



Carte Traiteur d'octobre 2026 à mars 2027

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	4.50
La pause du matin	Café en thermos, thé, jus de pommes de la région Croissant au beurre (CH) ⁽¹⁾⁽⁸⁾	6.20
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⁾	6.20
La pause gourmande	Café en thermos, thé, jus de pommes de la région Deux mini-viennoiseries (CH) ⁽¹⁾⁽⁸⁾	7.50
La pause sportive	Café en thermos, thé, jus de pommes de la région Verrine de bircher maison ⁽¹⁾⁽⁸⁾	7.50
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	3.50
	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	2.80
	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 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾ Bouteille d'eau plate ou gazeuse, 5dl	13.60
Lunch Loca	Quiche (CH) (200 gr), garnitures à choix ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾ - Olives, feta et tomate séchées, ou poulet courgettes Bol de salade de saison et sauce, 50gr Muffin aux myrtilles (CH), 1 pièce ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾ Bouteille d'eau plate ou gazeuse, 5dl	16.40
Lunch Aube	Pizza Marguerite ⁽¹⁾⁽⁸⁾ Extra : Légumes grillés 1.75 / Jambon cru 2.75 / Burrata 4.50 Fruits de saison Bouteille d'eau plate ou gazeuse, 5dl	18.50
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 2.80 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 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 ⁽⁵⁾⁽⁹⁾	7.90
Formule Etudiant	Assortiment de 4 mini-sandwichs colorés : (Thon mayonnaise, poulet curry, légumes grillés, fromage frais et concombre) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾⁽¹¹⁾ Verrine de chips tortilla et sauce tomate	12.90
Formule Tradition	Plateau de charcuteries assorties (CH IGP Valais), 50gr (Viande séchée, jambon cru, lard sec) Plateau de fromages assortis, 50gr (Vacherin, Tomme vaudoise, Gruyère) ⁽⁸⁾ Tranche de pain de seigle beurré ⁽⁸⁾	16.50
Formule 101 (100% végété)	Mini focaccia garni, 3 pièces ⁽¹⁾⁽⁸⁾ (fromagère au basilic et tomate cerise jaune, pesto rosso et coppa, tomate et olive noire à la grecque) Mini samosa aux légumes 2 pièces ⁽¹⁾ Mini rouleaux de printemps aux légumes 2 pièces ⁽¹⁾	14.50

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

Rémoulade de pomme, celeri et crevettes ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾	Pièce	3.20
Madeleine au pesto jambon cru IGP, burrata et tomate séchée ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾	Pièce	3.50
Mini moelleux à l'aneth & citron, surmonté de saumon fumé ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾	Pièce	3.80
Tartare de bœuf et son toast brioché ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾	Portion	3.80
Tartelette de poulet méditerranéen, tomate confite, feta et pesto ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾	Pièce	3.50

Les pièces froides végétariennes

Brochette de tomates cerises / tomate séchée et mozzarella ⁽⁸⁾	Pièce	3.00
Crostini de coing, noix & fromage de montagne, roquette ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾	Pièce	3.00
Macaron salé au fromage de chèvre, figues et thym ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾	Pièce	3.00
Verrine de muhammara, pain pita et crumble de feta ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹¹⁾	Pièce	3.00
Tartare végane ^(végane) ⁽¹⁾	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
Agneau seekh kebab et sauce tzatziki ⁽⁸⁾	Pièce	3.80
Filet de perche de lœ en pâtes à bière ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾	Portion	3.80
Empanadita mexicaine au bœuf braisé, 2 pièces ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾	Pièce	3.80
Cigar frit de choucroute et lard ⁽¹⁾⁽¹²⁾	Pièce	3.50

Les pièces chaudes végétariennes

Gyoza aux edamame et miso, carotte et sauce sichuanaise ⁽¹⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾	Pièce	3.20
Batonnet de börek épinards et à la feta 2 pièces ⁽¹⁾⁽⁸⁾	Pièce	3.20
Mini ramequin à la truffe et fromage ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾	Portion	4.20
Kibbeh végétal, cœur de légumes aux épices douces ^(végane) ⁽¹⁾	Portion	3.80
Pakora de brocoli aux épices douces, chutney de menthe ⁽⁸⁾	Pièce	3.20
Verrine de Nasi goreng avec tofu mariné ^(végane) (150gr) ⁽⁶⁾⁽⁷⁾	Pièce	5.50

Les pièces sucrées

Tartelette du moment ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾	Pièce	2.00
Macarons citron fraise ⁽²⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾	Portion	2.50
Sablé Gianduja noisettes ⁽¹⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾	Pièce	2.50
Salade de fruits du marché	Pièce	2.50
Verrine de coco cotta au coing ^(végane)	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.

Le Café de la Grange

Chaque vendredi, le Café de la Grange vous ouvre ses portes en exclusivité. L'espace se libère pour vos événements : séminaire, repas d'équipe, réunion de travail, anniversaire, cocktail ou toute autre occasion qui mérite un cadre convivial et soigné.

Sur le campus de l'UNIL, à deux pas de la nature et facilement accessible, le Café de la Grange offre un cadre lumineux et modulable, adapté aussi bien aux groupes restreints qu'aux réunions plus larges. Notre équipe s'occupe de tout : mise en place, restauration sur mesure, service, pour que vous puissiez vous concentrer sur l'essentiel.

Le Forfait Classique	(12 personnes minimum)	70.00
Le matin	Café et thé servit par notre barrisata minérale, jus de pommes de la région à volonté Buffet de viennoiserie, pain, confitures et beurre Corbeille de fruits	
Le midi	Minérales, thé froid maison Buffet de salade Plat du jour à choix selon la commande du matin Dessert du jour Café et thé servit par notre barrisata	
L'après-midi	Café et thé servit par notre barrisata minérale, jus de pommes de la région à volonté Assortiment de cake maison Corbeille de fruits	

N'hésitez pas à nous contacter pour toute réservation ou pour une proposition personnalisée.

Provenances

Les fromages et les produits laitiers sont Suisses

Les viandes et la volailles sont Suisses

Crevette ASC – élevage, Vietnam

Les légumes sont Suisses et de saison

Le thon MSC - sauvage, Pacifique sud-est

Service et matériels

Personnel de service	Serveur à l'heure	49.00
	Maître d'hôtel	55.00

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	20.00
	Hors Amphimax, Amphipôle, Batochime	20.00
	Hors Unil, frais effectifs	

Nappage	en tissu 120*180 (Compter 3 nappes pour un buffet de deux tables)	8.00
	Rouleau pour Banquet noir au mètre (Compter 4 mètres pour un buffet de deux tables)	5.00

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