

Service de traiteur

LE MEILLEUR POUR TON ÉVÈNEMENT



zentroom
work as you like it.

Croustillant et doux

PÂTISSERIES POUR
TOUTES LES OCCASIONS

Pour le petit-déjeuner

(commande possible jusqu'à 1 jour avant l'événement)

- Croissants (au beurre, à la soude ou complets)
- Petits pains
- Petits pains aux graines

CHF 2 par pièce

- Petits pains au chocolat
- Petits pains aux raisins
- Viennoiseries
- Brioche

CHF 3 par pièce

Pour la pause café

(commande possible jusqu'à 1 jour avant l'événement)

- Croissant aux noix
- Croissant aux amandes
- Tranches d'étudiants
- Brownie

CHF 4 par pièce

- Tranches aux fruits
- Schoggigipfeli végétalien

CHF 5 par pièce

- Confiserie au caramel et aux noix pour 6 personnes
- Sablés macadamia vanille pour 6 personnes

CHF 15 par sachet de 200g



Les alternatives

(commande possible jusqu'à 1 jour avant l'événement)

- Croissants (au beurre, à la soude ou complets) végétalien

CHF 2.50 par pièce

- Cornet à la vanille végétalien
- Amaretti végétalien

CHF 4 par pièce

- Petits gâteaux de Linz ou tranches aux carottes sans gluten

CHF 7.50 par pièce





Buffets de déjeuner

DE LUNCHBAG.CH

(COMMANDE POSSIBLE JUSQU'À 5 JOURS AVANT L'ÉVÉNEMENT)

Sandwichs au choix (26cm)

- **dr äxtravagant avec tartare de bœuf**
sauce BBQ, beurre aux herbes salé, rondelles d'oignons rouges marinées et salade dans du pain mi-blanc
- **dr sibesiech 2.0 au jambon**
Sauce tartare, salade, rondelles de cornichons et d'œufs marinés dans un pain Ciroletta
- **dr fätze au fromage d'Italie**
Sauce au miel et à la moutarde, moutarde à la pomme, rondelles de concombre marinées et salade, pain mi-blanc
- **ds möckli avec viande de bœuf séchée**
beurre salé, chou rouge et salade sur pain mi-blanc
- **dr zupft aved Pulled Chicken**
sauce BBQ, Veganaise, concombre mariné et salade sur pain mi-blanc
- **dr gschmeidig avec brie - VEGI**
sauce au miel et à la moutarde, chutney de poires et salade dans un pain mi-blanc
- **dr fiinschmöcker avec œuf - VEGI**
Sauce au curry, tartare d'œuf, légumes marinés et salade dans un pain ciroletta

Buffet de sandwichs à partir de 5 personnes

- 1 sandwich par personne (env. 26cm) en petits morceaux, servis sur des ardoises

CHF 20 per personne

à partir de 2 personnes, sur demande dans sac CHF 17

Buffet de déjeuner à partir de 5 personnes

- 1/2 sandwich par personne (env. 13cm) en petits morceaux, servis sur des ardoises
- salade de saison dans un grand bocal
- pâtisseries du jour

CHF 29 par personne

à partir de 2 personnes, sur demande dans sac CHF 26

- **ds aupechaub avec fromage - VEGI**
Crème de miel avec noisettes et graines de courge, crème de fruits et salade de roquette dans un pain multicéréales gourmet
- **dr grüenschnabu - VÉGÉTALIEN**
avec des courgettes marinées et cuites au four, de la pâte de poivrons et de la roquette dans un pain Ciroletta
- **d'seeländerin - VÉGÉTALIEN**
choucroute maison, veganaise, tomates séchées, moutarde, chutney de poire, salade, pain gourmand



So richtig

- 1/2 sandwich par personne (env. 13cm) en petits morceaux, servi sur des ardoises
- salade de saison en verrine
- soupe de saison
- biscuits sucrés du jour

CHF 36 par personne

à partir de
10 pers.



Buffets de déjeuner

DE LUNCHBAG.CH

(COMMANDE POSSIBLE JUSQU'À 5 JOURS
AVANT L'ÉVÉNEMENT)

So richtig *Deluxe*

à partir de
10 par
tranches
de 5

L'entrée:

Salade de saison multicolore
avec deux sortes de vinaigrettes et
nappage de graines dans un grand bocal

Les plats principaux au choix :

quiche lorraine ou
quiche végétarienne de saison

ou

lasagnes au bœuf haché ou
Lasagnes aux légumes

ou

Chili con carne avec viande ou sin carne
(végétalien) avec légumes de saison,
deux sortes de toppings et pain bernois

Les desserts au choix :

Mousse au chocolat maison en verrine

ou

Deux cubes de brownie maison avec des
noisettes bio grillées

ou

Escargot à la cannelle au pavot et à la
vanille (végétalien)

CHF 42 par personne



C'est bon à savoir :

- Les plats principaux peuvent être combinés par tranches de 5 à partir de 10 personnes (p. ex. 5 quiches lorraines et 5 lasagnes aux légumes ou 10 chili con carne et 5 quiches végétariennes).
- Les desserts peuvent être choisis librement en nombre de pièces. (p.ex. pour 10 personnes -> 3 fois mousse au chocolat et 7 fois brownie maison)

Déjeuner asiatique

DE YOOJI'S

(COMMANDE POSSIBLE JUSQU'À 1 JOUR
AVANT L'ÉVÉNEMENT)

à partir de
2 pers.

Boîtes de sushis au choix

(servis sur des plateaux pour réduire les déchets)

- **Vegi Box pour 1 person**

4 Cucumber Maki, 4 Avocado Maki
2 Tamago Nigiri

CHF 18

- **Salmon Box pour 1 person**

4 Futomaki, 2 Maki, 2 Nigiri



CHF 26

- **The Roll Collection pour 1 person**

10 Inside Out (California, Spicy Tuna, Italian Tuna, Spicy Shrimp, Santa Cruz)



CHF 31

- **Rock'n Roll Box pour**

2 personnes

20 pièces de spécialités
de sushis mélangées



CHF 53

- **VIP Box pour 2 personnes**

18 pièces de spécialités de
sushis et nigiris mélangés
et de saumon



CHF 63



Noodle Soups

Nouilles Ramen et soupe Soy Dashi

- Boeuf
- Poulet
- Poisson
- Tofu

CHF 24 par personne

Poké Bowls

- Tuna Avocado
- Salmon Mango

CHF 25 par personne





Buffets apéritifs

COMPLÈTE PARFAITEMENT
TON ÉVÉNEMENT

Quick Apéro

avec chips et noix

(commande possible jusqu'à 1 jour avant l'événement)

à partir de
2 pers.

CHF 5 par personne

So chli

(commande possible jusqu'à 5 j. avant l'événement)

à partir de
10 pers.

- Noix d'apéro
- tartare de légumes ou rouleaux de légumes
- deux sortes de mini-quiches salées
- Fromage de Jumi et saucisse sèche de bœuf de l'oncle Urs
- Pain à la cirolette bernoise
- Biscuits sucrés

(sous réserve de modifications saisonnières)

CHF 31 par personne

So chli Sandwich

(commande possible jusqu'à 5 j. avant l'événement)

à partir de
10 pers.

- Noix de l'apéro
- 1/2 sandwich par personne (env. 13cm) en morceaux de la taille d'une bouchée, servis sur des ardoises
- deux sortes de mini-quiches salées
- salade de saison en verrine
- biscuits sucrés

(sous réserve de modifications saisonnières)

CHF 31 par personne



So richtig

(commande possible jusqu'à 5 j. avant l'événement)

à partir de
10 par
tranches
de 5

- Noix de l'apéro
- tartare de légumes ou rouleaux de légumes
- deux sortes de mini-quiches salées
- salade de saison en verrine
- Fromage de Jumi ainsi que salami de Wissbühler et saucisse sèche de bœuf de l'oncle Urs, accompagnés de moutarde aux pommes
- Pain à la cirolette bernoise
- Biscuits sucrés

(sous réserve de modifications saisonnières)

CHF 39 par personne

So richtig *Deluxe*

(commande possible jusqu'à 5 j. avant l'événement)

à partir de
10 par
tranches
de 5

- Noix de l'apéro
- Tartare de légumes ou rouleaux de légumes
- boulettes de feta et de millet à la veganaise
- deux sortes de mini-quiches salées
- salade de saison en verrine
- Trois sortes de fromage de Jumi ainsi que salami de Wissbühler et saucisse sèche de bœuf de l'oncle Urs, avec moutarde aux pommes
- Pain cirolet bernois
- Deux sortes de dessert de saison

(sous réserve de modifications saisonnières)

CHF 57 par personne

Choix de boissons

RÉPOND À TOUS LES
SOUHAITS

Boissons non alcoolisées

CHF 5 par 5dl PET

Jus de pomme ou d'orange bio

CHF 8 par litre

Bière suisse

du réfrigérateur de Bierliebe
(change chaque mois)

CHF 5 par bouteille de 33cl



Vin blanc

CHASSELAS - Domaine Bonnet du Fou
AOC Bielersee

Un Chasselas frais et franc, aux arômes floraux et fruités de poire et de pomme, rehaussés de subtiles notes minérales. Son acidité vive, son onctuosité typique du Chasselas et sa fraîcheur épicée en font un vin de caractère, idéal en toute occasion.

CHF 40 par bouteille 75cl

Vin rouge

PINOT NOIR - Domaine Bonnet du Fou
AOC Bielersee

Un pinot du lac de Bienne harmonieux, aux arômes fruités raffinés, aux notes épicées nobles et à la fraîcheur vive, avec des arômes de cerises, de baies et de subtiles notes poivrées. Son fruité juteux, ses tanins fins et sa finale fraîche en font un pinot de caractère, très agréable à déguster.

CHF 58 par bouteille 75cl

C'est bon à savoir :

- L'eau minérale gazeuse et non gazeuse est incluse.
- Les boissons non alcoolisées doivent être commandées à l'avance.
- Le vin et la bière sont facturés selon la consommation par bouteille entamée.
- Tous les prix mentionnés s'entendent TVA de 8,1% incluse.





Nos traiteurs

POUR NOS HÔTES
LE MEILLEUR, BIEN SÛR!



Merci d'indiquer les allergies et intolérances de vos invités lors de la commande.

Nous examinerons volontiers les possibilités, mais ne pouvons garantir une alternative adaptée à toutes les demandes ni l'exclusion totale des allergènes.

Pour les commandes de traiteur concernant des événements prévus dans plus de six mois, nous nous réservons le droit de procéder à des ajustements de prix raisonnables en fonction de l'évolution des prix d'achat ou des tarifs des fournisseurs.