



CARTE CATERING

eldora



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 – 180g 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 – 130 g	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.-**

A close-up photograph of a hand pouring a golden, bubbly liquid from a dark bottle into a tall, slender flute glass. The liquid is captured mid-pour, creating a dynamic splash and numerous fine bubbles. The hand holding the glass is visible, with fingers gently gripping the stem. The background is softly blurred, showing the silhouettes and colors of other people in a social setting, suggesting a party or event. Two horizontal green lines intersect the center of the image, framing the word 'BOISSONS'.

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.–

A waiter in a dark vest and light green tie is holding a tray of assorted pastries. The pastries are arranged on a dark slate tray and include various types of tarts and small cakes, some topped with fruit like raspberries and strawberries. The waiter is smiling and looking towards the camera. In the background, other people are visible, suggesting a social event or reception.

CONDITIONS GÉNÉRALES

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