



# OFFRE TRAITEUR

Compass Pur

# 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 et pauses-café t goûter**
- **Déjeuners**
- **Apéritifs**
- **Cocktails**
- **Dîners**
- **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, des convives, du budget et du programme.

Commandez rapidement et facilement nos prestations sur notre Shop traiteur en ligne [Shop traiteur en ligne](#)

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

## VOTRE INTERLOCUTRICE

**Jenny Champod**


**Gérante Adjointe & Responsable événementiel**

Scolarest / Compass group EPFL















Port : +41 79 478 84 42

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

# DÉCLARATIONS

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

## Les 14 allergènes alimentaires majeurs

	Gluten		Fruits à coque
	Fruits de mer		Céleri
	Oeuf		Moutarde
	Poisson		Sésame
	Cacahuètes		Sulfites
	Soja		Lupin
	Lait / lactose		Mollusques

Sur demande, la majeure partie de notre offre est disponible en version végane ou végétarienne. En cas d'allergies et d'intolérances, nous pouvons vous faire une offre individuelle adaptée à vos besoins.

Nous sommes à votre disposition pour toute question.

### Nos tarifs comprennent :

- Les éléments mentionnés de l'offre
- Mise en place pendant les heures d'ouverture du restaurant
- Démontage et nettoyage pendant les heures d'ouverture du restaurant
- La taxe sur la valeur ajoutée (8.1%)

### 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

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

# Déclaration d'origine

## ***Viandes et volailles***

Nous déclarons toujours l'origine de la viande et de la volaille de manière transparente sur nos menus. Le code pays ISO vous renseigne directement sur le pays d'origine de la viande et de la volaille.

Si des difficultés de livraison nous amènent à procéder à des modifications de dernière minute, notre déclaration est actualisée le jour même à la distribution du menu.

**Le porc, le veau et 99% de la viande de bœuf proviennent de Suisse :**

<b>Poulet</b>	Suisse (CH)
<b>Porc</b>	Suisse (CH)
<b>Bœuf</b>	Suisse (CH)
<b>Veau</b>	Suisse (CH)
<b>Dinde</b>	Suisse (CH)
<b>Agneau</b>	Suisse (CH), Nouvelle-Zélande <sup>1</sup> (NZ)
<b>Gibier, gibier à plumes</b>	Suisse (CH)

<sup>1</sup> La production de cette viande peut avoir requis l'utilisation de facteurs de croissance non hormonaux tels que des antibiotiques.

# Déclaration d'origine

## Poisson

Grâce à l'étroite collaboration que nous entretenons avec nos fournisseurs et aux contrôles réalisés, de la pêche à votre assiette, nous sommes en mesure de vous garantir la qualité comme la sécurité de nos poissons.

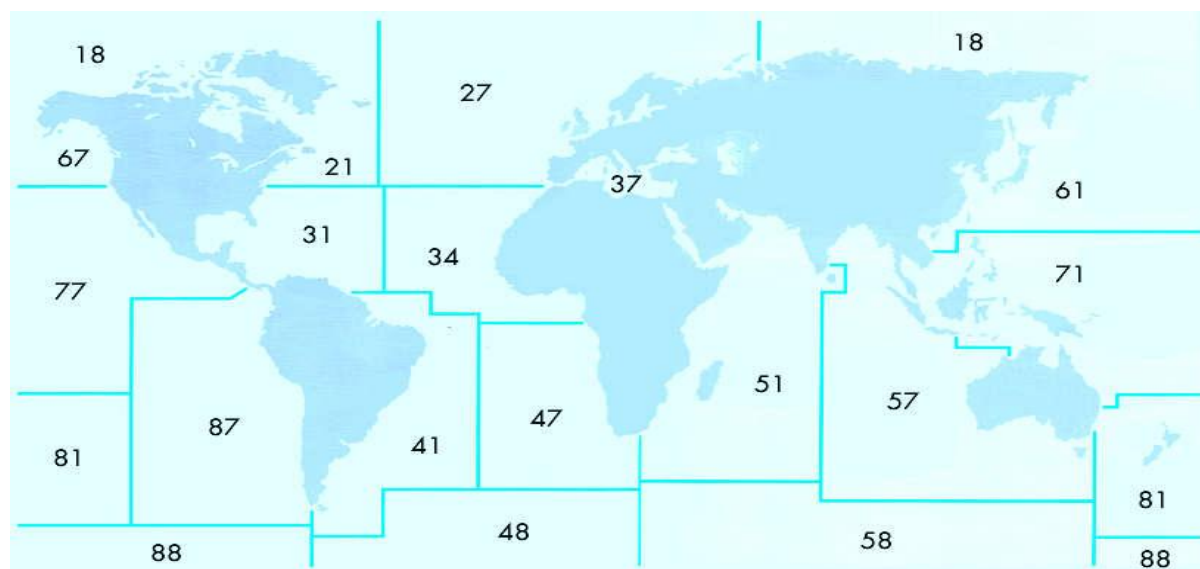
Pour l'achat de nos poissons, nous travaillons avec des fournisseurs sélectionnés qui nous soutiennent dans nos démarches environnementales et nous proposent des poissons issus de ressources durables. L'expression «issus de ressources durables» indique que l'origine des espèces de poissons est classée par le WWF comme acceptable ou recommandée.

### Nos menus vous renseignent toujours sur l'origine du poisson :

- Pays d'origine des poissons pêchés en eaux douces (code pays ISO)
- Pays de production des poissons d'élevage (code pays ISO)
- Zone de pêche des poissons de mer

### Nous nous référons à la FAO pour obtenir des informations sur les zones de pêche:

(Food and Agriculture Organization of the United Nations)



18	Océan Arctique	51	Ouest de l'océan Indien
21	Nord-ouest de l'Atlantique	57	Est de l'océan Indien
27	Nord-est de l'Atlantique	58	Océan Indien austral
27	Ill d Mer Baltique	61	Nord-ouest du Pacifique
31	Centre-ouest de l'Atlantique	67	Nord-est du Pacifique
34	Centre-est de l'Atlantique	71	Ouest de l'océan Pacifique
37	Méditerranée; mer Noire	77	Est de l'océan Pacifique
41	Sud-ouest de l'Atlantique	81	Sud-ouest du Pacifique
47	Sud-est de l'Atlantique	87	Sud-est du Pacifique
48	Atlantique austral	88	Pacifique austral

# Petit déjeuner

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

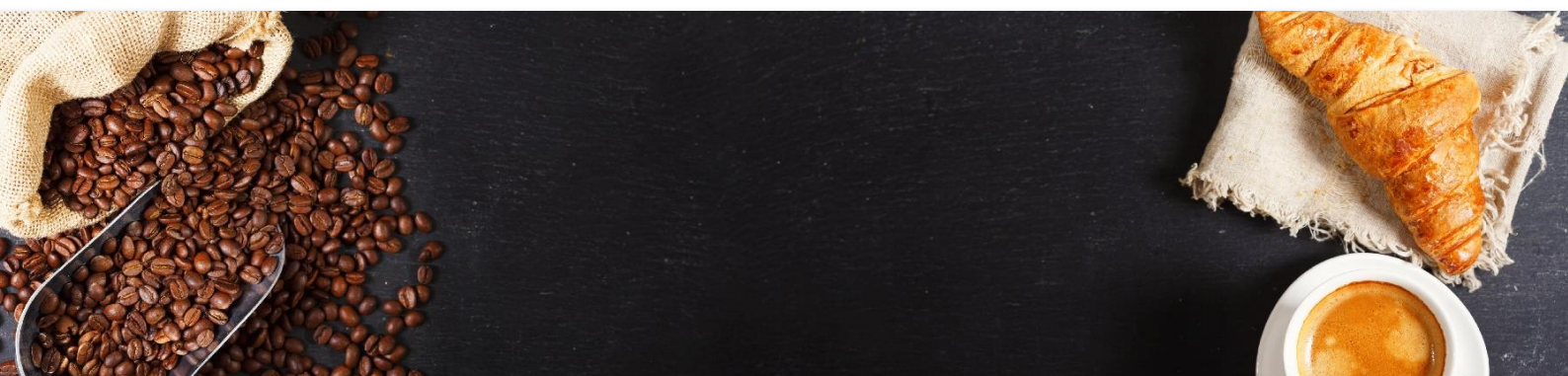
Café, assortiment de thés  
Jus d'orange  
Eaux plates et gazeuses  
Croissant frais (1x) ou mini viennoiseries (2x)  
Corbeille de fruits 

---

## 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

---



# Les Suppléments

Disponibles à partir de 10 personnes

Prix à l'unité– CHF

Croissant au beurre	1.60
Croissant rustique	1.80
Pain au chocolat	2.40
Mini viennoiserie	1.00
Fruit de saison  	1.50
Corbeille de fruits (20 personnes)  	30.00
Brookie	2.50
Cookie maison	2.50
Muffin maison	3.80
Tranche de cake maison	2.50
Bircher muesli	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)	2.70
Eaux minérales plates ou gazeuses litre	6.00
Bière 25cl	3.00

# Goûters

Commande possible dès 10 personnes

## LES CLASSIQUES

Prix par personne – CHF

---

### Classic afternoon break


8.50

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

---

### Premium afternoon break

11.50

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

---



# Sandwichs

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 cakes salés

Crèmeux de parmesan, tomates confites, pesto de Genovese et roquette

Daube de bœuf à la provençale et pommes grenailles confites (servi chaud)

Brochette de fruits de saison

Tartelette gourmande

---

## Déjeuner gourmand

26.00

Assortiment de cakes salés

Salade de boulgour tomaté, courgettes grillées basilic et fêta

Assortiment de pizza (servi chaud)

Daube de bœuf à la provençale et pommes grenailles confites (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 Thaï à la citronnelle et sésame noir
- Tofu grillé teriaki, nouilles soba au sésame et pak-choï laqué
- Tartelette choco végane exotique

---

## Le Bento du lac 28.00

- Tartare d'aubergines aux tomates poêlées et toast de focaccia
- 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

Disponible à partir de 15 personnes (minimum 5 pièces par sorte de bowl)

Prix par personne – CHF

---

## Végé bowl 18.00

- Mesclun, julienne de carottes, riz safrané, patate douce fondante, samossa aux légumes et sauce tandoori

---

## 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

- Salade croquante, crevettes épicées, soja à la menthe et duo de quinoa BIO au citron vert

---

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



# Repas à l'assiette

Disponible 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 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-framboise

Mousse passion

---



# BBQ

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

par personne – CHF

---

**BBQ** **35.00**

**Entrées**

Choix de salades composées

**Buffet chaud BBQ**

Grillades (1 par personne)

**Desserts**

Assortiment de desserts

***Exemple de buffet***

Entrées

*Salade de carottes*

*Salade de courgettes grillées*

*Salade de pâte à l'italienne*

*Tomate féta basilic*

*Salade de melon et jambon cru*

Buffet chaud BBQ

*Saucisse grillée*

*Boeuf mariné*

*Poulet grillé*

*Brochette de tofu*

Desserts

*Salade de fruits*

*Tartelette aux fruits*

*Mousse au chocolat*

---



# A partager

Disponibles à partir de 10 personnes

## Plateaux

Prix par personne – CHF

---

**Plateau de fromages** (V) (I) (L) 12.00  
servis avec du pain frais

---

**Plateau de charcuterie** (C) (L) 12.00  
servis avec du pain frais

---

**Dips de légumes** (V) 8.00  
servis avec des sauces

---

**Assortiment d'antipastis** (V) (I) 12.00  
olives marinées, légumes grillés, bruschetta Napolitaine, brochette  
tomate-mozzarella au pesto

---

**Olives et cacahuètes** (V) 4.00

---



# Apéritif & cocktail

Disponibles à partir de 20 personnes

Prix par personne – CHF

---

**Light snacks** (V)  
Chips & cacahuètes **4.00**

---

**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 17

---

## Pièces froides :

- *Mini tortilla maison au poulet*
- *Crèmeux de courge au citron et chips de riz*
- *Mousse d'avocat citron-coriandre et crumble de tortillas*
- *Tartare de crevette cocktail et avocat*
- *Assortiment de mini-sandwich*
- *Maki végétal et mousse au wasabi*
- *Mini muffins et bagels salés*
- *Vitello tonnato sur toast au romarin*
- *Rouleaux de printemps aux légumes croquants*

## Pièces chaudes :

- *Assortiment de focaccia maison*
- *Cromesquis de saumon à la citronnelle*
- *Falafel et houmous*
- *Risotto crémeux aux champignons persillés*
- *Empanadas au poulet parfumé*
- *Gyoza croustillant de légumes sauce sweet chili*
- *Mini burger au fromage Suisse*
- *Mousseline de butternut, huile de noisette et chips de jambon cru*

## Pièces sucrées :

- *Verrine croquante citron-meringué*
  - *Paris-Brest*
  - *Assortiment de macarons*
  - *Tartelette aux fruits rouges*
  - *Mini Opéra*
  - *Tiramisu traditionnel*
  - *Cannelé Bordelais*
-

# Gâteaux

Disponibles à partir de 10 personnes

Prix par personne – CHF

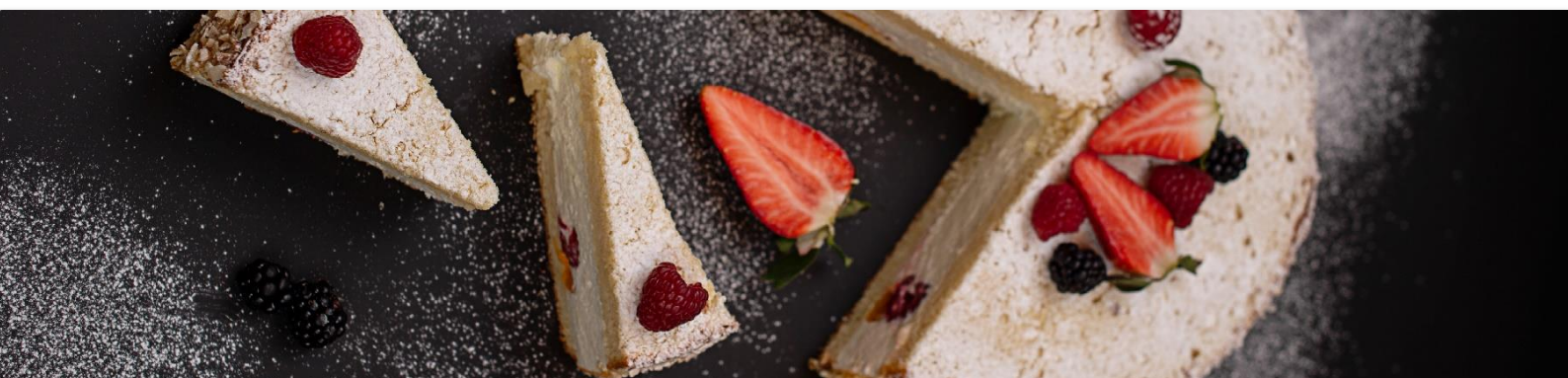
---

Sur mesure selon vos envies

dès 6.50

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

---



# Boissons

Disponibles à partir de 10 personnes.

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

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 75cl</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 / plongeur	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.

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