# TIBITS TRAITEUR

## Délicieux pour chaque occasion




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



# 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 salle distinctes, dont la bien connue «Salle des vignerons», 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

CGV

# SALADES & ANTIPASTI

- **Salade de haricots séchés suisses** aux noix & coriandre fraîche
- **Taboulé** au chou kale & graines de grenade, à la menthe (novembre)
- **Salade d'orecchiette d'automne** au chou kale, courge, poireau, champignons & romarin
- **Mélange d'olives** au persil frais (uniquement en petite portion)
- **Panzanella** salade toscane de pain à la courge, sésame & noix
- **Poivrons façon antipasti** à l'origan

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

- **Salade novo** salade d'« œuf » végétalienne au sel Kala Namak & drink soja-amandes
- **Chirashi sushi** riz japonais mariné aux légumes, sésame et algues, accompagné de notre sauce soja au raifort
- **Salade de chou kale et navet** aux noix & canneberges
- **Houmous** au sésame, au zahtar et à l'huile d'olive
- **Salade d'orge perlé** aux panais, carottes & au sésame noir (octobre)
- **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 végétal** à base d'okara, cornichons, carottes, panais & câpres

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

- **Pickles de betteraves rouges** crues, aux graines de moutarde (septembre-octobre)
- **Salade de pommes de terre à la française** à la ciboulette & au persil frais
- **Chou rouge aux airelles**
- **Salade de carottes** d'après la recette secrète de tibits

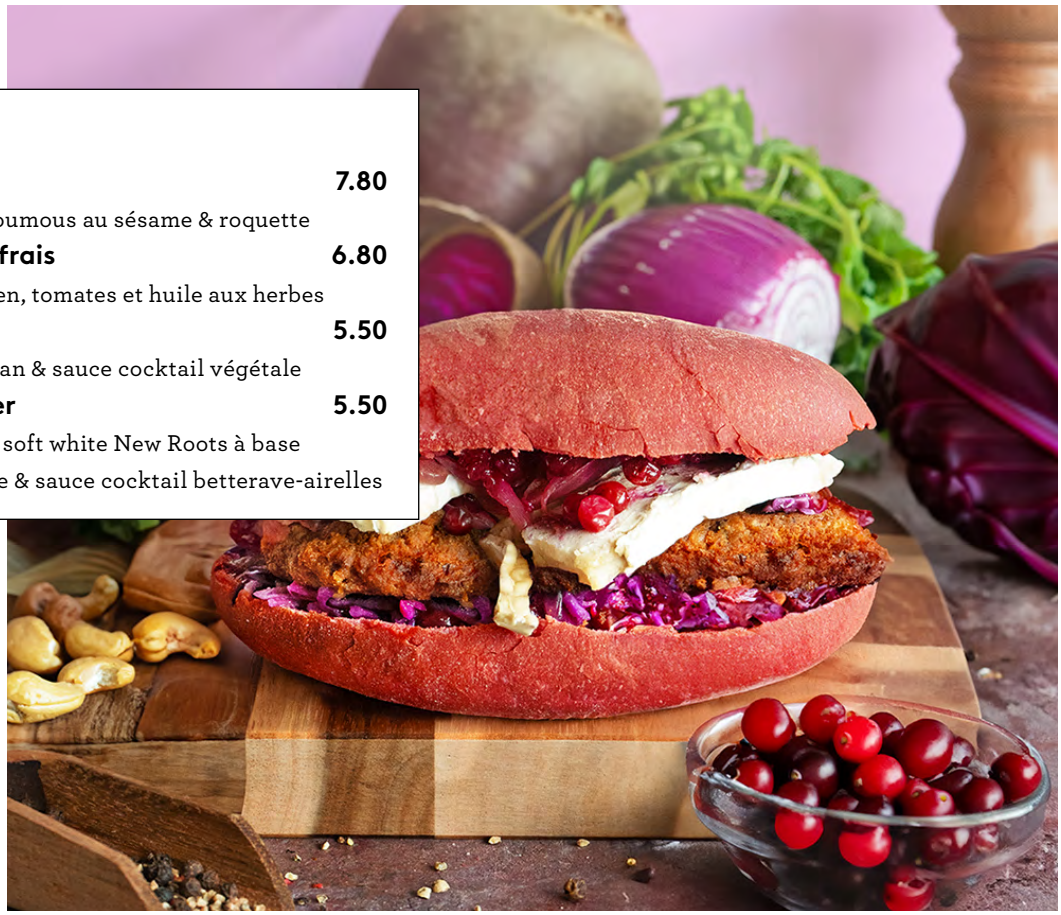
| | |
|---|---|
| petite portion 700 g | **23.00** |
| portion 1500 g | **46.00** |

- **En verrine**
  Chirashi sushi / Taboulé au chou kale & graines de grenade / Salade d'orge perlé / Houmous / Mousse de carottes au raifort / Mélange d'olives / Mélange de noix tibits

| | |
|---|---|
| par verrine | **5.50** |







## SANDWICHES

- **Sandwich antipasti** 7.80
  poivrons façon antipasti, houmous au sésame & roquette
- **Sandwich au fromage frais** 6.80
  pain aux céréales sans gluten, tomates et huile aux herbes
- **Demi Kebab Sandwich** 5.50
  pain focaccia, kebab de seitan & sauce cocktail végétale
- **Demi Ruby Royal Burger** 5.50
  pain brioché à la betterave, soft white New Roots à base de noix de cajou, chou rouge & sauce cocktail betterave-airelles



## SOUPES DU MOMENT CHAUDES

- **Soupe de chou-fleur** au curcuma, légèrement épicé
- **Bortsch** à base de betteraves, carottes & chou blanc (décembre)
- **Soupe au fenouil** au vin blanc & raz-el-hanout
- **Harira** soupe de légumes marocaine, légèrement épicé
- **Soupe de courge** aux marrons (octobre-novembre)
- **Soupe de poireau** au quinoa (septembre-octobre)
- **Soupe de lentilles rouges** aux tomates & épices orientales, légèrement épicé
- **Soupe de carottes**
  carottes de la propre variété tibits
- **Soupe d'Afrique de l'ouest** aux cacahuètes

Soupe 1.2 litre **38.00**

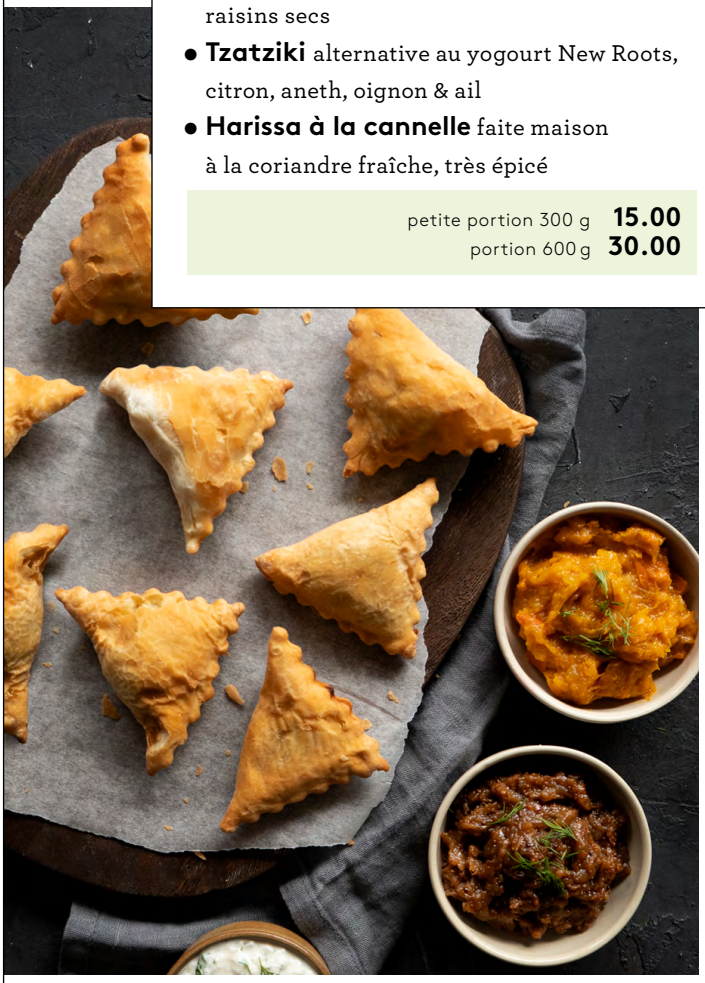
## PAINS

- **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**

## SAUCES & CHUTNEYS

- **Sauce cocktail** la recette secrète de tibits
- **Chutney aux airelles**
- **Sauce sweet chili** bio, aux piments, moyennement épicé
- **Chutney tamarin-pomme** aux dattes & raisins secs
- **Tzatziki** alternative au yogourt New Roots, citron, aneth, oignon & ail
- **Harissa à la cannelle** faite maison à la coriandre fraîche, très épicé

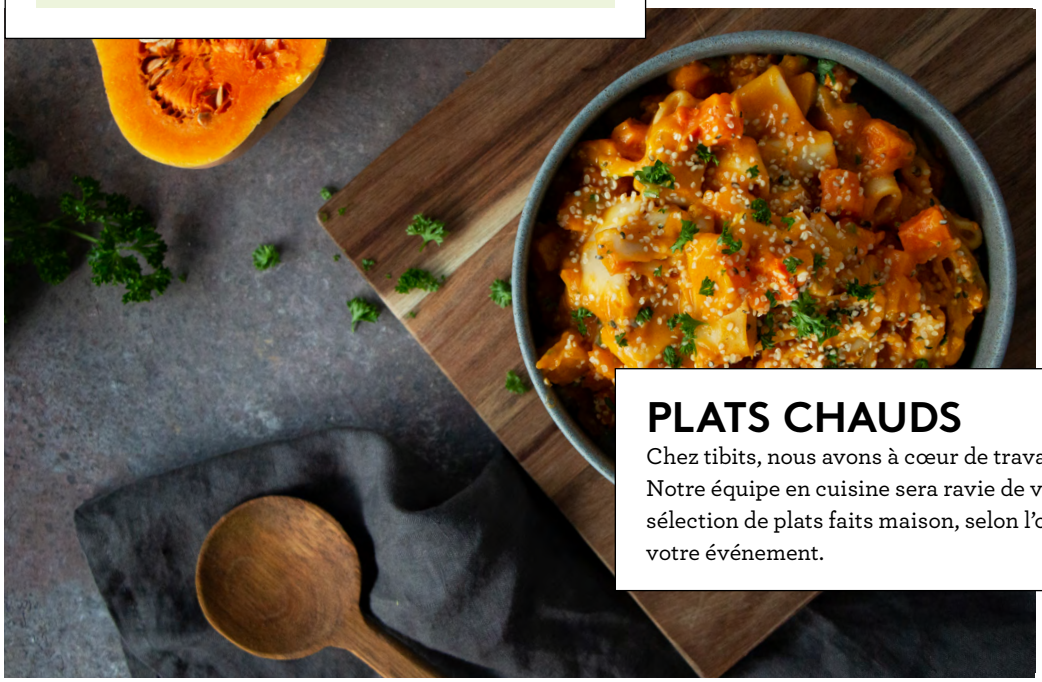
petite portion 300 g **15.00**
portion 600 g **30.00**



## SNACKS CHAUDS

- **Chou-fleur Buffalo** 1 kg
- **Calzone Piccolo** env. 15 pièces
  garni de champignons, tomates & basilic, moyennement épicé
- **Crispy nuggets** 1 kg
  nuggets végétaliens à base de haricots blancs et de maïs
- **Falafels** env. 50 pièces
  boulettes de pois chiches
- **Jalapeños** env. 25 pièces
  piments farcis à la crème aigre, doux
- **Kachori** env. 20 pièces
  rissoles indiennes aux petits pois & poivrons
- **Onion rings** 1 kg
  oignon frits dans une pâte à beignet à la bière
- **Pide** env. 15 pièces
  haché de soja & menthe, légèrement épicé
- **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, légèrement épicé
- **Galettes aux épinards et quinoa** env. 20 pièces
  aux pommes de terre & noix de muscade

chaque portion **50.00**



## 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.

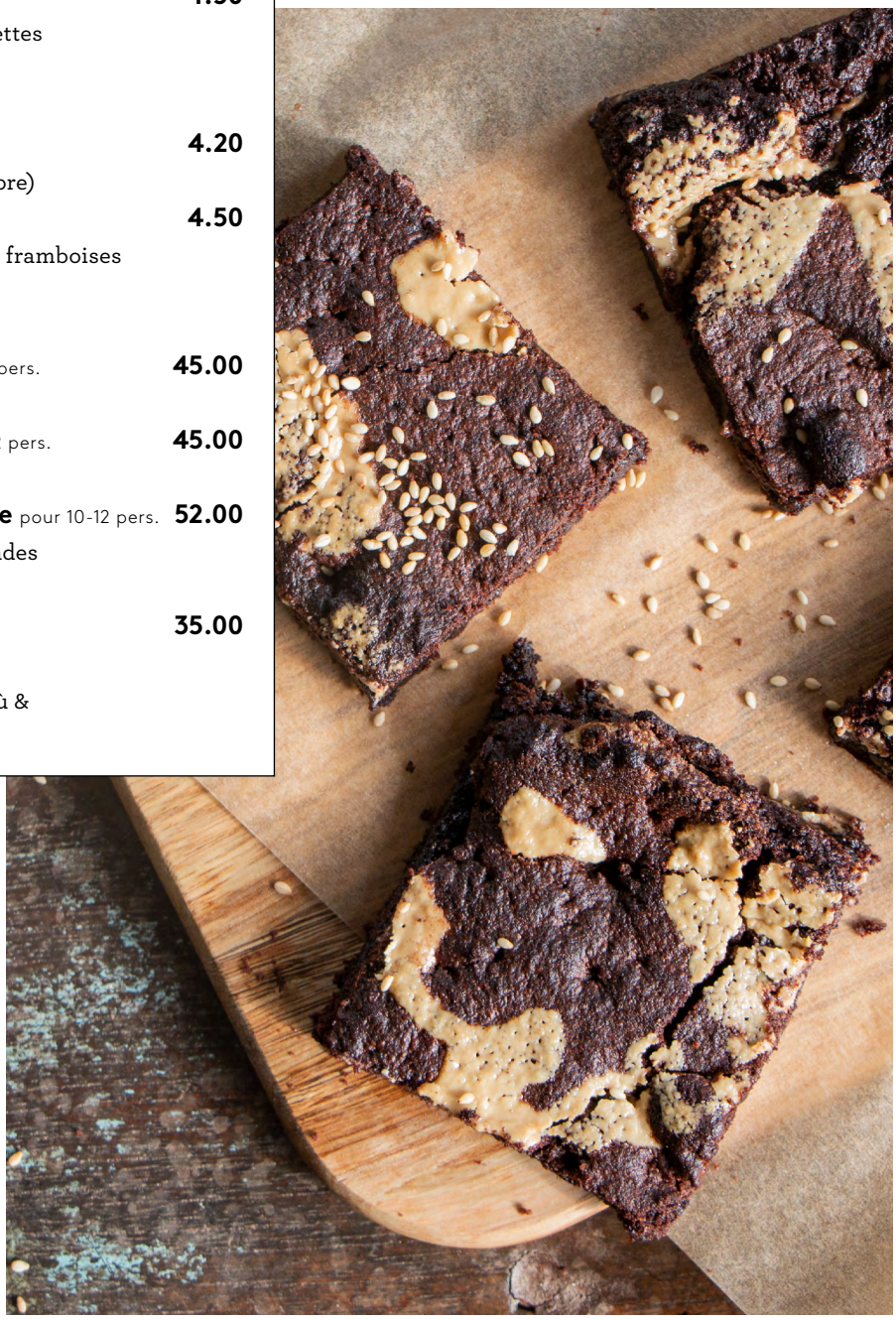
# PÂTISSERIES & DESSERTS

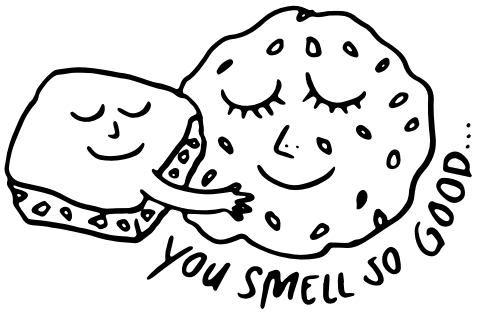
- **Amaretti** 3.20
  sans farine, avec amandes
- **Petit brownie** 1.20
  farine d'épeautre & noix
- **Tartelette de Linz** 6.50
  sans gluten, avec noisettes
- **Mini Kouglof fruits de la passion & noix de coco** 3.20
  bio, à la farine d'épeautre

- **Roulé à la cannelle** 3.80
  (septembre-octobre)
- **Muffin death by Chocolate** 4.30
  bio, à la farine d'épeautre (novembre)
- **Dés de pain d'épices** 4.50
  bio, à la farine d'épeautre, amandes & noisettes
  (septembre-octobre)
- **Kouglof fruits de la passion & noix de coco** 4.20
  bio, à la farine d'épeautre (septembre-octobre)
- **Triangle aux noix** 4.50
  bio, aux amandes, noisettes & confiture de framboises
  (novembre)

- **Gâteau marrons-chocolat** pour 10-12 pers. 45.00
  bio, à la farine d'épeautre (sep-oct)
- **Gâteau à l'orange & dattes** pour 10-12 pers. 45.00
  bio, à la farine d'épeautre (novembre)
- **Gâteau aux quetsches à la cannelle** pour 10-12 pers. 52.00
  à base d'ingrédients sans gluten, aux amandes

- **Salade de fruits** 1 kg 35.00
- **Dessert du jour**
  cheesecakes saisonniers, crèmes, tiramisù &
  autres spécialités selon l'offre du moment





# 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 boites thermiques de transport (40x60x30cm).













## PLATEAUX APÉRITIF
*Idéal pour 10-12 personnes*

Com-
mander
ici

### 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 basede noix de cajou
- **Brochette de légumes antipasti**

### PLATEAU BAO BUNS

**Petits pains cuits à la vapeur, garnis de :**

- **Houmous & Falafels** huile de citron, sésame & citron
- **Kebab de seitan** sauce cocktail maison
- **Salade Novo** tofu brouillé au sel Kala Namak
- **Tartare végétal tibits** 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.

## DAILY-PACKAGE

*Idéal pour les groupes de 8-16 personnes.*

**PLATS FROIDS**

- **Salade de pommes de terre à la français**
  à la ciboulette & au parsil frais
- **Chou rouge aux airelles**
- **Salade de carottes**
  d'après la recette secrète de tibits
- **Ballon de pain aux noix**

**PLATS CHAUDS**

- **Selon l'offre du buffet du jour**

**DESSERT**

- **Kouglof fruits de la passion & noix de coco** à la farine d'épeautre & noix de coco (septembre-octobre)
- **Muffin death by Chocolate** à la farine d'épeautre (novembre)

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



Com-mander ici

30.00/ pers.

## 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 fraichement pressé** | 1l | **27.00** |
| • **Green Fitness** | 1l | **27.00** |

jus fraichement pressé | pomme, fenouil, citron, chou kale ou aux épinards, selon la saison

| | | |
|---|---|---|
| • **Jus carotte-pomme-gingembre** | 1l | **27.00** |

jus fraichement pressé | fenouil & citron

| | | |
|---|---|---|
| • **Tutti Frutti** | 1l | **27.00** |

jus fraichement pressé | orange, pomme, poire banane & kiwi







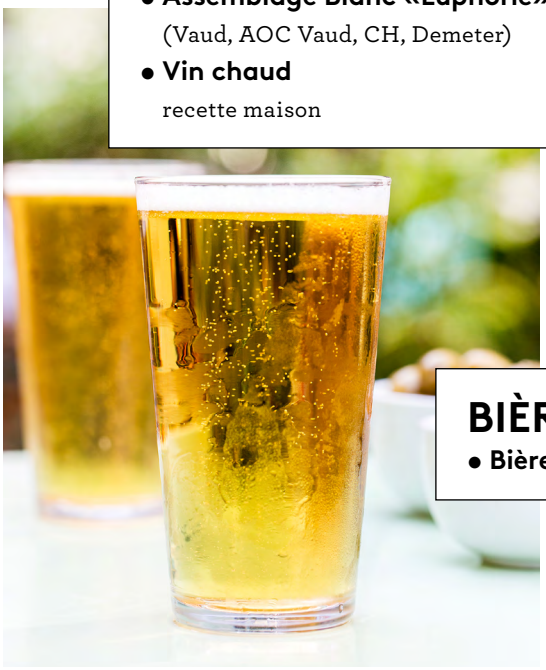
## TIBITS PROSECCO

- **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)
- **Vin chaud** 1 l **28.00**
  recette maison



## BIÈRES

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