

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 | [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. 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-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**

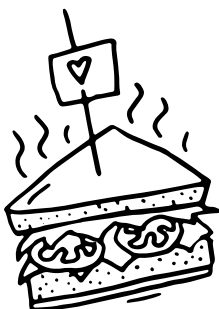
- **Salade de cole-slaw** à base de chou blanc & carottes
- **Concombre** à l'aneth frais, cru
- **Salade de pommes de terre** à la française avec ciboulette & persil frais au vinaigre balsamique & graines de moutarde
- **Salade de carottes** d'après notre recette secrète

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

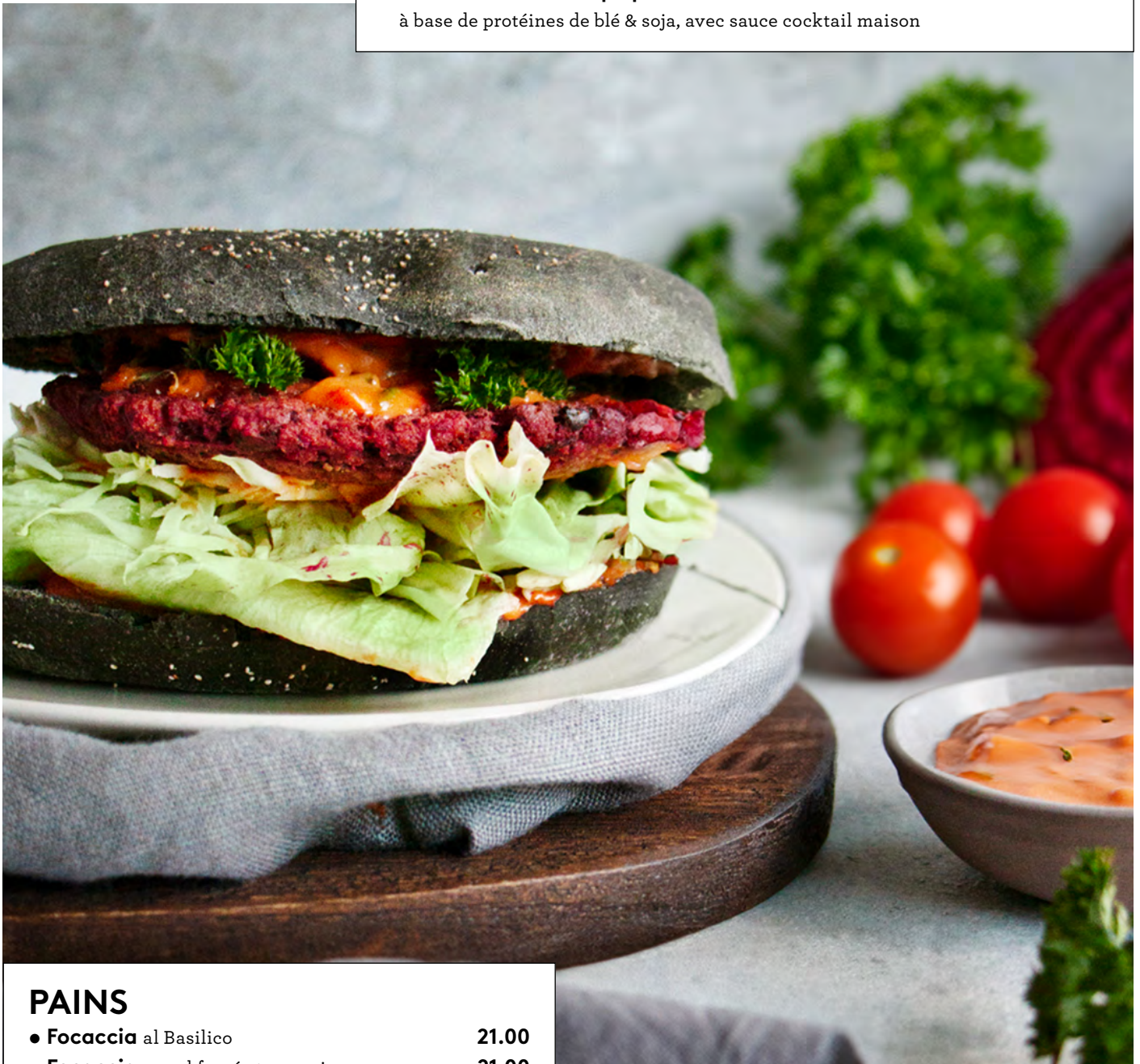
par verrine **4.50 / 5.50**





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

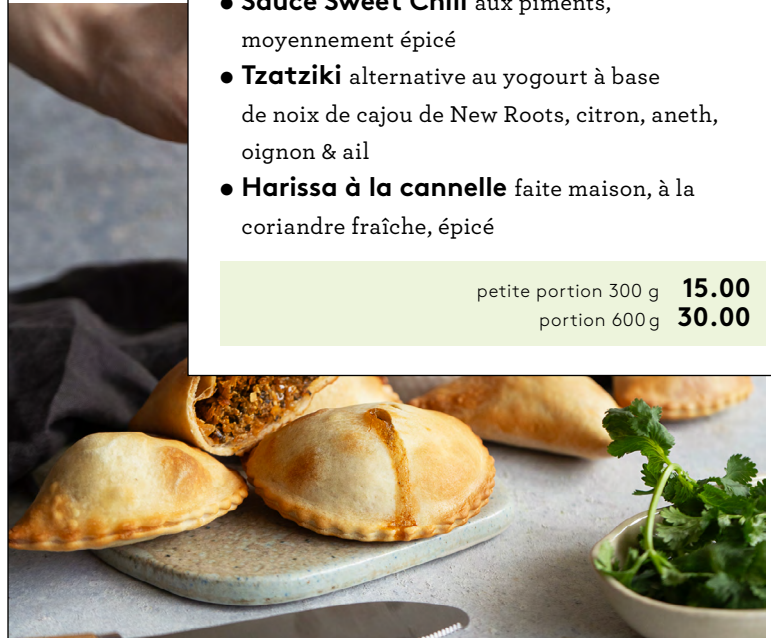
- **Galettes d'aubergine** env. 15 pièces
avec menthe
- **Choux-fleurs Buffalo** 1 kg
- **Calzone Piccolo** env. 15 pièces
garni de champignons, tomates & basilic,
moyennement épicé
- **Falafels** env. 50 pièces
boulettes de pois chiches croustillantes d'après
notre recette maison
- **Rouleaux de printemps** 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.





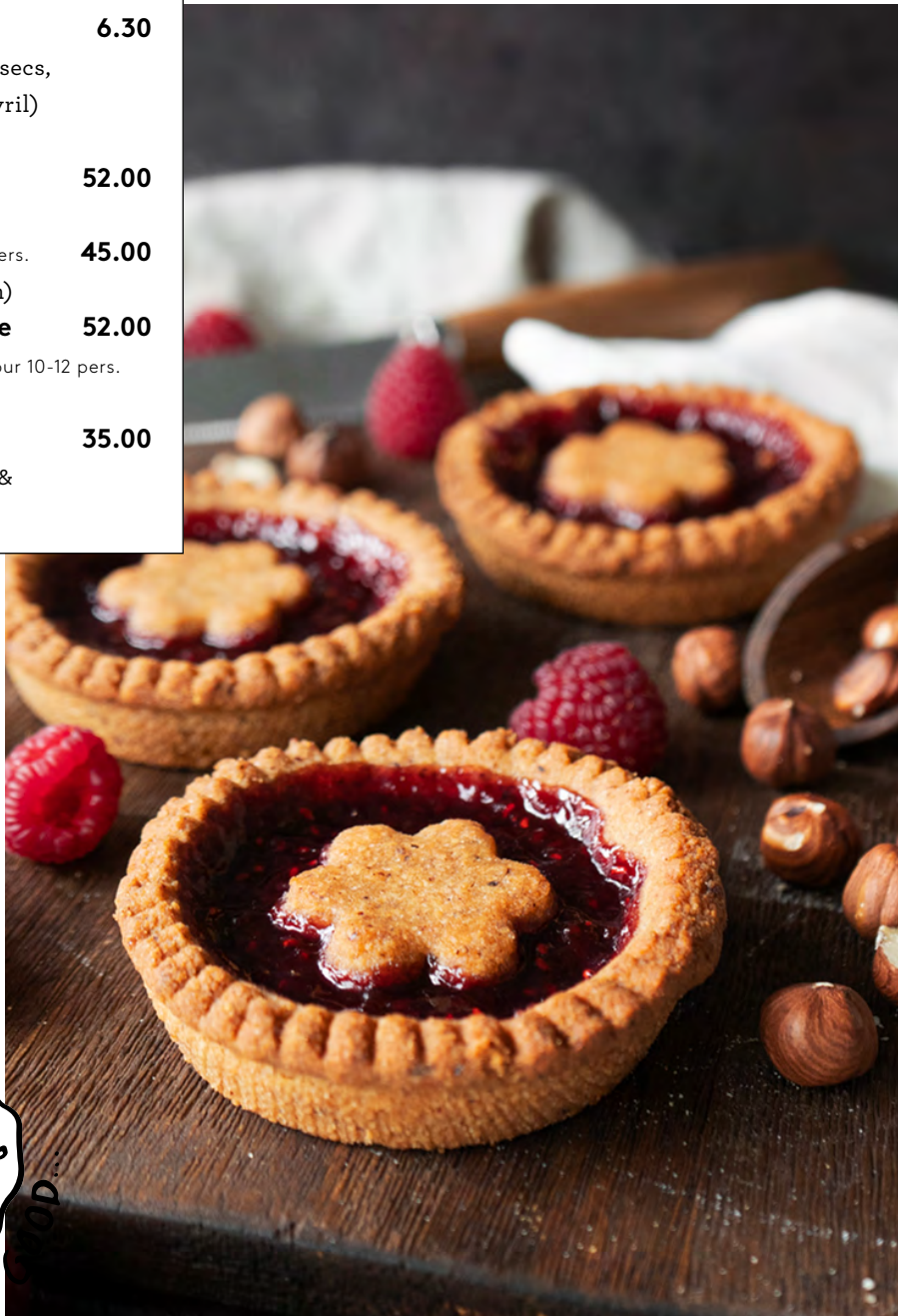
PÂTISSERIES & DESSERTS

- **Amaretti** 3.20
sans farine, avec amandes
- **Demi brownie** 2.20
avec farine d'épeautre & noix
- **Tartelette de Linz** 6.30
sans gluten avec noisettes
- **Mini kouglouf** 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
à la 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
à la 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 **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**