



# OFFRE TRAITEUR

Compass EPFL  
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 ...

- **Petits-déjeuners, pauses café et goûters**
- **Déjeuners**
- **Dîners**
- **Apéritifs**
- **Cocktails**
- **Manifestations de tout type**

Nous organisons notre service traiteur selon vos souhaits : à l'emplacement de votre choix, 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, du nombre de convives, du budget et du déroulement.

## **Nos tarifs comprennent :**

- Taxe sur la valeur ajoutée (7,7%)
- Les éléments mentionnés dans l'offre
- Mise en place pendant les heures d'ouverture du restaurant
- Démontage et nettoyage pendant les heures d'ouverture du restaurant

## **Nos prix ne comprennent pas :**

- Service en dehors des heures d'ouverture normales du restaurant, pour les prix supplémentaires, veuillez vous référer à la page "Conditions générales".
- Frais de livraison
- Location de matériel et mobilier

# VOTRE INTERLOCUTRICE










Jenny Champod  
Assistante Gérant & Responsable événementiel  
Scolarest / Compass group EPFL

Port : +41 79 478 84 42

Email : [epfl.event@scolarest.ch](mailto:epfl.event@scolarest.ch)

*Les images utilisées dans l'offre ne sont pas contractuelles. Votre offre peut différer des photos.*

# DÉCLARATIONS

	Végétalien		Porc
	Végétarien		Veau
	Plant Based		Boeuf
	Respectueux du climat / Eaternity		Préparé sans gluten
	De saison		Préparé sans lactose

## Les 14 allergènes alimentaires majeurs

<b>A</b>	Gluten	<b>H</b>	Fruits à coque
<b>B</b>	Fruits de mer	<b>L</b>	Céleri
<b>C</b>	Oeuf	<b>N</b>	Moutarde
<b>D</b>	Poisson	<b>M</b>	Sésame
<b>E</b>	Cacahuètes	<b>O</b>	Sulfites
<b>F</b>	Soja	<b>P</b>	Lupin
<b>G</b>	Lait / lactose	<b>R</b>	Mollusques

Sur demande, la majeure partie de notre offre est disponible en version végétalienne ou végétarienne.

En cas d'allergies et d'intolérances, nous pouvons vous proposer une offre individuelle adaptée à vos besoins.

Pour toute demande particulière ou information complémentaire relative aux allergènes, n'hésitez pas à nous contacter directement.

Malgré tout le soin apporté à la production, la présence de traces d'allergènes ou d'ingrédients spécifiques ne peut être totalement exclue.

# PETITS-DÉJEUNERS & PAUSES-CAFÉ

Disponibles à partir de 10 personnes.

Prix par personne – CHF

---

## Café de bienvenue / pause boissons (V)

5.50

Café, assortiment de thés  
Jus d'orange  
Eaux plates et gazeuses

---

## Pause classique (V)

7.50

Café, assortiment de thés  
Jus d'orange  
Eaux plates et gazeuses  
Croissant frais (1x) ou mini viennoiseries (2x)

---

## Pause complète (V)

9.50

Café, assortiment de thés  
Jus d'orange  
Eaux plates et gazeuses  
Croissant frais (1x) ou mini viennoiseries (2x)  
Corbeille de fruits 🍇

---

## Petit déjeuner Continental

12.50

Café, assortiment de thés  
Jus d'orange  
Eaux plates et gazeuses  
Croissant frais (1x) ou mini viennoiseries (2x)  
Plateaux de fromages et charcuteries 🐷 🐮  
Pain de campagne  
Beurre et confiture

---





# SUPPLÉMENTS

Disponibles à partir de 10 personnes.

Prix à l'unité– CHF

Croissant au beurre	1.60
Croissant saumure	2.00
Croissant rustique	1.80
Pain au chocolat	2.20
Mini viennoiserie	1.00
Fruit de saison  	1.50
Brookie maison	2.50
Tranche de cake maison	2.50
Barre de muesli	3.50
Salade de fruits  	2.50
Jus d'orange litre	8.00
Sodas divers 1,5 litres	8.00
Eaux minérales plates litre	6.00
Eaux minérales gazeuses litre	6.00
Bière 33cl	3.00



# GOÛTERS

Disponibles à partir de 10 personnes.

## Les classiques

Prix par personne – CHF

---

### Classic afternoon break


8.50

Café, assortiment de thés  
Jus d'orange  
Eaux plates et gazeuses  
Brookies maison / cake maison

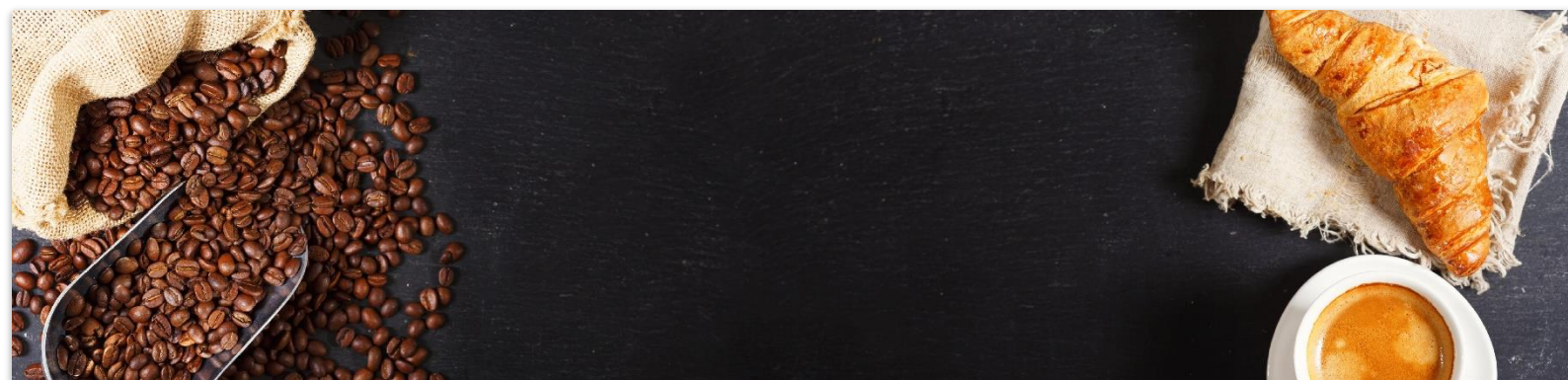
---

### Premium afternoon break

11.50

Café, assortiment de thés  
Jus d'orange  
Eaux plates et gazeuses  
Brookies et muffins maison  
Salade de fruits frais 

---



# SANDWICHES

Disponibles à partir de 10 personnes.

Prix par personne – CHF

---

## Quick lunch sandwich

10.00

(4 petits sandwichs par personne)

Assortiment de sandwichs, pain baguette, pain bagnat, pain suédois, végétarien, poisson et viande

---

## Quick lunch sandwich +

12.00

(4 petits sandwichs par personne)

Assortiment de sandwichs, pain baguette, pain bagnat, pain suédois, végétarien, poisson et viande

Focaccia maison garnie

---

## Sandwich & dessert

18.00

(4 petits sandwichs par personne)

Assortiment de sandwichs, pain baguette, pain bagnat, pain suédois, végétarien, poisson et viande

Focaccia maison garnie

Assortiment de pièces sucrées (2x)

Fruits de saisons

---



# BENTO BOX

Disponibles à partir de 10 personnes.

Prix par personne – CHF

---

## Le Bento végété

28.00

- Aspic végétal aux pois et herbes fraîches, rosace de courge grillée
- Frites de polenta, pleurottes poêlées à la marjolaine et crème d'ail confit
- Poire pochée en crumble de noisette

---

## Le Bento du lac

28.00

- Salade croquante d'agrumes, écrevisses pochées et avocat
- Tempura de féra, sauce yogourt cironnelle, riz sauvage et poêlée de butternut
- Crème de Gruyère et fruits rouges sur meringue

---

## Le Bento du Chef

25.00

- Proposition du moment selon les arrivages
- 





## BUDDHA BOWLS

Commande dès 15 personnes (minimum 5 pièces par sorte de bowl).

Nos buddha bowls sont servi dans les contenants réutilisables. Une consigne de CHF 10.-/contenant est facturée.

Prix par personne – CHF

---

<b>Végé bowl</b> (Y)	<b>18.00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Mesclun, choux rouge, taboulé libanais, épinards à la féta, pita frit, fallafels et sauce yogourt menthe</li></ul>	
<b>Asian bowl</b>	<b>18.00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Nouilles de riz, soja et choux chinois, carottes râpées, poulet mariné, nems de légumes, cacahuètes et citron vert</li></ul>	
<b>Bowl du Chef</b>	<b>16.00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Proposition du moment selon les arrivages</li></ul>	

---

## REPAS À L'ASSIETTE

Commande dès 10 personnes, menu commun pour l'ensemble des convives.

Prestation uniquement possible dans nos restaurants.

Prix par personne – CHF

---

<b>Menu 3 plats sur mesure</b>	<b>dès 30.00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>(entrée-plat principal-dessert)</li></ul>	
<b>Menu 5 plats sur mesure</b>	<b>dès 45.00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>(2 entrées-plat principal-fromage-dessert)</li></ul>	

---



# BUFFET

Disponibles à partir de 20 personnes. Buffet en self-service.

Prix par personne – CHF

---

## Buffet du Chef

35.00

### Entrées

Choix de salades composées

### Plats

Un plat principal (viande ou poisson) avec un féculent et un légume  
Options de protéines végétales disponibles

### Desserts

Assortiment de desserts

### Exemple de buffet

#### Entrées

Salade crétoise

Salade de tapioca à l'italienne

Aubergines confites à la menthe et raisin frais

Nouilles de riz à la thaï et tataki de saumon

#### Plats

Volaille braisée, curry-coco

Riz parfumé Jasmin

Fan de légumes au parfum de Garrigue

#### Desserts

Salade de fruits

Tartelette chocolat-ramboise

Mousse passion



## A PARTAGER

Disponibles à partir de 10 personnes.

### Plateaux

Prix par personne – CHF

<b>Plateau de fromages</b> (V) (I) (O) servi avec du pain frais	<b>12.00</b>
<b>Plateau de charcuterie</b> (E) (O) Servis avec du pain frais	<b>12.00</b>
<b>Dips de légumes</b> (V) servis avec des sauces	<b>8.00</b>
<b>Assortiment d'antipastis</b> (V)	<b>12.00</b>
<b>Tartines</b>	<b>9.00</b>
<b>Olives et cacahuètes</b> (V)	<b>4.00</b>



## APÉRITIF & COCKTAIL

Commande pour un minimum de 20 personnes.

Une sélection saisonnière détaillée de pièces froides, chaudes et sucrées est disponible sur demande.

Prix par personne – CHF

<b>Light snacks</b> (V) Chips & cacahuètes	<b>4.00</b>
<b>Formule apéritive</b> Flûtes, 3 pièces froides	<b>14.50</b>
<b>Formule apéritive riche</b> Flûtes, 5 pièces froides	<b>20.50</b>
<b>"La sélection du Chef" – Petite faim</b> 9 pièces (3 froides, 3 chaudes, 3 sucrées)	<b>31.50</b>
<b>"La sélection du Chef" – Classique</b> 12 pièces (4 froides, 4 chaudes, 4 sucrées)	<b>42.00</b>
<b>"La sélection du Chef" – Gourmande</b> 15 pièces (5 froides, 5 chaudes, 5 sucrées)	<b>52.50</b>

### Live cooking

Possible sur demande pour un minimum de 20 personnes

En plus de la nourriture, un montant fixe de 180.- par station est facturé pour l'équipement ainsi qu'un employé de service





# GÂTEAUX

Disponibles à partir de 10 personnes.

Prix par personne – CHF

---

**Sur mesure selon vos envies**

**dès 6.50**

Gâteau d'anniversaire, baptême, mariage ou soirée d'entreprise...

Création de notre Chef pâtissier Goulwen Durand

---



# BOISSONS

Disponibles à partir de 10 personnes.

Prix par personne – CHF

---

<b>Formule lunch classique</b>	<b>4.00</b>
Eaux minérales plates et gazeuses et café	

---

<b>Formule lunch premium</b>	<b>6.50</b>
Eaux minérales plates et gazeuses, thé froid, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro et café	

---

<b>Forfait boissons 1 heure</b>	<b>13.00</b>
Eaux minérales plates et gazeuses, thé froid, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, vin blanc, vin rouge, bières	

---

<b>Forfait boissons 2 heures</b>	<b>22.00</b>
Eaux minérales plates et gazeuses, thé froid, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, vin blanc, vin rouge, bières	

---

---

<b>Droit de bouchon</b>	<b>par bouteille</b>	<b>15.00</b>
-------------------------	----------------------	--------------

---



# CONDITIONS GÉNÉRALES

## Délai de confirmation

Toute commande doit être validée dans un délais minimum de 72h avant la prestation. Le nombre final de convives doit être confirmé au minimum 48h avant l'événement. Si le nombre réel de convives est supérieur à celui annoncé, la facturation sera établie sur le nombre de convives présents. Si le nombre réel est inférieur à celui annoncé, la facturation sera établie sur le nombre final annoncé 48h00 à l'avance.

## Forfaits de livraison

Pour les livraisons dans les salles de réunion, les bureaux et sur le campus, nous facturons un forfait de livraison pour couvrir nos charges.

## Frais de personnel

Responsable de l'événement / chef de cuisine	par heure	CHF 55.00
Collaborateur de service / cuisinier	par heure	CHF 45.00

Les heures de personnel sont facturées à partir de 16h00 (une heure avant l'arrivée des convives et une heure après leurs départ). Durant les heures standards d'ouvertures des points de vente, les heures de personnel sont facturées selon les prestations.

## Location de matériel et mobilier

Selon les événements, des frais liés à la location de matériel et/ou de mobilier sont à prévoir.

Le matériel manquant ou endommagé sera facturé au client.

**Veillez vous renseigner sur l'ensemble de nos CGV de traiteur en cliquant sur ce lien. <https://clients.eurest.ch/epfl/fr/AGB>**