



Sélection

TRAITEUR

COMPASS CATERING 2024

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

Lunch & Dinner

Buffet @ CICG

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 (Plant Forward)

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
- 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 Lunch & Dinner.

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.

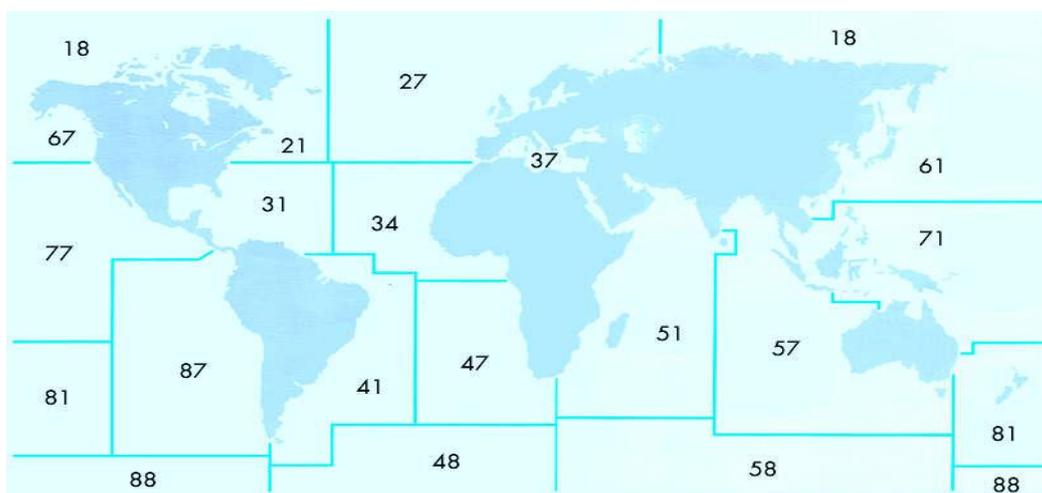
Volaile	Suisse (CH), France (FR)
Porc	Suisse (CH)
Bœuf	Suisse (CH)
Veau	Suisse (CH)
Agneau	Nouvelle-Zélande (NZ)

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

Commande possible dès 30 personnes.

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

LES CLASSIQUES

Prix par personne – CHF

Welcome Coffee Café, assortiment de thés	4.00
Coffee & Juice Café, assortiment de thés, jus de fruits	5.00
Morning Classic Break Café, assortiment de thés, jus de fruits, assortiment de mini viennoiseries (~1,5 pièce)	8.00
Afternoon Classic Break Café, assortiment de thés, jus de fruits, assortiment de mini pièces sucrées (~1,5 pièce)	8.00
Continental Break Café, assortiment de thés, jus de fruits, assortiment de 3 mini viennoiseries Corbeille de fruits de saison, bol de granola avec yogourt	12.00
Sweet and Salty Break Café, assortiment de thés, Jus de fruits, assortiment de tartines au fromage et à la confiture (2 pièces) Fruits de saison	10.00
Healthy break Café, assortiment de thés, jus de fruits frais pressé en bouteille. Energy ball aux dattes Toast de pain complet à l'avocat, Fruits de saison	14.00
Swiss rustic break Café, assortiment de thés, jus de pomme Ramseier, assortiment de mini sandwiches (~1,5 pièce par personne), Birchermuesli, pâtisserie suisse, fruits locaux suisses de saison	14.00



Pause Café

Commande possible dès 30 personnes.

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

LES PERMANENTES

Prix par personne – CHF

Supplément Pause permanente demi-journée	3.00
---	-------------

Extension du service des boissons chaudes à la demi-journée (dans la limite de 4 heures)

Supplément applicable par personne et par pause.

ENVIE DE PLUS...

Vous souhaitez une pause personnalisée avec de délicieuses options à la carte ?

Prix par pièce – CHF

Fruit frais	1.00
-------------	-------------

Birchermuesli	2.00
---------------	-------------

Brownie sans gluten / Gluten-free brownie

Donut

Granola

Yaourt

Cupcake

Cookie

Assortiment de noix et fruits secs	3.00
------------------------------------	-------------

Barre de céréales

Salade de fruits

Mini-sandwich



Lunch & Dinner

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 SANDWICH

Prix par personne – CHF

Commande possible dès 20 personnes.

Simple Sandwiches 21.00

3 petits sandwichs
1 salade composée du jour
1 fruit

Premium Sandwiches 26.00

4 mini sandwichs VIP
1 salade du Chef
1 dessert du jour
1 fruit



Lunch & Dinner

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.

FINGER LUNCH

Prix par personne – CHF

Commande possible dès 20 personnes.

Networking Lunch – 12 pièces	36.00
-------------------------------------	--------------

4 verrines
4 mini sandwiches
4 mini-pièces sucrées

Cocktail déjeunatoire – 12 pièces	48.00
--	--------------

3 pièces froides
6 pièces chaudes
3 pièces sucrées



Lunch & Dinner

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.

BENTO BOX

Prix par personne – CHF

Commande possible dès 20 personnes (choix multiples possibles sous conditions).

Inspirée de la culture japonaise, cette lunch box multi-compartmentée vous permet d'avoir un repas complet froid dans une seule et même boîte (recyclable).

Supplément de CHF 5.- pour des boxes VIP réutilisables, disponibles sur demande.

Chef's Bento Box **25.00**

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

Swiss Bento Box **28.00**

Salade de pommes de terre au Gruyère AOP,
Cornichons & herbes, bretzel,
Filet de truite, sauce vierge et crudités de saison
Dessert Carac

Oriental Bento Box **28.00**

Taboulé au boulgour
Caviar d'aubergine, Pain pita
Kebab de poulet grillé
Carottes au cumin
Pâtisserie orientale

Asian Bento Box **28.00**

Wakamé, edamame au sel
Crevettes à la citronnelle,
Wok de nouilles sautées aux légumes
Boule coco, gingembre confit

Vegan Bento Box **28.00**

Salade de quinoa aux légumes de saison,
Tomates et concombres
Falafel, Pain Naan
Brownie



Lunch & Dinner

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

Commande possible dès 15 personnes.

Nous vous ferons parvenir des propositions de menu parmi les suggestions de notre Chef, nos recettes étant élaborées sur-mesure, avec des produits locaux et de saison, et personnalisées au gré de vos besoins et de vos envies.

Un choix unique pour tous les invités

Menu 2 plats

49.00

Mise en bouche
Entrée-plat
ou
Plat-dessert

Menu 3 plats

59.00

Mise en bouche
Entrée-plat-dessert



Buffet @ CIGG

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

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

Commande possible dès 30 personnes.

Prix par personne – CHF

BUFFET DU CHEF

Prix par personne – CHF

Entrées

49.00

Salade fraîcheur aux légumes du moment

Assortiment de mezza des 4 horizons

Taboulé

Salade fromagère

Plats chauds

Sur la base d'une portion au choix parmi un plat de viande, poisson, ou végétarien,

Avec une portion de légumes et une portion de féculents par personne.

Desserts

Assortiment de desserts et tartelettes

Salade de fruits de saison

Vous souhaitez plus de choix ?

Découvrez notre sélection Buffet Italien, Oriental, Asiatique, Light, sur demande et avec supplément.

BOCAL CORNER

Prix par personne – CHF

1 salade fraîcheur individuelle

32.00

1 plat chaud servi en bocal individuel

(viande, poisson ou végétarien avec accompagnements)

1 dessert individuel

Ouvertures exceptionnelles et privatisations des points de vente CIGG :

Restaurant La Ruche :

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

Café Le 6^{ème} Continent :

A partir de CHF 3'000.- par jour. Coût et faisabilité sur demande.



Tickets Lunch @ CIGG

Coupons repas valables uniquement au CIGG, au Restaurant La Ruche ou au Café Le 6^{ème} Continent.

TICKET LUNCH LA RUCHE

Prix par personne – CHF

Commande possible dès 50 personnes.

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

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

Sans minimum de commande.

Valable au Café Le 6^{ème} Continent, situé au rez-de-chaussée du CIGG.

1 Buddha Bowl ou 1 salade ou 1 sandwich ou 1 snacking salé	17.00
1 dessert individuel	
1 boisson soft	

TICKET BOCAL CAFE

Prix par personne – CHF

Sans minimum de commande.

Valable au Café Le 6^{ème} Continent, situé au rez-de-chaussée du CIGG.

1 salade fraîcheur individuelle	30.00
1 plat chaud servi en bocal individuel (viande, poisson ou végétarien avec accompagnements)	
1 dessert individuel	
1 boisson soft	
1 café ou 1 thé	



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

Supplément de CHF 2.00 avec amandes et flûtes feuilletées.

Planches XXL 10.00

Choix disponibles (ou assortiment des différentes variétés possibles sur une même planche) :

Planche du Jardinier : Dips de légumes, pain pita, wrap végétal, croissant méditerranéen...

Planche du Fromager : Gruyère, vacherin fribourgeois, parmesan, triangle avocat oignons frits...

Planche du Boucher : Viande séchée, jambon de dinde, focaccia tomate...

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

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

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 HT

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	19.00
Service pendant 120 minutes	par personne	30.00	24.00

FORFAIT BOISSONS LUNCH

Prix en CHF HT

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 HT

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

Commande pour un minimum de 40 personnes.

Un montant fixe de CHF 180.- par station est facturé pour l'équipement et 1 employé de service.

Prix en CHF

LES SALEES

Station Mini burgers	par personne	10.00
Station Mini Hot-dog	par personne	10.00
Station Trilogie de saumon	par personne	12.00
Station Risotto	par personne	9.00
Station Sushi	par personne	15.00
Station Black & Red Pancakes	par personne	12.00
Fontaine de fromage	par personne	15.00
Galette de quinoa	par personne	9.00
Bao Buns Vapeur	par personne	8.00
Raclette	par personne	20.00
Ballon de Fondue	par personne	15.00

LES SUCREES

Bar à jus avec fruits et légumes de saison	par personne	9.00
Station Fruits coupés	par personne	8.00
Station Pancakes ou crêpes	par personne	8.00
Eclair'O'mètre	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 tartines de pain fromage et/ou confiture (10 pièces)	par plateau	20.00
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

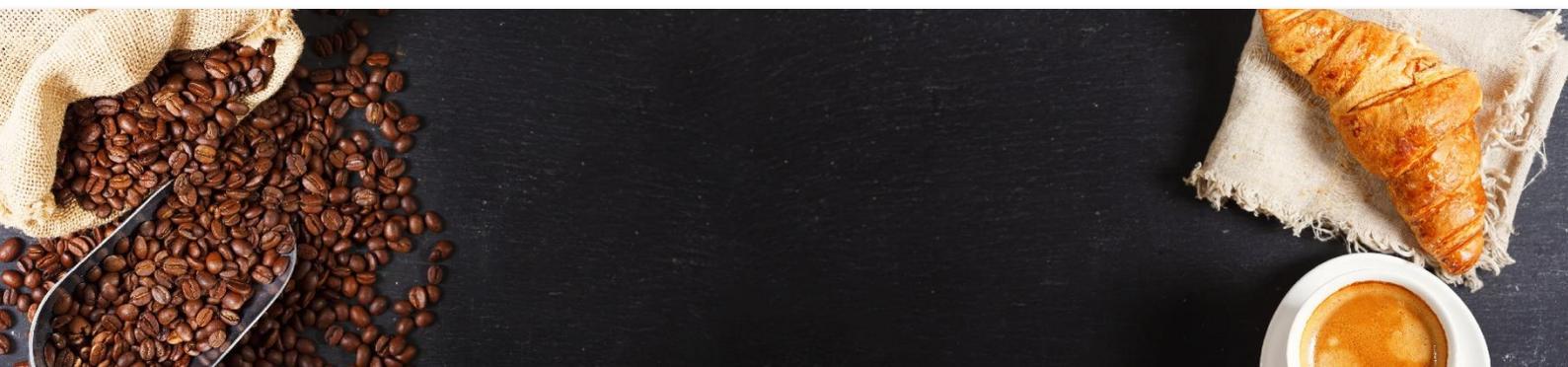
Prix par personne – CHF

Minérale plate, PET	5 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.

