



2023

**Le restaurant La Lagune à Cheyres  
a le plaisir de vous présenter**

# **Ses offres de menus et apéritifs**

**pour :**

- **Sorties d'entreprises**
- **Mariages, fêtes de famille**
- **Anniversaires, entre amis**

**Restaurant La Lagune**

Rte de Tivoli 74

1468 Cheyres

Tél : 026 663 21 36

Fax : 026 663 21 34

Email : [cheyres@la-lagune.info](mailto:cheyres@la-lagune.info)

Sur réservation à partir de 20 personnes

## Notre Menu Lagune

### **Formule 1 à Fr. 46.80**

*Enfants gratuit de 0 à 6 ans et Fr.18.50 de 7 à 15 ans  
(Sans boissons)*

#### **Buffets froids**

Salades classiques et exotiques  
Hors d'œuvres selon offre de la saison  
\*\*\*

#### **Buffets chauds**

Spécialités Créole et selon offre de la saison  
\*\*\*

#### **Bar-B-Q La Plancha**

Avec 5 viandes, 3 fruits de mer et poisson,  
Et 15 accompagnements  
\*\*\*

#### **Farandole de desserts du jour**

BUFFET SERVI A GOGO

### **Formule 2 à Fr. 70.-**

*Enfants de 0 à 6 ans Fr. 6.-, de 7 à 15 ans Fr. 25.-  
(y compris boissons)*

Buffets froids

Buffets chauds

Barbecue La Plancha

Farandole de Desserts

#### **Forfait boissons A GOGO comprenant :**

Vin blanc, rosé et rouge de qualité btlles CH ou étrangers

Eaux minérales et limonades en Litre

Cafés, thés

*Buffets et boissons servis A GOGO :*

*Forfait boissons valable pour la durée du repas uniquement*

*Supplément pour*

### **Apéritif avant un repas :**

*Jus de fruits exotiques et Planteur's punch*

*Vin blanc et bière pression*

*Accras Antillais et dry snack*

**Open bar**

**1h**

**Fr.18.-/pers.**

**Open Bar**

**par heure sup.**

**Fr.10.-/pers.**

## Sur réservation à partir de 50 personnes

### **Buffet «DE GALA » à Fr. 76.-**

*Hors boissons*

#### **Buffets froids**

Choix de salades exotiques et classiques  
Saumon fumé, charcuterie du terroir, pâté en croûte, gambas en cocktail

#### **Buffet Japonais**

Sushi Maki, Nigiri et Californian Roll, sashimi de thon et saumon  
Accompagnements sushi

#### **Buffet Créole et Océan Indien**

Hors d'œuvres Créole  
Colombo de poulet  
Cari de crevettes  
Riz sauté

#### **Buffet chaud**

Filet de bœuf style Châteaubriand  
Gigot d'agneau  
Garnitures selon saison

#### **Buffet de desserts**

Mousses citron et chocolat  
Flan coco, gâteau coco, tartes aux fruits  
Tiramisu, meringue et chantilly  
Pâtisseries diverses et brownies  
Fruits frais du Pays et exotiques, Glaces à l'Italienne  
Fromages du terroir et pain complet

#### **Possibilité d'avoir un forfait boissons servi à table durant le repas :**

jusqu'à 03h du matin au plus tard  
Planteur punch et jus de fruits en apéritif  
Vins blancs, rosés et rouges Suisse ou étrangers, bte de qualité supérieure  
Eaux minérales et limonades en Litre  
Cafés, thés  
Fr. 35.-

Bar indépendant et bar Paillote  
Salle avec scène, projecteurs et piste de danse  
Salle équipée sono discothèque, double platine, table de mixage et microphone  
Décoration qui vous invite à l'évasion et Menu sur table  
En saison, de mai à septembre, animation musicale possible.

## PRIVATISATION DE SALLE POUR VOTRE BANQUET

|                             |                  |                     |
|-----------------------------|------------------|---------------------|
| Salle Jani's avec Bar       | max 40 personnes | Forfait : Fr. 300.- |
| Salle de banquet avec Scène | dès 50 personnes | Forfait : Fr. 500.- |

### Comprend :

La salle est réservée pour une demi-journée, soit de 09h à 16h ou de 16h à 03h  
Les équipements inclus dans la salle, équipement sonorisation, mise en place et nappage  
Le personnel est inclus jusqu'à la fermeture même tardive  
Les mises en place de table et installation de décoration fournie, le nettoyage

### Supplément :

Montage spéciale de table et mise en place, par exemple table ronde de 10 personnes  
Les fleurs ou arrangements et autres décorations  
Pièce montée, gâteau de circonstance.  
L'illumination de la salle et des tables aux bougies (Fr. 2.-/bougies y compris bougeoirs/matériel) environ 12 bougies/table  
Les orchestres ou disc-jockeys ou l'animation  
Et toutes boissons ou mets non-mentionné dans le descriptif de réservation

# Apéritifs de 10 à 400 personnes

### Amuse-bouche apportés par vos soins p. pers. Fr. 5.-

Arrangement des buffets et présentation sur plat, décoration service et nettoyage

### Apéritif classique Fr. 18.-

mini-sandwich mixte (jambon, fromage, salami)  
Feuilletés divers  
(flûtes natures, aux anchois, au fromage, croissants jambon)  
Accras antillais  
Dry snack

### Apéritif Complet Fr.25.-

Dry snack et feuilletés divers  
Mini sandwich et Quiches diverses  
Canapés divers jambon, au salami, aux crevettes, au saumon  
Accras Antillais  
Fruits frais ou pâtisserie

### Apéritif à la carte

|                          |                                                                                  |              |          |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|
| <input type="checkbox"/> | Dry snack - <i>chips, cacahuètes, biscuits salés</i>                             | 3 sortes     | Fr. 4.50 |
| <input type="checkbox"/> | Mini-sandwich – <i>jambon, fromage, salami</i>                                   | 1 pièce      | Fr. 3.50 |
| <input type="checkbox"/> | Feuilletés divers – <i>croissants jambon, feuilleté fromage, anchois, nature</i> | 4 pièces     | Fr. 6.00 |
| <input type="checkbox"/> | Canapé au saumon – triangles                                                     | 2 pièces     | Fr. 7.50 |
| <input type="checkbox"/> | Canapé aux crevettes - triangles                                                 | 2 pièces     | Fr. 7.50 |
| <input type="checkbox"/> | Canapé mixte – salami, végétarien, jambon, asperge - triangles                   | 2 pièces     | Fr. 7.50 |
| <input type="checkbox"/> | Croquant au foie gras                                                            | 1 pièce      | Fr. 4.50 |
| <input type="checkbox"/> | Pâté en croûte                                                                   | 2 tranches   | Fr. 5.00 |
| <input type="checkbox"/> | Accras antillais                                                                 | 3 pièces     | Fr. 3.50 |
| <input type="checkbox"/> | Pizza - bouchée                                                                  | 2 pièces     | Fr. 4.00 |
| <input type="checkbox"/> | Quiches diverses - bouchée                                                       | 2 pièces     | Fr. 5.00 |
| <input type="checkbox"/> | Pain surprise                                                                    | 1 pce        | Fr.40.-  |
| <input type="checkbox"/> | Verrine mousses assorties fruits, chocolat                                       | 1 pièce      | Fr. 4.50 |
| <input type="checkbox"/> | Bouchée gâteau aux fruits                                                        | 2 pièces     | Fr. 4.00 |
| <input type="checkbox"/> | Fruits assortis en brochette                                                     | 3 sortes     | Fr. 4.00 |
| <input type="checkbox"/> | Fromages et pain de seigle                                                       | choix de 50g | Fr. 4.5  |

### Complément pour le Dîatoire

|                          |                                       |         |          |
|--------------------------|---------------------------------------|---------|----------|
| <input type="checkbox"/> | Verrine de poulpe antillaise          | 1 pièce | Fr. 5.00 |
| <input type="checkbox"/> | Verrine de Céviche à la coriandre     | 1 pièce | Fr. 4.50 |
| <input type="checkbox"/> | Brochette de crevettes aigres douces  | 1 pièce | Fr. 5.00 |
| <input type="checkbox"/> | Brochette de thon au sésame           | 1 pièce | Fr. 6.00 |
| <input type="checkbox"/> | Brochette de poulet Satay             | 1 pièce | Fr. 3.50 |
| <input type="checkbox"/> | Verrine de raviole farcie             | 1 pièce | Fr. 4.00 |
| <input type="checkbox"/> | Verrine de Risotto à la tomate séchée | 1 pièce | Fr. 4.50 |

### Exemple de choix de boissons apéritives :

|                                        |         |           |
|----------------------------------------|---------|-----------|
| Vin blanc de la région                 | bte     | Fr. 27.50 |
| Vin blanc « spécialité »               | bte     | Fr. 32.-  |
| Ceil de Perdrix de la Région           | bte     | Fr. 34.-  |
| Pinot noir de la région                | bte     | Fr. 37.-  |
| Champagne de marque                    | bte     | Fr. 75.-  |
| Planteur (jus de fruits, épices, rhum) | Lit     | Fr. 33.-  |
| Bière pression au buffet               | 2.5dl   | Fr. 4.20  |
| Eau minérale                           | Lit     | Fr. 8.50  |
| Limonades et cola                      | 1.5 Lit | Fr. 12.50 |
| Jus d'orange                           | Lit     | Fr. 9.00  |
| Cafés, thé                             | pce     | Fr. 4.00  |

# Les salles

## **Le Restaurant :**

Vue sur le lac, il dispose de 120 places  
Equipé d'un bar de 15 places  
Buffets et Barbecue indépendant  
Sonorisation

## **Le Jani's bar :**

Vue sur le lac, il dispose de 40 places restaurant lounge ou apéritif dînatoire  
Equipé d'un bar, lumière et son, il est idéal pour les fins de soirée ou un anniversaire

## **La Salle de banquet :**

Vue sur le lac, il dispose de 110 places  
Equipé d'un petit bar de 6 places  
Buffets et Barbecue indépendant  
Scène avec projecteurs et sonorisation  
Piste de danse, sono et light show

Chaque salle de restaurant possède en face sa terrasse au bord du lac, ainsi qu'une coursive couverte

# CONDITIONS GENERALES

## CONFIRMATION

Les détails devront être fixés au plus tard 15 jours avant la manifestation. Une confirmation détaillée vous sera adressée, le renvoi de la copie dûment signée devra nous être transmise et confirmera votre accord.

En cas contraire nous considérons votre demande comme facultative et nous nous réservons le droit de disposer de la salle.

## CONDITIONS

Le nombre de convives facturé sera celui annoncé auprès du responsable la Lagune au plus tard 48 heures avant le repas.

## FRAIS D'ANNULATION

Plus de 30 jours à l'avance aucune charge ne sera perçue,  
1 à 6 jours 75% de l'arrangement, le jour même 100% de l'arrangement  
suivant les conditions établies entre les deux parties.

## MODALITES DE PAIEMENT

Des arrhes équivalant à 50% du devis seront demandés lors de la confirmation,  
le solde de la facture sera payable le jour même.