



OFFRE TRAITEUR

Compass EPFL

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 :

- Les frais de personnel : veuillez vous référer à la page "Conditions générales".
- Frais de livraison / transport
- Location de matériel et mobilier

VOTRE INTERLOCUTRICE

Jenny Champod

Gérante Adjointe & Responsable événementiel

Scolarest / Compass group EPFL

Port : +41 79 478 84 42

Email : epfl.event@scolarest.ch

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

DÉCLARATIONS



Végétalien



Végétarien



Plant Based



Respectueux du climat / Eaternity



De saison



Porc



Veau



Boeuf



Préparé sans gluten



Préparé sans lactose

Les 14 allergènes alimentaires majeurs

A Gluten

B Fruits de mer

C Oeuf

D Poisson

E Cacahuètes

F Soja

G Lait / lactose

H Fruits à coque

L Céleri

N Moutarde

M Sésame

O Sulfites

P Lupin

R 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 sur-mesure 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

5.50

Café, assortiment de thés

Jus d'orange

Eaux plates et gazeuses

Pause classique

7.50

Café, assortiment de thés

Jus d'orange

Eaux plates et gazeuses

Croissant frais (1x) ou mini viennoiseries (2x)

Pause complète

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 rustique	1.80
Pain au chocolat	2.20
Mini viennoiserie	1.00
Fruit de saison 	1.50
Brookie maison	2.50
Cookie maison	2.50
Muffin	3.50
Tranche de cake maison	2.50
Bircher müesli	3.50
Salade de fruits 	2.50
Jus d'orange litre	8.00
Jus de fruits Iris 25cl	4.50
Sodas divers 1,5 litres	8.00
Chocolat chaud (sachet)	2.00
Eaux minérales plates ou gazeuses litre	6.00
Bière 25cl	3.00



GOÛTERS

Disponibles à partir de 10 personnes.

Les classiques

Prix par personne – CHF

Classic afternoon break (Y)

8.50

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

Premium afternoon break (Y)

11.50

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



SANDWICHES

Disponibles à partir de 10 personnes.

Prix par personne – CHF

Quick lunch sandwich (● ●)

10.00

(3 petits sandwichs par personne)

Assortiment de sandwichs, jambon, légumes, tomates-mozzarella, fromage

Quick lunch sandwich + (● ● ●)

12.00

(3 petits sandwichs par personne)

Assortiment de sandwichs, jambon, légumes, tomates-mozzarella, fromage

Focaccia maison garnie

Sandwich & dessert (● ● ●)

18.00

(3 petits sandwichs par personne)

Assortiment de sandwichs, jambon, légumes, tomates-mozzarella, fromage

Focaccia maison garnie

Assortiment de pièces sucrées (2x)

Fruits de saisons



FORMULE DÉJEUNER DEBOUT

Disponibles à partir de 10 personnes.

Prix par personne – CHF

Déjeuner du chef

22.00

Assortiment de cake salé

Salade de quinoa aux carottes, raisons frais et Gruyère Suisse

Parmentier de bœuf confit et son jus (servi chaud)

Brochette de fruits de saison

Tartelette gourmande

Déjeuner gourmand

26.00

Assortiment de cake salé

Salade de lentilles , grenade et Granny Smith

Assortiment de pizza (servi chaud)

Parmentier de bœuf confit et son jus (servi chaud)

Salade de fruits de saison

Tartelette gourmande

Certaines pièces sont servies dans les contenants réutilisables. Une consigne de CHF 2.-/contenant est facturée en cas de perte.



BENTO BOX

Disponibles à partir de 10 personnes.

Prix par personne – CHF

Le Bento végé

28.00

- Salade de quinoa passion - ananas
 - Tofu grillé teriaki, nouilles soba au sésame et pak-choï laqué
 - Tartelette choco végane exotique
-

Le Bento du lac

28.00

- Salade de lentilles beluga aux pommes et raisins frais
 - Saumon nacré, mousseline de carottes vanille et pommes de terre aux herbes
 - Tiramisu revisité
-

Le Bento du Chef

28.00

- Mille-feuille de tomates et mozzarella au pesto
 - Poulet Suisse basse température, jus aux herbes, riz vénéré et courgettes croquantes
 - Crumble aux fruits de saison caramélisés
-

Nos bentos box sont servi dans les contenants réutilisables. Une consigne de CHF 10.-/contenant est facturée en cas de perte.



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 en cas de perte.

Prix par personne – CHF

Végé bowl

18.00

- Mesclun, choux rouge, taboulé libanais, épinards à la féta, pita frit, falafels et sauce yogourt menthe
-

Asian bowl

18.00

- Nouilles de riz, soja et choux chinois, carottes râpées, poulet mariné, nems de légumes, cacahuètes et citron vert
-

Bowl du Chef

18.00

- Riz parfumé jasmin, saumon laqué teriyaki, chop suey de légumes et sésame grillé
-

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

Menu 3 plats sur mesure

dès 30.00

- (entrée-plat principal-dessert)
-

Menu 5 plats sur mesure

dès 45.00

- (2 entrées-plat principal-fromage-dessert)
-



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 raison frais

Nouilles de riz à la thaï et tataki de saumon

Plats

Volaille braisée, curry-coco

Riz parfumé Jasmin

Flan de légumes au parfum de Garrigue

Desserts

Salade de fruits

Tartelette chocolat-framboise

Mousse passion



A PARTAGER

Disponibles à partir de 10 personnes.

Plateaux

Prix par personne – CHF

Plateau de fromages (Y) (I) (S) 12.00

servis avec du pain frais

Plateau de charcuterie (I) (S) 12.00

servis avec du pain frais

Dips de légumes (Y) 8.00

servi avec des sauces

Assortiment d'antipastis (Y) 12.00

olives marinées, légumes grillés, bruschetta Napolitaine, brochette

tomate-mozzarella au pesto

Olives et cacahuètes (Y) 4.00



APÉRITIF & COCKTAIL

Commande pour un minimum de 20 personnes.

Prix par personne – CHF

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



APÉRITIF & COCKTAIL

Les bouchées sont réalisées pour un minimum de 20 personnes selon les formules en page 12.

Pièces froides :

- *Ballotine de cabillaud tomates confites et basilic*
- *Mousse avocat citron, condiment exotique et croustillant tortillas*
- *Assortiment de briochin*
- *Bruschetta jambon cru Suisse et tartare de tomates*
- *Gravlax de saumon aux herbes d'été*
- *Assortiment de sandwich*
- *Maki végétal et mousse au wasabi*

Pièces chaudes :

- *Assortiment de focaccia maison*
- *Mini burger au fromage Suisse*
- *Brochette de volaille basse température et glaçage au jus*
- *Beignet de crevette sweet chili sauce*
- *Falafel et houmous*
- *Crumble de poisson noisette et sarriette*
- *Nems de légumes teriyaki*

Pièces sucrées :

- *Mousse au chocolat et fleur de sel*
- *Crème brûlée vanille bourbon*
- *Assortiment de macarons*
- *Tartelette mirabelles caramélisée*
- *Baba bouchon et compotée de framboises*
- *Verrine tiramisu traditionnel*
- *Cannelé Bordelais*



GÂTEAUX

Disponibles à partir de 10 personnes.

Prix par personne – CHF

Sur mesure selon vos envies

dès 6.50

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

Création de notre Chef pâtissier Goulwen Durand



BOISSONS

Disponibles à partir de 10 personnes.

Possibilité d'avoir les boissons facturées à la consommation sur demande.

Prix par personne – CHF

Formule lunch classique 4.00

Eaux minérales plates et gazeuses et café

Formule lunch premium 6.50

Eaux minérales plates et gazeuses, thé froid,
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro et café

Forfait boissons 1 heure 13.00

Eaux minérales plates et gazeuses, thé froid,
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, vin blanc, vin rouge, bières

Forfait boissons 2 heures 22.00

Eaux minérales plates et gazeuses, thé froid,
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, vin blanc, vin rouge, bières

Droit de bouchon 15.00

par bouteille 75cl



CONDITIONS GÉNÉRALES

Délai de confirmation

Toute commande doit être validée dans un délai 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 49.00

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.

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