



Carte Traiteur d'automne

Du 16 septembre à Noël 2024

Bonjour et bienvenue,

Nous sommes ravis de vous présenter notre service traiteur dédié à faire de vos événements des moments inoubliables. Que ce soit pour un déjeuner, un apéritif ou une réunion d'affaires, notre équipe est là pour vous offrir une expérience culinaire exceptionnelle.

N'hésitez pas à parcourir notre carte et à nous contacter. Nous sommes à votre disposition pour répondre à toutes vos attentes et personnaliser nos prestations selon vos besoins.

Merci de votre confiance,

L'équipe de 101restos

unil@101restos.ch

Tél : 079/523.58.28



Les Pauses café

Commande pour 10 personnes minimum

La pause express	Café en thermos, thé, jus de pommes de la région	4.20
La pause du matin	Café en thermos, thé, jus de pommes de la région Croissant au beurre	5.90
La pause de l'après-midi	Café en thermos, thé, jus de pommes de la région Cake du moment (chocolat, citron, marbré, etc.)	5.90
La pause gourmande	Café en thermos, thé, jus de pommes de la région Mini-viennoiseries (2p)	7.20
La pause sportive	Café en thermos, thé, jus de pommes de la région Verrine de bircher maison	7.20
Café en grain	Supplément pour une machine à café à grain Selon disponibilité, le nombre de machines est limité	0.80
Les additionnels	Verrine de salade de fruits	3.50
	Fruits de saison	1.20
	Cookie	3.20
	Muffin	3.80
	Mini Ragusa	1.40
	Napolitains Caillers assortis	0.40
	Barre de céréales (végan)	1.20
	Henniez plate ou gazeuse 1.5 lt	6.00
	Soda à choix 50 cl, dès	2.60
	Granini orange ou abricot du Valais, 33 cl	3.20

Les commandes des pauses sont livrées et dressées sur table ou chariots.
Le personnel de service et le nappage n'est pas inclus.



Les Lunchs de travail

Commande pour 10 personnes minimum

Lunch Batochime	Sandwichs à choix selon la liste, 1 pièce Bol de salade de saison et sauce, 50gr Fruits de saison, 1 pièce Bouteille d'eau plate ou gazeuse, 5dl	12.80
Lunch Génopode	Tranche de quiche (180 gr) - aux légumes, saumon ou Lorraine Bol de salade de saison et sauce, 50gr Muffin aux myrtilles, 1 pièce 80gr Bouteille d'eau plate ou gazeuse, 5dl	14.80
Lunch Amphimax	Momos poulet ou végétarien, 3 pièces Nouilles aux légumes Cookie au chocolat, 1 pièce Bouteille d'eau plate ou gazeuse, 5dl	18.50
Les additionnels	Tartelette aux fruits Fruits de saison Cookie Muffin Mini Ragusa Napolitains Cailliers assortis	3.80 1.20 3.00 3.50 1.20 0.40
	Henniez plate ou gazeuse 1.5 lt Soda à choix Granini Orange ou abricot du Valais, 33cl	6.00 2.50 3.20

Les Sandwichs

L'italien	Foccacia, tomate et mozzarella, pesto et roquette	6.50
Le Wrap (Végan)	Wrap de blé, houmous, légumes croquants	6.50
Le Grec.	Carré aux olives, feta, tomate, herbes de Provence	6.50
Le bagel	Bagel au sésame, poulet, mayo, salade	6.50
Le pêcheur	Baguette rustique, thon mayo, salade	6.50
Le Classique	Pain Paillasse, jambon, fromage, tomate	6.50

Les commandes de pauses sont livrées et dressées sur table ou chariots
Le personnel de service et le nappage n'est pas inclus



Les formules Apéros

Commande pour 20 personnes minimum

Formule Classique	Flûtes au beurre artisanale 30gr Assortiment de feuilletés, 4 pièces (Jambon fromage, mini saucisse, 4 fromages, pizza)	7.90
Formule Étudiante	Mini Pizza façon Calzone, 1 pièce Jalapenos farcis au fromage, 1 pièce Falafel et sa sauce tahina (végan), 1 pièce Mini samossa aux légumes, 2 pièces	9.90
Formule Tradition	Plateau de charcuteries assorties, 50gr (Viande séchée, jambon cru, lard sec, salami) Plateau de fromages assortis, 50gr (Tête de Moine, tomme, Gruyère) Pain de seigle beurré, 2 pièces Flûtes artisanales au beurre, 30gr	15.00
Formule 101 (100% végé sur demande)	Canapés assortis, 3 pièces (Saumon fumé, œuf et fromage frais, tartare de bœuf) Mini rouleau de printemps, 2 pièces Brochette de tomate et mozzareline, 1 pièce	18.50
Les additionnels	Mignardises assorties Mini macarons assortis Panna cotta aux fruits Mini tartelette citron	2.00 2.00 3.50 3.00

Les Boissons

Forfait apéritif	Vin blanc et rouge vaudois, 2 dl Eau minérale plate/gazeuse, 2 dl Jus de pommes de la région, 1 dl	10.00
Le vin	Chasselas et Pinot Noir de Marcelin, bt 75 cl Chasselas et Gamay du Lavaux, bt 75 cl Mousseux ou champagne sur demande	38.00 33.00
Minérales	Henniez plate ou gazeuse 1.5 lt Jus de pommes de la région 1 lt	6.00 6.00
Bières	La Swaf du Dr Gabs, 33 cl Autre bière sur demande	3.50

Les commandes de pauses sont livrées et dressées sur table ou chariots
Le personnel de service et le nappage n'est pas inclus.



L'apéritif dînatoire

L'apéritif dînatoire à composer, commande pour 30 personnes minimum

Forfait 3 pièces	9.00	Forfait 5 pièces	14.00
Forfait 8 pièces	21.00	Forfait 10 pièces	27.00

Choisissez votre forfait et quelles sortes de pièces vous voulez. Le choix de pièce correspond au forfait choisit (ex: 50 personnes au forfait à 10p = 50 pièces de chaque sortes choisies = 500 pièces au total)

Les pièces froides

Chou-fleur en croûte, sauce aux herbes
Mini muffin à la courge, marron et bleu de Lenk
Le velouté de petits pois
Roulade de légumes au fromage frais

Toast de rilette de thon
Chouquette au jambon cru
Poulet tandoori chaat en chausson de pita
Tartare de viande séchée et ricotta en barquette

Les pièces chaudes

Oignon bhaji (pakora oignon et gingembre) (Végane)
Rouleau tomate mozzarella et basilic
Mini Pocket pie méditerrané feta
Empanada aux épinards (Végane)

Boulette de poulet au curry
Crevette tempura aux saveurs japonaises
Mini tarte flambe l'alsacienne
Momos boeuf Szechuan

Les pièces sucrées

Assortiment de mignardises
Mini muffin au chocolat et caramel
Cannelé
Mini millefeuille vanille
Mochi au chocolat (végan)

Si vous ne trouvez pas votre bonheur dans nos formules de base, nous nous ferons un plaisir de vous concocter une offre personnalisée selon vos envies, contactez-nous.

Provenances

Les fromages et les produits laitiers sont Suisses
Le bœuf, le porc, les volailles sont Suisses
Le saumon ASC - élevage Norvège
Les crevette ASC- élevage, Thaïlande

Les légumes sont Suisses et de saison
L'agneau – IR / GB
Le thon MSC - sauvage, Pacific sud-est



Service et matériels

Personnel de service à l'heure 49.00

Minimum 2 heures comprenant installation, débarrassage et 1 heure de service, compter une personne pour 80 convives. En soirée, les heures payantes débutent à la fermeture du restaurant à 18h00.

Forfait livraison pour une commande de moins de 10 personnes 20.00
Hors bâtiment Amphimax et Batochime

Nappage en tissu 120*180 8.00
(Compter 3 nappes pour un buffet de deux tables)

Table haute et nappage à l'unité, livré et nappé 20.00

Droit de bouchon avec service, à la bouteille 10.00
sans service, location de verre, à l'unité 1.00

Fleur et décoration sur demande

Conditions

Le délai pour toute commande est de 5 jours ouvrable pour les demandes sans service et de 10 jours avec service. Hors délai, nous nous réservons le droit d'adapté la prestation demandée en accord avec le client.

La commande sera livrée et installée dans les espaces réservés à cet effet auprès d'AECS. Pour rappel, il est interdit de consommer en dehors des espaces attribués.

Le matériel livré et non restitué sera facturé s'il n'est pas restitué au plus tard le lendemain. Le montant minimum de commande est de Chf 50.00

Le nombre de participants doit être confirmé 5 jours ouvrables avant la manifestation. Ce nombre définitif sera pris en considération pour l'établissement de la facture finale.

En cas d'annulation d'une demande de prestation, vous serez facturé :

- Moins de 24 heures avant à 100%
- Moins de 48 heures avant à 50%

Les prix sont en francs Suisse et TVA incluse

