

# TIBITS TRAITEUR

Le plaisir gourmand pour vos événements.



**OFFRE**

Du 6 mars  
au 4 juin 2025

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](https://www.tibits.ch) | [f](#) [@](#) [i](#)





## 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. 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.

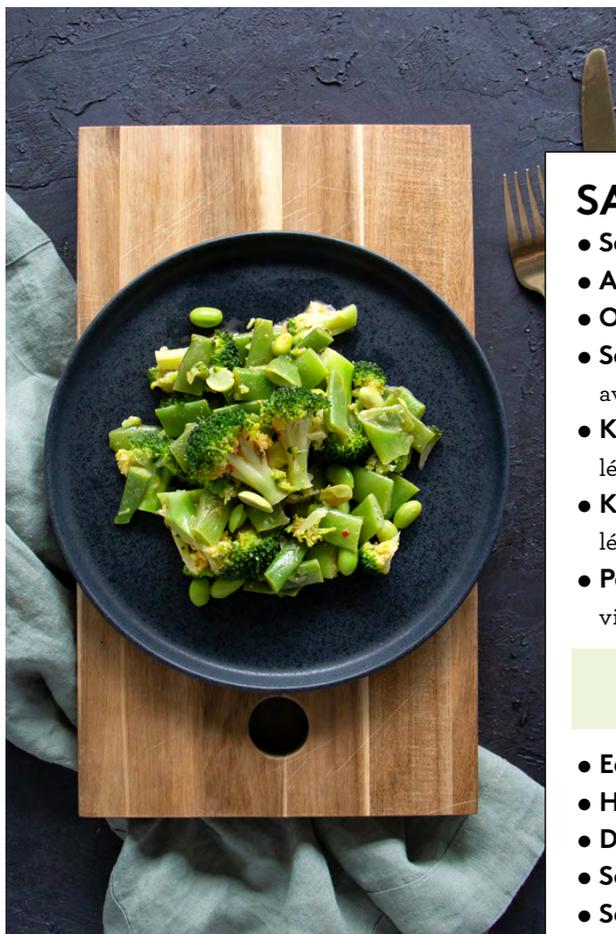
Plus d'informations sur [www.tibits.ch/evenements](http://www.tibits.ch/evenements)

## 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



## SALADES & ANTIPASTI

- **Salade Novo** tofu brouillé au sel Kala Namak, drink soja-amande
- **Artichauts façon antipasti** à l'origan (mai)
- **Olives Cerignola** au persil frais (seulement en petite portion) (mars)
- **Salade de pâtes aux tomates Datterini**  
avec du basilic frais (avril-mai)
- **Kimchi** avec oignons nouveaux, pousses de haricots mungo, légèrement épicé
- **Kisir** boulgour, tomates, oignons nouveaux & graines de grenade, légèrement épicé (avril-mai)
- **Power Greens** brocoli, haricots coco & fèves de soja, vinaigrette chili-fruits, moyennement épicé

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

- **Edamole** fèves de soja, petits pois & coriandre
- **Houmous marocain** avec citron confit au sel, sésame & zaatar
- **Dal indien** aux lentilles rouges, tomates & coriandre
- **Salade d'orecchiette** au tofu bio, olives & tomates (mars)
- **Salade de couscous orientale** pois chiches & raisins secs (mars)
- **Tartare tibits** à base d'okara, cornichons, carottes, panais & câpres

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

- **Salade de cole-slaw** à base de chou blanc & carottes
- **Concombre** à l'aneth frais, cru
- **Salade de pommes de terre** à la française avec ciboulette & persil frais au vinaigre balsamique & graines de moutarde
- **Salade de carottes** d'après notre recette secrète

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

### ● En Verrine

Kisir / Dal indien / Salade de couscous orientale / Mousse de carottes au raifort / Houmous marocain / Mélange d'olives / Mélange de noix tibits

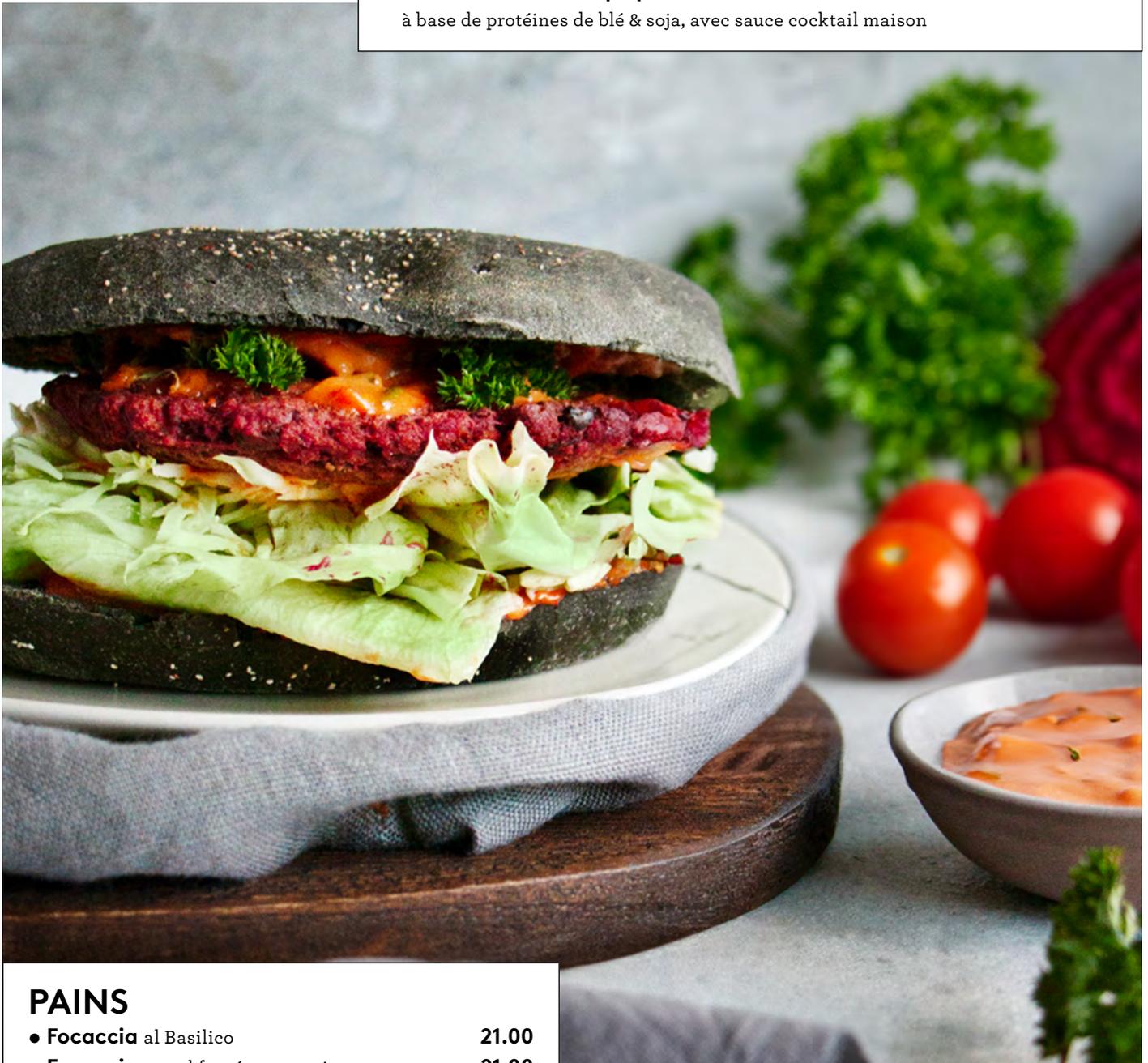
par verrine **4.50 / 5.50**





## SANDWICHES

- **Black Teff Burger - en demi** 5.50  
 à base de protéines de blé & soja, haricots rouges & champignons,  
 sauce cocktail végétale, tomates & oignons
- **Kebab Sandwich - en demi** 5.50  
 pain focaccia au kebab de seitan mariné & sauce cocktail végétale
- **Sandwich à la mousse de carotte au raifort** 6.80  
 pain aux céréales sans gluten, avec pousses de radis
- **Sandwich à l'escalope panée - en demi** 4.00  
 à base de protéines de blé & soja, avec sauce cocktail maison



## 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

## SNACKS CHAUDS

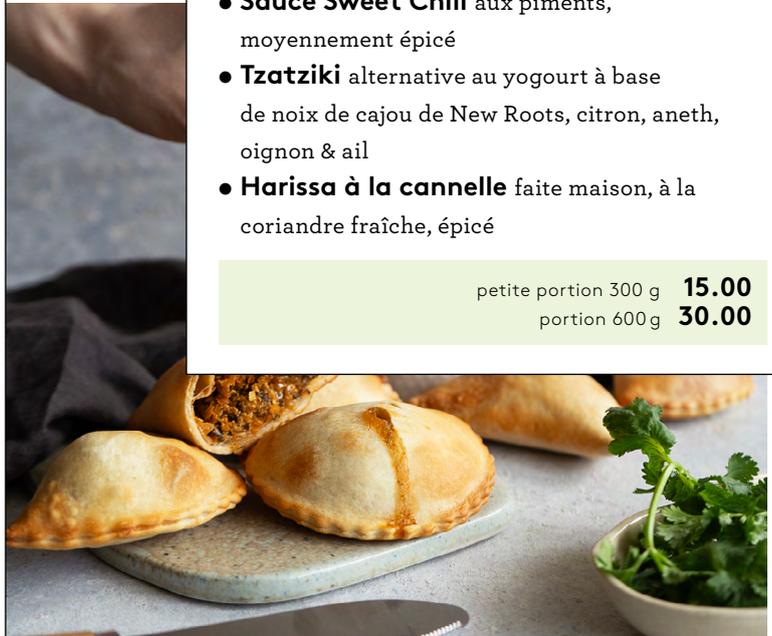
- **Galettes d'aubergine** env. 15 pièces  
avec menthe
- **Choux-fleurs Buffalo** 1 kg
- **Calzone Piccolo** env. 15 pièces  
garni de champignons, tomates & basilic,  
moyennement épicé
- **Falafels** env. 50 pièces  
boulettes de pois chiches croustillantes d'après  
notre recette maison
- **Rouleaux 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
- **Jalapeños** env. 25 pièces  
piments farcis à la crème aigre, doux
- **Kachori** env. 20 pièces  
rissoles indiennes farcies aux petits pois &  
poivrons
- **Onion rings** 1kg  
Oignon frits dans une pâte à beignet à la bière
- **Samosas** env. 15 pièces  
rissoles indiennes farcies aux pommes de  
terre & feuilles de curry, légèrement épicé
- **Galettes quinoa-épinard** env. 20 pièces  
pommes de terre & noix de muscade

chaque portion **50.00**

## SAUCES & CHUTNEYS

- **Sauce buffalo** sauce mayonnaise  
végétale, sambal oelek & poivre de cayenne,  
moyennement épicé
- **Sauce cocktail** d'après notre recette maison
- **Chutney mangue-pomme**  
à la cannelle & coriandre, épicé
- **Sauce Sweet Chili** aux piments,  
moyennement épicé
- **Tzatziki** alternative au yogourt à base  
de noix de cajou de New Roots, citron, aneth,  
oignon & ail
- **Harissa à la cannelle** faite maison, à la  
coriandre fraîche, épicé

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



## PLATS CHAUDS

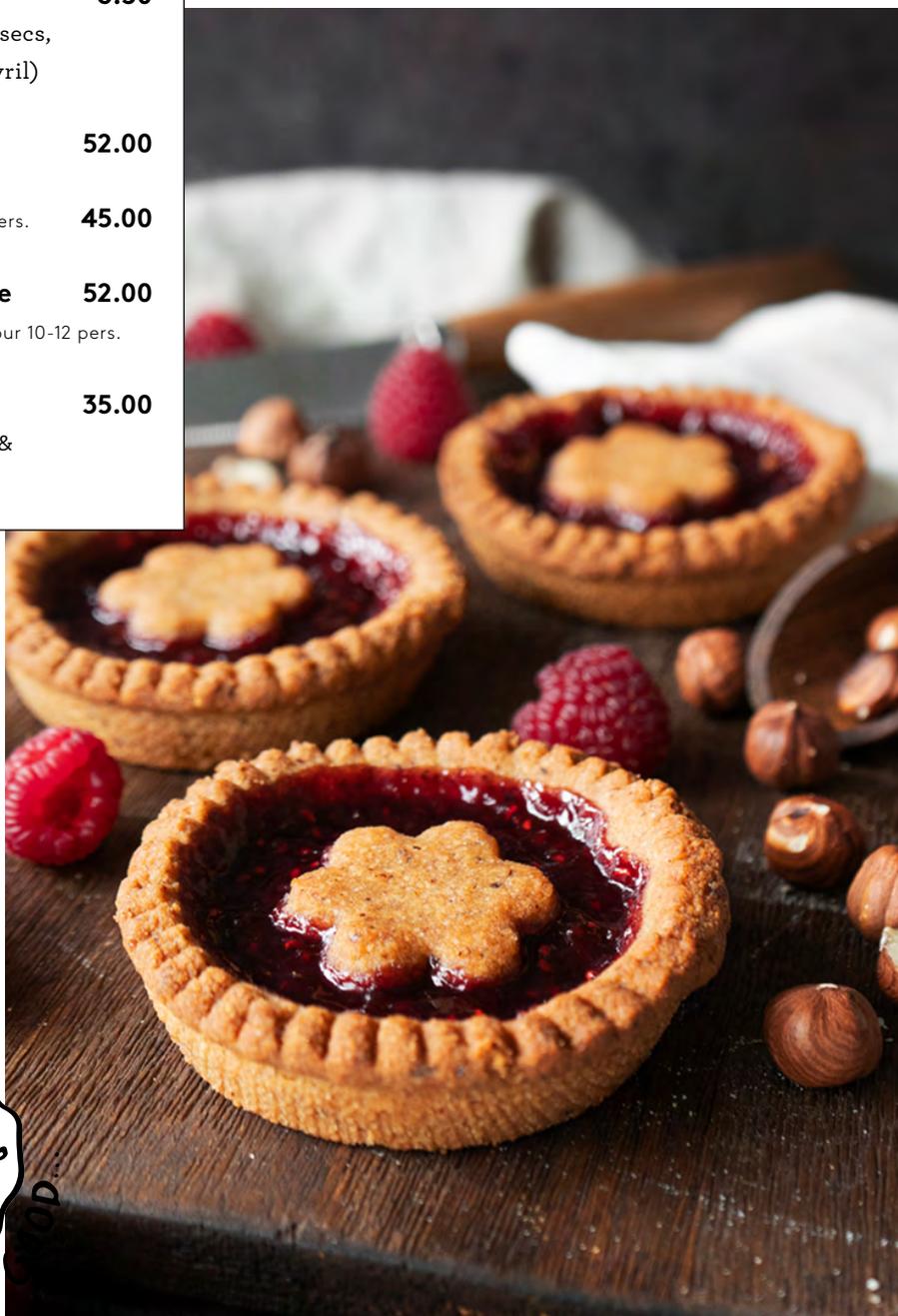
Chez tibits, nous avons à cœur de travailler au rythme des saisons. Notre équipe en cuisine sera ravie de vous proposer une délicieuse sélection de plats faits maison, selon l'offre actuelle pour la date de votre événement.





## PÂTISSERIES & DESSERTS

- **Amaretti** 3.20  
sans farine, avec amandes
- **Demi brownie** 2.20  
farine d'épeautre & noix
- **Tartelette de Linz** 6.30  
sans gluten avec noisettes
- **Mini kouglof** 3.20  
aux fruits de la passion & mangue
  
- **Roulés à la cannelle** 3.80  
et son glaçage au sucre (mai-juin)
- **Barre aux amandes** (mars-avril) 4.30
- **Tranche de crumble à la rhubarbe** 5.50  
farine d'épeautre & amandes (mai-juin)
- **Tartelette Schlorzi** 6.30  
spécialité du Toggenburg, avec des fruits secs,  
aromatisé à l'eau-de-vie de fruits (mars-avril)
  
- **Gâteau aux carottes** pour 10-12 pers. 52.00  
sans gluten, aux amandes (mai-juin)
- **Gâteau banane-chocolat** pour 10-12 pers. 45.00  
farine d'épeautre & amandes (mai-juin)
- **Gâteau aux quetsches à la cannelle** 52.00  
sans gluten, avec amandes (mars-avril) pour 10-12 pers.
  
- **Salade de fruits** 1 kg 35.00
- **Dessert du jour** cheezecakes, tiramisu &  
crèmes, selon la saison





MÉDITERRANÉEN  
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 **27.00**
- **Green Fitness** 1l **27.00**  
jus fraîchement pressé | pomme, fenouil, citron  
à l'herbe d'épeautre ou aux épinards, selon la saison
- **Jus carotte-pomme-gingembre** 1l **27.00**  
jus fraîchement pressé | fenouil & citron
- **Tutti Frutti** 1l **27.00**  
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**