



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

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.