

TIBITS TRAITEUR

Le plaisir gourmand pour vos événements.



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 | [f](#) [@](#) [i](#)

tibits - Offre Traiteur

juin - août 2026





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. 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

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	33.00
portion 1500 g	66.00

- **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

petite portion 700 g	28.00
portion 1500 g	56.00

- **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
- **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	23.00
portion 1500 g	46.00

● En verrine

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

par verrine	4.50 / 5.50
-------------	--------------------



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** 220 g **14.00**
aux citrons verts, au persil, à la menthe & aux piments, légèrement épicé
- **Salsa au piment jalapeño** 200 g **14.00**
avec de la coriandre fraîche, moyennement épicé

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

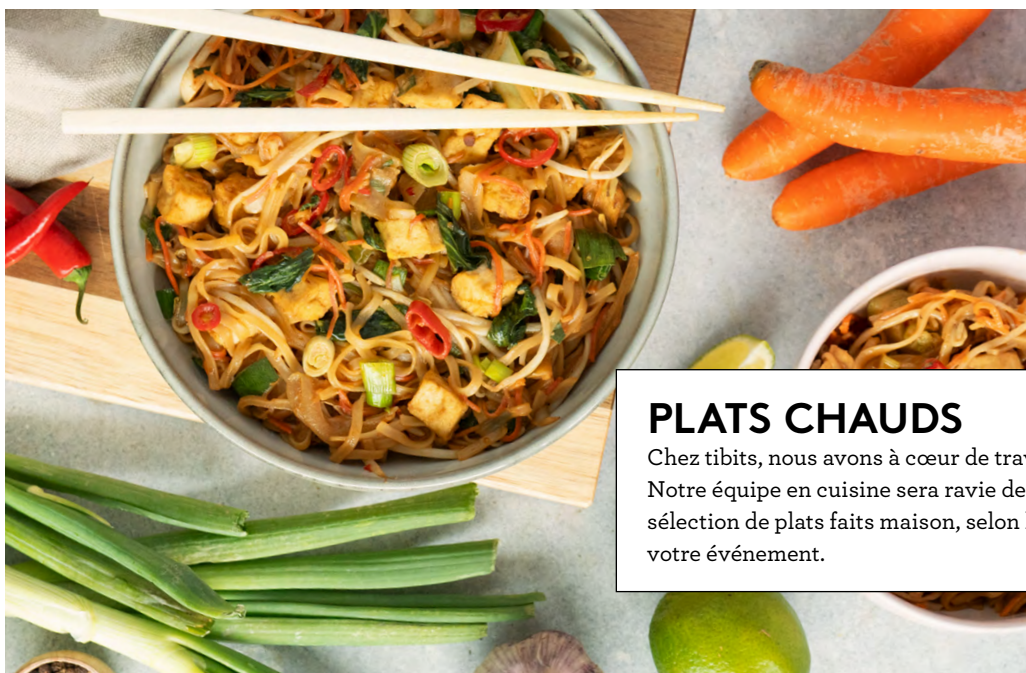
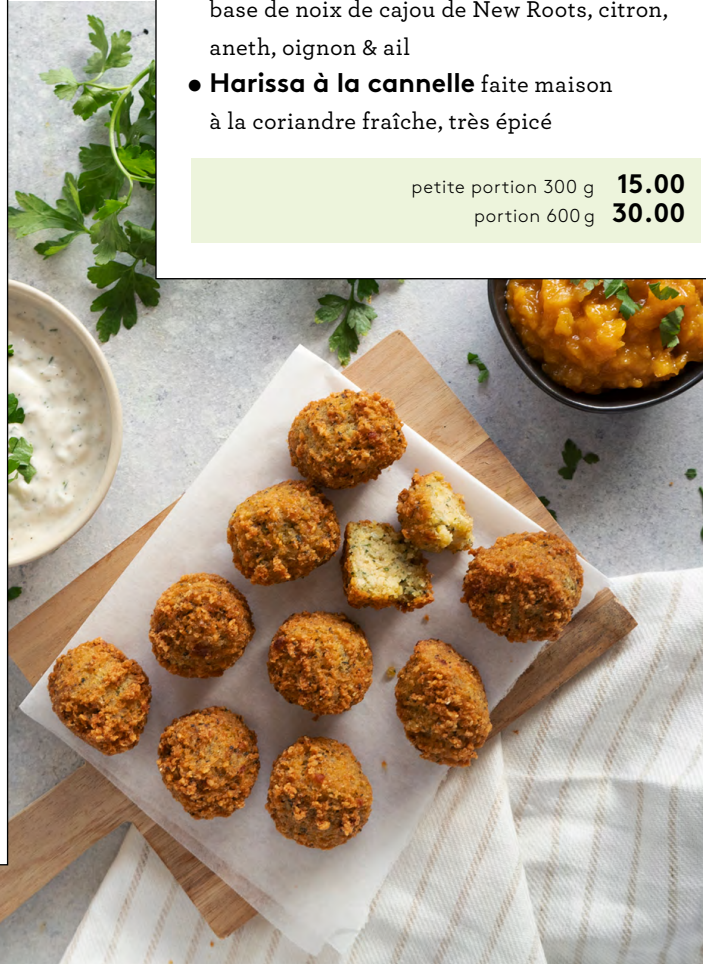
- **Choux-fleurs Buffalo** 1 kg
- **Calzone Piccolo** env. 15 pièces
garni de champignons, tomates & basilic,
moyennement épicé
- **Falafels** env. 50 pièces
boulettes de pois chiches croustillantes
d'après notre recette maison
- **Rouleaux de printemps** env. 20 pièces
aux légumes frais & huile de sésame
- **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
sans farine, avec amandes | 3.20 |
| ● Petit brownie
farine d'épeautre & noix | 1.20 |
| ● Tartelette de Linz
sans gluten, avec noisettes | 6.50 |
| ● Mini kouglof
aux fruits de la passion & mangue | 3.20 |
| ● Macaron à la noix de coco bio
à base d'ingrédients sans gluten (juin) | 3.80 |
| ● Tranche de crumble à la rhubarbe bio
farine d'épeautre & amandes (juin) | 5.50 |
| ● Chocolat Chip Cookie bio
farine d'épeautre (juillet – août) | 3.80 |
| ● Blondie au matcha bio
à base de chocolat blanc, caramel, farine d'épeautre, amandes & noix (juillet – août) | 4.40 |
| ● Gâteau aux carottes pour 10-12 pers.
sans gluten, aux amandes (nov - déc) | 52.00 |
| ● Gâteau choco-banane bio pour 10-12 pers.
farine d'épeautre & amandes (juin) | 45.00 |
| ● Gâteau au citron et aux graines de pavot bio pour 10-12 pers.
à la farine d'épeautre et aux amandes (juillet – août) | 45.00 |
| ● Salade de fruits 1 kg | 35.00 |
| ● Dessert du jour
cheesecakes, crèmes, tiramisu et autres spécialités selon la saison | |



POUR LES PETITS GROUPES

APÉRO-PACKAGE

Idéal pour 10-12 personnes

PIECES FROIDES

- **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**

PIECES CHAUDES

- **Jalapeños** piments farcis à la crème acidulée, doux
- **Samosas** rissoles 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 enlèvement au restaurant. Lors d'événements avec du personnel, les prix varient.

[Com-mander ici](#)

MÉDITERRANÉEN
144.00

CLASSIQUE
129.00

BAO BUN
144.00



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**



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**