



Carte Traiteur d'hiver

D'octobre 2025 à mars 2026

Bonjour et bienvenue,

Nous sommes ravis de vous présenter notre service traiteur dédié à faire de vos événements des moments inoubliables. Que ce soit pour un déjeuner, un apéritif ou une réunion d'affaires, notre équipe est là pour vous offrir une expérience culinaire exceptionnelle.

N'hésitez pas à parcourir notre carte et à nous contacter. Nous sommes à votre disposition pour répondre à toutes vos attentes et personnaliser nos prestations selon vos besoins.

Merci de votre confiance,

L'équipe de 101restos

Vaud

unil@101restos.ch

Tél : 079/523.58.28



Les Pauses café

Commande pour 10 personnes minimum

La pause express	Café en thermos, thé, jus de pommes de la région	4.20
La pause du matin	Café en thermos, thé, jus de pommes de la région Croissant au beurre (CH) ⁽¹⁾⁽⁸⁾	5.90
La pause de l'après-midi	Café en thermos, thé, jus de pommes de la région Cake du moment (CH) (chocolat, citron, marbré, etc.) ⁽¹⁾⁽⁸⁾	5.90
La pause gourmande	Café en thermos, thé, jus de pommes de la région Mini-viennoiseries (FR) (2p) ⁽¹⁾⁽⁸⁾	7.20
La pause sportive	Café en thermos, thé, jus de pommes de la région Verrine de bircher maison ⁽¹⁾⁽⁸⁾	7.20
Café en grains	Supplément pour une machine à café à grains, Bio/Fairtrade Selon disponibilité, le nombre de machines est limité	0.80
Les additionnels	Verrine de salade de fruits	3.20
	Fruits de saison	1.20
	Cookie ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾	3.20
	Muffin (DE) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾	3.80
	Mini Ragusa ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾	1.40
	Napolitains Caillers assortis ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾	0.40
	Barre de céréales (végane) ⁽¹⁾⁽⁶⁾	1.20
	Eau minérale plate ou gazeuse 1 lt bouteille en Pet	4.00
	Soda à choix 50 cl, dès	2.60
	Granini orange ou abricot du Valais, 33 cl	3.20

Les commandes des pauses sont livrées et dressées sur table ou chariots.

Le personnel de service et le nappage n'est pas inclus.

Pour les allergènes, merci de vous référer à la dernière page.



Les Lunchs de travail

Commande pour 10 personnes minimum

Lunch Terra	Sandwichs à choix selon la liste, 1 pièce Bol de salade de saison et sauce, 50gr Fruits de saison, 1 pièce Bouteille d'eau plate ou gazeuse, 5dl	12.80
Lunch Locca	Quiche (CH) (200 gr), garnitures à choix - aux légumes, ou Lorraine Bol de salade de saison et sauce, 50gr Muffin aux myrtilles (DE), 1 pièce 80gr Bouteille d'eau plate ou gazeuse, 5dl	14.80
Lunch Amphimax	Assiette du jour végétarienne ou Assiette non-végétarienne +3.00 Bol de salade de saison et sauce, 50 gr Cookie au chocolat (FR), 1 pièce Bouteille d'eau Valais plate ou gazeuse, 5dl	18.50
Les additionnels	Verrine de salade de fruits	3.20
	Fruits de saison	1.20
	Cookie ⁽¹⁾	3.20
	Muffin (DE) ⁽¹⁾	3.80
	Mini Ragusa	1.40
	Napolitains Caillers assortis	0.40
	Barre de céréales (végane)	1.20
	Eau minérale plate ou gazeuse 1 lt bouteille en Pet	4.00
	Soda à choix 50 cl, dès	2.60
	Granini orange ou abricot du Valais, 33 cl	3.20

Les Sandwichs

L'Italien ⁽¹⁾⁽⁸⁾	Ciabata (CH), tomate et mozzarella, pesto et roquette	6.50
Le Wrap (Végan) ⁽¹⁾	Wrap de blé (BE), houmous, légumes croquants	6.50
Le Grecque ⁽¹⁾⁽⁸⁾	Carré aux olives (CH), feta, tomate, herbes de Provence	6.50
Le Bagel ⁽¹⁾⁽²⁾⁽¹¹⁾	Bagel au sésame (CH), poulet, mayo, salade	6.50
Le Pécheur ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽¹⁰⁾	Bun (CH), thon MSC, sauce Tartare, salade	6.50
Le Classique ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾	Baguette (CH), jambon & fromage, beurre moutarde	6.50

Les commandes de pauses sont livrées et dressées sur table ou chariots

Le personnel de service et le nappage n'est pas inclus

Pour les allergènes, merci de vous référer à la dernière page.



Les apéritifs à partager

Commande pour 20 personnes minimum

Formule Classique	Dips de légumes et houmous (30gr) Chips tortilla et sauce tomate épicée maison Cacahuètes salées	7.90
Formule Libanais	Le pain pita Tabouleh, Baba ganoush, Houmous, Muhammara Olives pickles	12.90
Formule Tradition	Plateau de charcuteries assorties, 50gr (Viande séchée, jambon cru, lard sec, salami) Plateau de fromages assortis, 50gr (Raclette AOP, Brie Bio Bourgeon, Gruyère AOP) Pain de seigle beurré	15.00
Formule 101 (100% végé sur demande)	Canapés assortis, 3 pièces Mini rouleau de printemps, 2 pièces Brochette d'olives et fromages, 1 pièce	18.50

Les Boissons

Le vin	Chasselas et Gamay du moment, bt 75 cl Autres vins, mousseux ou champagne sur demande	35.00
Minérales	Henniez plate ou gazeuse 1 lt Jus de pommes de la région 1 lt	4.00 6.00
Bières	Bière de la région, 33 cl Autre bière sur demande	3.50

Les commandes de pauses sont livrées et dressées sur table ou chariots
Le personnel de service et le nappage n'est pas inclus.

Pour les allergènes, merci de vous référer à la dernière page.



Les pièces apéritives

L'apéritif à composer selon vos envies, commande minimum de 20 pièces par type

Les pièces froides

Cocktail de crevettes sur blinis de sarrasin ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾	Pièce	3.20
Mini wrap au pastrami et moutarde au miel ⁽¹⁾⁽¹⁰⁾	Pièce	3.90
Rillettes de thon au poivre vert sur toast de pain de seigle ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾	Pièce	3.20
Tartelette de tartare de bœuf au paprika fumé ⁽¹⁾⁽¹⁰⁾	Pièce	3.90
Tartine au jambon du Valais et beurre de tomate séché ⁽¹⁾⁽⁸⁾	Pièce	3.40
Verrine de tartare de truite fumée, fromage frais citronné ⁽³⁾⁽⁸⁾	Portion	3.40
Verrine de lentilles vertes & émincé de saucisse de campagne	Portion	3.20

Les pièces froides végétariennes

Bagel aux légumes grillés ⁽¹⁾⁽¹¹⁾	Pièce	3.20
Brochette de tomate cerises / tomate séchée et mozzarella ⁽⁸⁾	Pièce	2.80
Bruschetta à la courge rôtie & fromage de chèvre ⁽¹⁾⁽⁸⁾	Pièce	3.00
Tartine de pain de seigle, fromage frais & poire pochée ⁽¹⁾⁽⁸⁾	Pièce	3.20
Toast de betterave, vinaigrette au miel et pousse d'oignons ⁽⁸⁾	Pièce	3.20
Verrine de lentilles vertes et légumes racines	Portion	3.20
Verrine de quinoa aux légumes et sauce yaourt citronné ⁽⁸⁾	Portion	3.20
Verrine de tofu et edamame en salade ⁽¹⁾⁽⁶⁾	Portion	3.50
Flûtes au beurre (CH) 150gr ⁽¹⁾⁽⁸⁾	Portion	6.00

Les pièces chaudes

Aiguillette de colin d'alaska panée ⁽¹⁾⁽³⁾	Pièce	3.40
Arancini Bolognese ⁽¹⁾	Pièce	2.80
Brochette de poulet tandoori et chutney menthe coriandre ⁽⁸⁾	Pièce	3.60
Cevapcici d'agneau et yogourt à la menthe ⁽⁸⁾	Pièce	3.20
Gyros de porc dans son pain ⁽¹⁾	Pièce	3.20
Mini burger de boeuf BBQ, cheddar et oignons confits ⁽¹⁾⁽⁸⁾	Pièce	4.50
Mini rösti au lard fumé et herbes fraîches ⁽⁸⁾	Pièce	3.20
Samossa au poulet ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾	Pièce	3.60

Les pièces apéritives

L'apéritif à composer selon vos envies, commande minimum de 20 pièces par type

Les pièces chaudes végétariennes

Boulette de lentilles farcie au yogourt ⁽¹⁾⁽⁸⁾	Pièce	2.20
Brochette de Paneer zalfarezi aux épices douces ⁽⁸⁾	Pièce	3.40
Croquettes de avocats, edamame et katsu curry 2 pcs ⁽¹⁾⁽⁶⁾	Pièce	3.20
Duo de falafels et sauce tahini ⁽¹¹⁾	Pièce	3.20
Gyoza croustillant aux légumes et sauce soja togarashi ⁽¹⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾	Pièce	2.80
Malakoff 15g ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾	Pièce	3.20
Mini quiche aux oignons doux et raclette ⁽¹⁾⁽⁸⁾	Pièce	3.00
Samossa au légumes 50g ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾	Pièce	3.40
Soupe de courge, huile de truffe blanche et graines torréfiées	Portion	3.20

Les pièces sucrées

Assortiment de mignardises (FR) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾	Pièce	2.00
Mini macaron vanille et myrtille ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾	Pièce	2.00
Mini cheesecake citron ⁽⁸⁾⁽¹²⁾	Pièce	3.50
Mini tartelette aux fruits ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾	Pièce	3.50
Mini verrine de mousse au chocolat ⁽⁸⁾	Pièce	3.00
Salade de fruits du marché	Pièce	3.20
Verrine de panna cotta à la raisinée ⁽⁸⁾	Portion	3.50

Si vous ne trouvez pas votre bonheur dans nos pièces de base, nous nous ferons un plaisir de vous concocter une offre personnalisée selon vos envies, contactez-nous.

Pour les allergènes, merci de vous référer à la dernière page.

Provenances

Les fromages et les produits laitiers sont Suisses

Le bœuf, le porc, les volailles sont Suisses

Colin MSC – Sauvage, atlantique S-E

Les légumes sont Suisses et de saison

Le thon MSC - sauvage, Pacific sud-est



Service et matériels

Personnel de service	à l'heure	49.00
-----------------------------	-----------	-------

Minimum 2 heures comprenant installation, débarrassage et 1 heure de service, compter une personne pour 80 convives. En soirée, les heures payantes débutent à la fermeture du restaurant à 18h00.

Forfait livraison	Pour une commande de moins de 10 personnes Ou hors Amphimax et Batochime	20.00
--------------------------	---	-------

Nappage	en tissu 120*180 (Compter 3 nappes pour un buffet de deux tables)	8.00
----------------	--	------

Table haute et nappage	à l'unité, livré et nappé	20.00
-------------------------------	---------------------------	-------

Droit de bouchon	avec service, à la bouteille	15.00
	sans service, location de verre, à l'unité	1.00

Fleur et décoration	sur demande	
----------------------------	-------------	--

Conditions

Le délai pour toute commande est de 5 jours ouvrable pour les demandes sans service et de 10 jours avec service. Hors délai, nous nous réservons le droit d'adapter la prestation demandée en accord avec le client.

La commande sera livrée et installée dans les espaces réservés à cet effet. Pour rappel, il est interdit de consommer en dehors des espaces attribués et dans les salles.

Le matériel livré et non restitué sera facturé s'il n'est pas restitué au plus tard le lendemain.

Le montant minimum de commande est de Chf 50.00

Le nombre de participants doit être confirmé 5 jours ouvrables avant la manifestation. Ce nombre définitif sera pris en considération pour l'établissement de la facture finale.

En cas d'annulation d'une demande de prestation, vous serez facturé :

- Moins de 24 heures avant à 100%
- Moins de 48 heures avant à 50%

Les prix sont en francs Suisse et TVA incluse



Allergènes

(1) : Gluten

(2) : Oeuf

(3) : Poisson

(4) : Crustacés

(5) : Arachide

(6) : Soja

(7) : Céleri

(8) : Lait

(9) : Fruits à coque

(10) : Moutarde

(11) : Sésame

(12) : Sulfites

(13) : Lupin

(14) : Mollusques