

COCKTAILS ET

MANIFESTATIONS

EPFL



SOMMAIRE

DEBOUT, ASSIS, PRESSÉ OU PAS....	page 3
LES FORMULES PAUSES CAFÉ	page 4
LES BENTOS	page 5
LES FINGER-FOOD	page 6-7
LES COCKTAILS	page 8-9
LES BOISSONS	page 10
CONTACT	page 11

DEBOUT, ASSIS,

PRESSÉ OU PAS...



Nous vous proposons une gamme de produits adaptés à chaque occasion pour réussir votre événement.

Nos prestations sont élaborées à base d'ingrédients de première qualité que nous avons sélectionnés pour vous dans le respect des principes de responsabilité sociétale de l'entreprise.

Nous restons à votre disposition pour organiser et définir votre cocktail, buffet, verrée ou occasion particulière selon vos goûts et votre thème et adapterons notre proposition à votre budget et vos souhaits.

Sauf demande spécifique de votre part, les assortiments proposés dans nos formules sont composés au minimum à 50% de mets végétariens.

Afin de garantir une prestation et un service de qualité, les commandes doivent nous parvenir 72 h à l'avance.

Toute prestation modifiée ou annulée au-delà de ce délai pourra faire l'objet d'une facturation par Novae.

Pour tous renseignements sur la composition des produits proposés et sur les allergènes, veuillez prendre contact avec notre équipe avant votre commande.

LES FORMULES

PAUSES CAFÉ

LE CAFÉ D'ACCUEIL

- Café ou thé BIO Malongo
- Jus de fruits ou eau minérale

CHF 5⁵⁰ / pers (HT CHF 5¹⁰)

LA PAUSE ESSENTIELLE

Formule du matin

- Café ou thé BIO Malongo
- Jus de fruits ou eau minérale
- 1 assortiment de mini viennoiseries (2 pce / pers)

CHF 7⁷⁰ / pers (HT CHF 7¹⁵)

LA PAUSE ESSENTIELLE

Formule de l'après-midi

- Café ou thé BIO Malongo
- Jus de fruits ou eau minérale
- 1 assortiment de biscuits variés (2 pce / pers)

CHF 8⁵⁰ / pers (HT CHF 7⁹⁰)

LES PETITS PLUS POUR PLUS DE PLAISIR

- Le café ou thé thermos
- Le café (capsule Nespresso)
- Smoothie de fruits frais de saison
- Fruits de saison
- Yaourt nature
- Bircher classique
- Cookie
- Cake tranché

CHF 2⁵⁰ (HT CHF 2³⁵)

CHF 3⁵⁰ (HT CHF 3²⁵)

CHF 4⁵⁰ (HT CHF 4²⁰)

CHF 1³⁰ / pce (HT CHF 1²⁰)

CHF 3.- (HT CHF 2⁸⁰)

CHF 4.- (HT CHF 3⁷⁰)

CHF 3⁵⁰ (HT CHF 3²⁵)

CHF 3⁵⁰ (HT CHF 3²⁵)

LES BENTOS

Max 25 personnes

LE BENTO VÉGÉ

CHF 32.- / pers (HT CHF 31⁴⁰)

- Salade de quinoa, petits pois, edamame, courge, betteraves aux graines
- Brochettes de légumes mariné au sésame
- Wraps houmous, fallafel et légumes grillés
- Salade de fruits de saisons

LE BENTO FISH

CHF 34.- / pers (HT CHF 33²⁵)

- Salade de concombre et fenouil à l'aneth
- Gravlax de saumon d'Ecosse Label
- Blinis et crème au raifort
- Focaccia tartare de légumes et salade iceberg
- Carrot cake

LE BENTO MEAT

CHF 34.- / pers (HT CHF 33²⁵)

- Salade Grecque, concombre, poivrons, oignons, olives, tomates et féta
- Brochettes de poulet marinées au citron
- Sauce tzatziki
- Wraps, champignons, roquette
- Tartelette de fruits de saison

LES FINGER-FOOD

FINGER-FOOD CLASSIQUE

CHF 30.- / pers (HT CHF 27⁷⁰)

Le froid

- Focaccia aux légumes grillés, pesto de basilic frais et fromage frais
- Bouchée Pita, houmous, falafel, yaourt
- Assortiment Mini muffin (*jambon-emmental, tomates-basilic, petits pois-menthe, carotte-curry*)
- Verrine de gaspacho Andalou

Le chaud

- Brochette de poulet yakitori
- Mini empanadas boeuf et légumes
- Trio de légumes crispy
- Malakoff Vaudois

Les douceurs

2 pièces par personne

- Mini macarons assortis
- Mini tartelettes aux fruits du moment
- Mini fondant choco

LES FINGER-FOOD

FINGER-FOOD PREMIUM

CHF 38.- / pers (HT CHF 35.-)

Le froid

- Crostini aux graines, jambon cru du Valais, pointe de romesco
- Navette au thon
- Verrine Babaganoush, fallafel, tomate rôti
- Looly Pops, fromage frais, miel, chutney oignon figues aux mendiants
- Cuillère, edamame, quinoa, betterave et graines

Le chaud

- Brochette de saumon mi-cuit sauce citron
- Mini burger Prestige au bœuf suisse
- Arancini végétarien
- Mini samossa aux légumes sauce sweet chili

Les douceurs

2 pièces par personne

- Tartelette citron
- Mini macaron
- Mini financier chocolat-noisette

LES COCKTAILS

COCKTAIL AFTER WORK

CHF 15.- / pers (HT CHF 14.-)

- Flûtes au sel artisanales de la famille Hubert de St-Maurice
- Planchette de charcuterie de la ferme Chapuis et fromage Suisse
- Pain du four à bois et condiments
- Délice au fromage frais et herbes
- Mini ramequin au fromage

COCKTAIL VIP

CHF 33.- / pers (HT CHF 30⁵⁰)

Le froid

- Crostini aux graines, jambon cru du Valais pointe de romesco
- Cheesecake au fromage de chèvre frais miel et thym
- Panna cotta maïs au lait de noisette, coulis de poivron
- Mini wrap kebab au planté, oignons frits, sauce blanche, tomate, roquette

Le chaud

- Mini burger Prestige au bœuf Suisse
- Thaï cake saumon sans gluten
- Malakoff aux morilles

Les douceurs

3 pièces par personne

- Mini fondant chocolat
- Mini tartelette aux fruits de saison
- Mini macaron

LES COCKTAILS

SANDWICH LUNCH

CHF 16.- / pers (HT CHF 14⁸⁰)

(option sans dessert)

- Club sandwich : jambon / poulet, tomate, œuf, salade, mayonnaise
- Sandwich triangle aux légumes grillés, houmous, salade mêlée
- Wraps Grecque : légumes grillés sauce yaourt, roquette
- Délice au Gruyère

Les douceurs

CHF 21.- / pers (HT CHF 19⁸⁰)

(option avec dessert)

- Verrine de fruits de saison
- Mini tartelette pomme crumble

LE 100% VEGGIE

CHF 28.- / pers (HT CHF 26.-)

Le froid

- Dips de légumes BIO de la maison Keuffer, sauce cocktail et crème de basilic
- Navette tomate mozzarella
- Verrine babaganoush falafel et tomate rôtie
- Triangle légumes grillé houmous, salade mêlée

Le chaud

- Rouleaux de printemps aux légumes sauce sweet chili
- Empanadas parmigiana fromage
- Boulette de lentilles et quinoa, sauce fromage blanc

Les douceurs

2 pièces par personne

- Pavlova aux fruits de saison
- Mini financier chocolat noisette
- Mini cannelé

LES BOISSONS

SOFTS

- Eaux minérales
- Soda
- Jus de fruits
- Boisson maison aromatisée

CHF 5.- / litre (HT CHF 4⁶⁵)
CHF 8.- / 1,5 litre (HT CHF 7⁵⁰)
CHF 6⁵⁰ / litre (HT CHF 6.-)
CHF 6.- / litre (HT CHF 5⁶⁰)

ALCOOLS

- Bière boxer

CHF 6.- / 25 cl (HT CHF 5⁶⁰)

VINS BLANCS

- Morges Tradition
Chasselas, AOC Vaud
- Le Feu au Lac
Chasselas/Chardonnay/Sauvignon Blanc, VDP Suisse
- Expression
Chardonnay, AOC Vaud

CHF 27.- / 75 cl (HT CHF 25.-)

CHF 34⁵⁰ / 75 cl (HT CHF 32.-)

CHF 39.- / 75 cl (HT CHF 36.-)

VINS ROSÉS

- Œil de perdrix
AOC Lavaux

CHF 34.- / 75 cl (HT CHF 31⁵⁰)

VINS ROUGES

- Le Joran
Gamay-Garanoir, AOC Vaud
- Bertrand de Mestral
Gamaret Garanoir, AOC La Côte
- Expression
Merlot, AOC Vaud

CHF 27.- / 75 cl (HT CHF 25.-)

CHF 39.- / 75 cl (HT CHF 36.-)

CHF 42.- / 75 cl (HT CHF 38⁸⁰)

VINS MOUSSEUX

- Ô de la côte
Vin pétillant, Vaud
- Ca Del Doge
Prosecco

CHF 42.- / 75 cl (HT CHF 38⁸⁰)

CHF 34.- / 75 cl (HT CHF 31⁵⁰)

ACCORDS METS ET VIN

CHF 15.- (HT CHF 14.-) 3 verres
CHF 25.- (HT CHF 23.-) 5 verres

CONTACT

Nos offres sont personnalisables sur demande.

Toutes nos formules sont réalisables à partir de 10 convives.

Pour vos demandes de lunch type menu du jour, merci de vous adresser au service événementiel :

catering-epfl@novae-restauration.ch – 079 436 81 98

FRAIS DIVERS :

Toute demande de fournitures supplémentaires fera l'objet d'un devis personnalisé :

- Matériel (table, chaise...)
- Vaisselle (verrerie, porcelaine...)
- Décoration florale

Personnel :

- CHF 50.- /heure (pour 3h minimum) (HT CHF 46²⁰)

PROVENANCES :

Nos légumes viennent de Suisse sauf les poivrons, citron Bio et roquette, Italie

Nos protéines animales proviennent de Suisse sauf pour le saumon label rouge loch Duart, Ecosse