



SELECTION — 2025 — TRAITEUR



VOTRE EVENEMENT, NOTRE PASSION

Nous faisons de chaque prestation une expérience inoubliable.

Les ingrédients de la recette du succès ? Un mélange d'idées uniques, de concepts savoureux et une équipe aux petits soins, engagée pour surpasser vos attentes les plus élevées.

Afin de simplifier notre offre, nous ne vous présentons que certaines de nos propositions. N'oubliez pas que vos rêves n'ont pas de limites : tout est possible.

Pause-café

Déjeuner & Dîner

Restaurant & Café @ CIGG

Réception

Forfait Boisson

Station Live Cooking

Stands & Bureaux

Faites-nous part de vos besoins et nous reviendrons vers vous dans les meilleurs délais avec une offre personnalisée.

Vous pouvez aussi commander rapidement et simplement nos prestations sur notre [Shop de service traiteur en ligne](#).

Pour toute demande particulière ou information complémentaire relative aux allergènes, n'hésitez pas à nous contacter directement.

Veillez trouver l'ensemble de [nos CGV en cliquant sur ce lien](#).

VOS INTERLOCUTEURS

Elodie Perez

+41 79 419 13 97

Baptiste Torche

+41 79 676 33 19

catering.romandie@compass-group.ch

La Durabilité chez Compass Group Suisse SA

Initiatives sociales et environnementales

Atteindre Net Zero d'ici 2030

Nous voulons être climatiquement neutre d'ici 2030 dans nos activités et d'ici 2050 dans l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement.

Réduire nos déchets alimentaires de 50 % d'ici à 2027

Devenir une entreprise certifiée B-Corp en 2024

Ce label est décerné aux entreprises qui ont intégré des objectifs sociaux et écologiques dans leur modèle d'entreprise et leurs processus opérationnels.

Investir dans le personnel

Payer des salaires égaux et continuer à investir dans la formation.

Actions

Nous achetons et transformons des fruits et légumes non classés

Nous créons des menus à faible empreinte carbone

Nous encourageons les repas sans ou avec un minimum de protéines animales

Nous mesurons le gaspillage alimentaire

Nous réduisons la surproduction par des recettes créatives

Nous collectons les déchets organiques pour produire du biogaz

Nous bannissons le plastique à usage unique et utilisons des récipients réutilisables, des bouteilles en verre et d'autres emballages durables.

Approvisionnement

+ 200 producteurs locaux

+ 20 producteurs biologiques suisses

70% des produits sont livrés par un seul fournisseur afin de réduire les émissions dues au transport.

Enrichissement

Nous privilégions les produits locaux et de saison

Nous nous impliquons activement dans divers projets sociaux dans les villes de Lausanne, Genève ainsi que dans leurs périphéries.



Déclarations

	Végan		Porc
	Végétarien		Veau
	Plant based (végétal)		Boeuf
	Respectueux du climat / Eaternity		Préparé sans gluten
	De saison		Préparé sans lactose

Les 14 allergènes alimentaires majeurs

	Gluten		Fruits à coque
	Fruits de mer		Céleri
	Oeuf		Moutarde
	Poisson		Sésame
	Cacahuètes		Sulfites
	Soja		Lupin
	Lait / lactose		Mollusques

Sur demande, la majeure partie de notre offre est disponible en version végane ou végétarienne. En cas d'allergies et d'intolérances, nous pouvons vous faire une offre individuelle adaptée à vos besoins. Nous sommes à votre disposition pour toute question.

Nos tarifs comprennent :

- Eléments mentionnés dans l'offre
- Nappage et décoration standard des buffets.

Nos prix ne comprennent pas :

- TVA (8,1%) à ajouter aux prix affichés
- Frais de gestion (3%) à ajouter aux prix affichés (5% pour les événements de plus de 800 personnes)
- Service, matériel et livraison.

CICG / CCV :

- Installation, équipement et service sont inclus pendant les heures d'ouverture du centre.
- Le café est offert dans nos formules Déjeuner & Dîner.

Les images utilisées dans l'offre ne sont pas contractuelles.

Déclaration d'origine

Viandes et volailles

Nous déclarons toujours l'origine de la viande et de la volaille de manière transparente sur nos menus. Le code pays ISO vous renseigne directement sur le pays d'origine de la viande et de la volaille.

Si des difficultés de livraison nous amènent à procéder à des modifications de dernière minute, notre déclaration est actualisée le jour même à la distribution du menu.

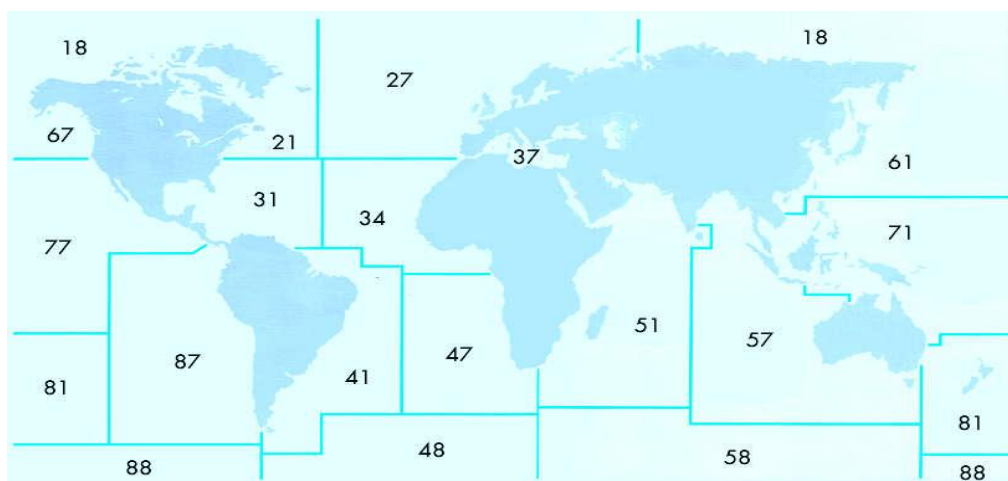
- Volaile** Suisse (CH), France (FR)
- Porc** Suisse (CH)
- Bœuf** Suisse (CH)
- Veau** Suisse (CH)
- Agneau** Nouvelle-Zélande (NZ)

Poisson

Pour l'achat de nos poissons, nous travaillons avec des fournisseurs sélectionnés qui nous soutiennent dans nos démarches environnementales et nous proposent des poissons issus de ressources durables (par le WWF comme acceptable ou recommandée).

Nos menus vous renseignent toujours sur l'origine du poisson .

Nous nous référons à la FAO pour obtenir des informations sur les zones de pêche:
(Food and Agriculture Organization of the United Nations)



18	Océan Arctique	51	Ouest de l'océan Indien
21	Nord-ouest de l'Atlantique	57	Est de l'océan Indien
27	Nord-est de l'Atlantique	58	Océan Indien austral
27	III d Mer Baltique	61	Nord-ouest du Pacifique
31	Centre-ouest de l'Atlantique	67	Nord-est du Pacifique
34	Centre-est de l'Atlantique	71	Ouest de l'océan Pacifique
37	Méditerranée; mer Noire	77	Est de l'océan Pacifique
41	Sud-ouest de l'Atlantique	81	Sud-ouest du Pacifique
47	Sud-est de l'Atlantique	87	Sud-est du Pacifique
48	Atlantique austral	88	Pacifique austral

Pause-café

Toutes nos pauses cafés sont servies durant 30 minutes, sur des buffets en libre service.

Service standard en paper cup. Porcelaine possible avec supplément sur demande.

Supplément café et thé permanents (dans la limite de 4 heures) : CHF 3.00 par personne.

LES CLASSIQUES

Prix par personne – CHF

Café & Jus	5.00
Café, assortiment de thés, jus de fruits	
Pause-café Matin	8.00
Café, assortiment de thés, jus de fruits, assortiment de mini viennoiseries (~1,5 pièce)	
Pause-café Après-midi	8.00
Café, assortiment de thés, jus de fruits, assortiment de mini biscuits (~1,5 pièce)	
Pause-café Continentale	12.00
Café, assortiment de thés, jus de fruits, assortiment de 3 mini viennoiseries Corbeille de fruits de saison, bol de granola avec yogourt	
Pause-café Sucrée-Salée	10.00
Café, assortiment de thés, Jus de fruits, assortiment de pièces sucrées et salées Corbeille de fruits de saison	

LES EXTRAS A LA CARTE...

Prix par pièce – CHF

Fruit frais	1.00
Mini viennoiserie ou Mini-pièce sucrée	2.00
Brownie sans gluten	
Donut	
Yaourt	
Cookie	
Assortiment de noix et fruits secs	3.00
Salade de fruits	
Mini-sandwich	4.00



Déjeuner & dîner

Nos options de repas comprennent toujours de l'eau minérale.

Pour les événements au sein du CICG/CCV, le café ou le thé est offert en fin de repas.

Formule de restauration en libre service, avec nourriture et boissons disposées sur des buffets.

FINGER LUNCH

Prix par personne – CHF

Simple Sandwiches 24.00

3 mini sandwichs
1 salade du Chef
1 fruit ou 1 yaourt

Premium Sandwiches 26.00

3 mini sandwichs
1 salade du Chef
1 dessert du jour

Networking Lunch – 10 pièces 38.00

3 verrines
4 mini sandwiches
3 mini-pièces sucrées

Cocktail déjeunatoire – 12 pièces 48.00

3 pièces froides
6 pièces chaudes
3 pièces sucrées

BENTO BOX

Prix par personne – CHF

Dans une boîte compartimentée, un repas froid complet.

Bento Box du Chef 28.00

Salade du Chef
Plat du jour froid, viande, poisson ou végétarien
Avec sa garniture, Pain,
Dessert du jour



Déjeuner & dîner

Nos options de repas comprennent toujours de l'eau minérale.

Pour les événements au sein du CICG/CCV, le café ou le thé est offert en fin de repas.

SERVICE A L'ASSIETTE

Prix par personne – CHF

Un choix unique pour tous les invités.

Menu au soin du Chef avec des produits locaux et de saison.

Menu 2 plats

49.00

Mise en bouche

Entrée (végétarienne)-Plat (viande OU poisson, avec alternative végétarienne)

ou

Plat (viande OU poisson, avec alternative végétarienne)-Dessert

Menu 3 plats

59.00

Mise en bouche

Entrée (végétarienne)-Plat (viande OU poisson, avec alternative végétarienne) -Dessert

BUFFETS CHAUDS

Prix par personne – CHF

Debout ou assis selon faisabilité.

Buffet du Chef

49.00

Entrées

Assortiment d'entrées et hors d'œuvre végétariens et froids

Plats chauds

Sur la base d'une portion par personne parmi 2 choix : viande ou poisson et végétarien,

Avec deux choix de légumes et deux choix de féculents.

Desserts

Assortiment de tartelettes, entremets et salade de fruits de saison

Bocal Corner

32.00

1 salade fraîcheur individuelle

1 plat chaud servi en bocal individuel (viande, poisson ou végétarien)

1 dessert individuel



Restaurant & Café @ CICG

Uniquement valable au CICG, au Restaurant La Ruche ou au Café Le 6ème Continent.

TICKET LUNCH LA RUCHE

Prix par personne – CHF

Commande possible dès 100 personnes. Formule personnalisable sur demande.

Valable au restaurant La Ruche, situé au premier étage du CICG.

1 entrée parmi choix disponible au buffet	35.00
1 plat chaud (viande, poisson ou végétarien avec accompagnements)	
1 dessert individuel	
1 boisson soft	
1 café ou 1 thé	

TICKET SNACK CAFE

Prix par personne – CHF

Valable au Café Le 6ème Continent, situé au rez-de-chaussée du CICG.

Formule personnalisable sur demande.

1 salade ou 1 sandwich ou 1 snacking salé	18.00
1 dessert individuel	
1 boisson soft	

OUVERTURE RESTAURANT EN PAIEMENT INDIVIDUEL

L'ouverture du Restaurant pour vos participants en libre passage (repas à leur charge) est soumise à la contractualisation d'un montant de ventes minimum à garantir. Nous contacter pour plus de détails.

PRIVATISATION CAFE LE 6^{ème} CONTINENT

A partir de CHF 1'500.- par jour. Tarif et faisabilité sur demande.



Réception

Une sélection saisonnière détaillée de canapés froids, chauds et sucrés est disponible sur demande.

Les plateaux de nourriture sont mis à disposition sur des buffets en libre service.

Les boissons sont servies au bar par notre équipe de service.

SELECTIONS DE CANAPES

Prix par personne – CHF

Assortiment salé	3.00
Chips suisses, olives & cacahuètes	
Planches XXL	15.00
<i>Choix disponibles (ou assortiment des différentes variétés possibles sur une même planche) :</i> Charcuterie, fromages et végétarien (environ 200 grammes par personne)	
Forfait apéritif 3 canapés	12.00
3 pièces cocktail froides et salées	
Forfait cocktail 5 canapés	20.00
3 pièces cocktail froides et salées 2 pièces cocktail sucrées	
Forfait cocktail 8 canapés	30.00
2 pièces cocktail froides et salées 2 verrines froides et salées 2 pièces cocktail chaudes et salées 2 pièces cocktail sucrées	
Cocktail dînatoire 12 canapés	45.00
3 pièces cocktail froides et salées 2 verrines froides et salées 4 pièces cocktail chaudes et salées 3 pièces cocktail sucrées	



Forfait Boissons

Pour vos réceptions ou autres prestations sur-mesure, veuillez choisir parmi nos forfaits boissons, selon le format ou la durée de votre événement.

FORFAIT BOISSONS COCKTAIL

Prix en CHF

Servi à discrétion pendant toute la durée de votre réception.

Avec alcool : Vins suisses, bière, sodas, jus de fruits et eaux minérales.

Sans alcool : Sodas, jus de fruits et eaux minérales.

		Avec alcool	Sans alcool
Service pendant 30 minutes	par personne	13.00	8.00
Service pendant 60 minutes	par personne	20.00	14.00
Service pendant 90 minutes	par personne	25.00	17.00
Service pendant 120 minutes	par personne	30.00	19.00

FORFAIT BOISSONS LUNCH

Prix en CHF

Servi en accord avec vos mets pendant votre déjeuner.

		Avec alcool	Sans alcool
Vins, sodas et jus de fruits, café	par personne	12.00	7.00

FORFAIT BOISSONS DÎNER

Prix en CHF

Servi en accord avec vos mets pendant votre dîner.

		Avec alcool	Sans alcool
Vins, sodas et jus de fruits, café	par personne	19.00	13.00



Station Live Cooking

Prix en CHF

LES SALEES

Mini burgers	par personne	10.00
Mini Hot-dog	par personne	10.00
Ravioli vapeur	par personne	10.00
Risotto	par personne	9.00
Capuccino de champignon	par personne	9.00
Bretzel	par personne	10.00
Bao Bun Pulled beef	par personne	12.00
Raclette	par personne	20.00
Ballon de Fondue	par personne	15.00

LES SUCREES

Fondue au chocolat et brochettes de fruits	par personne	14.00
Bar à glace et sorbet	par personne	13.00
Pancakes ou crêpes	par personne	8.00
Cannoli	par personne	8.00



Stands & Bureaux

PLATEAUX A LA CARTE

Prix en CHF

Plateau assortiments de mini-viennoiseries (20 pièces)	par plateau	30.00
Plateau de cookies maison (20 pièces)	par plateau	40.00
Plateau de mini sandwiches (10 pièces)	par plateau	40.00
Plateau assortiment de fromages (CH, FR, IT) - 400g Noix, raisins, figues, pains divers	par plateau	40.00
Plateau de charcuterie variée (CH, FR, IT) - 400g Cornichons, oignons au vinaigre, pains divers	par plateau	50.00
Plateau de Dips de légumes - 400g	par plateau	35.00

SERVICE D'EAU

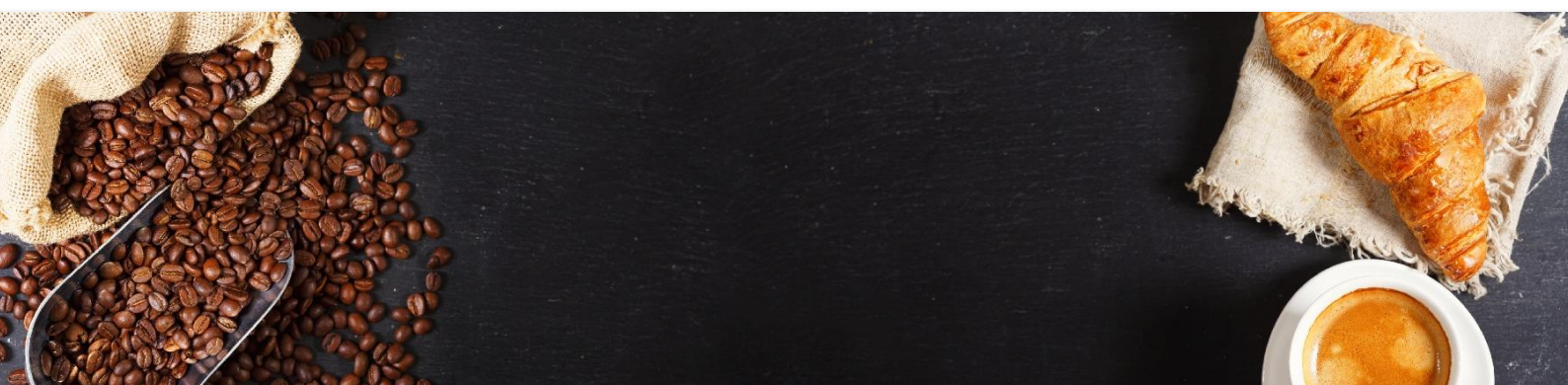
Prix par personne – CHF

Minérale gazeuse et plate, en verre	4 dl	3.50
Minérale gazeuse et plate, en verre	1 l	5.00

LOCATION DE MACHINE NESPRESSO

Prix par jour – CHF

Location machine Nespresso Pro	Jusqu'à 20 pers.	50.00
Pods Nespresso	par pods	3.00
Sachet de thé	par sachet	1.80





Merci

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre entreprise et à nos services.

Un service de restauration fourni par Compass catering est toujours sur mesure,
car aucun événement n'est identique !

Nous nous caractérisons par une approche personnelle dans laquelle nous aimons
échanger afin de trouver la meilleure solution à votre événement.

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions ou si vous aimeriez recevoir un
devis personnalisé. Notre équipe est à votre écoute.

Nous sommes impatients de vous aider à faire de votre événement un succès.

Votre Evénement, notre passion.

