

# TIBITS TRAITEUR

Le plaisir gourmand pour vos événements.

**OFFRE**

Du 5 septembre au  
4 décembre 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...



## SALADES & ANTIPASTI

- **Salade Novo** tofu brouillé au sel Kala Namak & drink soja-amandes
- **Salade de haricots séchés suisses**  
avec notre sauce aux noix et coriandre fraîche (octobre-décembre)
- **Kimchi** aux oignons nouveaux, pousses de haricots mungo, tomates cerises & coriandre fraîche, légèrement épicé (septembre-octobre).
- **Kimchi** au chou kale & pousses de haricots mungo, légèrement épicé (novembre-décembre)
- **Pickles de courge** au sésame noir & harissa, légèrement épicé (octobre-décembre)
- **Mélange d'olives** au persil frais
- **Salade Poké Bowl** avec émincé végétal au curry rouge & accompagnements de saison (septembre)
- **Salade Power** pois jaunes au cerfeuil, menthe & thym citron

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

- **Aubergine façon antipasti** avec de la roquette, légèrement épicé
- **Chirashi sushi** riz japonais mariné aux légumes, algues & sésame (octobre-décembre)
- **Salade de chou plume & navet** aux noix & canneberges (octobre-décembre)
- **Salade de lentilles** lentilles beluga, brune & rouge, pommes & herbes
- **Salade d'orecchiette** au tofu bio, olives & tomates
- **Mousse de carottes au raifort**
- **Chou frisé** avec graines teriyaki (septembre)
- **Tartare végétalien** okara, cornichons, carottes, panais & câpres

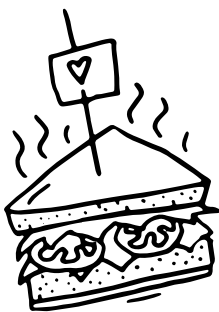
petite portion 700 g **28.00**  
portion 1500 g **56.00**

- **Houmous au zaatar** avec thym, sumac & menthe
- **Salade de pommes de terre** au vinaigre balsamique & graines de moutarde
- **Salade de carottes** d'après la recette secrète de tibits
- **Chou rouge** aux airelles

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

- **Verrine**  
Aubergine façon antipasti / Salade de lentilles / Salade Power / Mousse de carottes au raifort / Houmous au zaatar / Mélange d'olives / Mélange de noix tibits

par verrine **4.50 / 5.50**





## SANDWICHES

- **Bagel Novo** 6.80  
au tofu brouillé, amandes, sel kala namak & pousses de radis
- **Sandwich Kebab - en demi** 5.00  
pain focaccia au kebab de seitan, tomates, oignons & sauce cocktail végétale
- **Ruby Royale Burger - en demi** 5.50  
pain focaccia coloré à la betterave rouge & burger aux haricots Red Kidney avec New Roots Soft White à base de noix de cajou, choux rouges aux aïelles, tomates & oignons
- **Sandwich à la mousse de carottes au raifort** 6.80  
pain aux céréales sans gluten, avec pousses de radis

## SOUPES

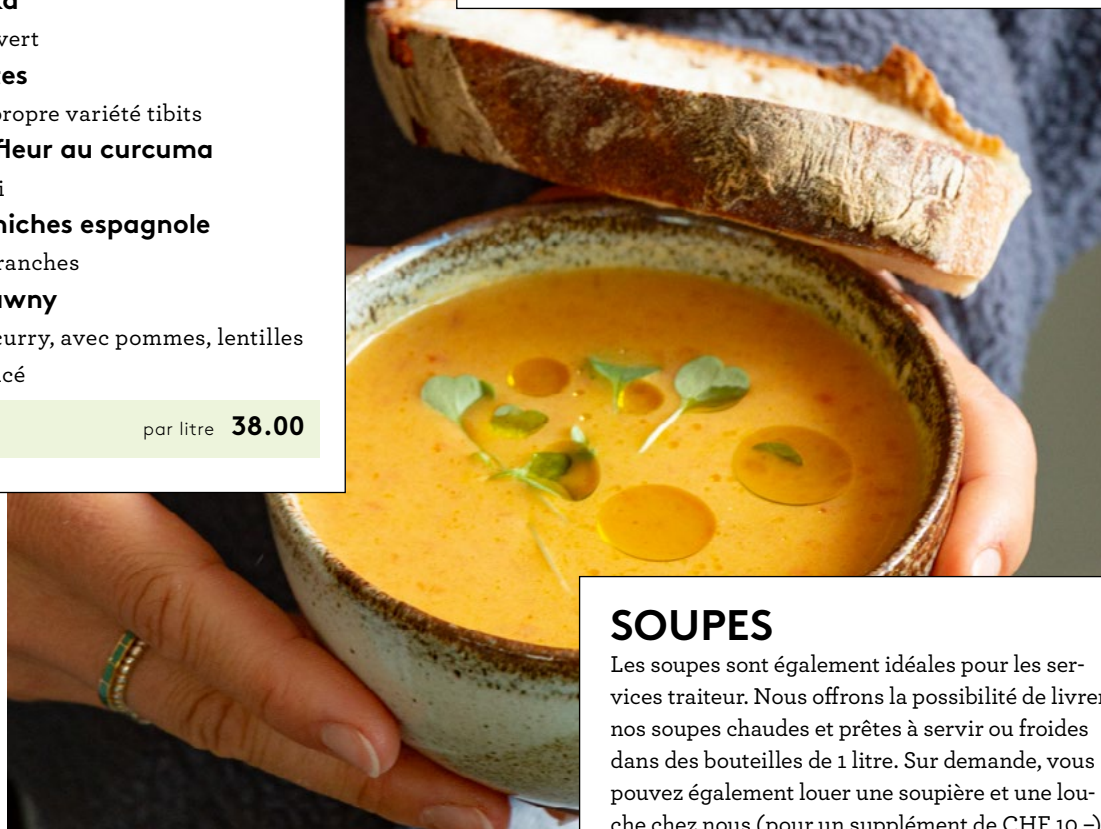
- **Soupe à l'orge des Grisons**  
carottes, poireaux, céleris & haricots blancs
- **Soupe au paprika**  
avec de l'épeautre vert
- **Soupe de carottes**  
aux carottes de la propre variété tibits
- **Soupe de chou-fleur au curcuma**  
aux épices tandoori
- **Soupe de pois chiches espagnole**  
avec épinards en branches
- **Soupe Mulligatawny**  
soupe anglaise au curry, avec pommes, lentilles & curcuma, très épicé

par litre **38.00**



## 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



## SOUPES

Les soupes sont également idéales pour les services traiteur. Nous offrons la possibilité de livrer nos soupes chaudes et prêtes à servir ou froides dans des bouteilles de 1 litre. Sur demande, vous pouvez également louer une soupière et une louche chez nous (pour un supplément de CHF 10.-).



## 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
- **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, cannelle & noix de cajou, moyennement épicé
- **Samosas** env. 15 pièces  
rissoles indiennes farcies aux pommes de terre & feuilles de curry
- **Pide turque** env. 15 pièces  
au haché de soja & à la menthe, légèrement épicé

chaque portion **50.00**



## SAUCES & CHUTNEYS

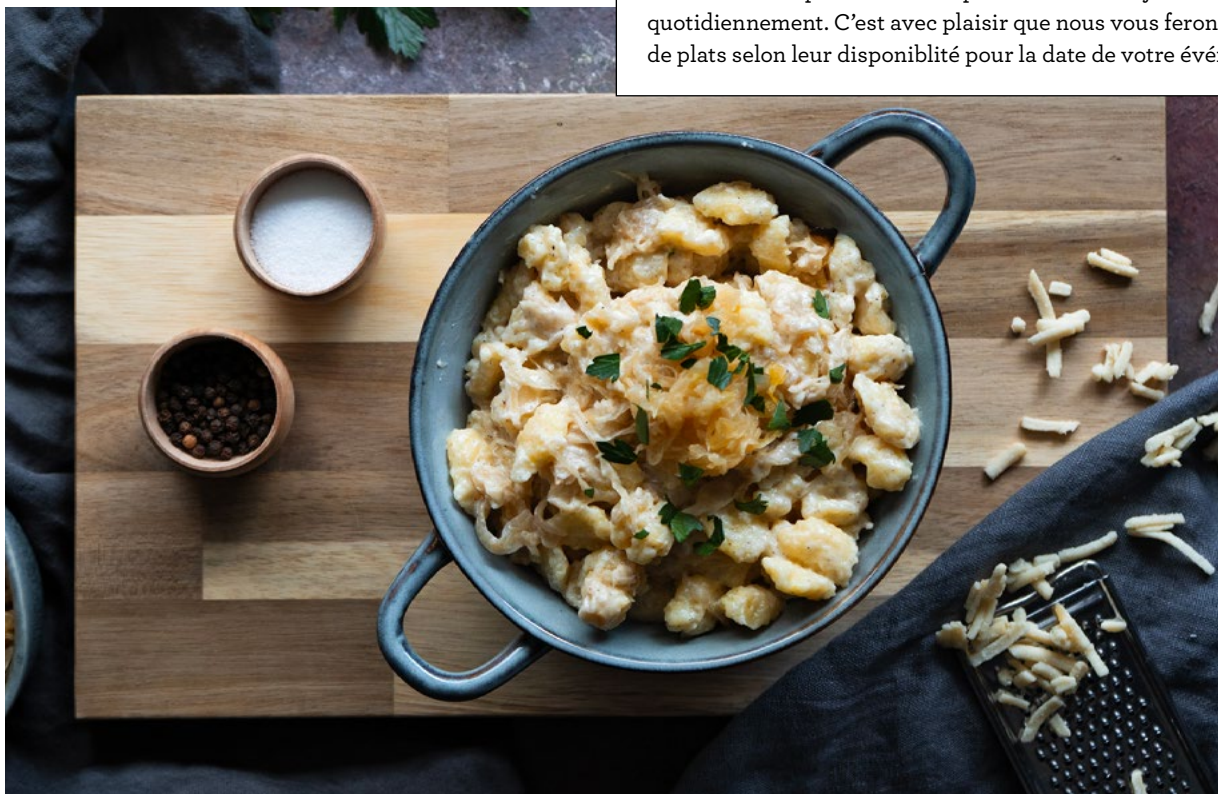
- **Chutney aux airelles**
- **Sauce cocktail**  
fait maison
- **Tzatziki New Roots**  
fait maison, avec alternative au yogourt à base de noix de cajou de New Roots, citron, aneth, oignon & ail
- **Sweet Chili Sauce**
- **Harissa à la cannelle**  
fait maison, à la coriandre fraîche, épicé

petite portion 300g **15.00**  
portion 600g **30.00**



## PLATS CHAUDS

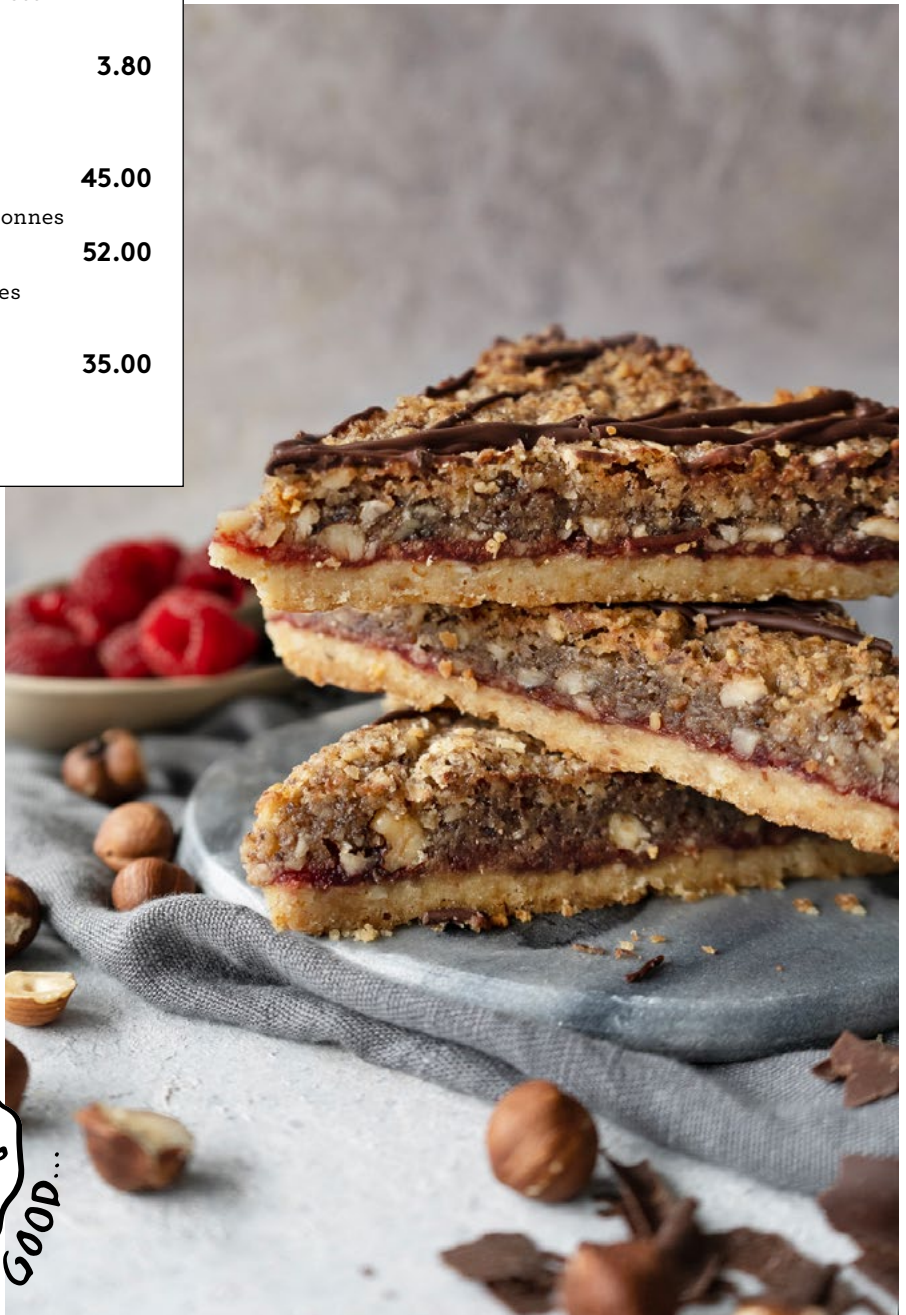
La sélection de plats chauds dépend de l'offre du jour et évolue donc quotidiennement. C'est avec plaisir que nous vous ferons une sélection de plats selon leur disponibilité pour la date de votre événement.





## PÂTISSERIES & DESSERTS

- **Amaretti** 3.20
- **Petit brownie** 1.10
- **Tartelette de Linz** 6.30  
sans gluten, aux noisettes
- **Mini-kouglof aux carottes** 3.20
  
- **Muffin Death by Chocolate** 4.30  
à la farine d'épeautre (novembre-décembre)
- **Dés de pain d'épices** 4.50  
à la farine d'épeautre, amandes & noisettes  
(septembre-octobre)
- **Muffin citron-matcha** 4.30  
à la farine d'épeautre & amandes (septembre-octobre)
- **Triangle aux noix** 4.50  
amandes, noisettes & confiture aux framboises  
(novembre-décembre)
- **Etoile à la cannelle** 3.80  
amandes & noisettes (décembre)
  
- **Gâteau aux marrons** 45.00  
à la farine d'épeautre (nov-déc), 10-12 personnes
- **Gâteau aux quetsches & cannelle** 52.00  
sans gluten, avec amandes, 10-12 personnes
  
- **Salade de fruits** 1 kg 35.00
- **Dessert du jour** cheesecakes, crèmes & autres spécialités de 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
- 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**

(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**