





# TIBITS TRAITEUR

Le plaisir gourmand pour vos événements.

**OFFRE**

Du 7 mars  
au 5 juin 2024



Vegetarian & Vegan Restaurant | Bar | Take-Away | Traiteur  
tibits Lausanne | Place de la Gare 11, 1003 Lausanne  
events.lausanne@tibits.ch | 032 531 38 86 | [www.tibits.ch](http://www.tibits.ch) |    

tibits 



## 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 TRAITEUR

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, sandwichs 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](mailto: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 m<sup>2</sup> 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](http://www.tibits.ch/evenements)

## CONTACT

[events.lausanne@tibits.ch](mailto:events.lausanne@tibits.ch)

[www.tibits.ch/fr/traiteur/offre-traiteur](http://www.tibits.ch/fr/traiteur/offre-traiteur)

032 531 38 86



## PLATS FROIDS, SALADES & ANTIPASTI

- **Salade Novo** tofu brouillé au sel Kala Namak
- **Chirashi sushi** riz japonais mariné avec légumes, sésame, algues
- **Salade de haricots séchés suisses**  
avec notre sauce aux noix & coriandre fraîche (mars)
- **Kisir** boulgour, tomates, oignons nouveaux & graines de grenade, légèrement épicé
- **Mélange d'olives** au persil frais

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

- **Edamole** aux fèves de soja suisses, petits pois & coriandre
- **Dal indien** aux lentilles rouges, tomates & coriandre
- **Salade d'orecchiette** au tofu bio, olives & tomates (mars - avril)
- **Power Greens** avec brocolis, haricots coco & fèves de soja, vinaigrette chili-fruits, moyennement épicé
- **Mousse de carottes au raifort**
- **Salade de salsifis** aux fines herbes (mars)
- **Houmous au zaatar** avec thym, sumac & menthe
- **Tartare végétalien** okara, cornichons, carottes, panais & câpres

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

- **Pickles de cole-slaw** avec chou, carottes & pickles d'oignons
- **Concombre** à l'aneth frais (mai)
- **Salade de pommes de terre**  
au vinaigre balsamique & graines de moutarde
- **Salade de betterave rouge** avec vinaigrette à la moutarde (mars - avril)
- **Salade de carottes** d'après notre recette secrète

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

### ● En verrine

Kisir / Dal indien / Edamole / Mousse de carottes au raifort / Houmous au zaatar / Mélange d'olives / Mélange de noix tibits

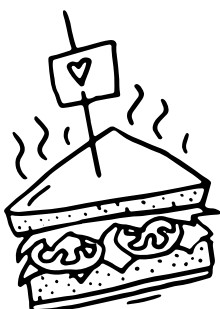
par verrine **4.50**

mmmm...



## SANDWICHES

- **Bagel Novo** **6.80**  
au tofu brouillé, amandes, sel Kala Namak & pousses de radis
- **Black Teff Burger - en demi** **4.50**  
à base soja et de blé, haricots rouges, champignons, tomates, oignons & sauce cocktail végétale
- **Kebab Sandwich - en demi** **4.50**  
pain focaccia au kebab de seitan, tomates, oignons & sauce cocktail végétale
- **Sandwich à la mousse de carotte au raifort** **6.80**  
pain aux céréales sans gluten, avec pousses de radis







## SNACKS CHAUDS

- **Choux-fleurs Buffalo** 1kg
- **Calzone Piccolo** env. 15 pièces  
aux champignons, tomates & basilic, moyennement épicé
- **Falafels** env. 50 pièces
- **Rouleaux de printemps** env. 20 pièces  
aux légumes frais & huile de sésame
- **Gözleme** env. 15 pièces  
au tofu à la grecque mariné aux noix de cajou fermentées, persil & pesto de tomates
- **Kachori** env. 20 pièces  
rissoles indiennes farcies aux petits pois & poivrons
- **Nuggets de betterave rouge** env. 25 pièces  
aux pommes de terre, coriandre, gingembre, cannelle & noix de cajou, moyennement épicé
- **Samosas** env. 15 pièces  
rissoles indiennes farcies aux pommes de terre & feuilles de curry
- **Galettes aux épinards & quinoa** env. 20 pièces  
aux pommes de terre & noix de muscade

chaque portion **47.00**

## SAUCES & CHUTNEYS

- **Sauce cocktail**  
fait maison
- **Chutney mangue & pomme**  
à la cannelle & coriandre, très épicé
- **Tzatziki New Roots**  
fait maison
- **Sweet Chili Sauce**
- **Harissa à la cannelle**  
fait maison, à la coriandre fraîche, épicé

petite portion 300 g **15.00**  
portion 600 g **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.



## PAINS

- **Focaccia al Basilico** 17.00
- **Focaccia au sel fumé et romarin** 16.00
- **Focaccia au sésame & paprika** 17.00
- **Ballon bio** 0.90
- **Ballon sans gluten, bio** 0.90



## PÂTISSERIES & DESSERTS

- |  |       |
|--|-------|
| ● Amaretti   | 3.20  |
| ● Demi brownie   | 2.20  |
| ● Mini-kouglof aux carottes  | 3.20  |
| ● Crumble aux pommes (mars-avril)<br>bio, à la farine d'épeautre & amandes | 5.50  |
| ● Tartelette aux abricots & noisettes<br>sans gluten (mai-juin)            | 6.50  |
| ● Muffin au cappuccino (mars-avril)  | 4.20  |
| ● Tranche de crumble fraise-rhubarbe<br>(mai-juin)                         | 5.50  |
| ● Tartelette de Linz (mars-avril)<br>sans gluten, aux noisettes            | 6.50  |
| ● Tranche aux amandes (mai-juin)   | 4.20  |
| ● Muffin citron-pavot (mai-juin)   | 4.20  |
| ● (mars-avril)   |       |
| <br>   |       |
| ● Gâteau aux carottes<br>sans gluten, aux amandes                          | 52.00 |
| ● Gâteau banane-chocolat (mars-avril)<br>avec farine d'épeautre & amandes  | 45.00 |
| <br>   |       |
| ● Salade de fruits 1 kg  | 35.00 |
| ● Dessert du jour cheesecakes, tiramisù &<br>crèmes, selon la saison       |       |







## PLATEAUX APÉRITIF

*Idéal pour 10-12 personnes*

159.00



### PLATEAU MÉDITERRANÉEN

- Mini tartelette de saison
- Roulé pesto-tomates
- Canapé Soft White  
alternative au fromage à base de noix de cajou, pain à l'avoine & sésame
- Kebab wrap
- Brochette Sweet'n'Sour

### PLATEAU CLASSIQUE

- Tartelette à la mousse de carottes au raifort
- Brochette de tofu mariné tomates cerise & basilic
- Dattes farcies au Soft White  
alternative au fromage à base de noix de cajou
- Brochette de légumes antipasti
- Canapé au tartare végétalien

129.00



Com-  
mander  
ici

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

## 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.



**FRESH!**

## 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.

## SOFTS & ESSENCES

- **Essence gingembre-citron** 5dl **12.00**  
La base de délicieuses limonades à mélanger soi-même.
- **Thé froid classique** 5dl **5.80**  
1l **11.00**
- **Thé froid menthe-hibiscus** 5dl **5.80**  
1l **11.00**
- **Jus de pomme bio** 5dl **5.80**  
1l **11.00**

## JUS FRAICHEMENT PRESSÉS

- **Orange** 1l **24.00**
- **Green Fitness** 1l **24.00**  
Pomme, fenouil, citron  
à l'herbe d'épeautre ou aux épinards, selon la saison



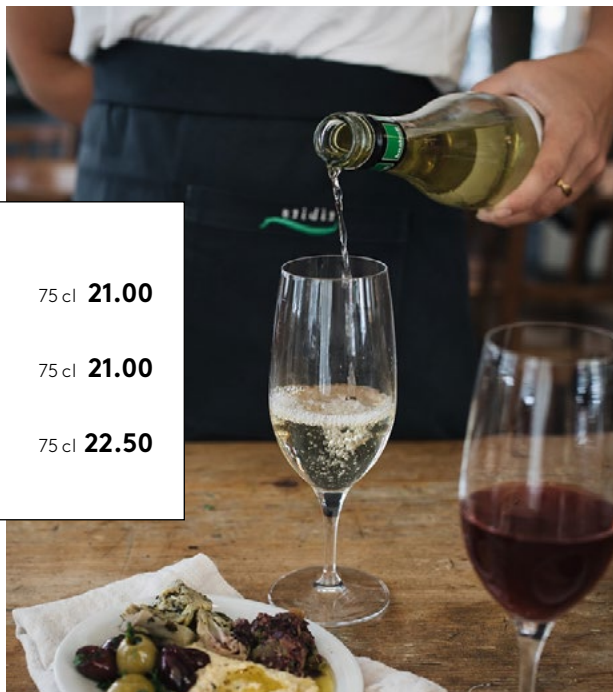




## TIBITS PROSECCO

● Prosecco Treviso (Veneto, IT)

75 cl **24.50**



## VINS

● Syrah Rosé Pays d'Hérault IGP

(Rosé, Languedoc, FR, Bio)

75 cl **21.00**

● Mont-sur-Rolle Grand-Cru

(Blanc, La Côte, CH, Demeter)

75 cl **21.00**

● Mont-sur-Rolle Velours Côtier

(Rouge, La Côte, CH, Demeter)

75 cl **22.50**

## BIÈRES

● Bières en bouteille sélection de la région

33 cl **6.50**

