

Offre catering

Tout est possible !



Tout est possible !

Qu'il s'agisse d'une pause-café conviviale, d'un petit déjeuner léger, d'un lunch debout créatif, d'un apéritif fin, d'un repas de travail avec des collègues ou un déjeuner d'affaire avec des clients: Nous serions ravis de vous assister dans la planification et la réalisation de votre événement. Nous établissons des offres adaptées à vos désirs et réalisons également des souhaits exceptionnels selon la devise :

Tout est possible!

Yannick Briquet

Gérant

Contact

UBS Restaurant Baumettes

Avenue des Baumettes 23

1020 Renens

T +41 21 215 38 01 - 02

baumettes@zfv.ch

ybriquet@zfv.ch

Gérant du restaurant : Yannick Briquet



Sommaire

Pause café & petit-déjeuner	4
Sandwichs & lunch bag	5
Les incontournables	6
Boissons	7
Informations générales	8
CG	9 - 10

Pause café & petit-déjeuner

Les pauses cafés et petits-déjeuners sont servis dans une zone d'accueil ou dans un salon de 8h00 à 10h00

Le café-croissant par pers. 8.50

Café, thé ou infusion, jus de fruits, eau minérale, croissant au beurre

Le café-viennoiseries par pers. 10.50

Café, thé ou infusion, jus de fruits, eau minérale, 3 mini viennoiseries

En supplément

Verrine de mini bircher 2.50

Verrine de mini salade de fruits 2.50

Viennoiseries

Croissant au beurre, pain au lait pièce 1.70

Pain au chocolat, croissant Cailler, pain au raisin, salée au sucre pièce 2.80

Cuchaule, croissant aux céréales pièce 1.80

Cookie, tranche de cake pièce 2.00

Croissant au jambon pièce 3.30

Mini viennoiserie pièce 1.30



Sandwichs & lunch bag

Confectionnez votre sandwich selon vos goûts

Baguettes maison farcies divers	pièce	8.50
- Jambon blanc supérieur - Jambon cru - Viande séchée - Salami - Roastbeef - Dinde - Thon - Saumon fumé - Légumes		
 <hr/>		
Lausanne bag	cabas	14.50
1 baguette sandwich au choix (jambon blanc, salami, fromage, légumes, dinde) 1 fruit de saison 1 branche de chocolat Cailler 1 eau minerale PET 50 cl		
 <hr/>		
Baumettes one bag	cabas	16.50
1 baguette sandwich au choix (saumon fumé, jambon cru, viande séchée, roastbeef) 1 fruit de saison 1 branche de chocolat Cailler 1 eau minerale PET 50cl		
 <hr/>		
Baumettes two bag	cabas	19.50
1 baguette sandwich au choix (saumon fumé, jambon cru, viande séchée, roastbeef) 1 petite salade 1 fruit de saison 1 branche de chocolat Cailler 1 eau minerale PET 50cl		



Les incontournables

Vous avez envie d'un joli plateau ? Faites votre choix parmi notre sélection de plateaux à thème

Plateau charcuteries/fromages

3 sortes de charcuteries et 3 sortes de fromages 600 gr 58.00

Plateau Tex Mex

par pers. 17.00

Empanadas de boeuf

Guacamole, tacos

Salsa mexicaine, tacos

Mini wrap végétarien

Taco shell au poulet

par pers. 17.00

Brochette de poulet chich taouk

Falafel

Pain pita

Plateau italien

par pers 17.00

Focaccia garnie de jambon cru et roquette

Demi burratina et pesto

Bruschetta ricotta, tomate et basilic

Antipasti artichaut et aubergine à la menthe

Arancini

Commande minimum par plateau de quatre personnes



Boissons

Boissons froides

Jus d'orange – soft drink	100cl	8.50
Eau minérale Gazeuse ou plate	100cl	6.50
Eau minérale Gazeuse ou plate	50cl	2.80
Boissons gazeuses aromatisées Coca Cola, Coca light, Coca zéro, Schorle, etc.	50cl	2.80
Maté (Vegan & Bio)	50cl	3.80
Focus water divers	50cl	3.50

Bière

Boxer	33cl	5.00
-------	------	------

Boissons chaudes

Café Nespresso	3.00
----------------	------

Vins et champagnes

N'hésitez pas à demander notre carte des vins



Informations générales

Commande / Changements / Annulation

Pour un service parfait, nous vous demandons de nous contacter à l'avance. Pour les commandes de catering, nous vous recommandons deux jours ouvrables (48 heures) à l'avance, pour les plus grands événements dix jours ouvrables à l'avance. Vérifiez les détails avec notre responsable sur place.

Nous vous prions de nous contacter 2 jours ouvrables (48 heures) à l'avance en cas de changement du nombre de personnes. Des changements ultérieurs seront facturés en fonction de votre commande.

Nous nous réservons le droit de facturer tout événement annulé à moins de 48 heures de la date prévue.

Politique de prix

Tous nos prix sont TTC et hors coûts de personnel de service. Nous vous soumettons volontiers un devis estimatif pour tous vos événements basé sur les prix de service ci-dessous.

Personnel de service	par heure	CHF 55.00
Personnel de cuisine	par heure	CHF 55.00
Chef de service	par heure	CHF 75.00

