

TIBITS CATERING

Le plaisir gourmand pour vos événements.

OFFRE

Du 7 décembre
au 6 mars 2024



Vegetarian & Vegan Restaurant | Bar | Take-Away | Catering
tibits Lausanne | Place de la Gare 11, 1003 Lausanne
events.lausanne@tibits.ch | 032 531 38 86 | www.tibits.ch | [f](#) [t](#) [@](#) [i](#) [d](#)





TIBITS

FRAIS, LOCAL, SAVOUREUX. TOUT SIMPLEMENT TIBITS.

Chez tibits, le plaisir est primordial : nous accordons une grande importance aux ingrédients de saison, locaux et durables. De plus, nous cuisinons avec des produits naturels, sans additifs. Chez nous, vous trouverez différents délices végétariens et végétaliens faits maison.

Aujourd'hui, près de 90% de notre offre est végétalienne. Tous vos plats sont préparés le jour de votre événement, dans notre restaurant à Lausanne.

TIBITS CATERING

Surprenez vos invités avec de délicieux plats froids, salades, snacks, plats chauds et desserts tibits. Nous composons votre buffet personnel à partir d'une offre riche et variée pour un apéritif, un repas léger ou un repas complet.

La quantité minimale de commande est de CHF 300.-, frais de livraison non compris.

FONCTIONNEMENT

En dehors de nos plateaux apéritif, sandwiches et pâtisseries, nous vous proposons tous nos plats comme dans nos restaurants : dans des plats en porcelaine, livrés avec les couverts pour le service. Pour les plats chauds, nous vous mettons également à disposition des plaques chauffantes électriques (40*60*30 cm), de manière à garder au chaud les mets de votre buffet. Nous vous fournissons les cartes du buffet avec le nom des plats ainsi que leurs allergènes. En quelques étapes simples, votre propre buffet tibits est prêt pour vos convives !

COMMANDE

Vous pouvez commander directement en ligne à l'aide de notre formulaire, ou en nous envoyant un e-mail à events.lausanne@tibits.ch. Nous vous enverrons une offre sans engagement, qui pourra ensuite être ajustée en fonction de vos souhaits.

Nous sommes également joignables par téléphone au 032 531 38 86 du lundi au vendredi et c'est avec plaisir que nous vous aidons à planifier votre événement. Les commandes sont à confirmer jusqu'à trois jours ouvrables à l'avance, sous réserve de nos disponibilités.

ÉVÉNEMENTS CHEZ TIBITS

Un événement à organiser ?

Au premier étage de notre restaurant au Buffet de la gare, nous disposons d'un espace de 210 m² disponible pour tout type d'événement. Divisible en trois salles distinctes, dont la bien connue «Salle des vigneron», l'agencement a été pensé pour inviter à la convivialité et à la créativité. C'est l'endroit idéal pour organiser vos workshops, réceptions privées, conférences de presse, réunions professionnelles, assemblées, etc.

Plus d'informations sur www.tibits.ch/evenements

CONTACT

events.lausanne@tibits.ch

www.tibits.ch/fr/traiteur/offre-traiteur

032 531 38 86



PLATS FROIDS, SALADES & ANTIPASTI

- **Salade novo** tofu brouillé au sel Kala Namak
- **Salade de haricots séchés suisses**
avec notre sauce aux noix et coriandre fraîche
- **Taboulé au chou kale & graines de grenade** (décembre)
- **Pickles de courge** (décembre)
- **Mélange d'olives** aux tomates séchées
- **Carottes marinées à la scandinave** (décembre)
- **Tartare de carottes marinées à la scandinave** (janvier-février)

petite portion 700 g **33.00**
portion 1500 g **66.00**

- **Salade de fenouil aux oranges** (décembre)
- **Salade de chou à l'orange** (janvier-février)
- **Salade d'orecchiette** au tofu bio, olives & tomates
- **Power Greens** (février) avec brocolis, haricots coco & fèves de soja, vinaigrette chili-fruits, moyennement épicé
- **Quinoa au curry & canneberges**
- **Racine de gingembre** aux carottes & céleri, légèrement épicé
- **Mousse de carotte au raifort**
- **Salade de salsifis**
- **Houmous au zaatar**
- **Tartare végétalien**
- **Salade de pommes de terre à la française**

petite portion 700 g **28.00**
portion 1500 g **56.00**

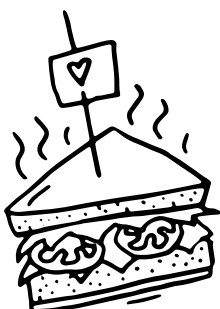
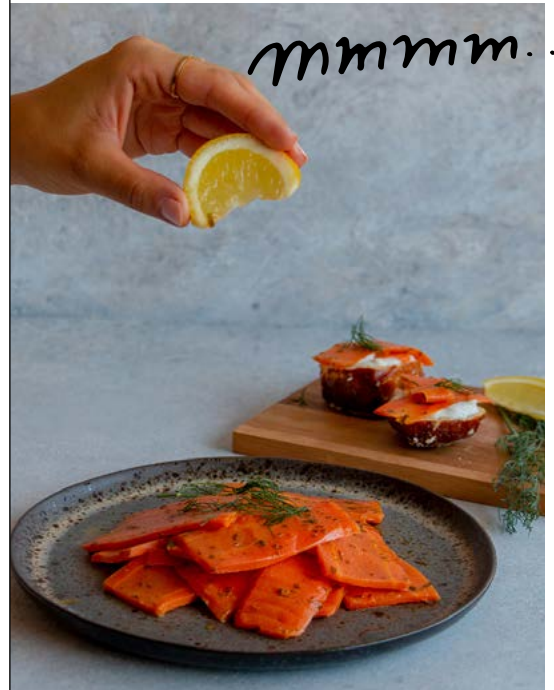
avec de la ciboulette et du persil frais

- **Salade de couscous oriental** (janvier-février)
avec pois chiches & raisin secs
- **Salade de carottes**
- **Salade de betteraves rouges** avec pois chiches & raisin secs
- **En verrine**

petite portion 700 g **23.00**
portion 1500 g **46.00**

taboulé au chou-kale & graines de grenade / salade de couscous oriental / tartare de carottes marinées à la scandinave / houmous au zaatar / mélange d'olives et de noix

par verrine **4.50**



SANDWICHES

- **Black Teff Burger - en demi** **4.50**
à base de haricots rouges, champignons, avec sauce cocktail végétalienne
- **Kebab Sandwich - en demi** **4.50**
pain focaccia, seitan mariné, oignons, tomates & sauce cocktail végétalienne
- **Sandwich aux légumes antipasti** **7.50**
à base d'ingrédients sans gluten, aux aubergines, courgettes, tomates séchées & roquette
- **Bagel nordique** **6.80**
avec carottes marinées à la scandinave & aneth



SNACKS CHAUDS

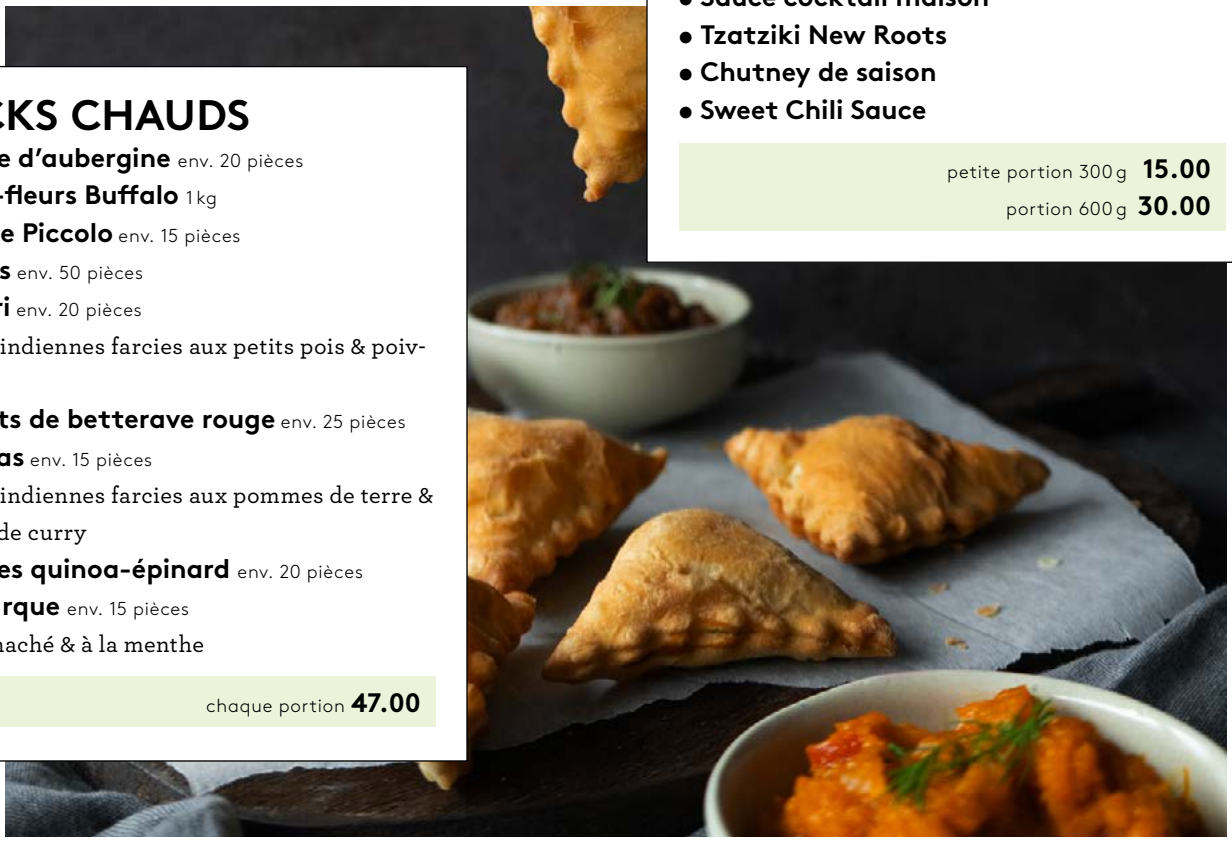
- **Galette d'aubergine** env. 20 pièces
- **Choux-fleurs Buffalo** 1kg
- **Calzone Piccolo** env. 15 pièces
- **Falafels** env. 50 pièces
- **Kachori** env. 20 pièces
rissoles indiennes farcies aux petits pois & poivrons
- **Nuggets de betterave rouge** env. 25 pièces
- **Samosas** env. 15 pièces
rissoles indiennes farcies aux pommes de terre & feuilles de curry
- **Galettes quinoa-épinard** env. 20 pièces
- **Pide turque** env. 15 pièces
au soja haché & à la menthe

chaque portion **47.00**

SAUCES & CHUTNEYS

- Sauce cocktail maison
- Tzatziki New Roots
- Chutney de saison
- Sweet Chili Sauce

petite portion 300g **15.00**
portion 600g **30.00**



PLATS CHAUDS

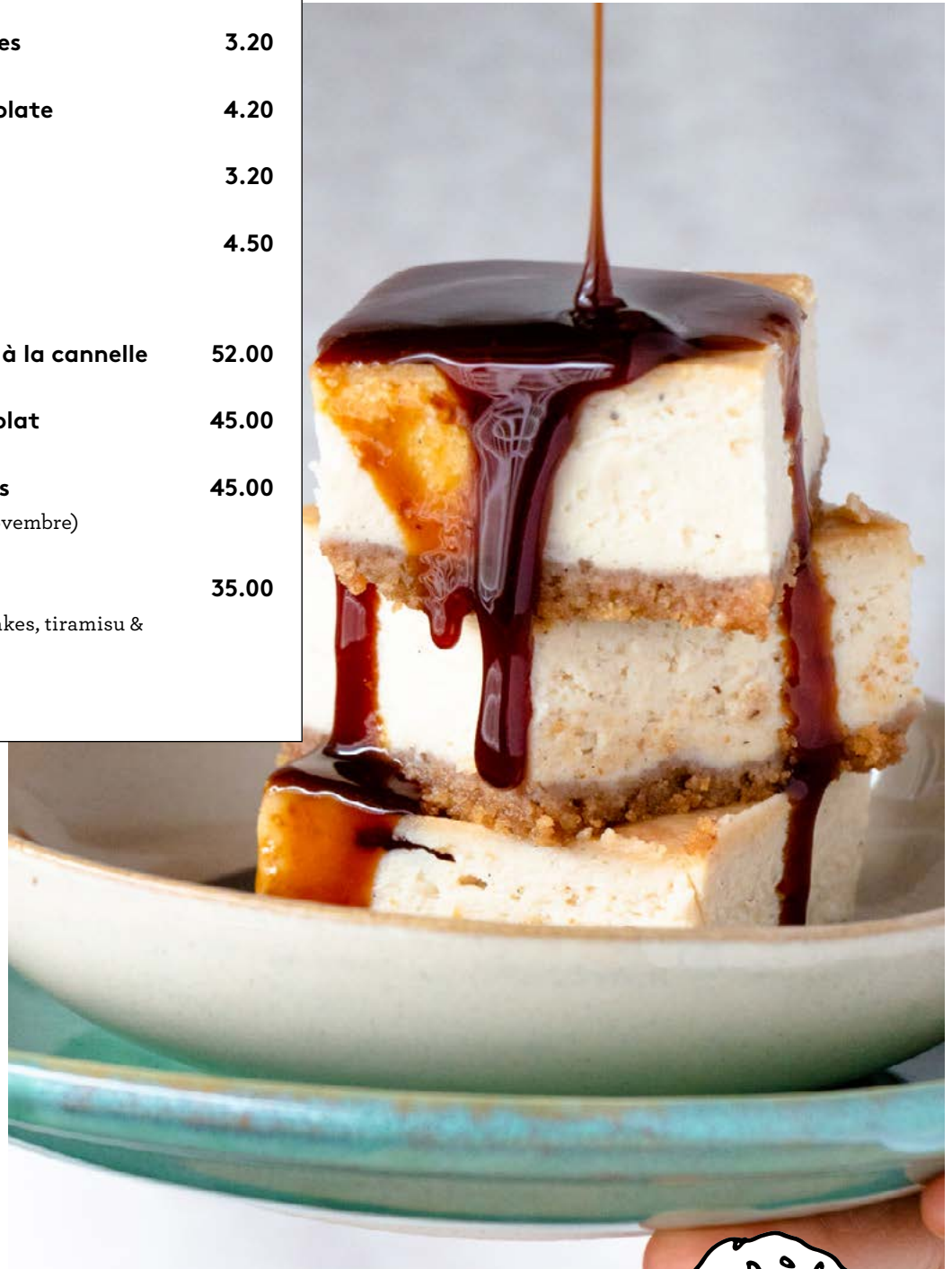
La sélection de plats chauds dépend de l'offre du jour et évolue donc quotidiennement. C'est avec plaisir que nous vous ferons une sélection de plats selon leur disponibilité pour la date de votre événement.





PÂTISSERIES & DESSERTS

- Demi-Brownie 2.20
- Amaretti 3.20
- Tartelette de Linz 6.50
sans gluten avec noisettes
- Mini kuglof aux carottes 3.20
- Muffin Death by Chocolate 4.20
(décembre)
- Macaron coco-vanille 3.20
(janvier-février)
- Dé de pain d'épices 4.50
(janvier-février)
- Gâteau aux quetsches à la cannelle 52.00
sans gluten
- Gâteau marrons-chocolat 45.00
(décembre)
- Gâteau oranges-dattes 45.00
sans gluten (septembre - novembre)
- Salade de fruits 1 kg 35.00
- Dessert du jour cheesecakes, tiramisu & crèmes, selon la saison



BOISSONS

Nous proposons en accompagnement une variété de boissons : minérales, essences, jus de fruits, vins, bières. C'est avec plaisir que nous vous établissons une offre selon vos souhaits.



159.00



129.00



PLATEAUX APÉRITIF

Idéal pour 10-12 personnes

PLANT-BASED

PLATEAU MÉDITERRANÉEN

- **Brochette Greek Style**
tofu mariné & tomates cerise
- **Roulé oriental**
- **Canapé Soft White**
alternative au fromage à base de noix de cajou, pain à l'avoine & sésame
- **Kebab wrap**
- **Tartelette**
à la mousse de carotte au raifort

PLATEAU CLASSIQUE

- **Canapé au tartare végétalien**
sans gluten
- **Brochette Greek-Style**
tofu mariné & tomates cerise
- **Dattes farcies au Soft White**
alternative au fromage à base de noix de cajou
- **Brochette de légumes antipasti**
- **Brochette Soft White**
sésame & fruits de saison

● INFO: Les plateaux apéritif ne peuvent pas être modifiés.

Com-
mander
ici

SERVICE AU BUFFET

Pour les petits groupes, il est possible de se servir directement au buffet du restaurant selon vos envies. Il est donc tout à fait possible de prendre plusieurs plats. Vous bénéficierez alors d'un prix réduit pour les plats à emporter.

