

# TIBITS TRAITEUR

Le plaisir gourmand pour vos événements.

**OFFRE**

Du 6 juin au  
4 septembre 2024



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](http://www.tibits.ch) | [f](#) [X](#) [@](#) [d](#)

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](mailto: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. Les commandes sont à confirmer jusqu'à trois jours ouvrables à l'avance, sous réserve de nos disponibilités.

## 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 m<sup>2</sup> 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](http://www.tibits.ch/evenements)

## CONTACT

[events.lausanne@tibits.ch](mailto:events.lausanne@tibits.ch)

[www.tibits.ch/fr/traiteur/offre-traiteur](http://www.tibits.ch/fr/traiteur/offre-traiteur)

032 531 38 86



mmmm...

## PLATS FROIDS, SALADES & ANTIPASTI

- **Salade Novo** tofu brouillé au sel Kala Namak
- **Salade de tomates Bloody Mary**  
au céleri-branche, moyennement épicé
- **Taboulé libanais**  
au boulgour, tomates, persil, épinard, menthe & coriandre
- **Mélange d'olives** au persil frais
- **Salade protéinée végétale** aux drêches de bière marinées avec poireaux, pickles d'oignons & câpres

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

- **Artichauts façon antipasti** à l'origan
- **Kimchi** aux oignons nouveaux, pousses de haricots mungo, tomates cerises, coriandre fraîche, légèrement épicé
- **Mousse de carottes au raifort** à la ciboulette
- **Houmous au zaatar** avec thym, sumac & menthe
- **Tartare végétalien** okara, cornichons, carottes, panais & câpres

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

- **Cole-slaw** à base de chou blanc & carottes
- **Salade de pommes de terre**  
au vinaigre balsamique & graines de moutarde
- **Salade de carottes** d'après notre recette maison

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

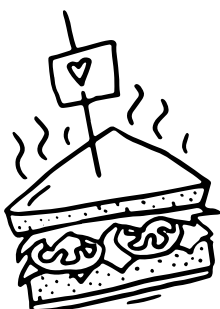
- **En verrine**  
Taboulé libanais / Salade protéinée végétale / Mousse de carottes au raifort / Houmous au zaatar / Mélange d'olives / Mélange de noix tibits

par verrine **4.50 / 5.50**



## SANDWICHES

- **Sandwich aux légumes Antipasti** **7.80**  
au basilic, roquette & alternative à la crème fraîche à base de noix de cajou
- **Sandwich Kebab - en demi** **4.50**  
pain focaccia au kebab de seitan, tomates, oignons & sauce cocktail végétale
- **Sandwich Pulled Seitan** **8.30**  
avec pickles de concombre, légèrement épicé
- **Sandwich à la mousse de carottes au raifort** **6.80**  
pain aux céréales sans gluten, avec pousses de radis





## SNACKS CHAUDS

- **Choux-fleurs Buffalo** 1kg
- **Calzone Piccolo** env. 15 pièces  
aux champignons, tomates & basilic, moyennement épicé
- **Falafels** env. 50 pièces
- **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
- **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
- **Onion rings**  
oignons frits dans une pâte à beignet à la bière

chaque portion **47.00**

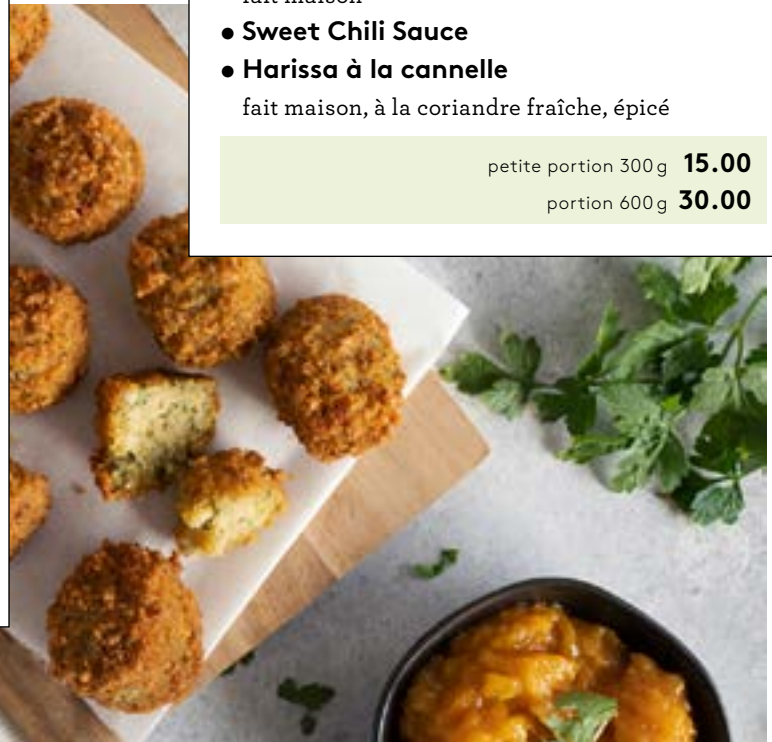


## SAUCES & CHUTNEYS

- **Chutney abricot-gingembre**
- **Sauce cocktail**  
fait maison
- **Tzatziki New Roots**  
fait maison
- **Sweet Chili Sauce**
- **Harissa à la cannelle**  
fait maison, à la coriandre fraîche, épicé

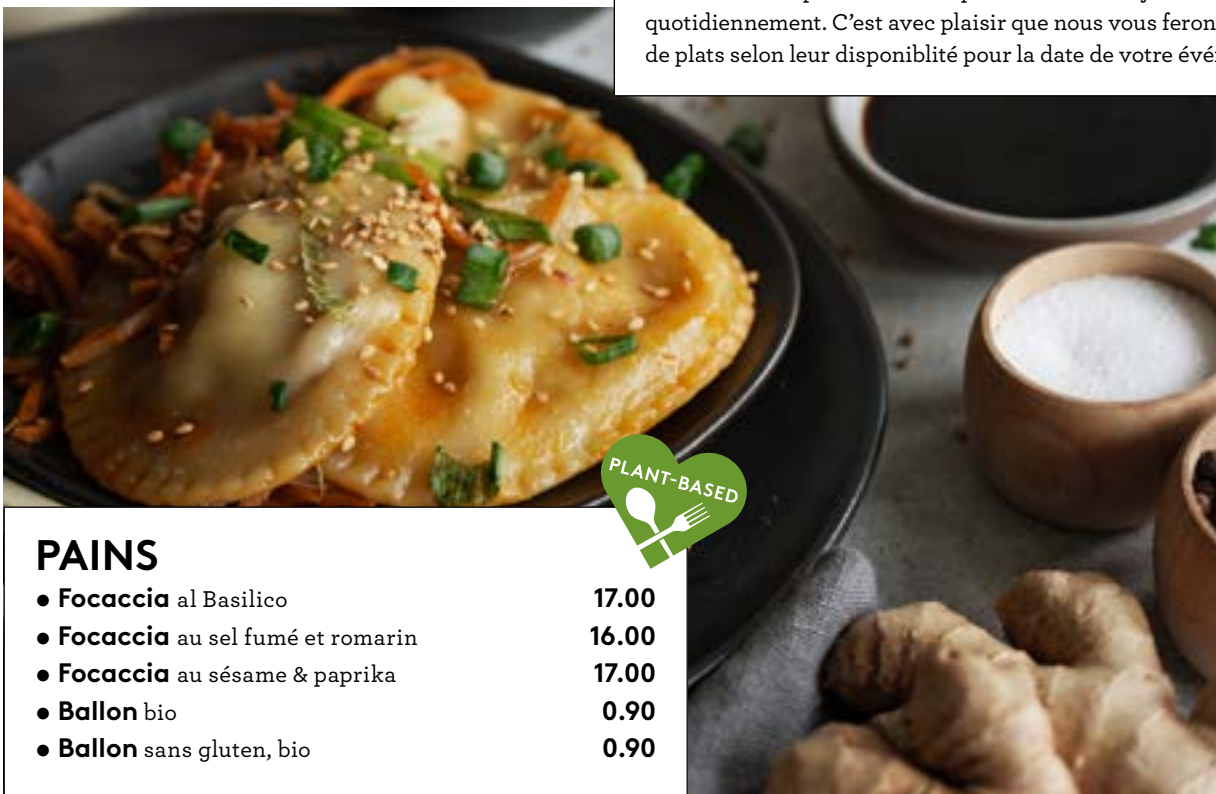
petite portion 300g **15.00**

portion 600g **30.00**



## PLATS CHAUDS

La sélection de plats chauds dépend de l'offre du jour et évolue donc quotidiennement. C'est avec plaisir que nous vous ferons une sélection de plats selon leur disponibilité pour la date de votre événement.



## PAINS

- **Focaccia al Basilico** 17.00
- **Focaccia au sel fumé et romarin** 16.00
- **Focaccia au sésame & paprika** 17.00
- **Ballon bio** 0.90
- **Ballon sans gluten, bio** 0.90



## SPÉCIALITÉS POUR GRILLADE

pour le plaisir de griller

- **Bratus** saucisse végétale (paquet de 5 pièces) **5.50/pièce**
- **tibits Burger Patty** (paquet de 5 pièces) **4.50/pièce**
- **Brochettes de légumes antipasti**  
avec sauce harissa (paquet de 10 pièces) **5.50/pièce**
- **Pommes de terre en papillote** précuites  
(paquet de 6 pièces) **4.50/pièce**

## PÂTISSERIES & DESSERTS

- **Amaretti** **3.20**
- **Petit brownie** **1.10**
- **Mini-kouglof aux carottes** **3.20**
- **Muffin aux abricots** **4.30**  
à la farine d'épeautre & amandes (juillet-septembre)
- **Tartelette aux abricots & noisettes** **6.50**  
sans gluten (juin)
- **Tranche de crumble fraise-rhubarbe** **5.50**  
(juin)
- **Tartelette de Linz** **6.50**  
sans gluten, aux noisettes (juillet-septembre)
- **Tranche aux amandes** (juin) **4.30**
- **Muffin citron-pavot** (juin) **4.30**
  
- **Gâteau aux framboises** **52.00**  
sans gluten, avec amandes
- **Salade de fruits** 1 kg **35.00**
- **Dessert du jour** cheesecakes, crèmes,  
selon la saison





159.00



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, il est possible de se servir directement au buffet du restaurant selon vos envies. Il est donc tout à fait possible de prendre plusieurs plats. Vous bénéficierez alors d'un prix 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
- Cerise avec citron vert 1l **24.00**





## TIBITS PROSECCO

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

75 cl **24.50**



## VINS

- **Syrah Rosé Pays d'Hérault IGP**

(Rosé, Languedoc, FR, Bio)

75 cl **21.00**

- **Mont-sur-Rolle Grand-Cru**

(Blanc, La Côte, CH, Demeter)

75 cl **21.00**

- **Mont-sur-Rolle Velours Côtier**

(Rouge, La Côte, CH, Demeter)

75 cl **22.50**



## BIÈRES

- **Bières en bouteille** sélection de la région

33 cl **6.50**