



GROUPES ET

ÉVÉNEMENTS



UN FORMAT POUR CHACUN DE VOS ÉVÉNEMENTS

- Vous avez la possibilité de privatiser une partie du Loxton ou la totalité du restaurant
- Nous proposons des événements de 15 à 150 personnes
- Différents espaces du restaurant sont à votre disposition suivant le format et la taille de votre événement
- Repas assis ou en format cocktail dinatoire

Espaces à disposition

LE BAR

Idéal pour un apéritif entre amis ou cocktail dinatoire
Capacité : 35 places assises et 60 en cocktail

LA GRANDE SALLE

Idéal pour un repas gourmand et confortablement installé
Capacité : 50 places assises

L'ENSEMBLE DE L'ÉTABLISSEMENT

Taillé pour vos grands rassemblements!
Capacité : environ 90 places assises et 150 en cocktail,
comprend également l'accès à notre terrasse en balcon privé

TYPE DE FORMULES À DISPOSITION

Petit apéro entre amis |

Apéritif dinatoire |

Menu trois plats |

*Les formules qui suivent sont des
exemples et peuvent évidemment
être adaptées selon vos envies!*





PETIT APÉRO ENTRE AMIS

servi dans notre espace bar

Planchette mixte (1 pour 4)

Charcuteries et fromages d'ici et d'ailleurs

Petits plats à partager (1 pour 3)

Polentella

Frites de polenta dorée, mayonnaise maison
aux herbes et échalotes

Croquettes de jambon

Jambon fumé, écrasé de pommes de terre,
fines herbes et panure dorée. Mayonnaise
fumée

Tartare toasts

Bœuf suisse coupé au couteau sur toasts au
levain de chez Breadstore

CHF 20.00 / personne

Forfait boissons

Cocktail de bienvenue

1 bière pression

Eaux plates et gazeuses à discrétion

CHF 18.00 / personne

APÉRITIF D'ATOIRE

servi dans notre espace bar

Planchette mixte (1 pour 3)

Charcuteries et fromages d'ici et d'ailleurs

Stracciatella & focaccia (1 pour 2)

Cœur de burrata fondant, olive de Kalamata, huile d'olive et fleur de sel

Croquettes de jambon (1 pour 3)

Jambon fumé, écrasé de pommes de terre, fines herbes et panure dorée. Mayonnaise fumée

Tartare toasts (2 toasts pp)

Boeuf suisse coupé au couteau sur toasts au levain de chez Breadstore

Gambas dorées (1 pour 2)

Crevettes bien charnues, enrobées d'une fine couche de panko, mayonnaise maison au citron

La touche de douceur (1 pp)

Mini tartelette au citron

CHF 45.00 / personne

Forfait boissons

Cocktail de bienvenue

Eaux plates et gazeuses à discrétion

Café ou thé

CHF 15.00 / personne





MENU TROIS PLATS

Entrée

Terrine de campagne

Plat à choix

La pièce du boucher

Faux-filet de bœuf suisse, frites fraîches, légumes glacés et jus de viande

Suprême de Morilles

Tendre suprême de poulet fermier, généreuse sauce aux morilles, servi avec des pommes grenailles dorées et légumes glacés

Loup de mer

Loup de mer délicatement rôti, nappé d'une sauce aux agrumes, servi avec une purée de courge et légumes glacés

Risotto Butternut

Risotto crémeux au butternut, éclats rôtis et fines tuiles de parmesan

Dessert à choix

Snow White

Meringue suisse croustillante, crème légère au mascarpone et à la vanille, nappée d'un coulis et parée de fruits rouges frais

Mousse au chocolat

Mousse aérienne aux 2 chocolats, crème chantilly onctueuse

CHF 60.00 / personne

 *option veggie à CHF 50.00 / personne*
option poisson à CHF 54.00 / personne 

INFOS UTILES

Toutes nos propositions de menus peuvent évidemment être adaptées selon vos envies, allergies ou intolérances.

Les prix sont indicatifs, susceptibles d'évoluer et à confirmer sur devis. Les prestations définitives sont validées par une offre à signer.

Les prix des privatisations totales ou partielles peuvent dépendre du jour de votre événement (jour de la semaine) et de la période, soit hivernale ou estivale.

Pour toutes demande de devis ou d'informations, écrivez-nous directement à :

HELLO@LOXTON.CH

Nous nous réjouissons de vous accueillir au Loxton!



WWW.LOXTON.CH

*021 351 81 81
hello@loxtton.ch
Rue du Pont 22 – 1003 Lausanne*