

tl

CARTE CATERING

A person in a green shirt is holding a tray of food. In the foreground, a hand holds a small white bowl filled with a salad. On the tray, there is a white mug with two spoons, a small white dish with a salad, and a larger white plate with a salad. The background is blurred, showing more of the person in the green shirt.

eldora

A close-up photograph of various sandwiches. In the foreground, a long submarine sandwich is filled with meat, cheese, and vegetables. Behind it, two pinwheel sandwiches are visible, each consisting of a tortilla wrap filled with meat, cheese, and vegetables, cut into a spiral shape. All the sandwiches are held together with green and gold toothpicks.

eldora



TABLE DES MATIÈRES

PETIT DÉJEUNER	4
LUNCH	6
PAUSE	10
BOISSONS	12
CONDITIONS GÉNÉRALES	14





PETIT DÉJEUNER



PETIT DÉJEUNER

Prix en CHF (TTC)

NOS COMBOS

Petit déjeuner tradition

2 mini viennoiseries et 1 café 4.-

Petit déjeuner continental

2 mini viennoiseries, 1 café et 1 salade de fruits 6.50

Petit déjeuner gourmet

1 mini viennoiserie, 1 mini délice au jambon, 1 café et 1 salade de fruits 7.50

Petit déjeuner fitness

1 bircher, 1 jus de fruit, 1 café et 1 salade de fruits 9.-

À LA CARTE

Croissant 1.20

Pain au chocolat 2.-

Mini viennoiserie 1.20

Salade de fruits 4.-

Bircher muesli fait maison 3.50

Tartine beurre et confiture 2.-

Yogourt – 180 g 1.60

Smoothie de fruits frais – 3 dl 4.-

Mini délice au jambon, au beurre 2.70

Ou autres viennoiseries à la demande



LUNCH



LUNCH

Prix en CHF (TTC)

SNACK

À la pièce

Feuilleté au fromage	1.10
Mini sandwich au poulet, au saumon ou tomate mozzarella	2.70
Dips de légumes vaudois et sauce pour 10 personnes	35.-
Mini ramequin au fromage	2.50
Mini pizza	2.50
Mini quiche	2.50
Pain surprise – 1 kg	65.-
Sandwich à la demande	7.-
Pâté en croûte vaudois – 130g	5.-
Bretzel au beurre	3.-

À partager

Plateau de charcuterie et cornichons – 500 g	40.-
Plateau de saumon fumé – 400 g	40.-
Assortiment de fromages suisses – 500 g	50.-
Plateau de viande séchée des Grisons – 400 g	55.-
Saucisson vaudois IGP tranché – 400 g	40.-
Pain portion	1.50

Salades portion

Composez votre salade avec le chef – 350 g environ	12.-
----------------------------------------------------------	------

Lunch box

Lunch box avec 1 sandwich au choix, une minérale 50 cl, 1 fruit et 1 barre de chocolat	13.-
----------------------------------------------------------------------------------------------	------



LUNCH

Prix en CHF (TTC)

DESSERT

Tartelette aux poires, pommes, citron ou flan	4.-
Salade de fruits frais	4.-
Mille-feuille à la vanille	4.-
Éclair au chocolat	4.-
Paris-Brest	4.-
Carac	4.-
Forêt-noire	4.-
Fruit à la pièce	1.50





PAUSE



PAUSE

Prix en CHF (TTC)

NOS COMBOS

Afternoon break

1 cookie, 1 jus de fruit et 1 café **6.-**

Afternoon break gourmet

1 cookie, 1 jus de fruit, 1 salade de fruits et 1 café **8.50**

À LA CARTE

Corbeille de fruits (à la pièce) **1.50**

Gâteau d'anniversaire sur demande (par personne) **5.-**

Muffin (Belgique) **3.-**

Cookie (France) **3.-**

Cake au citron (la tranche) **3.-**



BOISSONS



BOISSONS

Prix en CHF (TTC)

Eau minérale

Henniez bleue ou verte – 50 cl	2.50
Henniez bleue ou verte – 1 l	3.-

Sodas

Coca-Cola, Fanta, Fusetea – 50 cl	3.-
-----------------------------------------	------------

Jus de fruits

Nectar de fruits Granini – 20 cl	3.-
Jus d'orange ou pomme – 1 l	5.-

Boissons maison

Thé froid aux citrons BIO et miel Fairtrade
Infusion aux fruits rouges et menthe douce
Eau aromatisée aux parfums de saison

Servies en jarre: 4 l	20.-
8 l	35.-

Ou autres boissons à la demande

Café

Thermos de café ou thé pour 15 personnes	15.-
------------------------------------------------	-------------

Vins

Vin blanc « Épesses » AOC Lavaux – 75 cl	25.-
Vin rouge « Dôle Gilliard » AOC Valais – 75 cl	25.-



CONDITIONS GÉNÉRALES

eldOra



CONDITIONS GÉNÉRALES

Prix en CHF (TTC)

Personnel

Personnel de cuisine tarif/heure	50.-
Personnel de salle tarif/heure	50.-

Minimum de 3 heures consécutives

Toute notre carte est modulable, personnalisable sur demande pour tout évènement.

Votre commande doit être validée 48 heures à l'avance.

La livraison est comprise sur le site de Perrelet aux étages 6, 7 et 8.

Pour les autres espaces du site de Perrelet, des frais de livraison et logistique seront ajoutés au devis.

Provenances

Porc: Suisse

Boeuf: Suisse

Poulet: Suisse

Saumon: Norvège

Tous les pains et produits de boulangerie fine sont produits en Suisse.

Toute exception est directement indiquée sur la carte catering.

Contact

Vincent Uhl
Responsable de restaurant

ELDORA SA

Restaurant du personnel des Transports publics de la région lausannoise
Ch. du Closel 15
CP – 1020 Renens 1 – Suisse
T: +41 21 621 05 77
M: +41 76 357 05 52
restauranteldora@T-L.ch