

 Carte

Cocktails & Manifestations



EPFL


novae
Partisans du goût





Debout, assis, pressé ou pas...

Nous vous proposons une gamme de produits adaptés à chaque occasion pour réussir votre événement.

Nos prestations sont élaborées à base d'ingrédients de première qualité que nous avons sélectionnés pour vous dans le respect des principes de responsabilité sociétale de l'entreprise.

Nous restons à votre disposition pour organiser et définir votre verrée, cocktail, buffet ou occasion particulière selon vos goûts et votre thème et adapterons notre proposition à votre budget et vos besoins.

Afin de garantir une prestation, et un service de qualité, les commandes doivent nous parvenir 48h à l'avance.

Toute prestation modifiée ou annulée au-delà de ce délai fera l'objet d'une facturation par Novae.

Pour tous renseignements sur la composition des produits proposés et sur les allergènes, veuillez prendre contact avec notre équipe avant votre commande.



Les pauses café

Prix par personne

Le café d'accueil

CHF 5.50

Café thermos et thé BIO Malongo
Jus de fruits, eau minérale

La pause “Essentielle”

Café thermos et thé BIO Malongo
Jus de fruits, eau minérale

Matin: + un assortiment de mini viennoiseries
2 pièces/pers.

CHF 7.00

Après-midi: + un assortiment de biscuits variés
2 pièces/pers.

CHF 7.50

Mise à disposition de machine à café Nespresso:
- supplément CHF 2.00 par personne

Les petits + pour + de plaisir

Le café ou thé thermos	CHF 2.50
Le café (capsule Nespresso)	CHF 3.50
Smoothie de fruits frais de saison	CHF 4.00
Duo de fruits coupés de saison	CHF 3.50
Fruit de saison à la pièce	CHF 1.20
Yaourt nature	CHF 3.00
Bircher classique	CHF 3.00
Bircher chocolat	CHF 3.50
Cookie	CHF 3.50
Part de cake	CHF 3.50
Financier tigré au chocolat	CHF 3.50



Les boissons

Prix par personne

Formule Small

CHF 9.00

Eaux minérales
Soda
Jus de fruits

Formule Large

CHF 14.50

Eaux minérales
Soda
Jus de fruits
Vin blanc et vin rouge vaudois (2dl par personne)

Individuel

Eaux minérales (le litre)	CHF	4.00
Soda (le litre)	CHF	6.00
Jus de fruits (le litre)	CHF	6.00
Boisson maison aromatisée	CHF	3.50
Bière (25 cl)	CHF	4.00
Vin blanc ou vin rouge vaudois (la bouteille 75 cl)	de CHF	23.00 à 29.00
Prosecco (la bouteille 75 cl)	CHF	27.00
Champagne Carte Blanche brut, Domaine Rémy (la bouteille 75 cl)	CHF	69.00

Pour toute demande spéciale merci de nous contacter directement



Les apéritifs

Prix par personne

Le Medium

CHF 13.00

Mix d'arachides grillés
et Assortiment de fingers sandwiches :
- Concombre Philadelphia et herbes
- Jambon de dinde et moutarde
- Saumon fumé et aneth
- Thon et œuf dur

Le Large

CHF 20.00

Choux à la mousseline de saumon
Choux farcis de tartare de légumes au curry
Tartelette croustillante au chèvre et amandes
Verrine de guacamole épicé et fallafel
"Wonton" végétarien ravioli chinois frits et sauce aigre douce
Duo de mini pizzette (marguerite poivron-champignons)



Les lunches sandwiches

Prix par personne

Small (3 mini sandwiches et un dessert) CHF 15.00

Large (3 mini sandwiches, une salade et un dessert) CHF 19.00

A choisir parmi la liste ci-dessous pour l'ensemble des convives

Sandwichs

Wrap de betterave falafel houmous

Focaccia aux céréales, tomate mozzarella et basilic

Pain polaire au thon et estragon

Salade (à choix)

Lentilles noires crème de burrata et julienne de dinde

Salade de fusilli piquillos et jambon cru

Salade de boulgour façon couscous et coriandre

Dessert (à choix)

Verrine de fruits

Mousse au chocolat et noix de coco

Muffin de saison

L'offre peut être modifiée en fonction des saisons
et des suggestions du chef.



Les bentos

Prix par personne

Cette prestation est disponible
pour un maximum de 25 personnes

CHF 36.00

Végé

Œuf mimosas au persil et saladinne croquante
Quorn aux champignons et pomme de terre
Fromage et pain
Fruit agrumes et brioche

Fish and Meat

Rilette de saumon julienne de concombre et cottage cheese
Filet de volaille au Satay, duo de carottes à la coriandre
Fromage et pain
Crumble de pomme raisin et cannelle



Les lunches buffet

Prix par personne

Medium (6 pièces)	CHF 22.00
Large (9 pièces)	CHF 28.00
Extra large (12 pièces)	CHF 35.00

A choisir parmi la liste ci-dessous pour l'ensemble des convives

Le froid

Les tartines

Saumon fumé et pamplemousse
Jambon blanc moutarde et cornichon
Avocat et radis rose

Les salades

Légumes aux herbes et œuf dur
Tofu bio de Genève au lait de coco et curry et soba à la coriandre
Courgette poêlée féta et champignon

Les sandwiches

Croissant avocat cottage cheese et œuf
Focaccia légumes grillés et pesto
Ballon aux graines pecorino et jambon cru



Les lunchs buffet (suite)

Le chaud

Mini burgers au fromage
Hot dog de volaille et compotée d'oignons
Pokora de légumes croustillants
Gyoza léger aux légumes et crème de soja
Mini Parmentier de bœuf et carottes
Manchon de poulet mariné à la mexicaine
Aiguillette de colin aux graines sauce tartare
Mini panier vapeur (3 pièces)

Le sucré

Assortiment de sucettes
Mini moelleux au chocolat
Sélection de fruits coupés
Carré ananas coco
Tiramisu de saison



Les paniers apéritifs

Minimum 10 personnes

Prix par personne

New York

CHF 5.00

Duo de chips
Popcorn
Cacahuètes grillées

Cancun

CHF 6.00

Nachos
Salsa épicée
Guacamole

Athènes

CHF 6.00

Mini pain pita
Yaourt, concombre et menthe
Houmous

Lausanne

CHF 8.00

Flûtes salées
Dés de Gruyère
Saucisse suisse



Les bouchées Cocktail

Chaque bouchée est réalisée pour une commande de minimum 20 personnes. Nous sommes à disposition pour vous conseiller sur la composition de votre cocktail.

Le froid

Pic de gruyère et viande séchée	CHF	3.20
Spirale de wrap saumon d'Ecosse fumé et salade	CHF	3.20
Tartelette de courgette disque de chèvre frais	CHF	3.20
Pince de radis bière saumon fumé d'Ecosse	CHF	4.00

Le chaud

Allumette de croque-monsieur au jambon de volaille	CHF	3.50
Pâte farcie de St-Jacques et crémeux de crustacés	CHF	4.00
Falafel et baba ganousch	CHF	4.00
Mini bun de poulet à l'oriental	CHF	4.00
Croustillant de jarret de bœuf	CHF	4.50

Le sucré

Mini moelleux chocolat	CHF	3.50
Financier citron	CHF	3.50
Salade de fruit de saison	CHF	3.50
Assortiment de sucette	CHF	3.50



CONDITIONS GÉNÉRALES (suite)

Les tarifs n'incluent pas :

Les frais de personnel pour 3h minimum

- Serveur(se) CHF 39.- /heure
- Cuisinier(ère) CHF 44.- /heure
- Chef de cuisine CHF 50.- /heure

Pour toute prestation le week-end, les frais de personnel seront majorés de 50 %

Toute demande de fournitures supplémentaires, fera l'objet d'un devis personnalisé :

- Matériel (table, chaise...)
- Vaisselle (verrerie, porcelaine...)
- Décoration florale

Pour toutes vos commandes, nous vous prions de télécharger et de remplir dûment le bulletin de commande électronique en cliquant [ici](#)

Vous souhaitez réserver une salle pour une réunion ou une conférence ?
[Cliquez-ici](#) pour découvrir notre carte Espace Copernic

Pour toute autre demande spécifique de prestations, merci de nous contacter directement :

Eric Moncorgé

Responsable event

Natel : 079 436 81 98

Tél. : 021 693 20 14

Mail : espacecopernic@novae-restauration.ch