



MENU CATERING

Que vous souhaitiez inviter à un cocktail ou à une occasion festive, le choix du bon accompagnement culinaire est essentiel pour la réussite de votre évènement.

Avec nous, vous êtes entre de bonne main. Nous sommes à vos côtés avant et pendant votre réception, avec une attention particulière pour un service haut de gamme et une qualité des mets qui fera la différence.



SV (Schweiz) AG | EPFL - Bâtiment CM | Station 10 | 1015 Lausanne
Nicolas Vuillemin | District Manager | foodlab@sv-restaurant.ch |
<http://epfl-cm.sv-restaurant.ch>

FORFAITS JOURNALIERS

Welcome Break

Café et thé, eau minérale plate et gazeuse, jus de fruit.

Personne 5.00

Energy Break

Café et thé, eau minérale plate et gazeuse, jus de fruit. Assortiment de mini viennoiseries (2pp), verrine de salade de fruits frais (1pp)

Provenance de la Boulangerie: Suisse

Personne 8.00

Classic Break

Café et thé, eau minérale plate et gazeuse, jus de fruit, croissant ou pain au chocolat (1pp)

Personne 7.00

Afternoon Break

café et thé, eau minérale plate et gazeuse, jus de fruit, Gourmandise de la pâtissière selon saison ou cookie maison (1pp)

Personne 7.00

PETIT DÉJEUNER

YAOURT / MUESLI / OVERNIGHT OATS

Birchermüesli	V	Portion	2.50
---------------	---	---------	------

CROISSANTS / PETITS PAINS

Croissant au beurre	V	Pièce	1.80
---------------------	---	-------	------

Petit pain au chocolat Fairtrade	V	Pièce	2.20
----------------------------------	---	-------	------

Cookie maison		Pièce	2.50
---------------	--	-------	------

Fruit frais		Pièce	1.40
-------------	--	-------	------

SANDWICHES

Sandwich au jambon et gruyère Origine viandes: Suisse	Pièce	7.50
Focaccia tomates-mozzarella	Pièce	7.50
Sandwich cocktail fromage & fines herbes	Pièce	4.00
Sandwich cocktail au Gruyère	Pièce	4.00
Sandwich cocktail au jambon de dinde Origine viandes: Suisse	Pièce	4.00
Sandwich cocktail pavot au thon Origine poisson: Saumon d'élevage Norvège, Thon jaune & crevettes d'élevage Vietnam, FAO71 Pacifique central ouest	Pièce	4.00
Sandwich cocktail au poulet Origine viandes: Suisse	Pièce	4.00
Sandwich cocktail sésame au saumon Origine poisson: Saumon d'élevage Norvège, Thon jaune & crevettes d'élevage Vietnam, FAO71 Pacifique central ouest	Pièce	4.00
Sandwich cocktail tomate et mozzarella	Pièce	4.00
Lunch Bag 1 snack, 1 fruit 1 bouteille d'eau 5dl 1 sandwich à choisir dans la liste ci-dessus	Pièce	16.00

SNACKS

Migniardises assorties	Pièce	2.00
Mousse au chocolat en verrine	Pièce	3.50
Macaron assorti	Pièce	2.00
Crème brûlée à la fève de Tonka	Pièce	3.50
Verrine de salade de fruits frais (selon saison)	Pièce	2.50
Tiramisu Fribourgeois, meringue double et fruits rouges	Pièce	3.50

PAQUET

Formule à choix 1 Dips de légumes + 3 pièces froides à choix	Personne 13.00
Formule à choix 2 Dips de légumes + 5 pièces froides à choix	Personne 19.00
Formule à choix 3 3 pièces froides + 3 pièces chaudes à choix + 2 pièces sucrées	Personne 28.00
Planchette Montagnarde Jambon cru, lard sec, viande séchée du Valais, assortiment de fromage et pain complet. Origine viandes: Suisse	Personne 12.00
Foodlight Snack Dips de légumes frais, Flûtes traditionnelles au beurre, Mille-feuille de viande séchée du Valais & fromage d'Appenzell Mini-quiche lardons & fromage Sushi végétarien maison (1pp) , gingembre confit et sauce soja. Assortiment de mignardises (1pp) Origine viandes: Suisse	Personne 18.00
The Alpine's Break Dips de légumes frais, Tartare de bœuf sur pain de campagne, pataclette et condiments ou mini-melon et jambon (selon saison) Samboussek au fromage, Saumon ou poulet Suisse (à choix) en Yakitori, Color Bun cheese burger de bœuf Suisse, Assortiment de mignardises et macarons (1pp) Origine viandes: Suisse Origine poisson: Saumon d'élevage Norvège, Thon jaune & crevettes d'élevage Vietnam, FA071 Pacifique central ouest	Personne 28.00
The Native's Experience Dips de légumes frais, Houmous & falafel, Fatayer aux épinards maison, Choux farcis au fromage frais, Samossa aux légumes, sweet chili sauce, Mini color bun veggie burger sauce Alpine, Sushi maison thon vegan ou saumon vegan, Assortiment de mignardises (1pp) Origine viandes: Suisse	Personne 24.00

AMUSE-BOUCHE FROIDS

Mille-feuille de viande séchée du Valais & fromage d'Appenzel		Pièce	5.50
Origine viandes: Suisse			
Blini de tartare de saumon fumé et fromage frais		Pièce	4.00
Origine poisson: Saumon d'élevage Norvège, Thon jaune & crevettes d'élevage Vietnam, FA071 Pacifique central ouest			
Brochette de tomate et mozzarella (selon saison)		Pièce	3.50
Canapés assortis (végétariens inclus)		Pièce	3.50
Tartare de bœuf Suisse sur pain de campagne		Pièce	4.00
Brochette de melon et jambon (selon saison)		Pièce	3.50
Origine viandes: Suisse			
Wrap coleslaw traditionnel	 	Pièce	3.50
Tataki de saumon mariné aux agrumes	 	Pièce	4.50
Origine poisson: Saumon d'élevage Norvège, Thon jaune & crevettes d'élevage Vietnam, FA071 Pacifique central ouest			
Toast de rillettes de thon végétan	 	Pièce	4.50
Sushi maison aux légumes	  	Pièce	2.50
Sushi maison au thon végétan	  	Pièce	3.50
Sushi maison au saumon végétan	  	Pièce	3.50
Houmous & Falafel	  	Pièce	3.50
Quinoa Vaudois aux herbes, crémeux de petits pois, brochette de Tofu à l'aigre douce et wasabi	  	Pièce	3.50
Dips de légumes frais et leurs sauces		Pièce	3.50
Flûtes traditionnelles au beurre		Pièce	3.50

AMUSE-BOUCHE CHAUDS

Bouchée chawarma de bœuf Black Angus Origine viandes: Suisse		Pièce	4.50
Boulette falafel et crème de sésame	  	Pièce	3.50
Samboussek maison au fromage et aux herbes		Pièce	4.00
Fatayer maison aux épinards	 	Pièce	4.00
Samboussek maison au boeuf Suisse Origine viandes: Suisse	 	Pièce	4.50
Cigare „Rikakat“ au fromage		Pièce	3.50
Kibbé de potiron farci aux épinards	 	Pièce	4.00
Boulette by Garden, tomate & piment jalapenos	  	Pièce	3.50
Planted tenders sauce burger	 	Pièce	3.50
Pakora d'oignons & gingembre, yaourt au curry de Madras & citron	 	Pièce	3.50
Momo à l'épeautre by Planted, sauce asiatique	 	Pièce	4.50
Color bun burger, bœuf suisse et fromage		Pièce	4.00
Veggie color bun burger sauce Alpine		Pièce	3.50
Brochette satay de poulet Yakitori mariné au miel		Pièce	4.00
Samossa aux légumes		Pièce	3.50
Mini-quiche lardons et fromage		Pièce	3.50

BOISSONS

BOISSONS SANS ALCOOL

Coca-Cola, 50cl	  	Bouteille	3.20
Coca-Cola, 1.5lt	  	Bouteille	8.00
Coca-Cola zero, 1.5lt	  	Bouteille	8.00
Coca-Cola zero, 50cl	  	Bouteille	3.20
Elmer Citron, 50cl	  	Bouteille	3.20
Focuswater Active, Ananas & mangue, 50cl	  	Bouteille	3.80
Focuswater Antiox Citron & Lime, 50cl	  	Bouteille	3.80
Henniez bleu, 1lt	  	Bouteille	6.00
Henniez bleu, 50cl	  	Bouteille	2.70
Henniez vert, 1lt	  	Bouteille	6.00
Henniez vert, 50cl	  	Bouteille	2.70
Ice Tea Lemon, 50cl	  	Tetra-pack	3.20
Lime Ice Tea by SV, 50cl	  	Bouteille	3.80
Nestea Lemon, 1.5lt	 	Bouteille	8.00
Nestea Lemon, 50cl	 	Bouteille	3.20
Nestea Peach, 1.5lt	 	Bouteille	8.00
Nestea Peach, 50cl	 	Bouteille	3.20

BOISSONS

Red Bull Energy, 25cl		Boîte	4.00
Red Bull Sugarfree, 25cl		Boîte	4.00
Red Bull White Edition, 25cl		Boîte	4.00
Rivella bleu, 50cl		Bouteille	3.20
Rivella rouge, 50cl		Bouteille	3.20
Romanette Pamplemousse, 50cl		Bouteille	3.20
Sinalco original, 50cl		Bouteille	3.20

JUS DE FRUITS

Bodyguard, 33cl		Bouteille	3.20
Jus d'orange, 1lt		Tetra-pack	7.90
Jus d'orange, 33cl		Bouteille	3.20
Jus de pomme Bio de Oullens (VD)		Litres	7.50

CAFÉ & CO.

Capsule Nespresso (machine incluse)		Pièce	2.50
Thé „Sirocco“ à choix		Pièce	2.50

BIÈRE & CO.

Dr Gabs SWAF Blonde 3,3dl	Bouteille	5.00
Dr Gabs HOULEUSE Blanche 3,3 dl	Bouteille	5.00
Feldschlösschen Original, 33cl	Bouteille	3.50
Feldschlösschen Sans alcool 33cl	Bouteille	3.50

VIN

VIN BLANC

Domaine de Crochet, Mont Sur Rolle, Chasselas Grand Cru 75cl	Bouteille	36.00
Domaine de Crochet, Mont Sur Rolle, Chardonnay barrique 75cl	Bouteille	42.00
Domaine de La Bolliattaz, Chasselas Grand Cru 75cl	Bouteille	39.00
AOC Valais, La Torrentière, Les Montsbrisés, selection parcel-laire 75cl	Bouteille	49.00
Domaine Henri Cruchon, La Côte, Chasselas Préverenges 75 cl	Bouteille	30.00
Cave de La Côte, Chasselas „Bonnes Terres“ 75cl	Bouteille	20.00

VIN ROUGE

Domaine de Crochet, Gamay/Pinot Noir 75 cl	Bouteille	36.00
Domaine de la Bolliattaz, Malbec/Merlot (fut de chêne) 75cl	Bouteille	70.00
AOC Valais, La Torrentière, Syrah Les Félines, 75cl	Bouteille	42.00
Vina Carmen, Frida Kahlo Carménère Gran Reserva, Colchagua Valley 75cl	Bouteille	30.00

FRAIS DE LIVRAISON / SUPPLÉMENT

Catering transport	Selon distance	25.00
Catering transport	Selon distance	30.00

REMARQUES GÉNÉRALES

 Vegetarisch  Vegan  Laktosefrei  Glutenfrei

CG

.....
<https://www.sv-group.ch/fr/catering/conditions-generales>