

# Carte Traiteur De printemps

D'avril  
à juin 2024

Unil@101restos.ch  
Tél : 079/523.58.28

# Les Pauses café

<b>Pause du matin</b>	<b>5.50</b>	<b>Pause Gourmande</b>	<b>6.50</b>
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
<b>Pause sportive</b>	<b>6.50</b>	<b>Pause de l'après-midi</b>	<b>5.50</b>
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
<b>Pause express</b>	<b>3.90</b>		
Café	1dl		
Thé à choix	1p		
Jus de pommes de la région	1dl		
<b>Les additionnels</b>	<b>Pièce</b>		
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

<b>Formule Batochime</b>	<b>9.50</b>	<b>Formule Génopode</b>	<b>12.00</b>
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
<b>Formule Amphimax</b>	<b>8.50</b>		
Grande assiette froide garnie	400gr		
<i>Salade César ou Paysanne</i>			
<i>Boulgour aux boulettes de fallafels</i>			
Ballon de pain complet	40gr		
<b>Les additionnels</b>	<b>Pièce</b>		
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

<b>Formule Classique</b>	<b>7.00</b>	<b>Formule 101</b>	<b>18.50</b>
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
<b>Formule Tradition</b>	<b>15.00</b>	<b>Formule Étudiants</b>	<b>9.00</b>
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

<b>Forfait apéritif</b>	<b>10.00</b>	<b>A l'unité</b>	
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 rillette 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