

# TIBITS TRAITEUR

Le plaisir gourmand pour vos événements.



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](http://www.tibits.ch) | [f](#) [@](#) [i](#) [d](#)

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 en ligne](#), 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. 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](http://www.tibits.ch/evenements)

## CONTACT

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

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

032 531 38 86

CGV



## SALADES & ANTIPASTI

- **Artichauts façon antipasti** avec vinaigrette à l'orange (mars)
- **Salade Novo** tofu brouillé au sel Kala Namak, drink soja-amande
- **Salade de pâtes** aux tomates Datterini avec basilic frais (avril-juin)
- **Kisir** boulgour, tomates, oignons nouveaux & graines de grenade, légèrement épicé
- **Mélange d'olives** au persil frais (seulement en petite portion)
- **Crème Tahini** au sésame & alternative végétale à la crème fraîche à base de noix de cajou de New Roots (mars)

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

- **Edamole** fèves de soja, petits pois & coriandre (avril-juin)
- **Houmous** sésame, huile d'olive & zaatar
- **Salade de lentilles** aux pommes & herbes (mars-avril)
- **Power Greens** brocoli, haricots coco & fèves de soja, vinaigrette chili-fruits, moyennement épicé
- **Salade de quinoa** aux pois chiches, petits pois, poivrons et herbes fraîches
- **Radis à l'aneth** légèrement mariné avec du vinaigre de bière et de l'aneth frais
- **Mousse de carottes** au raifort à la ciboulette
- **Taboulé** avec dés de poivron et de concombre, menthe fraîche & graines de grenade (avril-juin)
- **Tartare tibits** à base d'okara, cornichons, carottes, panais & câpres

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

- **Dal indien** aux lentilles rouges, tomates & coriandre (mai-juin)
- **Salade de pommes de terre** à la française avec ciboulette & persil
- **Salade de couscous orientale** pois chiches & raisins secs (mars)
- **Chou rouge** aux airelles
- **Salade de carottes** d'après notre recette secrète

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

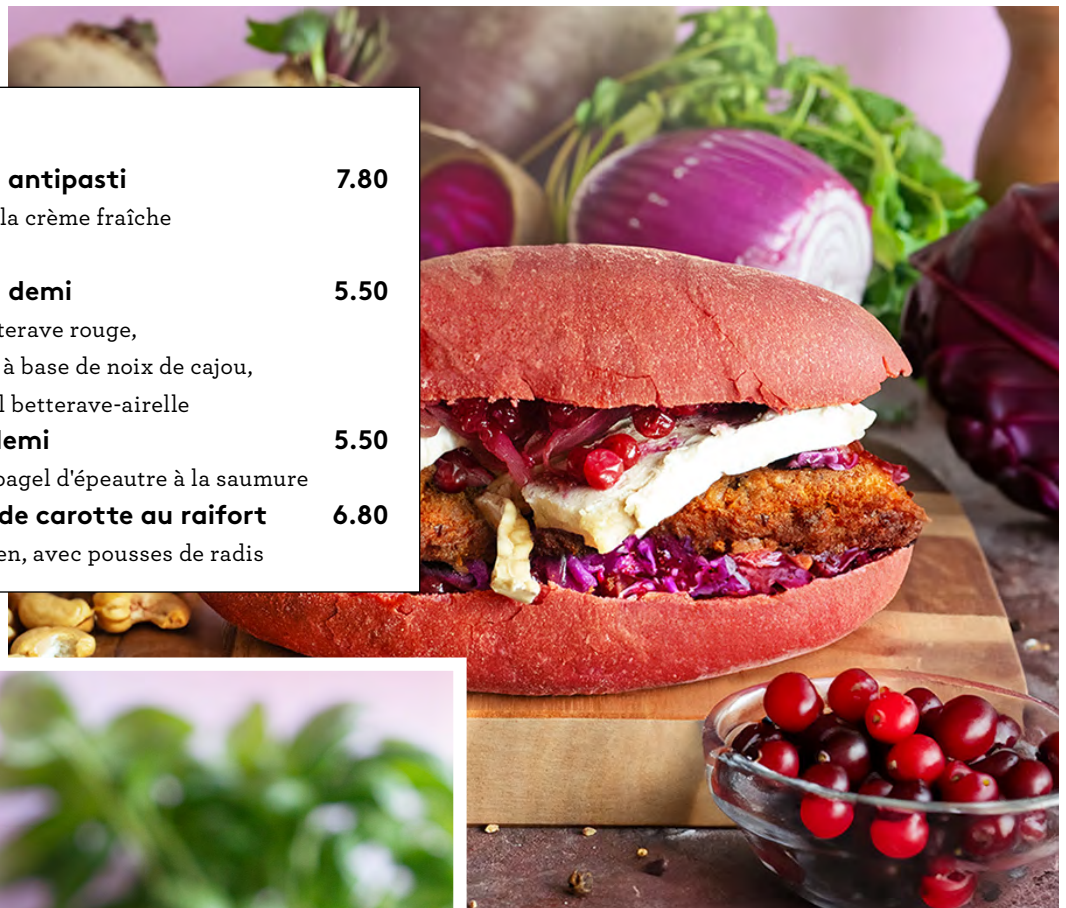
### ● En verrine

Kisir / Dal indien / Salade de lentilles / Salade de couscous orientale / Salade de quinoa / Taboulé / Houmous / Mousse de carottes au raifort / Mélange d'olives / Mélange de noix tibits

par verrine **4.50 / 5.50**

## SANDWICHES

- **Sandwich aux légumes antipasti** 7.80  
avec basilic & alternative à la crème fraîche  
à base de noix de cajou
- **Ruby Royal Burger - en demi** 5.50  
pain brioché coloré à la betterave rouge,  
avec New Roots Soft White à base de noix de cajou,  
chou rouge & sauce cocktail betterave-airelle
- **Kebab Sandwich - en demi** 5.50  
avec des pousses de radis, bagel d'épeautre à la saumure
- **Sandwich à la mousse de carotte au raifort** 6.80  
pain aux céréales sans gluten, avec pousses de radis



## 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



## SNACKS CHAUDS

- **Choux-fleurs Buffalo** 1 kg
- **Calzone Piccolo** env. 15 pièces  
garni de 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
- **Gözleme** env. 15 pièces  
au tofu à la grecque mariné aux noix de cajou fermentées, persil & pesto de tomates
- **Jalapeños** env. 25 pièces  
piments farcis à la crème aigre, doux
- **Kachori** env. 20 pièces  
rissoles indiennes farcies aux petits pois & poivrons
- **Samosas** env. 15 pièces  
rissoles indiennes farcies aux pommes de terre & feuilles de curry, légèrement épicé
- **Galettes quinoa-épinard** env. 20 pièces  
pommes de terre & noix de muscade

chaque portion **50.00**

## SAUCES & CHUTNEYS

- **Sauce cocktail**  
d'après notre recette maison
- **Chutney mangue-pomme**  
à la cannelle & coriandre, épicé
- **Sauce cocktail betterave-aireselles**
- **Sauce Sweet Chili** aux piments, moyennement épicé
- **Tzatziki** alternative au yogourt à base de noix de cajou de New Roots, citron, aneth, oignon & ail
- **Harissa à la cannelle**  
faite maison, à la coriandre fraîche, épicé

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



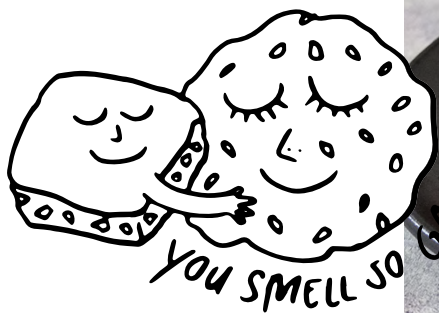
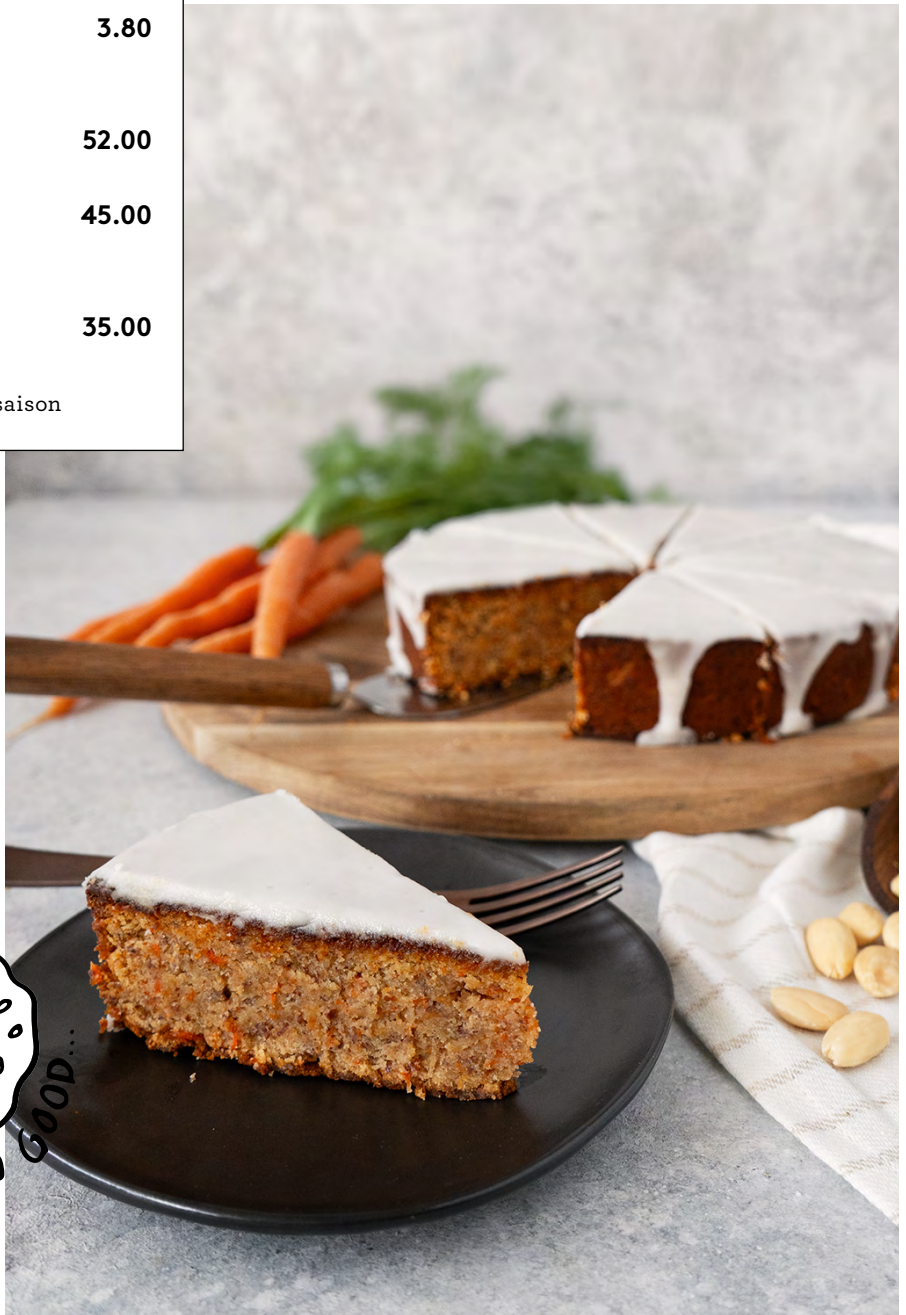
## PLATS CHAUDS

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, avec noisettes
- **Mini kouglof** 3.20  
aux fruits de la passion & mangue
  
- **Chocolat Chip Cookie** 3.80  
bio, farine d'épeautre (mars-avril)
- **Barre aux amandes** 4.30  
(mars-avril)
- **Tranche de crumble à la rhubarbe** 5.50  
farine d'épeautre & amandes (mai-juin)
- **Macaron à la noix de coco** 3.80  
à base d'ingrédients sans gluten (mai-juin)
  
- **Gâteau aux carottes** pour 10-12 pers. 52.00  
sans gluten, aux amandes (nov - déc)
- **Gâteau choco-banane** pour 10-12 pers. 45.00  
farine d'épeautre & amandes (mai-avril)
  
- **Salade de fruits** 1 kg 35.00
- **Dessert du jour**  
cheezecakes, tiramisu & crèmes, selon la saison



## PACKAGE DE PRINTEMPS

*Idéal pour les groupes de 10-12 personnes.*

### PLATS FROIDS

- **Kisir** boulgour, tomates, oignons nouveaux & graines de grenade, légèrement épicé
- **Power greens** brocoli, haricots coco, fèves de soja, à la vinaigrette chili-fruits, moyennement épicé
- **Salade de carottes** d'après la recette secrète de tibits
- **Ballon tibits**

### PLATS CHAUDS

- Selon l'offre du buffet du jour

### DESSERT

- **Salade de carottes** d'après la recette secrète de tibits

● 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 végétal 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 :

- **Salade Novo** tofu brouillé au sel Kala Namak
- **Edamole** fèves de soja, petits pois & coriandre (avril-juin)
- **Houmous & falafels** avec sésame (mars)
- **Kebab** de seitan avec sauce cocktail maison
- **Tartare tibits** à base d'okara, cornichons, carottes, panais & câpres

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,  
herbe d'épeautre 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 **27.00**



## VINS

● Rosé «Les Enfants»

75 cl **24.00**

(Rosé, Côtes de Gascogne, FR)

● Mont-sur-Rolle Grand-Cru

75 cl **21.00**

(Blanc, La Côte, CH, Demeter)

● Mont-sur-Rolle Velours Côtier

75 cl **22.50**

(Rouge, La Côte, CH, Demeter)

● Assemblage Blanc «Euphorie»

75 cl **27.00**

(Vaud, AOC Vaud, CH, Demeter)



## BIÈRES

● Bières en bouteille sélection de la région

33 cl **6.50**