

TIBITS TRAITEUR

Le plaisir gourmand pour vos événements.



Vegetarian & Vegan Restaurant | Bar | Take-Away | Traiteur
tibits Lausanne | Place de la Gare 11, 1003 Lausanne
events.lausanne@tibits.ch | 032 531 38 86 | www.tibits.ch | [f](#) [X](#) [📷](#) [@](#) [🎵](#)

tibits - Offre Traiteur

Décembre 2024 - Mars 2025

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. Chez nous, vous trouverez différents délices végétariens et végétaliens faits maison.

Aujourd'hui, près de 90% 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, 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

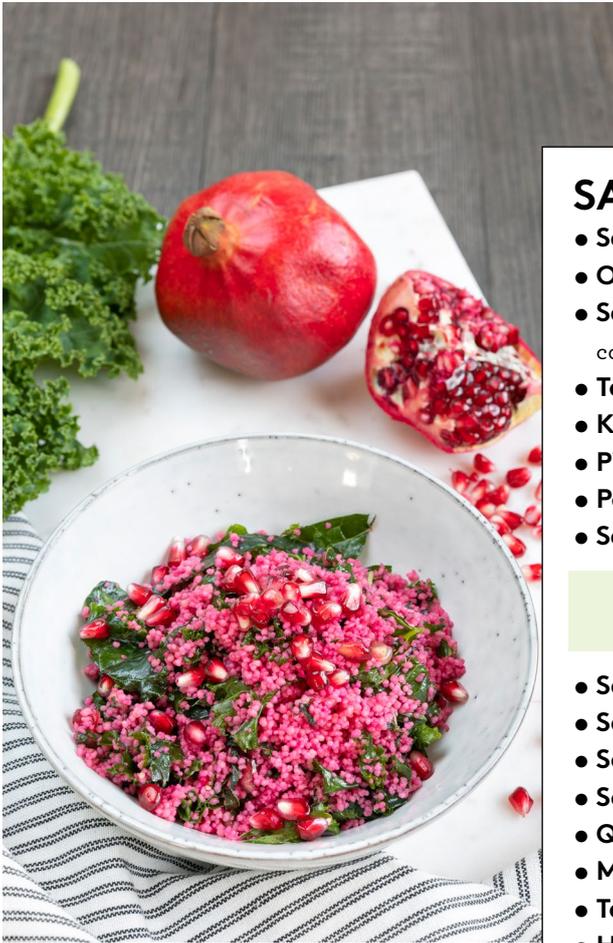
CONTACT

events.lausanne@tibits.ch

www.tibits.ch/fr/traiteur/offre-traiteur

032 531 38 86

mmmm...



SALADES & ANTIPASTI

- **Salade Novo** tofu brouillé au sel Kala Namak & drink soja-amandes
- **Olives Cerignola** au persil frais (petite portion uniquement)
- **Salade de haricots séchés suisses** avec notre sauce aux noix et coriandre fraîche
- **Taboulé** au chou kale & graines de grenade avec menthe (décembre-janvier)
- **Kimchi** au chou kale & pousses de haricots mungo, légèrement épicé
- **Pickles de courge** au sésame noir & harissa, légèrement épicé (décembre)
- **Poivrons façon antipasti** avec origan & persil
- **Salade wakamé** avec vermicelles chinois

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

- **Salade de fenouil** aux oranges (décembre-janvier)
- **Salade de lentilles** avec dés de légumes & ciboulette
- **Salade d'orecchiette** tofu bio, olives & tomates
- **Salade de couscous orientale** pois chiches & raisins secs (février)
- **Quinoa** au curry & canneberges
- **Mousse de carottes au raifort** à la ciboulette
- **Tartare végétalien** à base d'okara, cornichons, carottes, panais & câpres
- **Houmous au zaatar** avec thym, sumac, sésame & menthe

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

- **Salade de pommes de terre à la française** avec ciboulette et persil
- **Salade de betterave rouge** à la vinaigrette à la moutarde
- **Chou rouge** aux aïrelles
- **Salade de carottes** d'après la recette secrète de tibits

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

● Verrine

Taboulé au chou kale & graines de grenade / Salade de lentilles / Salade de couscous orientale / Quinoa au curry & canneberges / Mousse de carottes au raifort / Mix d'olives / Mélange de noix tibits / Houmous au zaatar

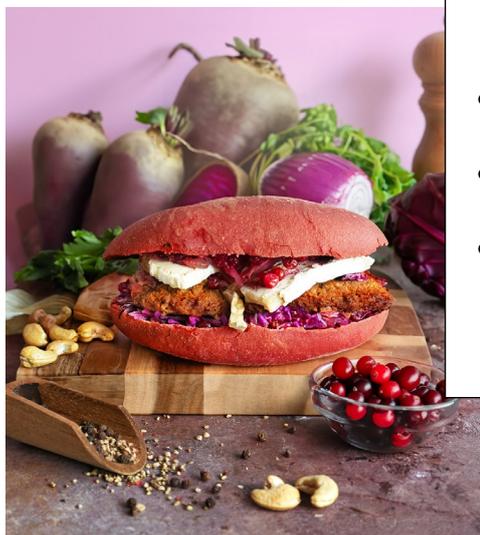
par verrine **4.50 / 5.50**





SANDWICHES

- **Bagel Novo** 6.80
sandwich aux «oeufs» végétaliens à base de tofu brouillé, pain aux céréales sans gluten, amandes, sel Kala Namak & pousses de radis
- **Bagel à la mousse de carottes au raifort** 6.80
pain d'épeautre façon bretzel pousses de saison
- **Sandwich Kebab - en demi** 5.50
pain focaccia au kebab de seitan & sauce cocktail végétale
- **Ruby Royale Burger - en demi** 6.00
pain focaccia coloré à la betterave rouge & burger aux haricots Red Kidney avec New Roots Soft White à base de noix de cajou, chou rouges aux aïrelles, tomates & oignons



SOUPES

- **Soupe à l'orge des Grisons**
carottes, poireaux, céleris & haricots blancs
- **Harira**
soupe de légumes marocaine, légèrement épicé
- **Soupe de courge aux marrons**
- **Soupe de poireau au quinoa**
- **Soupe Mulligatawny**
soupe anglaise au curry, avec pommes, lentilles, très épicé
- **Soupe de panais et coco** au curry
- **Pot-au-feu**
légumes racines, poireaux & tofu fumé bio
- **Soupe de carottes** aux carottes de la propre variété tibits
- **Soupe de patates douces thaïlandaise**
avec lait de coco & citronnelle, légèrement épicé
- **Soupe aux cacahuètes**
au riz Basmati

par 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



SOUPES

Les soupes sont également idéales pour les services traiteur. Nous offrons la possibilité de livrer nos soupes froides à réchauffer dans des bouteilles de 1 litre.

SNACKS CHAUDS

- **Galettes d'aubergine** env. 20 pièces
à la menthe
- **Choux-fleurs Buffalo** 1 kg
- **Calzone Piccolo** env. 15 pièces
aux champignons, tomates & basilic,
moyennement épicé
- **Falafels** env. 50 pièces
Boulettes de pois chiches croustillantes d'après
notre recette maison
- **Kachori** env. 20 pièces
rissoles indiennes farcies aux petits pois & poivrons
- **Onion rings**
oignons frits dans une pâte à beignet à la bière
- **Nuggets de betterave**
aux pommes de terre, coriandre, gingembre, cannelles & noix de cajou, moyennement épicé
- **Samosas** env. 15 pièces
rissoles indiennes farcies aux pommes de terre, légumes & feuilles de curry, légèrement épicé
- **Pide turque** env. 15 pièces
au haché de soja & à la menthe, légèrement épicé

chaque portion **50.00**

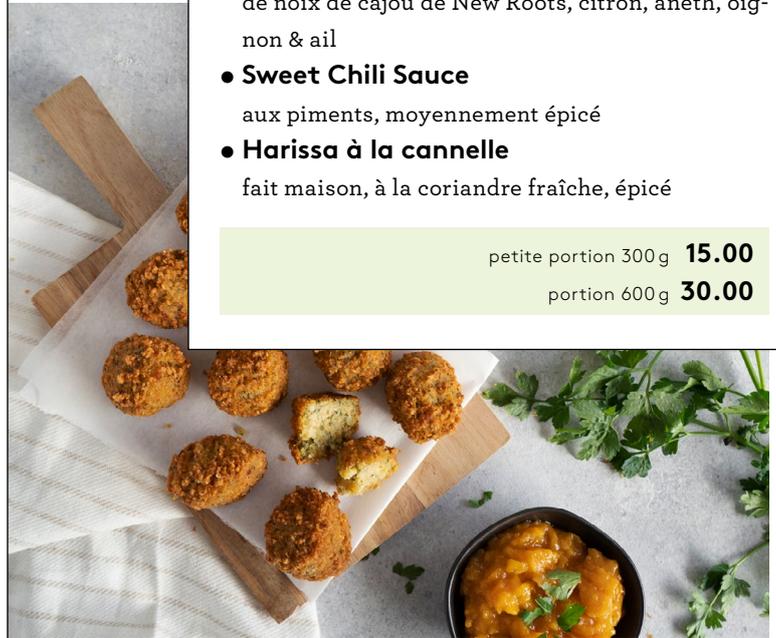


SAUCES & CHUTNEYS

- **Chutney aux aïrelles**
- **Sauce cocktail**
fait maison
- **Chutney courge-yuzu**
- **Tzatziki New Roots**
fait maison, avec alternative au yogourt à base de noix de cajou de New Roots, citron, aneth, oignon & ail
- **Sweet Chili Sauce**
aux piments, moyennement épicé
- **Harissa à la cannelle**
fait maison, à la coriandre fraîche, épicé

petite portion 300g **15.00**

portion 600g **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
- **Demi brownie** 1.10
- **Tartelette de Linz** 6.30
sans gluten, aux noisettes
- **Mini-kouglof aux carottes** 3.20

- **Blondie** 2.10
avec chocolat blanc végétal, caramel, farine d'épeautre, amandes & noix (janvier-février)
- **Muffin Death by Chocolate** 4.30
à la farine d'épeautre (décembre)
- **Triangle aux noix** 4.50
avec amandes, noisettes & confiture aux framboises (décembre)
- **Etoile à la cannelle** 3.80
végétalien, amandes & noisettes (décembre)

- **Gâteau aux marrons** 45.00
à la farine d'épeautre (décembre), 10-12 personnes
- **Gâteau à l'orange & dattes** 45.00
à la farine d'épeautre (janvier-février)
- **Gâteau aux quetsches & cannelle** 52.00
sans gluten, avec amandes, 10-12 personnes

- **Salade de fruits** 1 kg 35.00
- **Dessert du jour** Nos pâtisseries préparent chaque jour de délicieux desserts de saison.





MÉDITERRANÉE
159.00



CLASSIQUE
129.00

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 végétalien
pain sans gluten
- Tartelette à la mousse de carottes au raifort
- Dattes farcies au Soft White
alternative au fromage à base de noix de cajou
- Brochette de légumes antipasti

● INFO: La composition des plateaux est fixe.

[Com-
mander
ici](#)

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.

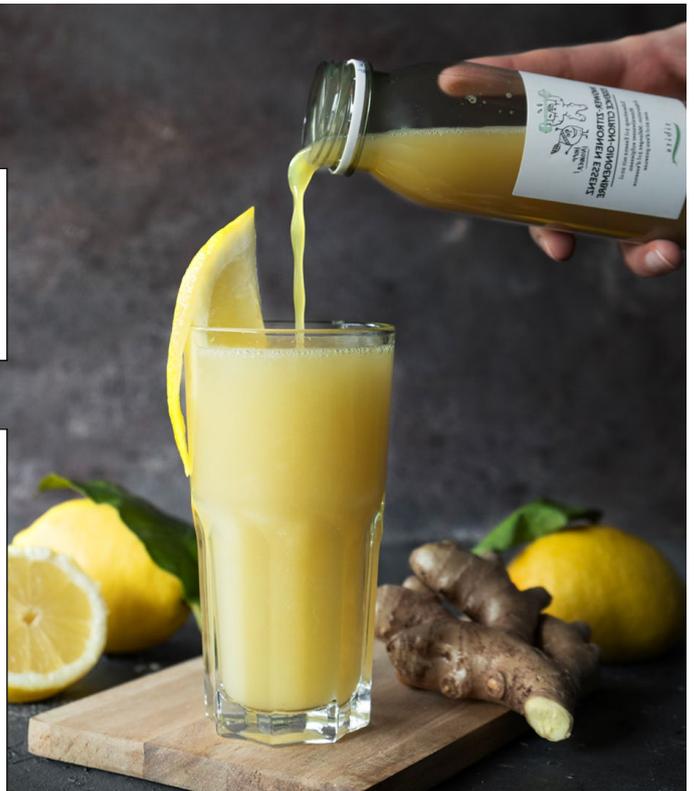


FRESH!**BOISSONS**

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 24.00
- Green Fitness 1l 24.00
jus fraîchement pressé | pomme, fenouil, citron
à l'herbe d'épeautre ou aux épinards, selon la saison
- Jus carotte-pomme-gingembre 1l 24.00
jus fraîchement pressé | fenouil & citron
- Tutti Frutti 1l 24.00
jus fraîchement pressé | orange, pomme, poire
banane & kiwi

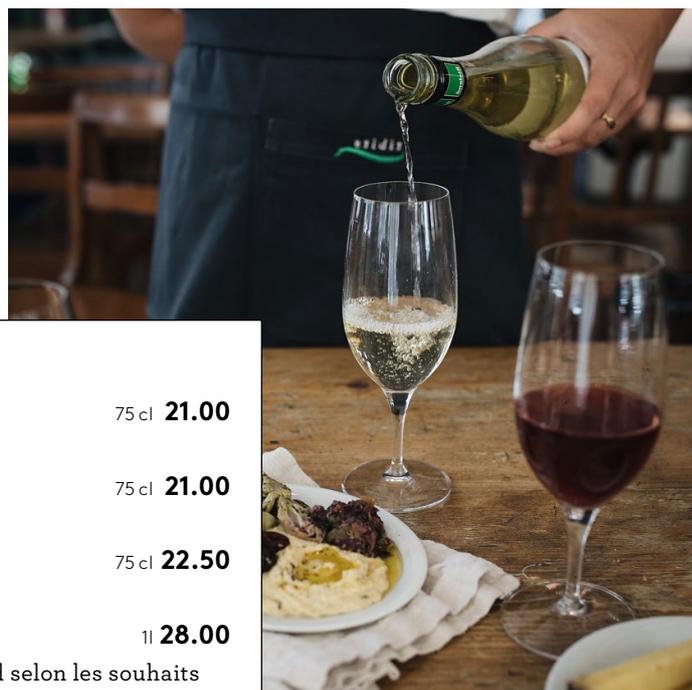




TIBITS PROSECCO

● **Prosecco Treviso** (Conegliano, IT, bio)

75 cl **24.50**



VINS

- **Syrah Rosé Pays d'Hérault IGP** 75 cl **21.00**
(Rosé, Languedoc, FR, Bio)
- **Mont-sur-Rolle Grand-Cru** 75 cl **21.00**
(Blanc, La Côte, CH, Demeter)
- **Mont-sur-Rolle Velours Côtier** 75 cl **22.50**
(Rouge, La Côte, CH, Demeter)
- **Vin Chaud** 1l **28.00**
d'après notre recette maison, chaud ou froid selon les souhaits



BIÈRES

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

