberry muffin



BOISSON FRAÎCHE *Kaltes Getränk / Soft drink*

+3€/CHF 3 AVEC ALCOOL (HORS VIN 50cl) / mit Alkohol (Ohne wein 50cl) / with alcohol (Excluding wine 50cl)

MENU Classique MENÜ KLASSISCH - CLASSIC MENU

13,00€
CHF 13,00

SANDWICH *Sandwich*



+ **Club jambon beurre aux 5 baies et Gruyère Suisse**
Club-Sandwich mit Butter, Schinken, Fünf Pfeffer-Mix und Gruyère
Club sandwich with mixed peppercorn and Swiss Gruyère

OU



+ **Club fromage nature, poivrons marinés & concombres**
Club-Sandwich mit Frischkäse, marinierte Peperoni & Gurke
Club sandwich with cream cheese, marinated peppers and cucumber

OU



+ **Club saumon fumé, œuf mimosa, chou & concombres**
Club-Sandwich mit Räucherlachs, Mimosa-Ei, Rottabis & Gurke
Club sandwich with smoked salmon, devilled egg, cabbage and cucumber

MENU En-cas MENÜ SNACKS - SNACK MENU

15,50€
CHF 15,50

EN-CAS *Snack / Snack*



+ **Croque-monsieur**
Croque Monsieur
Toasted ham and cheese sandwich

OU



+ **Pizza aux légumes du soleil**
Mediterrane Gemüsepizza
Mediterranean vegetable pizza

OU



+ **Cheeseburger "Charolais"**

OU



+ **Quiche aux légumes et Appenzeller**
Quiche mit Gemüse und Appenzeller
Vegetable and Appenzeller cheese quiche

OU



+ **Salade poulet avocat amandes et fèves de soja**
Poulet-, Avocado-, Mandel- und Sojabohnensalat
Chicken, avocado, almond and soy bean salad

OU



+ **Salade de pâtes, tomates cerises, basilic et fromage Italien**
Pastasalat mit Cherrytomaten, Basilikum und italienischem Käse
Cherry tomato and basil pasta salad, Italian cheese



GOURMANDISE AU CHOIX *Süssigkeit nach Wahl / Sweet treat*



+ **Yaourt Vanille de Madagascar - Marie Morin**
Madagaskar-Vanille Joghurt
Madagascar Vanilla yogurt

OU



+ **Compote pomme abricot - Gaspard**
Apfel-Aprikosen-Kompott
Apple and apricot compote

OU



+ **Mousse au chocolat à l'ancienne - Marie Morin**
Mousse au Chocolat nach traditionellem Rezept
Traditional chocolate mousse

OU



+ **Tarte citron meringuée - Marie Morin**
Zitronen-Meringue-Tarte
Lemon meringue tart

OU



+ **Cheesecake caramel beurre salé - Marie Morin**
Käsekuchen - Salted Caramel
Salted caramel cheesecake

OU



+ **Cookie aux pépites de chocolat**
Cookie mit Schokostückchen
Chocolate-chip cookie

OU



+ **Muffin nature aux pépites de chocolat**
Muffin mit Schokostückchen
Chocolate-chip muffin

OU



+ **Muffin aux myrtilles**
Muffin mit Blaubeeren
Blueberry muffin



BOISSON FRAÎCHE *Kaltes Getränk / Soft drink*



+3€/CHF 3 AVEC ALCOOL (HORS VIN 50cl) / mit Alkohol (Ohne wein 50cl) / with alcohol (Excluding wine 50cl)

SANDWICHS

SANDWICHES

Club jambon beurre aux 5 baies et Gruyère Suisse  
Club-Sandwich mit Butter, Schinken, Fünf-Pfeffer-Mix und Gruyère
Club sandwich with mixed peppercorn and Swiss Gruyère


7,20 €
CHF 7,20

Club fromage nature, poivrons marinés & concombres  
Club-Sandwich mit Frischkäse, marinierte Peperoni & Gurke
Club sandwich with cream cheese, marinated peppers and cucumber

7,00 €
CHF 7,00



MICHEL ROTH

Club saumon fumé, œuf mimosa, chou & concombres 
Club-Sandwich mit Räucherlachs, Mimosa-Ei, Rothkabis & Gurke
Club sandwich with smoked salmon, devilled egg, cabbage and cucumber

7,50 €
CHF 7,50

PLATS BISTROT

WARMER GERICHTE – HOT MEALS

Joue de bœuf, écrasé de pommes de terre et légumes du soleil 
Rindsbacken, Kartoffelstampf und mediterranes Gemüse
Beef cheek, smashed potatoes and Mediterranean vegetables

15,20 €
CHF 15,20

Petit épeautre, coulis de tomates séchées, aubergines, courgettes, poivrons rouges 
Einkorn, getrocknete Tomatencoulis, Auberginen, Zucchetti, rote Peperoni
Einkorn, sun-dried tomato coulis, eggplant, zucchini, red peppers

15,00 €
CHF 15,00

Notre sélection du moment  
Unsere aktuelle Auswahl
Our selection of the moment

15,20 €
CHF 15,20



MICHEL ROTH

Canard aux olives, boulgour, pois chiches et citron confit 
Ente mit Oliven, Bulgur, Kichererbsen und Zitronenconfit
Duck with olives, bulgur wheat, chickpeas and preserved lemon

15,80 €
CHF 15,80

EN-CAS


SNACKS

Croque-monsieur 
Croque Monsieur
Toasted ham and cheese sandwich

9,80 €
CHF 9,80

Pizza aux légumes du soleil 
Mediterrane Gemüsepizza
Mediterranean vegetable pizza



9,80 €
CHF 9,80

Cheeseburger "Charolais" 



9,80 €
CHF 9,80

Quiche aux légumes et Appenzeller 
Quiche mit Gemüse und Appenzeller
Vegetable and Appenzeller cheese quiche

9,50 €
CHF 9,50

Salade, poulet, avocat, amandes et fèves de soja  
Poulet-, Avocado-, Mandel- und Sojabohnensalat
Chicken, avocado, almond and soy bean salad

9,50 €
CHF 9,50

Salade de pâtes, tomates cerises, basilic et fromage Italien  
Pastasalat mit Cherytomaten, Basilikum und italienischem Käse
Cherry tomato and basil pasta salad, Italian cheese

9,50 €
CHF 9,50





BIÈRES & VINS

BIER & WEIN – BEERS & WINES

Bière La Parisienne Pils 33cl  
La Parisienne Pils 33cl
Pils craft beer 33cl

6,50 €
CHF 6,50

Bière La Parisienne Blonde 33cl  
La Parisienne Lager 33cl
Lager craft beer 33cl

7,00 €
CHF 7,00

Bière Gallia Blanche 33 cl 
Gallia Weiss 33 cl
White craft beer 33 cl

7,00 €
CHF 7,00

Bière CHOPFAB 33cl 
CHOPFAB Boxer 33cl
Swiss beer - CHOPFAB Boxer 33cl


7,20 €
CHF 7,20

Notre sélection du moment  
Unsere aktuelle Auswahl
Our selection of the moment

7,00 €
CHF 7,00

Vin rouge ou blanc 18,7cl 
Rotwein oder Weisswein 18,7 cl
Red or white wine 18.7 cl

6,50 €
CHF 6,50

Vin rouge ou blanc ou rosé 50cl 
Rotwein oder Weisswein oder Rosewein 50cl
Red or white or pink wine 50 cl

20,00 €
CHF 20,00

ASSIETTE APÉRO

APERITIFTELLER – APERITIF PLATE

Assiette apéro "Cocorico"  
Aperitifsteller "Cocorico"
Aperitif plate "Cocorico"

9,90 €
CHF 9,90

BOISSONS FRAÎCHES

KALTE GETRÄNKE – COLD DRINKS

Eau plate - Vittel 33cl
Stilles Mineralwasser / Still water

3,00 €
CHF 3,00

Eau gazeuse San Pellegrino - 33cl
Mineralwasser mit Kohlensäure
Sparkling water

3,40 €
CHF 3,40

Perrier - 33cl
Mineralwasser mit Kohlensäure
Sparkling water


3,40 €
CHF 3,40

Coca-Cola original ou sans sucres 33cl
Coca-Cola original oder zuckerfrei
Coca-Cola or Coca-Cola Zero


3,50 €
CHF 3,50

Fuze Tea pêche 33cl
Pflirsich-Eistee / Peach ice tea

3,50 €
CHF 3,50

Pur jus d'orange 100% 25cl 
Orangensaft (Fruchtgehalt 100%)
Pure orange juice


4,00 €
CHF 4,00

Pur jus de pomme 100% 25cl 
Apfelsaft (Fruchtgehalt 100%) / Pure apple juice


4,00 €
CHF 4,00

Citronade - Vitamont 33cl 
Citronade / Lemonade

4,20 €
CHF 4,20

Pétillant fraise basilic 25cl - UNAJU 
Prickelndes Erdbeer-Basilikum-Getränk
Strawberry basil sparkling drink

4,90 €
CHF 4,90

Jus de raisin rosé Cabernet 33cl - Alain Milliat 
Cabernet Rosé Traubensaft
Cabernet rosé grape juice

4,90 €
CHF 4,90

Jus de pomme du Valais SCHORLE 50cl 
Apfelschorle 50cl / Sparkling apple juice 50cl

5,50 €
CHF 5,50

Notre sélection du moment  
Unsere aktuelle Auswahl
Our selection of the moment

4,90 €
CHF 4,90

BOISSONS CHAUDES

HEISSE GETRÄNKE – HOT DRINKS

Espresso / Décaféiné simple <i>Espresso / Espresso koffeinfrei</i> <i>Espresso / Decaffeinated espresso</i>	3,10 € CHF 3,10
Double espresso / Décaféiné double <i>Doppelter Espresso / Doppelter Espresso koffeinfrei</i> <i>Double espresso / Double decaffeinated espresso</i>	4,90 € CHF 4,90
Lungo <i>Lungo</i>	3,30 € CHF 3,30
Le renversé <i>Milchkaffee / Caffè Latte</i>	4,00 € CHF 4,00
Chocolat chaud Van Houten <i>Heisse Schokolade / Hot chocolate</i>	4,50 € CHF 4,50
Thé Dammann sélection <i>Tee / Tea</i>	3,80 € CHF 3,80
Cappuccino	4,50 € CHF 4,50
Supplément lait <i>Extraportion Milch / Extra milk</i>	0,50 € CHF 0,50

Réduction applicable sur présentation de votre gobelet !
Rabatt bei Mitbringen Ihres eigenen Bechers!
Discount for using your own cup!

-0,20 €
CHF -0,20



SNACKS SUCRÉS

SÜSSE SNACKS – SWEET SNACKS

M&M's	3,20 € CHF 3,20
Kinder Bueno	3,20 € CHF 3,20
Haribo world mix	4,00 € CHF 4,00
Mikado & GO !	3,60 € CHF 3,60
Cake aux fruits <i>Fruchtkuchen / Fruit cake</i>	2,90 € CHF 2,90
Madeleine	2,90 € CHF 2,90
Galettes tradition pur beurre x5 - Goulibeur <i>Buttergebäck x5 / Pure butter shortbreads x5</i>	4,00 € CHF 4,00
Chocolat noir 70% - Carré Suisse <i>Dunkle Schokolade 70% / Dark chocolate 70%</i>	4,00 € CHF 4,00
Chocolat au lait éclats de noisettes - Carré Suisse <i>Milchschokolade mit Haselnussplitter</i> <i>Milk chocolate with hazelnut crumbs</i>	4,00 € CHF 4,00
Mini cônes fourrés chocolat au lait <i>Mit Milchschokolade gefüllte Miniwaffeln</i> <i>Mini cones filled with milk chocolate</i>	4,90 € CHF 4,90
Berry & nuts - Mani <i>Beeren & Nüsse Mix / Fruit & nut mix</i>	3,60 € CHF 3,60

GOURMANDISES

NASCHEREIEN – SWEET TREATS

Yaourt Vanille de Madagascar - Marie Morin <i>Madagaskar-Vanille Joghurt / Madagascar Vanilla yogurt</i>	3,80 € CHF 3,80
Compote pomme abricot - Gaspard <i>Apfel-Aprikosen-Kompott</i> <i>Apple and apricot compote</i>	3,90 € CHF 3,90
Mousse au chocolat à l'ancienne - Marie Morin <i>Mousse au Chocolat nach traditionellem Rezept</i> <i>Traditional chocolate mousse</i>	3,90 € CHF 3,90
Tarte citron meringuée - Marie Morin <i>Zitronen-Meringue-Tarte</i> <i>Lemon meringue tart</i>	4,00 € CHF 4,00
Cheesecake caramel beurre salé - Marie Morin <i>Käsekuchen - Salted Caramel</i> <i>Salted caramel cheesecake</i>	4,00 € CHF 4,00
Cookie aux pépites de chocolat <i>Cookie mit Schokostückchen / Chocolate-chip cookie</i>	4,00 € CHF 4,00
Muffin nature aux pépites de chocolat <i>Muffin mit Schokostückchen / Chocolate-chip muffin</i>	3,90 € CHF 3,90
Muffin aux myrtilles <i>Muffin mit Blaubeeren</i> <i>Blueberry muffin</i>	3,90 € CHF 3,90

VIENNOISERIES

GEBÄCK – PASTRIES

Croissant ou Pain au chocolat <i>Gipfeli oder Pain au chocolat</i> <i>Croissant or Pain au chocolat</i>	2,60 € CHF 2,60
---	--------------------



SNACKS SALÉS

SALZIGE SNACKS – SAVOURY SNACKS

Saucissons - Auvernou <i>Auvernou luftgetrocknete Salami-Snack</i> <i>Auvernou dried-sausage snack</i>	4,50 € CHF 4,50
Chips - Sélection du moment <i>Chips - unsere aktuelle Auswahl</i> <i>Crisps - our selection of the moment</i>	3,50 € CHF 3,50
Chips de jambon Serrano <i>Fleischchips</i> <i>Meat Chips</i>	3,60 € CHF 3,60
Graines de folie salées - Michel & Augustin <i>Gesalzener Nuss-Mix / Salted nut mix</i>	3,60 € CHF 3,60
Gaufrettes ail & fines herbes <i>Waffeln mit Kräutern & Knoblauch</i> <i>Garlic & herb wafers</i>	4,30 € CHF 4,30
Gaufrettes à la truffe d'été <i>Waffeln mit Sommertrüffel</i> <i>Summer truffle wafers</i>	4,50 € CHF 4,50





Nos plats sont préparés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten, crustacés, mollusques, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg.

Die Gerichte können Spuren von glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Weichtieren, Eiern, Fisch, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite sowie Lupinen in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg und enthalten.

Our dishes are prepared in a facility using cereals containing gluten, crustaceans, molluscs, eggs, fish, peanuts, soy, milk, shellfish, celery, mustard, sesame seeds, lupine, sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Der Missbrauch von Alkohol ist gesundheitsschädlich. Mit Vorsicht genießen.

Excessive alcohol consumption can be dangerous to your health. Please drink responsibly.

Produits selon disponibilité. Les boissons soft sont vendues pour 20cl minimum, les eaux pour 33cl minimum, les bières pour 25cl minimum, les vins pour 17cl minimum. Tous les prix comprennent 10% ou 20% de TVA. Le décompte TVA s'effectue en France.




Produkte je nach Verfügbarkeit. Die kleinste Menge der alkoholfreien Getränke ist 20 cl, der Mineralwasser 33 cl, von Bier 25 cl, von Wein 17 cl. Alle Preise inkl. 10% bzw. 20% Mehrwertsteuer. Die MwSt.-Abrechnung wird in Frankreich durchgeführt.

Products subject to availability. The minimum drinks sizes sold are 20cl for soft drinks, 33cl for water, 25cl for beer, 17cl for wine. All prices include 10% or 20% VAT. VAT is payable according to the rate in France.

Les cartes de crédit MasterCard et Visa ainsi que les titres de repas sont acceptés. Les chèques ne sont pas acceptés. Ne payez que sur présentation d'un ticket de caisse.

Kreditkarten, MasterCard und Visa, sowie Essensgutscheine werden angenommen. Checks werden nicht akzeptiert. Zahlen Sie nur gegen Vorlage einer Quittung.

MasterCard and Visa credit cards are accepted, as are meal vouchers. Cheques are not accepted. Pay only upon presentation of a receipt.

 Végétarien, Vegetarisch, Vegetarian  Biologique, Biologisch, Organic  Sans gluten, Glutenfrei, Gluten free

 Vegan  LES PETITS PRODUCTEURS  KLEINE PRODUZENTEN  SMALL PRODUCERS  Viande d'origine Française, Fleisch französischer Herkunft, meat of French origin



Tickets de métro RATP à l'unité (dont frais de mise à disposition)

RATP U-Bahn Ticket (einschliesslich Gebühren für die Bereitstellung)

One way RATP subway ticket (including costs of commissioning) 2,50 € CHF 2,50

20/07/2024
08/09/2024

Durant la période des Jeux Olympiques et Jeux Paralympiques

Während der Zeit der Olympischen und Paralympischen Spiele

During the period of the Olympic Games and Paralympic Games 4,00 € CHF 4,00

**BON
APPÉTIT !**



TGV Lyria

swiss
paralympic



Official Train Partner of the Swiss Olympic Team
and the Swiss Paralympic Team