

 Carte

# Cocktails & Manifestations





## Debout, assis, pressé ou pas...

---

- Nous vous proposons une gamme de produits adaptés à chaque occasion pour réussir votre événement partout sur le site de l'EPFL.
- Nos produits sont élaborés à base d'ingrédients de première qualité.
- Nous les avons sélectionnés pour vous dans le respect des principes du développement durable.



# Les pauses-café “premium”

Forfait boissons\* CHF 6.00 / personne  
Café Nespresso, thé Damman, jus de fruits Granini,  
eau minérale Henniez plate et gazeuse

Forfait pause-café du matin\* CHF 7.50 / personne  
Café Nespresso, thé Damman, jus de fruits Granini,  
eau minérale Henniez plate et gazeuse  
assortiment de mini viennoiseries pur beurre  
(croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, pains à la vanille et chaussons aux pommes)

Forfait pause-café de l'après-midi\* CHF 8.50 / personne  
Café Nespresso, thé Damman, jus de fruits Granini,  
eau minérale Henniez plate et gazeuse  
assortiment de petits cakes ronds (citron, raisins, pépites de chocolat)

Forfait pause-café vitaminée\* CHF 9.50 / personne  
Café Nespresso, thé Damman, jus de fruits 100%,  
eau minérale Henniez plate et gazeuse  
Assortiment de snacks sélection Novae  
(granolas, cookies sans lactose-sans gluten, énergie ball coco-graines de chia,...)

\* Service du café en machine Nespresso (capsules)



# Les pauses café

Forfait boissons\*\* CHF 5.00 / personne  
Café BIO, thé Damman, jus de fruits Granini,  
eau minérale Henniez plate et gazeuse

Forfait pause-café du matin\*\* CHF 6.50 / personne  
Café BIO, thé Damman, jus de fruits Granini,  
eau minérale Henniez plate et gazeuse  
assortiment de mini viennoiseries pur beurre  
(croissants, pains au chocolat et pains aux raisins)

Forfait pause-café de l'après-midi\*\* CHF 7.00 / personne  
Café BIO, thé Damman, jus de fruits Granini,  
eau minérale Henniez plate et gazeuse  
assortiment de biscuits, sablés ou cookies

\*\* Service des boissons chaudes en thermos

## Quelques options à ajouter à vos pauses-café

Corbeille de fruits frais	CHF 1.20
Brochettes de fruits frais de saison	CHF 3.50
Jus de fruits 100%	CHF 2.00
Mini biscuits amaretti moelleux aux amandes (3 pièces)	CHF 2.00
Boules de chocolat Lindor - 2 pces (noir et lait)	CHF 1.00
Mini tablette de chocolat Martel dès 42g (lait, lait et noisettes, noir maracaibo, noir éclats de fèves torréfiées)	CHF 3.30



# Les verrées

---

## La verrée 30 min

CHF 9.00 / personne

Duo de chips croustillantes et cacahuètes grillées

Assortiment de flûtes maison

Assortiment de quichettes (fromage, provençale et florentine) – 2 pièces

## La verrée premium 30 min

CHF 12.00 / personne

Sucettes de parmesan aux graines de sésame

Assortiment de mini bruschettas – 2 pièces

(italienne, à la grecque, végétale)

Déclinaison de choux farcis – 2 pièces

(chèvre frais et légumes confits, saumon d'Ecosse à l'aneth et citron, jambon fermier et mayonnaise légère aux herbes)



# Les apéritifs

---

## L'apéritif 1h

CHF 13.00 / personne

Bâtonnets de légumes croquants et sauce dips (40g)

Duo de chips croustillantes et cacahuètes grillées

Assortiment de mini bagels – 4 pièces

(chiffonnade de jambon-fromage frais, moutarde et miel, thon-tomate-courgette et câpres, mousse de saumon au citron, fromage frais aux fines herbes)

## L'apéritif premium 1h

CHF 18.00 / personne

Gougères au gruyère AOC – 3 pièces

Fine ratatouille de légumes à l'huile d'olive en tartelette crouillante – 2 pièces

Assortiment de blinis – 2 pièces

(saumon d'Ecosse cuisiné en 2 façons, crème de pois chiches et légumes grillés, brie, pommes et noix torréfiées,...)

Sélection de feuilletés salés et fourrés - 3 pièces

(chaussons au saumon, bâtonnets au gruyère AOC, torsades aux épinards, croissants au jambon, pochettes végétariennes à l'indienne,...)



# Les “working” lunchs

## Formule Active

CHF 12.00 / personne

1 wrap du moment

+ 1 shot vitaminé (soupe de légumes du jour ou bodega de crudités à croquer)

+ 1 touche sucrée (cookie ou barre aux dattes et noix de cajou)

## Formule Sandwich lunch

CHF 14.00 / personne

Assortiment de sandwichs en pains variés - 2 pièces  
(végétarien, viande, poisson)

Dessert du moment

(tartelette aux fruits, brownie au chocolat, mousse façon cheesecake,...)

Brochette de fruits frais de saison

## Formule Lunch bistrot

CHF 22.00 / personne

Verrine bistrot du moment

(exemple : panna cotta fromagère, condiment de pesto rouge et pousses germées)

Le petit plat bistrot du Chef

servi chaud dans un bocal en verre, accompagné d'une flûte de pain croustillant et portion de beurre doux

Verrine sucrée

(tiramisu au café arabica et cacao)



## Formule Lunch sur le pouce

CHF 22.00 / personne

Brochettes froides de saison

(crevettes sauvages à l'avocat et sésame noir,  
tomates cerise et mozzarella au pesto de basilic, gruyère AOP et légumes marinés,...)

Assortiment de mini navettes farçies – 2 pièces

(saumon fumé, mousse légère au thon, pastrami de bœuf, fromage frais aux fines herbes,...)

Bâtonnets de blanc de poulet mariné aux épices douces

Quichettes végétariennes - 2 pièces (fromage, épinards, tomates et olives,...)

Sucettes de fruits frais de saison

Assortiment de mirlitons moelleux aux amandes - 2 pièces

## Formule Lunch plaisir

CHF 28.00 / personne

Verrine plaisir du moment

(exemple : crèmeux de petits pois et courgette, roquette, parmesan et balsamique)

Scandinaves farçis - 2 pièces

(tartare de saumon fumé et fromage frais / gruyère, jambon blanc et beurre doux)

Escargot de pâte feuilletée façon pizzaïolo

Beignets croustillants de cabillaud aux épices – 3 pièces

Brochettes de blanc de poulet façon Taj Mahal

Déclinaison de macarons fourrés - 2 pièces

(café, pistache, framboise, vanille, chocolat)

Sélection de douceurs (palets coco, clafoutis cerises, brownie au chocolat et noix,...)



## Formule Lunch vitalité 1h

CHF 28.00 / personne

### Verrine du moment

(exemple : tartare de légumes croquants et son taboulé aux herbes fraîches)

Petits paniers de fromage frais aux herbes,  
fleur de saumon fumé d'Ecosse – 2 pièces

Crevettes sauvages justes saisies, avocat et sésame noir

Involtini pastrami de bœuf charolais farçis au fromage blanc  
et fines herbes

Bâtonnets de blanc de volaille mariné au citron vert

Salade de fruits frais à la vanille Bourbon

### Douceurs du moment

(exemples : carré moelleux aux dattes, barre végétale, cookie sans lactose/sans gluten)



# Les cocktails

## Formule Cocktail 2h

CHF 30.00 / personne

### Déclinaison de petits paniers croustillants - 2 pièces

(Jambon cru de pays et piperade de poivrons doux, crémeux de ricotta aux tomates séchées et olives noires, tartare de crevettes sauvages au citron BIO)

### Déclinaison de mini navettes farçies – 2 pièces

(saumon fumé, mousse légère au thon, mozzarella et pesto d'herbes, poulet au curry doux)

### Mini vol-au-vent – 2 pièces

(blanc de volaille et mayonnaise légère à l'estragon, crevettes sauvages et crème d'agrumes BIO, caviar d'aubergines à l'orientale et amandes torréfiées)

### Arancini maison – 2 pièces

(mozzarella, petits pois et origan / bœuf charolais, tomate et mozzarella)

### Sucettes de fruits frais de saison

### Assortiment de mirlitons moelleux aux amandes et fruits confits – 3 pièces

## Formule Cocktail premium 2h

CHF 34.00 / personne

### Velouté de légumes du moment

(exemple : gaspacho de tomate et concombre à l'andalouse, crème de courge butternut à l'huile de noix)

### Tartare de crevettes sauvages au citron et guacamole d'avocats

### Sélection de brochettes du Chef - 2 pièces

(tomate-mozzarella au pesto de basilic, tofu BIO pané aux noisettes, saumon fumé d'Ecosse et fromage frais aux herbes)

### Bâtonnets de veau moelleux au pesto d'herbes fraîches

### Assortiment de quichettes - 2 pièces

(jambon fermier et crème légère aux champignons, feta grecque et crème légère aux épinards, provençales aux olives noires)

### Mini choux à la crème - 2 pièces (cassis, nougat, chocolat, noisette, pistache)

### Assortiment de petits fours sucrés à la française - 3 pièces

(tartelettes, financiers, opéra,...)



# Les repas bentos

---

## Votre repas complet dans une boîte

CHF 36.00

idéal pour un working lunch ou en déplacement  
(commande maximum de 40 pièces)

L'offre varie en fonction du marché et de l'inspiration de notre Chef de cuisine

### Exemples d'entrées :

Salade de taboulé à l'orientale, cumin et citron

Salade grecque revisitée (feta, tomates fraîches et marinées, avocat et olives noires)

### Exemples de plats de viande :

Bâtonnets moelleux de veau sur focaccia, pesto rosso et rucola

Filet de poulet au citron BIO, petites pommes de terre à la ciboulette et légumes du marché

### Exemples de plats de poisson :

Saumon fume d'Écosse sur blinis, crème fraîche à l'aneth et citron vert

Calamar farçi aux petits légumes, taboulé de quinoa

### Exemples de plats végétariens :

Mozzarella di Buffala, éventail de légumes grillés façon antipasti à l'huile d'olive et basilic

Tofu fumé BIO, riz basmati et purée de poivron rouge au paprika

### Exemples de desserts :

Tartelette au citron meringuée

Brochette de fruits exotiques et macarons fourrés (2 pièces)



# Les boissons

---

Café ou thé - service en thermos	CHF	2.20
Café ou thé - service en machine à capsules Nespresso	CHF	3.20
Jus de fruits Granini (orange ou cocktail de fruits)	CHF	6.00 / 1 litre
Eau minérale plate et gazeuse Henniez	CHF	3.50 / 1 litre
Bouteille de soda (Coca-Cola, thé froid, jus de pomme)	CHF	6.00 / 1.5 litre
Jus de fruits 100 % SPUR	CHF	9.00 / 1 litre
Kir ou cocktail apéritif - servi en coupe individuelle	CHF	3.50 / 2 dl
Bière - différentes marques à partir de	CHF	3.50



# Les vins

---

## Bouteille de vin blanc 7.5 dl

Les Clos Allaman, La Côte, J.-M. Dizerens	CHF 23.00 / bouteille
Domaine de la Crausaz Assemblage AOC, J.-M. Dizerens	CHF 27.00 / bouteille
Domaine de Marcelin, Chasselas Morges, Ecole de Viticulture	CHF 27.00 / bouteille
Saint Saphorin-Lavaux AOC J.-M. Dizerens	CHF 29.00 / bouteille

## Bouteille de vin rouge 7.5 dl

Pinot-Gamay AOC, Moulin de la Vignette Lavaux, J.-M. Dizerens	CHF 23.00 / bouteille
Domaine de la Crausaz (assemblage AOC), J.-M. Dizerens	CHF 27.00 / bouteille
Domaine de Marcelin, Gamay Morges, Ecole de Viticulture	CHF 27.00 / bouteille
Gamaret-Garanoir VDP J.-M. Dizerens	CHF 29.00 / bouteille

## Bouteille de vin rosé 7.5 dl

Rosé Pinot noir, Œil de Perdrix AOC Lavaux, J.-M. Dizerens	CHF 27.00 / bouteille
---	-----------------------

## Bouteille de vin mousseux 7.5 dl

Prosecco Toso Collio	CHF 27.00 / bouteille
Champagne Carte Blanche Brut, Domaine Bernard Remy	CHF 69.00 / bouteille
Moët & Chandon Brut	CHF 95.00 / bouteille



# Conditions générales

---

- Les forfaits sont valables pour toute commande à partir de 10 personnes.
- Vos commandes doivent être validées au plus tard 48h (jours ouvrables) à l'avance.
- Les montants indiqués n'incluent pas les prestations annexes, telles que le personnel de service et le nappage.
- Une facture détaillée vous parviendra, par courrier, à l'issue de votre événement.
- Les prix indiqués s'entendent TTC.

Vos événements nous tiennent à cœur...

Nous sommes à l'écoute et adaptons notre prestation en fonction de vos besoins, de vos souhaits et de votre budget. C'est avec plaisir que nous vous établirons une offre personnalisée.

## Novae Restauration SA

L'Ornithorynque, Le Copernic, L'Arcadie et L'Epicure  
Ecole Polytechnique Fédérale de Lausanne  
Case postale 116  
1015 Lausanne

Téléphone : 021 693 90 60

Portable : 079 305 91 87 ou 079 436 81 98

Email : [epfl@novae-restauration.ch](mailto:epfl@novae-restauration.ch)

  
Partisans du goût