

Carte Traiteur De printemps

D'avril
à juin 2024

Unil@101restos.ch
Tél : 079/523.58.28

Les Pauses café

Pause du matin	5.50	Pause Gourmande	6.50
Café	1dl	Café	1dl
Thé à choix	1p	Thé à choix	1p
Jus de pommes de la région	1dl	Jus de pommes de la région	1dl
Croissant au beurre	1p	Mini viennoiseries	2p
Pause sportive	6.50	Pause de l'après-midi	5.50
Café	1dl	Café	1dl
Thé à choix	1p	Thé à choix	1p
Jus de pommes de la région	1dl	Jus de pommes de la région	1dl
Bircher Maison	1p	Tranche de cake	1p
Pause express	3.90		
Café	1dl		
Thé à choix	1p		
Jus de pommes de la région	1dl		
Les additionnels	Pièce		
Verrine de salade de fruits	3.50	Henniez plate ou gazeuse 1.5l	6.00
Fruits de saison	1.00	Soda à choix pet 50cl, dès	2.50
Cookie	3.00	Jus d'orange Pet 33cl	3.20
Muffin	3.50		
Mini Ragusa	1.20		
Napolitains Caillers assortis	0.40		
Machine à café à grains (Selon disponibilité) ☒	+ 0.50	Nappe en tissu 120x180 (Compter 3 nappes pour un buffet)	6.00

Les commandes de pauses sont livrées et dressées sur table ou chariots
Le personnel de service et le nappage n'est pas inclus

Les Lunchs de travail

Commande pour 10 personnes minimum

Formule Batochime	9.50	Formule Génopode	12.00
Assortiment de sandwichs (viande, poisson, <i>végé, végane</i>)	1p	Tranche de quiche (250gr) <i>- aux légumes</i>	1p
Bol de salade de saison et sauce	50gr	- saumon fumé ou Lorraine	
Fruits de saison	1p	Bol de salade de saison et sauce	50gr
		Fruit de saison	1p
Formule Amphimax	8.50		
Grande assiette froide garnie	400gr		
<i>Salade César ou Paysanne</i>			
<i>Boulgour aux boulettes de fallafels</i>			
Ballon de pain complet	40gr		
Les additionnels	Pièce		
Tartelette aux fruits	3.50	Henniez plate ou gazeuse 1.5l	6.00
Fruits de saison	1.00	Soda à choix	2.50
Cookie	3.00	Jus d'orange 33cl	3.20
Muffin	3.50		
Mini Ragusa	1.20		
Napolitains Caillers assortis	0.40		

Les Sandwichs

L'Italien	Ciabatta, tomate et mozzarella, basilic	6.50
Le Wrap <i>(Végan)</i>	Wrap de blé, houmous, légumes croquants	6.50
Le Brie	Pain de sils, brie, confiture d'oignons	6.50
Le Classic	Pain Paillasse au jambon, beurre moutarde, salade	6.50
Le Fjord	Délice au saumon, Philadelphia, concombre	6.50
Le Dehli	Pain Paillasse, poulet, mayo curry, salade	6.50

Les commandes de pauses sont livrées et dressées sur table ou chariots

Le personnel de service et le nappage n'est pas inclus

Les formules Apéros

Commande pour 20 personnes minimum

Formule Classique	7.00	Formule 101	18.50
Flûtes au beurre artisanale	30gr	Canapés assortis	3p
Assortiment de feuilletés (Tomate, saucisse, fromage de chèvre , jambon/fromage)	4 p	Mini rouleau de printemps	1p
		Dips de légumes et houmous	40gr
		Assortiments de mignardises	2p
Formule Tradition	15.00	Formule Étudiants	9.00
Plateau de charcuteries assorties	50gr	Mini Pizza façon Calzone	1p
Plateau de fromages assortis	50gr	Mini ramequin épinards	1p
Pain de seigle beurré	1p	Boulette de quinoa en lentilles	1p
Flûtes au beurre artisanale	30gr	Mini samossa aux légumes	1p

Les additionnels

Mignardises assorties	2.00
Mini macarons assortis	2.00
Panna cotta aux fruits	3.50
Mini tartelette citron	3.00

Les Boissons

Forfait apéritif	10.00	A l'unité	
Vin blanc et rouge vaudois	2dl	Chasselas et Gamay de Marcelin	38.00bt
Eau minérale plate/gazeuse	2dl	Chasselas et Pinot de la Colombe	42.00bt
Jus de pommes de la région	1dl	Jus de pommes de la région	6.00 lt
		Henniez plate ou gazeuse 1.5lt	6.00bt
		Bière, La Swaf du Dr Gabs	3.50bt
		Bière de Blanche de l'Unil	5.50bt
		Mousseux ou champagne sur demande	

Les commandes de pauses sont livrées et dressées sur table ou chariots
Le personnel de service et le nappage n'est pas inclus

L'apéritif dînatoire

L'apéritif dînatoire à composer, commande pour 30 personnes minimum

Forfait 3 pièces	9.00	Forfait 5 pièces	14.00
Forfait 8 pièces	21.00	Forfait 10 pièces	27.00

Choisissez votre forfait et quelles sortes de pièces vous voulez. Le choix de pièce correspond au forfait choisit (ex: 50 personnes au forfait à 10p = 50 pièces de chaque sortes choisies = 500 pièces au total)

Les pièces salées froides

Tartelette de petits pois aux herbes (végan)
Pain pita fourré au Baba Ganoush (végan)
Macaron tomate et basilic
Dhokla (Sponge cake de pois chiches)

Tartelette de tartare de bœuf classique
Vol au vent de rilette de thon
Mille-feuille de jambon cru et Gruyère AOP
Bouchée de saumon fumé, riz sushi et nori

Les pièces salées chaudes

Samossa aux légumes
Gaspacho et ses croûtons
Cannelé polenta, tomates séchées et Vacherin
Fallafel de betterave et sauce yogourt

Crevette tempura à la japonaise
Mini Cheeseburger de bœuf
Muffin lardons, ail des ours et fromage
Momos au poulet

Les pièces sucrées

Assortiment de mignardises
Tapioca à la mangue (végan)
Verrine de salade de fruits (végan)

Mousse au Toblerone
Mini Cheesecake
Mochi à la pistache

Si vous ne trouvez pas votre bonheur dans nos formules de base, nous nous ferons un plaisir de vous concocter une offre personnalisée selon vos envies, contactez-nous.

Provenances

Les fromages et les produits laitiers sont Suisses
Le bœuf, le porc, les volailles sont Suisses
Le saumon ASC - élevage Norvège
Les crevette ASC- Thaïlande

Les légumes sont Suisses et de saison
L'agneau – UE
Le thon MSC - sauvage, Pacific sud-est

Additionnels

Personnel de service à l'heure	45.00
- Minimum 2 heures comprenant installation, débarrassage et 1 heure de service	
- Compter une personne pour 80 convives	
- En soirée, les heures payantes débutent à la fermeture du restaurant à 18h00	
Forfait livraison pour une commande de moins de 10 personnes	20.00
Nappage en tissu 120*180 (compter 3 nappes pour un buffet de deux tables)	6.00 p
Table haute et nappage	20.00 p
Droit de bouchon avec service	10.00 bt
Droit de bouchon sans service, location de verre	1.00 pp
Fleur et décoration sur demande	

Conditions

Le délai pour toute commande est de 5 jours ouvrable pour les demandes sans service et de 10 jours avec service. Hors délai, nous nous réservons le droit d'adapter la prestation demandée en accord avec le client.

Toute commande sera livrée et installée dans les espaces réservés à cet effet auprès d'AEGS. Pour rappel, il est interdit de consommer en dehors des espaces attribués.

Le matériel livré et non restitué sera facturé s'il n'est pas restitué au plus tard le lendemain.

Le nombre de participants doit être confirmé 5 jours ouvrables avant la manifestation. Ce nombre définitif sera pris en considération pour l'établissement de la facture finale.

En cas d'annulation d'une demande de prestation, vous serez facturé :

- Moins de 24 heures avant à 100%
- Moins de 48 heures avant à 50%

Les prix sont en francs Suisse et TVA incluse