




# TIBITS TRAITEUR

Délicieux pour chaque occasion

**OFFRE**

Du 4 juin au  
2 septembre 2026



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) |   

tibits - Offre Traiteur

juin - août 2026

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. **Nos plats sont faits maison et 100 % végétariens et 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 personnalisée est de 500.- CHF, frais de livraison non compris. Pour les plus petites commandes, nous proposons des packages idéaux pour les groupes de 10 à 15 personnes (voir pages 7-8).

## 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](#). 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

Besoin d'une salle ?

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

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

032 531 38 86

CGV

## SALADES & ANTIPASTI

- **Salade de pâtes aux tomates datterini** avec du basilic frais (juin)
- **Salade grecque féta bio**, olives, concombres & tomates
- **Mélange d'olives** à l'huile citronnée & au pesto de basilic (uniquement en petite portion)
- **Panzanella** - Salade toscane de pain (juillet-août)
- **Ceviche de patates douces** aux poivrons & à la coriandre fraîche, avec une sauce légèrement épicée au citron vert & fruit de la passion

petite portion 700 g	<b>33.00</b>
portion 1500 g	<b>66.00</b>

- **Aubergines façon antipasti** avec de la roquette, légèrement épicé
- **Salade novo** - Salade vegan « œuf » au sel Kala Namak & drink soja-amandes (juin)
- **Edamole** fèves de soja, petits pois & coriandre (juin)
- **Houmous** à l'huile citronnée, sésame et citron
- **North Atlantic Kelp** - carottes marinées, vermicelles chinois & grains de blé
- **Mousse de carottes** au raifort à la ciboulette
- **Smashed Cucumber Salad** aux cinq épices, au sésame & à l'ail, moyennement épicé
- **Taboulé** avec des dés de poivron et de concombre, à la menthe fraîche & graines de grenade
- **Tartare végétal** à base d'okara, cornichons, carottes, panais & câpres

petite portion 700 g	<b>28.00</b>
portion 1500 g	<b>56.00</b>

- **Dal indien** aux lentilles rouges, tomates & coriandre
- **Salade de pommes de terre** au vinaigre balsamique & graines de moutarde
- **Muddai Piratthal** - Salade vegan aux «œufs», pois chiches, orecchiette, tomates et petits pois (juillet-août)
- **Salade de carottes** d'après la recette secrète de tibits

petite portion 700 g	<b>23.00</b>
portion 1500 g	<b>46.00</b>

### ● En verrine

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

par verrine	<b>5.50</b>
-------------	-------------



## GRILLADES / BARBECUE non rôti, idéales pour le barbecue

- **Bratus** la saucisse végétale (x 5 pièces) **30.00**
- **tibits Burger Patty** (x 10 pièces) **50.00**
- **Brochettes de tofu** à la sauce tandoori, yogourt de cajou et citron (x 8 pièces) **52.00**
- **Corn Ribs** maïs croustillant aux épices barbecue 1 kg **36.50**

En complément, nos sauces maison pour grillades:

- **Sauce Buffalo** au sambal oelek & poivre de cayenne, moyennement épicé 220 g **14.00**
- **Huile au chimichurri** au citron vert, au persil, à la menthe & aux piments, légèrement épicé 220 g **14.00**
- **Salsa au piment jalapeño** avec de la coriandre fraîche, moyennement épicé 200 g **14.00**

## SANDWICHES

- **Sandwich aux légumes antipasti** 7.80  
avec basilic & alternative à la crème fraîche  
à base de noix de cajou
- **Bagel au fromage frais** 6.80  
tomates & huile aux herbes
- **Demi sandwich Kebab** 5.50  
pain focaccia. kebab de seitan & sauce cocktail végétale
- **Sandwich à la mousse de carotte au raifort** 6.80  
pain aux céréales sans gluten, avec des pousses



## SOUPES DU MOMENT CHAUDES OU FROIDES

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

Soupe chaude 1.2 litre **38.00**

Soupe froide en bouteille de 0.25 litre **8.00**

## 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

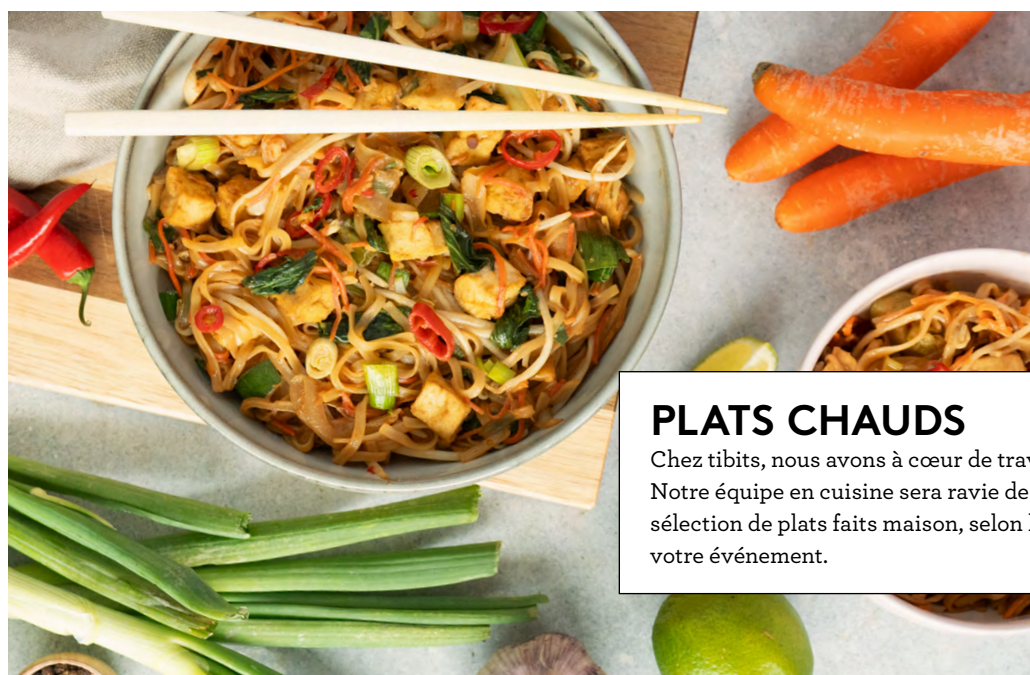
- **Choux-fleurs Buffalo** 1 kg
- **Calzone Piccolo** env. 15 pièces  
garni de champignons, tomates & basilic,  
moyennement épicé
- **Falafels** env. 50 pièces  
boulettes de pois chiches croustillantes  
d'après notre recette maison
- **Rouleaux de printemps** env. 20 pièces  
aux légumes frais & 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

- **Chutney abricot-gingembre**
- **Sauce cocktail** recette végétale de tibits
- **Sauce sweet chili** bio, 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  
à la 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, avec noisettes
- **Mini kouglof** 3.20  
aux fruits de la passion & mangue
  
- **Macaron à la noix de coco bio** 3.80  
à base d'ingrédients sans gluten (juin)
- **Tranche de crumble à la rhubarbe bio** 5.50  
farine d'épeautre & amandes (juin)
- **Chocolat Chip Cookie bio** 3.80  
farine d'épeautre (juillet - août)
- **Blondie au matcha bio** 4.40  
à base de chocolat blanc, caramel, farine d'épeautre,  
amandes & noix (juillet - août)
  
- **Gâteau aux carottes** pour 10-12 pers. 52.00  
sans gluten, aux amandes (nov - déc)
- **Gâteau choco-banane bio** pour 10-12 pers. 45.00  
farine d'épeautre & amandes (juin)
- **Gâteau au citron et  
aux graines de pavot bio** pour 10-12 pers. 45.00  
à la farine d'épeautre et aux amandes (juillet - août)
  
- **Salade de fruits** 1 kg 35.00
- **Dessert du jour**  
cheesecakes, crèmes, tiramisu et autres  
spécialités selon la saison



## POUR LES PETITS GROUPES

### PACKAGE APERITIF

*Idéal pour 10-12 personnes*

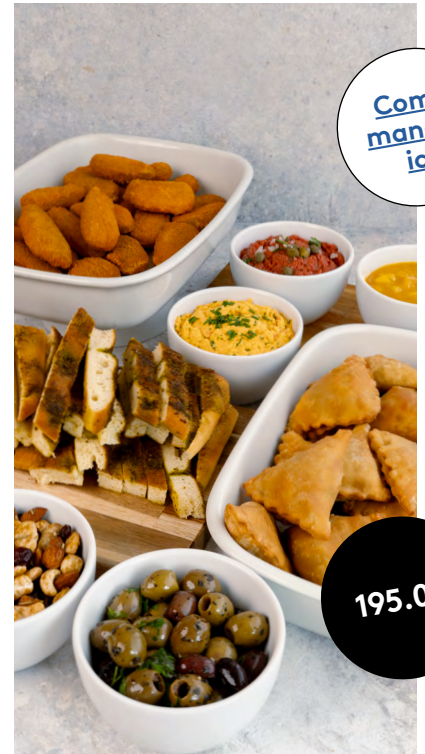
#### PIECES FROIDES

- **Mélange de noix tibits**  
amandes grillées et salée,  
noix de cajou, cranberries
- **Mix d'olives** au persil frais
- **Mousse carotte-raifort**  
à la ciboulette
- **Tartare tibits** à base d'okara,  
cornichons, carottes, panais & câpres
- **Focaccia** al basilico
- **Chutney** de saison

#### PIECES CHAUDES

- **Jalapeños** piments farcis à la crème  
acidulée, doux
- **Samosas** risssoles indiennes farcies  
aux pommes de terre & feuilles de curry,  
légèrement épicé

- **INFO:** La sélection et les quantités du package ne peuvent pas être modifiées.
- Votre commande sera préparée dans 2 boîtes thermiques de transport (40x60x30cm).



[Com-  
mander  
ici](#)

195.00

### 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 :

- **Aubergine** façon antipasti
- **Edamole** fèves de soja,  
petits pois & coriandre (juin)
- **Houmous & falafels** avec  
à l'huile citronnée, sésame et  
citron (Juillet-Août)
- **Kebab** de seitan avec sauce  
cocktail maison
- **Tartare tibits** à base  
d'okara, cornichons,  
carottes, panais & câpres

**INFO :** La sélection et les quantités des produits ne peuvent pas être modifiées. Les prix sont valables pour les commandes avec récupération au restaurant. Lors d'événements avec du personnel, les prix varient.

MÉDITERRANÉEN  
144.00

CLASSIQUE  
129.00

BAO BUN  
144.00

[Com-  
mander  
ici](#)

## DAILY-PACKAGE

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

### PLATS FROIDS

- **Mousse de carottes au raifort** à la ciboulette
- **Ceviche de patates douces** aux poivrons rouges & à la coriandre fraîche, avec une sauce légèrement épicée au citron vert & fruit de la passion
- **Taboulé** avec des dés de poivron et de concombre, à la menthe fraîche & graines de grenade
- **Ballon de pain tibits**

### PLATS CHAUDS

- Selon l'offre du buffet du jour

### DESSERT

- **Amaretti** sans gluten et avec des amandes

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



Com-  
mander  
ici

350.00

## 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**
- **Zotz Blanc de Blancs** (Baden, DE) sans alcool 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)
- **Sélection tibits: Sauvignon blanc Touraine** 75 cl **22.50**  
(Blanc, Loire, FR, bio)
- **Mont-sur-Rolle Velours Côtier** 75 cl **22.50**  
(Rouge, La Côte, CH, Demeter)
- **Sélection tibits: Syrah-Grenache «Racine»** 75 cl **22.50**  
(Rot, Languedoc, FR, bio)
- **Assemblage Blanc «Euphorie»** 75 cl **27.00**  
(Vaud, AOC Vaud, CH, Demeter)



## BIÈRES

- **Bières en bouteille** sélection de la région 33 cl **6.50**