



OFFRE SERVICE TRAITEUR

Compass EPFL

Carte Printemps / été 2022



BIENVENUE!

Nous sommes ravis de l'intérêt que vous portez à notre offre traiteur. Afin de simplifier votre processus de planification, nous vous présentons certaines de nos idées. N'oubliez pas : il y a encore beaucoup d'autres possibilités ...

- **Petit déjeuner, pause café**
- **Déjeuner**
- **Pause après midi**
- **Apéritif**
- **Banquet**
- **Manifestations de tout type**

Nous organisons notre service traiteur selon vos souhaits : Dans nos Restaurants/caféterias ou dans d'autres locaux dans le bâtiment, ainsi qu'à l'extérieur, aux horaires souhaités.

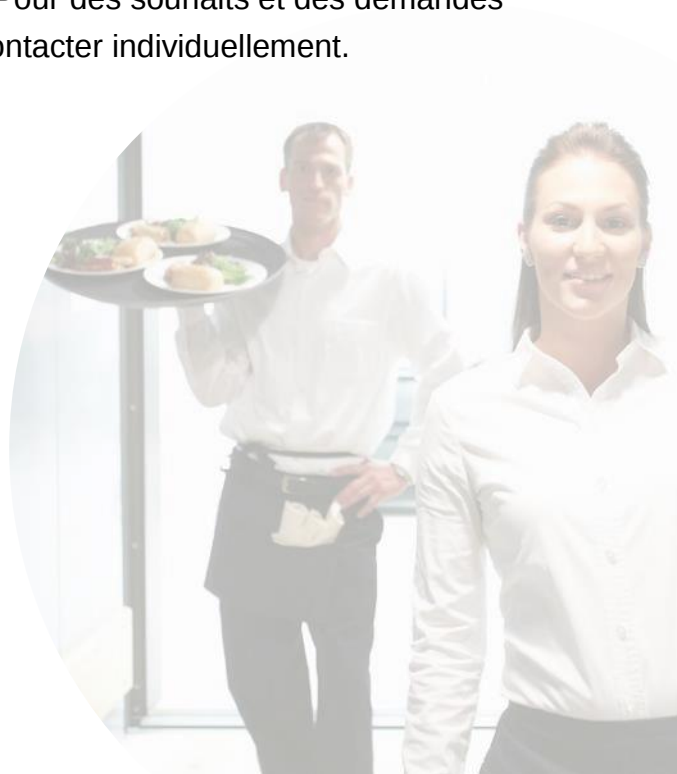
En tant que spécialiste de la gastronomie, nous aurons le plaisir d'établir pour vous une offre sur mesure en fonction de l'événement, des convives, du budget et du programme.

Commandez votre sélection dans l'assortiment standard rapidement et facilement dans notre Shop de service traiteur en ligne. Pour des souhaits et des demandes particulières, vous pouvez également nous contacter individuellement.

VOTRE INTERLOCUTEUR

Chaboud Alexandre
Responsable Multi-site
Scolarest / Compass group EPFL

Tel. +41 21 693 93 66
Port: +41 79 812 49 13
EPFL@scolarest.ch



DÉCLARATIONS

Végan	
Végétarien	
Pauvre en gluten	
Pauvre en lactose	
Poisson	
Fruits de mer	
Porc	
De saison	

Selon vos souhaits, beaucoup de nos offres peuvent également être préparées **végan** ou **végétarien**.

En cas d'allergies et d'intolérances, nous pouvons vous faire une offre individuelle.

Nous sommes à votre disposition pour tous vos questions.

Les images utilisées dans l'offre sont des images symboliques.

Votre offre peut différer des photos.





NOS PETITS DÉJEUNER

Disponibles à partir de 10 personnes

Pause boisson - drink break

Café fraîchement moulu ou thés variés

Jus d'orange

Eaux plates et gazeuses

Quantité	Prix en CHF
par personne	5.50

Pause petit déjeuner - Breakfast break

Café fraîchement moulu ou thés variés

Jus d'orange

Croissant frais ou mini viennoiseries x2

Eaux plates et gazeuse

par personne	7.50
--------------	------

Le continental - the continental

Café fraîchement moulu ou thés variés

Jus d'orange

Croissant frais ou mini viennoiseries x2

Plateaux de fromages et charcuteries

Pain de campagne

Beurre et confiture

Eaux plates et gazeuse

par personne	12.50
--------------	-------





SUPPLÉMENTS

Disponibles à partir de 10 personnes

	Quantité	Prix en CHF
Croissant au beurre	à l'unité	1.60
Croissant bretzel	à l'unité	2.00
Croissant rustique	à l'unité	1.80
Mini viennoiserie x2	à l'unité	1.60
Mini viennoiserie x3	à l'unité	2.00
Cookies maison	à l'unité	2.50
Cake maison	à l'unité	2.50
Muffins maison	à l'unité	3.80
Fruit de saison 	à l'unité	1.50
Barre de muesli	à l'unité	3.50
Salade de fruits 	à l'unité	2.50
Jus d'orange litre 	à l'unité	6.00
Jus de fruits divers litre		
Sodas 1.5l divers	à l'unité	6.00
Eaux plates litre	à l'unité	6.00
Eaux gazeuses litre	à l'unité	6.00
Bière 33cl	à l'unité	3.00

NOS BENTO BOX

Disponibles à partir de 10 personnes

		Quantité	Prix en CHF
	Le Bento végété 	par personne	28
	Entrée : Pannacotta de parmesan poivré, tartare de tomates confites, pesto de roquette et chips de fromage		
	Plat : Taboulés Libanais, salade de fèves et artichauts, duo de choux croquants, feta marinée, Falafel et sauce yogourt menthe coriandre		
	Dessert : Soupe d'orange parfumée et biscuit moelleux citron		
	Le Bento de la mer 	par personne	28
	Entrée : Chèvre frais aux herbes, raisin et pommes croquantes, croustillant de sarazin et miel de montagne		
	Plat : Saumon Teriyaki sur une base de riz parfumé, salade croquante et pickles de légumes		
	Dessert : Tartelette citron maison		
	Le Bento traditionnel 	par personne	28
	Entrée : Flan d'Aubergines, confites, quenelle de mascarpone citron coriandre et croquant de pain épicé		
	Plat : Tataki de bœuf sur une base de nouille de riz façon BoBun, condiment croquant cacahuète, salade de soja gingembre		
	Dessert : Entremet Passion maison		



NOS DEJEUNER / DINER

Disponibles à partir de 10 personnes

	Quantité	Prix en CHF
<u>Le sandwich lunch:</u> Assortiment de sandwiches variés Focaccia maison	par personne	10

<u>Le Traditionel :</u>	par personne	20
-------------------------	--------------	----

Le salé

Focaccia chaude chiffonnade de Jambon
Panacotta parmesan tomates confites
Mini club de saison
Velouté glacé de petits pois à la menthe et nuage aux herbes
Tartare de légumes grillés et croustillant noisette

Le sucré

Verrine façon comme un citron meringué
Tartelette choco framboise
Mini crème brûlée bourbon

<u>Le classique :</u>	par personne	30
-----------------------	--------------	----

Le salé

Mousseline de saumon et quenelle à la sarriette
Gelé de poivrons jaunes et chiffonnade de speck
Tataki de bœuf comme un maki brûlé
Tartare de légumes grillés et croustillant noisette
Raviole végétale de betterave et salade Thaï croquante

Le sucré

Entremet chocolat caramel
Tartelette citron yuzu
Sabayon framboise et shizo





NOS GOUTER

Disponibles à partir de 5 personnes

Pause boisson - drink break

Café fraîchement moulu ou thés variés

Jus d'orange

Eaux plates et gazeuses

Quantité	Prix en CHF
par personne	5.50

Pause gouter maison – Homemade snack break

Café fraîchement moulu ou thés variés

Jus d'orange

Cookies maison / cake maison

Eaux plates et gazeuse

par personne	8.50
--------------	------

Le gouter gourmand - The gourmet snack

Café fraîchement moulu ou thés variés

Jus d'orange

Eaux plates et gazeuses

Cookies et Muffins praliné maison

Salade de fruits frais

par personne	11.50
--------------	-------





CONDITIONS GÉNÉRALES

*Toute commande doit être validée par vos soins dans **un délais maximum de 48h avant prestation**. En dessous de ce délai, nous serons dans la capacité de vous faire une proposition non modulable.

*Le débarrassage peut se faire le lendemain de la prestation afin d'éviter une charge personnel supplémentaire. Si cela est demandé, **un ajout au devis sera majoré**.

*Il est important de noter que, selon certaines demandes, une location de matériel sera ajoutée à la proposition.

Pour toute annulation de dernière minute, nous réservons le droit de facturer un pourcentage lié au volume d'achat engagé.

Frais de personnel

Nos heures du personnel sont uniquement facturées en dehors des horaires de travail normaux. Pour les demandes de service assisté, la charge horaire s'élève à **CHF45,-/heure**

Pour des évènements en fin de journée et ou soirée, la même base horaire sera appliquée.