



# O'CENTRE

RESTAURANT CACHER

## Bienvenue

*Le restaurant O'Centre et la CILV vous souhaitent la bienvenue et se réjouissent de contribuer à la réussite de vos événements. Nous proposons une offre traiteur cacher, fiable et adaptée aux besoins des hôtels et du secteur corporate.*

## Kasherout et supervision

- Restaurant strictement basari (viande)
- Placé sous la surveillance du Rabbin Eliezer Di Martino
- Tous les plats préparés et scellés selon ses directives portent le sceau du Rabbinate de Lausanne
- Certificat de kasherout (teouda) disponible sur demande (CHF 20.–)
- Plats à réchauffer selon la feuille de directives jointe à la livraison



## Nos formules

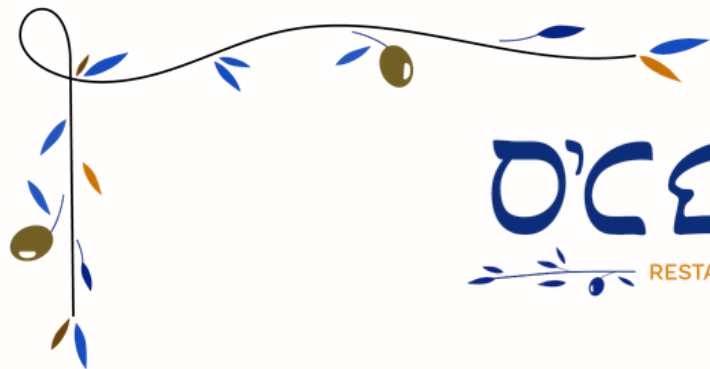
- Petit-déjeuner : CHF 35.–
- Menus composables : CHF 65.–
  - 4 propositions déjà établies, personnalisables, à l'aide des propositions détaillées dans le menu
  - Chaque menu comprend : 1 entrée, 1 plat, 2 garnitures et 1 dessert
- Pauses café / apéritif : CHF 5.50 la pièce

## Livraisons

- Dans le canton de Vaud et alentours :
  - CHF 35.– dans Lausanne
  - Hors Lausanne : prix sur demande

## Sur mesure

*Le restaurant se tient à votre disposition pour toute demande particulière ou prestations sur mesure*



# O'CENTRE

RESTAURANT CACHER

## **PETIT-DÉJEUNER**

Saumon fumé

Fruits frais

Pain

Margarine & Confiture

Croissant

Pain au chocolat



## **Pause Café & Apéritif**

Saumon fumé

Triangle aux œufs

Triangle au thon

Triangle au saumon

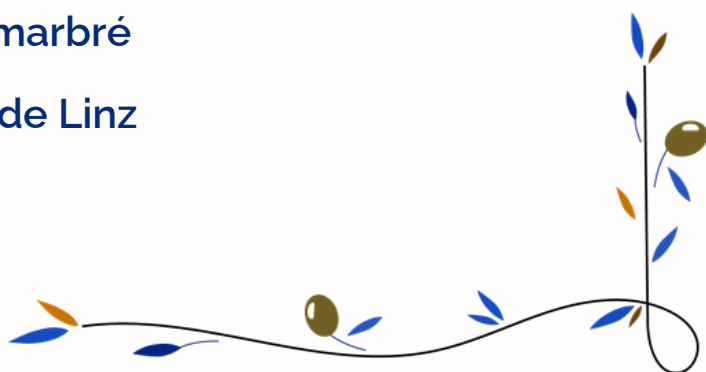
Börekas végétarien

Brochette de fruits frais

Cake au citron

Cake marbré

Tarte de Linz



  
**Menu 1**

Salade mée  
Poulet rôti aux herbes  
Haricots verts & riz pilaf  
Salade de fruits frais

  
**Menu 2**


Bouillon de poulet aux risoni  
Pavé de saumon mariné au soja  
et miel, graines de sésame  
Épinards hachés & riz basmati  
Cake marbré

  
**Menu 3**

Potage du jour  
Rôti de bœuf haché et son jus  
Haricots verts & pâtes  
Tarte de Linz

  
**Menu 4**

Salade mée  
Lasagne végétarienne  
Légumes du marché & pommes de  
terre sautées  
Cake marbré





**ENTRÉES**

Tartelettes aux légumes

Salade mêlée

Bouillon de poulet aux risoni

Crème de légumes

Potage du jour

Velouté de tomates

**PLATS**

*2 garniture à choix inclus*

Filet de dorade sauce citronnée

Pavé de saumon mariné au soja et  
miel, graines de sésame

Poulet rôti aux herbes

Émincé de dinde au curry

Tajine d'agneau aux pruneaux

Rôti de bœuf haché et son jus

Ragoût de bœuf à la sauce du Chef

Magret de canard sauce à  
l'orange (+5.-)

Lasagne végétarienne

Chausson aux champignons  
végétarien





## **ACCOMPAGNEMENTS**

Riz basmati

Riz pilaf

Pommes de terre sautées

Pâtes

Haricots verts

Courgettes poêlées

Épinards hachés

Légumes du marché

Ratatouille



## **DESSERT**

Salade de fruits frais

Compote de pommes

Cake au citron

Cake marbré

Tarte de Linz





## **BOISSON & VIN**

Jus de raisins .....	25.-
Cantina Merlot .....	39.-
Cantina Cabernet Sauvignon .....	39.-
Vin blanc sur demande .....	45.-
Vin rouge haut de gamme .....	58.-
Champagne sur demande .....	--.-



## **AUTRES**

Halla 100gr .....	3.-
Halla 200gr .....	5.-
Halla 400gr .....	10.-
Tire bouchon .....	10.-
Bougie shabbat .....	10.-
Kippa .....	10.-
Teouda .....	20.-

