

# LES PECHEURS

RESTAURANT PLAGE PRIVÉE

## BROCHURE GROUPES & BANQUETS

### SAISON 2026

*Venez partager une parenthèse inoubliable  
dans un cadre unique au bord du lac Léman.*



## NOS CONDITIONS D'ACCUEIL

Nous avons l'habitude et le plaisir d'accueillir des groupes pour célébrer un événement.

En revanche, notre activité principale reste celle d'un restaurant traditionnel et nous sommes dans l'obligation d'imposer quelques contraintes pour l'organisation de votre événement.

- Nous pouvons facilement accueillir des groupes pour un apéritif et un repas assis dans la limite de **60 personnes maximum** (adultes et enfants).  
Au-delà de cette limite, nous sommes contraints d'imposer une privatisation complète du restaurant. La capacité maximale de notre salle intérieure, dédiée à l'accueil d'un groupe, est de 60 personnes. C'est comme cela que nous avons défini cette limite. Nous ne pouvons malheureusement pas contrôler la météo.
- Les tarifs de privatisation pendant la saison estivale (mi-Juin à mi-Septembre) et les week-ends sont élevés ; mais ils sont plus raisonnables en dehors de ces périodes. Nous pouvons également accueillir des groupes entre Toussaint et Noël. Le restaurant est alors fermé à la clientèle individuelle. Vous bénéficierez des meilleurs tarifs et d'un espace entièrement privatisé.
- Nous sommes capables d'organiser votre apéritif et votre repas mais toutes animations supplémentaires (cérémonie laïque, animation musicale, soirées etc.) imposent également une privatisation complète. Ils ne sont pas compris dans le tarif de votre repas.  
Nous avons plaisir à vous mettre en relation avec des partenaires.

## NOS CONSEILS

Notre établissement est ouvert de **12h00 à 16h00 et de 19h00 à 23h00**.

Afin de respecter la vie privée et le temps de repos de nos équipes, nous nous réservons le droit d'ajouter des frais d'ouverture supplémentaires pour un départ au-delà de nos horaires d'ouverture.

- Pour le service du midi, nous vous recommandons une arrivée entre **12h00 et 12h30**.
- Pour le service du soir, nous vous recommandons une arrivée entre **19h00 et 19h30**.

Pour le bon déroulement de votre événement, nous vous prions de ne pas avoir plus de **30 minutes de retard** sur l'heure d'arrivée fixée ensemble.

Demandez à vos convives s'il y a **des régimes spécifiques ou des allergies**. Le jour même nous ne pourrions pas vous garantir de pouvoir répondre favorablement à ces demandes de dernière minute.

Nous nous efforçons toujours de vous proposer la meilleure table. Nous sommes parfois dans l'obligation de faire des compromis en fonction des conditions météorologiques et de l'organisation quotidienne du restaurant.

Pensez à prévoir un vêtement chaud, la météo au bord du lac est toujours pleine de surprise.

Les chiens ne sont pas acceptés à l'intérieur du bâtiment.

Des poussettes ? Des fauteuils roulants ? Merci de nous prévenir pour pouvoir l'anticiper.

# NOTRE MENU

Ces menus sont des propositions de saison. Nous pouvons adapter chaque menu en fonction de vos envies  
Le prix est par personne, Menu unique pour tous les convives (hors allergies ou régimes alimentaires)

## Menu Pêcheurs 45 €

Truite rose fumée maison  
crèmes aux herbes et blinis maison



Filets de perches (200 grammes par personne)

L'incontournable sauce « beurre - citron »

Frites



Dessert du moment

## Menu Gourmand 50 €

Truite rose fumée maison  
crèmes aux herbes et blinis maison



Suprême de pintade, sauce aux girolles

Riz & légumes de saison

OU

Filet de sandre, sauce champagne

Riz & légumes de saison



Gâteau de votre choix chez notre pâtissier

« Ô Pain Qui Chante »

# LES BOISSONS

*Prix par personne*

Nous vous proposons un large choix de sélections d'apéritifs, cocktails, vins et eaux minérales pour accompagner votre repas.

- Forfait eaux minérales et café - 5 €  
*Eaux minérales Evian ou Badoit, Café et Thés Folliet*
- Apéritif de bienvenue - 3.50€  
*Kir au vin blanc de Savoie ou Cocktail sans alcool*
- Forfait vin « Maison » - 10€  
*2 verres de vin par personne.  
Nos valeurs sûres pour ravir tous vos convives.*
- Forfait vin « Sélection » - 15€  
*2 verres de vin par personne.  
Sélection des belles appellations de nos régions françaises.*
- Forfait vin « Prestige » - 20€  
*2 verres de vin par personne.  
Nous choisissons ensemble l'accord parfait dans notre large carte de vins.*

Voici une liste non exhaustive de ce que nous pouvons aussi vous proposer durant votre événement :

- Champagne Drappier Brut « Carte d'Or »
- Bière pression
- Planteur des Pêcheurs
- Cocktail avec ou sans alcool
- Alcools forts et mixers, selon votre sélection
- Softs (Coca Cola, Limonade, jus d'orange, jus de pomme...)
- Droit de bouchon

## NOTRE PARKING

- Parking voitures et motos :

Notre parking peut accueillir **45 voitures individuelles** dont une place PMR dédiée et une place pour les véhicules électriques et 6 places motos. Notre parking est vite complet, nous vous recommandons d'arriver le plus tôt possible et de **covoiturer**.

- Stationnement bus :

Notre parking est suffisamment grand pour permettre le déchargement et les manœuvres des bus. En revanche le stationnement du bus est interdit. Un **parking gratuit** (3 places) dédié au bus est disponible à 350 mètres de notre restaurant, au port de Sciez. (509, Route du Port)

## CONDITIONS DE RESERVATIONS

Nous fonctionnons sur le principe du « premier arrivé, premier servi ».

Lors de nos échanges, nous vous informerons si vous êtes les premiers à souhaiter organiser un événement à la date souhaitée. Cette date sera définitivement bloquée à réception d'un acompte.

Nous n'organisons qu'**un événement par service** (Déjeuner et dîner). Ceci afin de vous permettre de profiter de nos espaces de manière privilégié.

Le nombre définitif de convives et le choix des plats, allergies et particularités doivent nous être transmis au plus tard 7 jours avant la date de votre événement. Nous nous réservons le droit de facturer les invités absents le jour de l'événement.

## CONDITIONS DE REGLEMENT

Pour valider l'organisation de votre événement, nous demandons :

- Un acompte de 30% du montant du devis
- Le solde sera payé sur place le jour de l'événement. Le solde s'effectue en une seule transaction. Nous n'acceptons pas les paiements individuels pour les groupes.

Moyens de paiement acceptés : Carte Bancaire, American Express, Espèces, Virement bancaire

Annulation et remboursement complet de l'acompte jusqu'à 15 jours avant votre événement.

Annulation et remboursement partiel (50%) de l'acompte jusqu'à 7 jours avant votre événement.

Annulation et aucun remboursement 7 jours avant votre événement.

Nous comprenons qu'un cas de force majeure peut vous forcer à annuler votre événement au dernier moment. Si c'est le cas, merci de nous contacter pour trouver ensemble la solution la plus adéquate.

## CONTACT

Juliette & Nicolas HEU

Tel : +33.6.16.96.25.67

[info@restaurant-lespecheurs.com](mailto:info@restaurant-lespecheurs.com)