



Carte Traiteur d'avril à septembre 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

unil@101restos.ch

Tél : 079/523.58.28

Restaurant certifié
Ecocook de niveau 4



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 Deux mini-viennoiseries (CH) ⁽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 Café Bio et Fairtrade Selon disponibilité, le nombre de machines est limité	1.00
Les additionnels	Verrine de salade de fruits	3.20
	Fruits de saison	1.20
	Cookie Maison (CH) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾	3.80
	Muffin Maison (CH) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾	4.00
	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	Un sandwichs à choix selon la liste ci-dessous Bol de salade de saison et sauce, 50gr Cookie Maison (CH), 1 pièce Bouteille d'eau plate ou gazeuse, 5dl	13.60
Lunch Loca	Quiche (CH) (200 gr), garnitures à choix - aux poireaux et gruyère, ou Saumon et brocoli Bol de salade de saison et sauce, 50gr Muffin aux myrtilles (CH), 1 pièce Bouteille d'eau plate ou gazeuse, 5dl	14.80
Lunch Aube	Pizza Marguerite Extra : Légumes grillés 1.75 / Jambon cru 2.75 / Burrata 4.50 Fruits de saison Bouteille d'eau plate ou gazeuse, 5dl	16.50
Les additionnels	Verrine de salade de fruits Fruits de saison Cookie Maison (CH) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾ Muffin Maison (CH) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾ Mini Ragusa Napolitains Caillers assortis Barre de céréales (végane)	2.50 1.20 3.80 4.00 1.40 0.40 1.20
	Eau minérale plate ou gazeuse 1 lt bouteille en Pet Soda à choix 50 cl, dès Granini orange ou abricot du Valais, 33 cl	4.00 2.60 3.20

Les Sandwichs

L'Italien ⁽¹⁾⁽⁸⁾	Ciabata (CH), tomate et mozzarella, pesto et roquette	6.90
Le Wrap (Végan) ⁽¹⁾	Wrap de blé (BE), houmous, légumes croquants	6.90
Le Grecque ⁽¹⁾⁽⁸⁾	Carré aux olives (CH), feta, tomate, herbes de Provence	6.90
Le Bagel ⁽¹⁾⁽²⁾⁽¹¹⁾	Bagel au sésame (CH), poulet, mayo, salade	6.90
Le Roastbeef ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽¹⁰⁾	Carré aux olives (CH), Roastbeef (CH), salade	6.90
Le Classique ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾	Baguette (CH), jambon & fromage, beurre moutarde	6.90

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 référez 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 Italien	Le pain focaccia Jambon cru, mortadella, burrata et gorgonzola Olives noires et vertes marinées	13.90
Formule Tradition	Plateau de charcuteries assorties (CH IGP Valais), 70gr (Viande séchée, jambon cru, lard sec) Plateau de fromages assortis, 70gr (Vacherin, Tomme vaudoise, Gruyère) Tranche de pain de seigle beurré	16.00
Formule 101 (100% végé sur demande)	Canapés assortis, 3 pièces (Rillettes de thon MSC, œuf mimosa, jambon cru IGP) Duo de falafel et sauce tahina ⁽¹¹⁾ , 2 pièces Brochette de tomate cerises / tomate séchée et mozzarella ⁽⁸⁾	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	La Swaf du Dr Gabs, 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

Mini bagel au saumon gravlax et crème d'aneth ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾	Pièce	3.50
Pâtes coquillettes farcies au fromage sérac et dinde fumée ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾	Pièce	3.20
Tartine de jambon cru IGP, burrata et tomate séchée ⁽¹⁾⁽⁸⁾	Pièce	3.60
Panier de tartare de bœuf et copaux de grana padano DOP ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾	Pièce	3.80
Verrine de salade de quinoa bio et crevettes citronnées ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾	Portion	3.20
Wrap au poulet tikka achari parfumé aux épices et pickles Indiens ⁽¹⁾⁽²⁾⁽¹⁰⁾	Pièce	3.50

Les pièces froides végétariennes

Brochette de tomates cerises / tomate séchée et mozzarella ⁽⁸⁾	Pièce	3.20
Panier de caviar d'aubergine et sa chips de fromage ⁽¹⁾⁽¹¹⁾	Pièce	3.00
Verrine de mousse de betterave, gel de pomme et menthe ⁽⁸⁾	Pièce	3.50
Tartine de fromage de chèvre, cerneaux de noix et abricot sec ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾	Pièce	3.00
Verrine de pois chiches et légumes de saison chaat (végane) ⁽⁸⁾	Pièce	3.00
Wrap au légumes grillés et houmous (végane) ⁽¹⁾⁽¹¹⁾	Portion	3.20
Flûtes au beurre, fromage, cumin (30gr) ⁽¹⁾⁽⁸⁾	Portion	2.40

Les pièces chaudes

Bouchée de poulet karaage à la japonaise et sauce ponzu ⁽¹⁾⁽⁶⁾	Pièce	3.20
Boulette d'agneau dans son pain pita et sauce tzatziki ⁽¹⁾⁽⁸⁾	Pièce	3.80
Brochette de dinde et sauce satay ⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽⁹⁾⁽¹¹⁾	Pièce	3.60
Crevettes enrobées de pommes de terre et salsa tomate, 2 pièces ⁽³⁾⁽⁴⁾⁽¹¹⁾	Portion	3.80
Gyoza au bœuf et sauce togarashi asiatique ⁽¹⁾⁽⁶⁾⁽¹²⁾	Pièce	3.60
Mini bao bun au porc croustillant façon asiatique ⁽¹⁾⁽⁶⁾	Pièce	4.20

Les pièces chaudes végétariennes

Brochette de tofu fumé et légumes, sauce aigre-douce ⁽⁶⁾	Pièce	2.50
Mini croissant roulé et galette de champignons ⁽¹⁾⁽⁸⁾	Pièce	3.80
Mini croque monsieur de fromage comté et truffe d'été, 2 pièces ⁽¹⁾⁽⁸⁾	Portion	3.80
Piment peppadew croustillant, farci de fromage fondant ⁽¹⁾⁽⁸⁾	Portion	3.00
Rouleaux de printemps aux légumes et vermicelles 50gr (végane) ⁽¹⁾	Pièce	3.20
Sandwich Gyros servi avec sauce Sriracha mayonnaise (végane) ⁽¹⁾⁽⁶⁾⁽¹⁰⁾	Pièce	3.50

Les pièces sucrées

Brownie au chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾	Pièce	2.00
Le mini cake Financier du Chef ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾	Portion	2.50
Mini tartelette du moment ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾	Pièce	2.50
Salade de fruits du marché	Pièce	2.50
Verrine de mousse de saison ⁽²⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾	Portion	3.00

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

Les légumes sont Suisses et de saison

Les viandes et la volailles sont Suisses

Crevette ASC – élevage, Vietnam

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.

Forfait livraison	Pour une commande de moins de 10 personnes Hors Unil, frais effectifs	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	à la bouteille	15.00
-------------------------	----------------	-------

Location de vaisselle	Sur demande	
------------------------------	-------------	--

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

Conditions

Le délai pour toute commande est de 5 jours ouvrables 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'indisponibilité d'un ingrédient ou d'un produit, nous nous réservons le droit d'adapter la préparation tout en garantissant le respect de l'esprit et de la qualité de la commande.

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

La liste des principaux 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