



Carte Traiteur

D'avril à septembre 2025

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

Vaud

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 (CH)	5.90
La pause de l'après-midi	Café en thermos, thé, jus de pommes de la région Cake du moment (CH) (chocolat, citron, marbré, etc.)	5.90
La pause gourmande	Café en thermos, thé, jus de pommes de la région Mini-viennoiseries (FR) (2p)	7.20
La pause sportive	Café en thermos, thé, jus de pommes de la région Verrine de bircher maison	7.20
Café en grains	Supplément pour une machine à café à grains, Bio/Fairtrade 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 (FR)	3.20
	Muffin (DE)	3.80
	Mini Ragusa	1.40
	Napolitains Caillers assortis	0.40
	Barre de céréales (végane)	1.20
	Eau minérale plate ou gazeuse 1 lt bouteille en Pet	4.00
	Eau minérale plate ou gazeuse 1 lt bouteille en verre	8.00
	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 Terra	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 Alpaga	Tranche de quiche (180 gr) - aux épinards et feta, Alsacienne (jambon) Bol de salade de saison et sauce, 50gr Muffin double chocolat, 1 pièce 80gr Bouteille d'eau plate ou gazeuse, 5dl	14.80
Lunch Industrie	Assiette du jour végétarienne ou Assiette du jour non végétarienne Bol de salade de saison et sauce, 50gr Cookie au chocolat (FR), 1 pièce Bouteille d'eau plate ou gazeuse, 5dl	18.50 +3.00
Les additionnels	Tartelette aux fruits Fruits de saison Cookie (FR) Muffin (DE) Mini Ragusa Napolitains Caillers assortis Henniez plate ou gazeuse 1 lt Soda 5dl à choix Granini Orange ou abricot du Valais, 33cl	3.80 1.20 3.00 3.50 1.20 0.40 4.00 2.60 3.20

Les Sandwichs

L'Italien	Focaccia (CH), tomate et mozzarella, pesto et roquette	6.50
Le Wrap (Végan)	Wrap de blé (BE), houmous, légumes croquants	6.50
Le Grec.	Carré aux olives (CH), feta, tomate, herbes de Provence	6.50
Le bagel	Bagel au sésame (CH), poulet, mayo, salade	6.50
Le pêcheur	Bun au sésame (CH), thon MSC, sauce Tartare, salade	6.50
Le Classique	Baguette (CH), jambon & fromage, beurre moutarde	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	Dips de légumes et houmous (30gr) Chips tortilla Assortiment d'arachides	7.90
Formule végétarienne	Tartelette aux poivrons grillé et feta, 1 pièce Stick de tomate, mozzarella et basilic 1 pièce Samosa aux légumes (végane), 2 pièce Verrine de moujadara (lentilles, riz, oignons frits)	9.90
Formule Tradition	Plateau de charcuteries assorties, 50gr (Viande séchée, jambon cru, lard sec, salami) Plateau de fromages assortis, 50gr (Raclette AOP, Brie Bio Bourgeon, Gruyère AOP) Pain de seigle beurré	15.00
Formule 101 (100% végété sur demande)	Canapés assortis, 3 pièces (Cocktail saumon gravlax, jambon cru, œuf mimosa) Mini samosa aux légumes, 2 pièces Brochette d'olives et Gruyère AOP	18.50
Les additionnels	Mignardises assorties (FR) Mini macarons assortis (CH) Salade de fruits du marché Mini verrine de mousse au chocolat Flûtes au beurre 150gr	2.00 2.00 3.50 3.00 6.00

Les Boissons

Forfait apéritif	Vin blanc et rouge du moment, 2 dl Eau minérale plate/gazeuse, 2 dl Jus de pommes de la région, 1 dl	10.00
Le vin	Chasselas et Gamay de Lutry, Domaine Dizrens, bt 75 cl Autres vins, mousseux ou champagne sur demande	35.00
Minérales	Henniez plate ou gazeuse 1 lt Jus de pommes de la région 1 lt	4.00 6.00
Bières	Bière de la région, 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

Gaspacho tomate et fraise, basilic et huile d'olive
Maki de légumes croquants et sauce soja sucrée
Tartelette aux champignons et chips d'oignons caramélisés
Verrine de betterave et ricotta au miel de montagne

Kathi roll de poulet aux épices Indien et légumes
Smørrebrød danois au saumon fumé
Tartare de bœuf au paprika fumé sur son toast de seigle
Verrine crevettes à la péruvienne (maïs et coriandre)

Les pièces chaudes

Brochette de tofu laqué au miso et graines de sésames
Mini médaillon de fromage de chèvre et d'oignons confits
Mini pizza au fromage lenk bleu
Gyoza de légumes et sauce soja épicée

Aiguilletes de filet de colin panée multi grains, sauce Tartare
Bœuf fajitas dans mini pain pita
Croquetas de chorizo aux épices douces
Dinde malai tikka, chutney menthe et coriandre
Rouleaux de printemps aux légumes et au poulet

Les pièces sucrées

Assortiment de mignardises
Mini macaron vanille et myrtille
Mini Paris-Brest
Salade de fruits du marché en verrine

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
Saumon de Novège, Global GAP
Le thon MSC - sauvage, Pacific sud-est

Les légumes sont Suisses et de saison
Les chartuteries sont Suisses
Le chorizo vient d'Espagne
Les crevettes ASC viennent du Vietnam



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
Et hors Amphimax et Batochime 20.00

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

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. Pour rappel, il est interdit de consommer en dehors des espaces attribués et dans les salles.

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

