

TIBITS TRAITEUR

Le plaisir gourmand pour vos événements.

OFFRE

Du 4 septembre au
3 décembre 2025



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 |   

tibits - Offre Traiteur

Septembre - Décembre 2025

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 80% 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. 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. Des modifications concernant le nombre de personnes, le choix, les quantités et les prestations sont possibles jusqu'à 5 jours ouvrables (ou 10 jours ouvrables pour les manifestations avec personnel sur place) avant le début de la manifestation. Ces informations servent également de base de calcul.

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/traiteur

032 531 38 86



SALADES & ANTIPASTI

- **Artichauts façon antipasti** aux câpres et à l'origan
(octobre - décembre)
- **Salade novo** tofu brouillé au sel Kala Namak & drink soja-amandes
- **Chirashi sushi** riz japonais mariné aux légumes & algues
(septembre - octobre)
- **Salade de haricots séchés** avec noix & coriandre fraîche
- **Taboulé au chou kale & graines de grenade** avec de la menthe
(octobre - décembre)
- **Salade d'orecchiette d'automne** à la courge, poireau, champignons & romarin (octobre - décembre)
- **Pickles de courge** au sésame noir & harissa, légèrement épicé
(novembre - décembre)
- **Mélange d'olives** au persil frais & origan
(octobre - décembre, petite portion uniquement)

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

- **Olives Cerignola** au persil (septembre, petite portion uniquement)
- **Houmous** sésame & huile d'olive
- **Salade de lentilles** avec dés de légumes & ciboulette
(novembre - décembre)
- **North Atlantic Kelp** carottes marinées, vermicelles chinois & grains de blé (septembre)
- **Salade au quinoa péruvienne** tomates, oignons nouveaux, poivrons, menthe & jus de citron vert (septembre)
- **Mousse de carottes au raifort** à la ciboulette
- **Salade de raisin saambar** raisins bleus & blancs marinés à la sauce soja, sésame, menthe & coriandre fraîche, légèrement épicé
- **Tartare tibits** à base d'okara, cornichons, carottes, panais & câpres

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

- **Salade de lentilles** Beluga lentilles suisses, courgettes & carottes
(septembre - octobre)
- **Salade de cole-slaw** à base de chou blanc & carottes
- **Salade de pommes de terre** au vinaigre balsamique & graines de moutarde (septembre)
- **Salade de betterave rouge** à la vinaigrette à la moutarde
- **Salade de carottes** d'après notre recette maison

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

● En verrine

Salade de lentilles Beluga / Chirashi Sushi / Taboulé au chou kale & graines de grenade / Houmous / Salade de lentilles avec dés de légumes / Salade au quinoa péruvienne / Mousse de carottes au raifort / Mélange d'olives / Mélange de noix tibits (la sélection varie selon la saison)

par verrine **4.50/5.50**

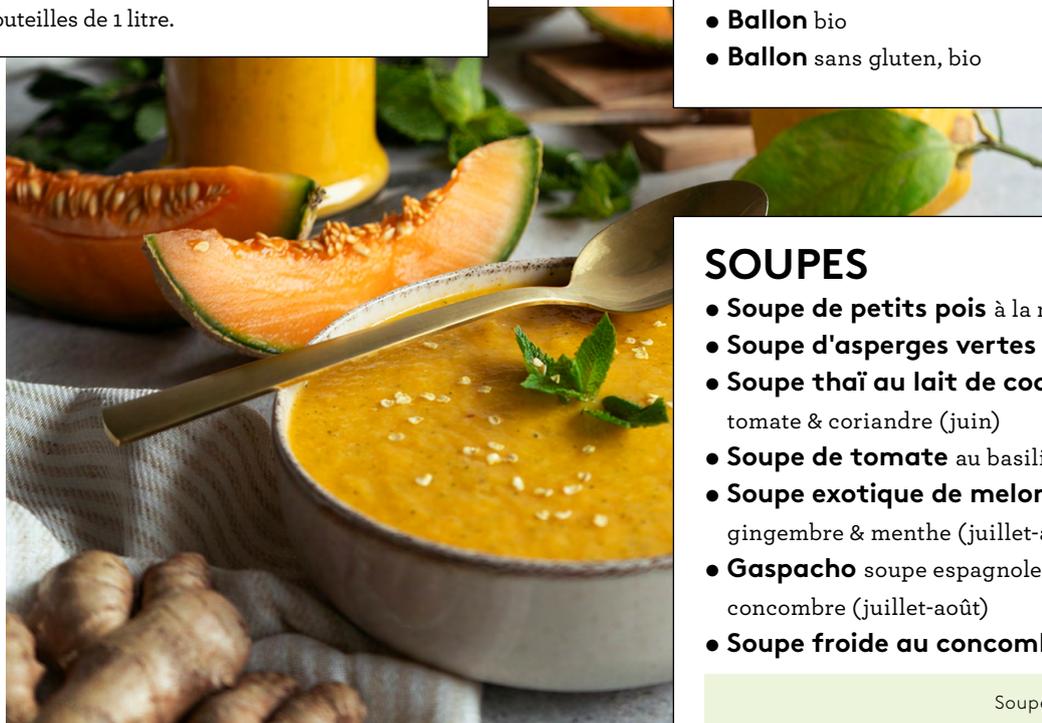
SANDWICHES

- **Sandwich novo** 6.80
pain aux céréales sans gluten, au tofu brouillé, amandes, sel Kala Namak & pousses de radis
- **Black Teff Burger - en demi** 5.50
à base de soja et protéines de blé, haricots rouges, champignons, sauce cocktail végétale, tomates & oignons
- **Bagel à la mousse de carotte au raifort** 6.80
avec des pousses de radis, bagel d'épeautre à la saumure
- **Kebab Sandwich - en demi** 5.50
pain focaccia au kebab de seitan & sauce cocktail végétale



SOUPES

Les soupes sont également idéales pour les services traiteur. Nous offrons la possibilité de livrer nos soupes froides à réchauffer dans des bouteilles de 1 litre.



PAINS

- **Focaccia** al Basilico 21.00
- **Focaccia** au sel fumé et romarin 21.00
- **Focaccia** au sésame & paprika 21.00
- **Ballon** bio 0.90
- **Ballon** sans gluten, bio 0.90

SOUPES

- **Soupe de petits pois** à la menthe (juin)
- **Soupe d'asperges vertes** (juin)
- **Soupe thaï au lait de coco** Tom Kha, garnie de tomate & coriandre (juin)
- **Soupe de tomate** au basilic (juin)
- **Soupe exotique de melon** à la noix de coco, gingembre & menthe (juillet-août)
- **Gaspacho** soupe espagnole froide aux tomates & concombre (juillet-août)
- **Soupe froide au concombre** (juillet-août)

Soupe chaude par 1,2 litre **38.00**

Soupe froide en bouteille de 0,25 litre **chacune 8.00**



SNACKS CHAUDS

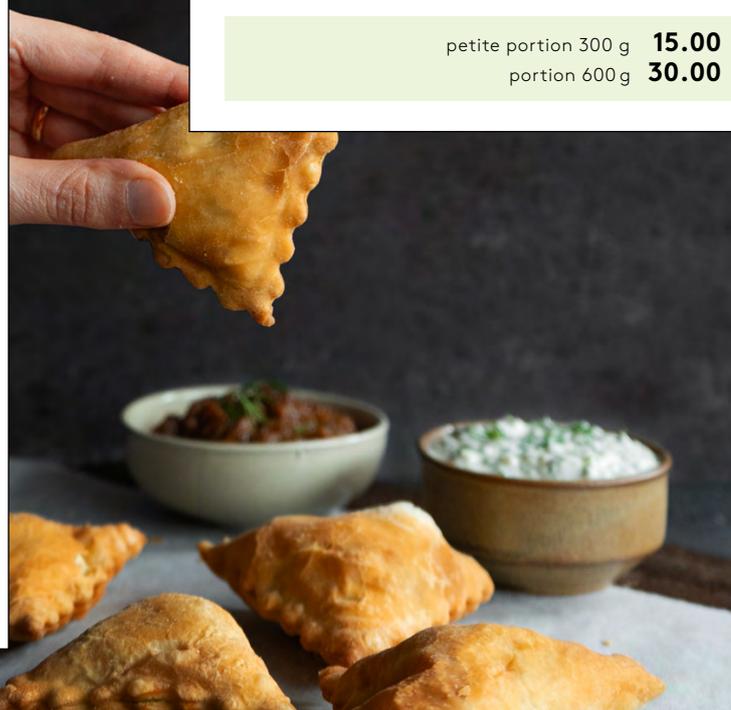
- **Choux-fleurs Buffalo** 1 kg
- **Calzone Piccolo** env. 15 pièces
aux champignons, tomates & basilic, moyennement épicé
- **Falafels** env. 50 pièces
boulettes de pois chiches croustillantes d'après notre recette maison
- **Rouleaux de printemps** env. 20 pièces
aux légumes frais & huile de sésame
- **Jalapeños** env. 25 pièces
piments farcis à la crème acidulée, doux
- **Pide** env. 15 pièces
haché de soja & menthe, légèrement épicé
- **Samosas** env. 15 pièces
rissoles indiennes farcies aux pommes de terre & feuilles de curry, légèrement épicé

chaque portion **50.00**

SAUCES & CHUTNEYS

- **Sauce barbecue** tomate, moutarde, cumin & piments
- **Sauce cocktail végétale** d'après notre recette maison
- **Chutney courge-yuzu**
- **Sauce sweet chili aux piments**
moyennement épicé
- **Tzatziki** alternative végétale au yogourt à base de noix de cajou de New Roots, citron, aneth, oignon & ail
- **Harissa à la cannelle** faite maison avec coriandre fraîche, très épicé

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



PLATS CHAUDS

Chez tibits, nous avons à cœur de travailler au rythme des saisons. Notre équipe en cuisine sera ravie de vous proposer une délicieuse sélection de plats faits maison, selon l'offre actuelle pour la date de votre événement.



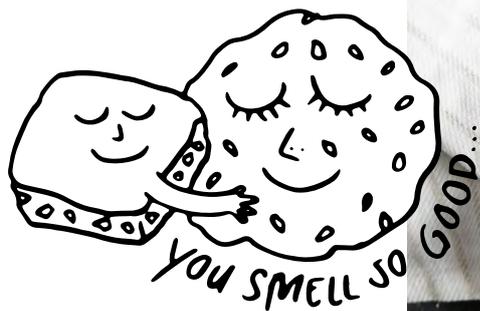
PÂTISSERIES & DESSERTS

- **Amaretti** 3.20
sans farine, avec amandes
- **Petit brownie** 1.20
farine d'épeautre & noix
- **Tartelette de Linz** 6.50
sans gluten, aux noisettes
- **Mini kouglof** 3.20
aux fruits de la passion & mangue

- **Tartelette au crumble de pommes** 3.80
sans gluten (septembre- octobre)
- **Muffin Death by Chocolate** 4.30
farine d'épeautre (novembre - décembre)
- **Dés de pain d'épices** 4.50
bio, à la farine d'épeautre, amandes & noisettes
- **Triangle aux noix** 4.50
amandes, noisettes & confiture aux framboises
(novembre-décembre)
- **Mini-kouglof aux carottes** 3.80
bio, avec farine d'épeautre & noisettes
- **Étoile à la cannelle** 3.80
amandes & noisettes (novembre - décembre)

- **Gâteau aux marrons** pour 10-12 pers. 45.00
à la farine d'épeautre (nov-déc)
- **Gâteau chocolat-courgette** pour 10-12 pers. 45.00
bio, à la farine d'épeautre & noisettes
- **Gâteau aux quetsches & cannelle** 52.00
sans gluten, avec amandes pour 10-12 pers.

- **Salade de fruits** 1 kg 35.00
- **Dessert du jour** cheesecakes, crèmes,
selon la saison



PACKAGE D'AUTOMNE

Idéal pour les groupes de 10-12 personnes.

PLATS FROIDS

- **Salade de haricots séchés**
avec noix & coriandre fraîche
- **Salade de betterave rouge**
à la vinaigrette à la moutarde
- **Salade de carottes**
d'après la recette secrète de tibits
- **Tartare tibits**
à base d'okara, cornichons, carottes, panais & câpres
- **Petit pain tibits**

PLATS CHAUDS

- Selon l'offre du buffet du jour

DESSERT

- **Amaretti**
sans farine, avec amandes

● INFO: La sélection et les quantités du package saisonnier sont fixes.



Com-
mander
ici

350.00

MÉDITERRANÉEN
159.00



CLASSIQUE
129.00



BAO BUN
129.00



PLATEAUX APÉRITIF

Idéal pour 10-12 personnes

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
- Brochette Sweet'n'Sour
- Kebab wrap

PLATEAU CLASSIQUE

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

PLATEAU BAO BUNS

Petits pains cuits à la vapeur, garnis de :

- Houmous & falafels
avec sésame
- Escalope panée
à base de protéines de blé et de soja, accompagnée de sauce cocktail maison
- Tartare tibits
à base d'okara, cornichons, carottes, panais & câpres
- Salade Novo
tofu brouillé au sel
Kala Namak

Com-
mander
ici

SERVICE AU BUFFET

Pour les petits groupes, vous avez la possibilité de vous servir directement au buffet du restaurant selon vos envies. Vous bénéficierez alors d'un tarif 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 thym-tonic 5dl 12.00
- Essence fruit de la passion 5dl 12.00
- 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**

- Jus d'orange fraîchement pressé 1l 27.00
- Green Fitness 1l 27.00
jus fraîchement pressé | pomme, fenouil, citron
chou kale ou aux épinards, selon la saison
- Jus carotte-pomme-gingembre 1l 27.00
jus fraîchement pressé | fenouil & citron
- Tutti Frutti 1l 27.00
jus fraîchement pressé | orange, pomme, poire
banane & kiwi





TIBITS PROSECCO

● **Prosecco Treviso** (Conegliano, IT, bio)

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**

● **Assemblage Blanc «Euphorie»**

(Vaud, AOC Vaud, CH, Demeter)

75 cl **27.00**



BIÈRES

● **Bières en bouteille** sélection de la région

33 cl **6.50**