

# 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!

Cindy Martin

Gérante – Cheffe de cuisine

---

## Contact

UBS cafétéria Ouchy

Avenue d'Ouchy 52

1002 Lausanne

T +41 21 557 20 29

[ouchy@zfv.ch](mailto:ouchy@zfv.ch)

[cmartin@zfv.ch](mailto:cmartin@zfv.ch)

Gérante du restaurant : Cindy Martin

---



# Sommaire

Pause café & petit-déjeuner	4
Sandwichs & lunch bag – Les incontournables	5
Apéritif & cocktail	6
Boissons	7
Informations générales	8

# 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

---

**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 minérale PET 50 cl

---

## 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

*Commande minimum par plateau de quatre personnes*



# Apéritif & cocktail

N'hésitez pas à créer votre propre composition en vous inspirant de notre sélection à la carte

## Froid

Chips, olives, pic mix	portion	2.50
Verrine salée saison	pièce	2.80
Dips avec sauce	6 pers.	20.50
Brochette saisonnière	pièce	2.50
Canapé du Chef	pièce	2.50
Pain polar surprise paysan ou mer	20 pers.	95.00
Charcuterie, fromage (100gr)	par pers.	10.50

---

## Chaud

Mini cheeseburger	pièce	2.80
Mini burger végété	pièce	2.80
Mini quiche	pièce	1.50
Mini bagel	pièce	3.00
Gyoza	pièce	2.50
Mini muffin	pièce	2.00
Cornet garni	pièce	2.50
Brochette de poulet yakitori	pièce	2.80
Mini rouleau de printemps aux légumes	pièce	2.50
Légumes en pâte à frire	par pers.	1.50

---

## Sucré

Brochette de fruits	pièce	2.00
Verrine sucrée de saison	pièce	2.80
Mignardises	pièce	2.00
Macaron	pièce	2.00
Mini pâtisserie	pièce	2.00
Mini donut	pièce	1.80
Sucette au chocolat	pièce	3.00



# Boissons

## Boissons froides

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

---

## 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

