

Offres de groupe

AUTOMNE – HIVER 2026 · DÈS 10 PERSONNES

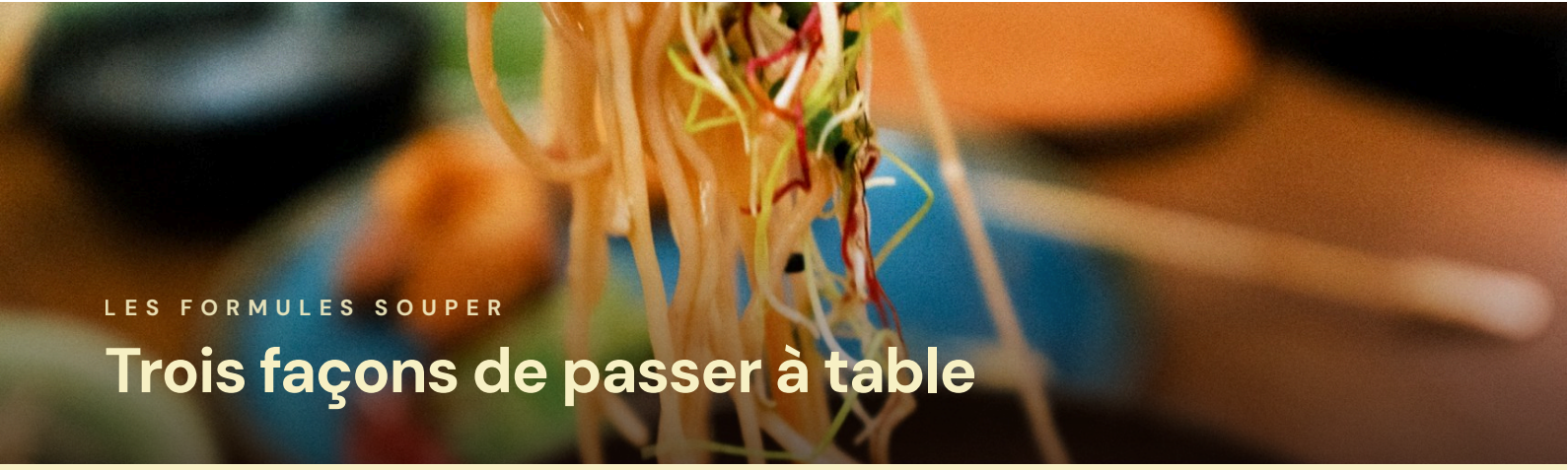
Souper de boîte, fin d'année, anniversaire ou simple envie de se retrouver : choisissez une formule, on s'occupe du reste. Tout arrive au centre de la table, à partager, au rythme de la cuisine. Comme dans un vrai izakaya.

1. Choisissez **une formule** pour toute la table
2. Ajoutez un **forfait boissons**, ou restez à la carte
3. Écrivez-nous à **reservations@yokocho.ch**









LES FORMULES SOUPER

Trois façons de passer à table

Classique

42.– / personne

Les incontournables de l'izakaya, pour bien manger sans se poser de questions.

À L'ARRIVÉE

Edamame

Pickles maison

PETITS PLATS

Gyoza	2 pcs
Karaage	3 pcs
Ebi fry (crevettes panées)	2 pcs
Radis blanc au dashi, gratiné au miso blanc	à partager

PLATS

Pâtes de saison à la japonaise	½ portion
Donburi katsu	½ portion

DESSERT

Boule de glace	1 / pers.

NOTRE CONSEIL

Signature

58.– / personne

Le Classique en plus généreux, avec le ceviche, le yakisoba et le gyudon.

Tout le menu Classique

Edamame, pickles, gyoza, karaage, ebi fry, radis blanc gratiné

EN PLUS

Ceviche du moment	**à partager**

EN MIEUX

Yakisoba *à la place des pâtes de saison*	**½ portion**
Gyudon *à la place du donburi katsu*	**½ portion**
Mochi du moment *à la place de la glace*	**1 / pers.**

Le plus complet pour un souper de fin d'année.

Sur mesure

Sur devis

Un budget précis, une occasion à marquer ou des envies particulières ? Le chef compose un menu pour votre groupe.

PAR EXEMPLE

Nigiri de bœuf de Kagoshima A5

Foie gras revisité

Yubaba, baba au rhum et chantilly au yuzu

COMMENT ÇA MARCHE

1. Dites-nous votre budget par personne et vos envies
2. On vous propose un menu
3. Vous validez, on s'occupe du reste

Écrivez-nous, on en parle.

Envie de goûter à plus ?

Par personne, à ajouter à toutes les formules

Maquereau mariné, 1 assiette pour 3 **+ 4.–**	2 nigiri de wagyu A5 **+ 15.–**	Foie gras revisité, 1 pour 2 **+ 11.–**

Prix en CHF par personne. Une même formule pour toute la table. Végétarien, sans gluten, allergies : dites-le-nous à la réservation, on adapte.

LA FORMULE FONDUE

Une marmite au milieu, tout le monde pioche

Nabe

La fondue japonaise mijote au centre de la table. Le plus convivial pour un souper d'hiver.

À L'ARRIVÉE

Edamame

Pickles maison

PETITS PLATS

Gyoza	2 pcs
Karaage	2 pcs

LA FONDUE

Kamo ou chanko nabe	1 portion / pers.

DESSERT

Boule de glace	1 / pers.

Kamo nabe — 44.–

Fondue au canard dans un bouillon dashi : canard, shimeji, chou chinois, poireaux, tofu soyeux, nouilles shirataki.

Chanko nabe — 54.–

La fondue des sumo. Bouillon de volaille au miso blanc, cuisses de poulet au gingembre et lard, shimeji, tofu soyeux, chou chinois, poireaux, shirataki.

Prix en CHF par personne. Formule à réserver au moins 48 h à l'avance. Une marmite se partage facilement à plusieurs, comme un caquelon.



APÉRO

22.– / personne

Afterwork, apéro avant le souper ou verrée de fin d'année.

À PARTAGER

Edamame	
Pickles maison	
Shio kombu	
Radis blanc au dashi, gratiné au miso blanc	
Gyoza	2 pcs / pers.
Karaage	3 pcs / pers.
Ebi fry (crevettes panées)	2 pcs / pers.

LES BOISSONS

Pas de surprise sur la note

À la carte, ou un budget fixe par personne.

Verre d'accueil — + 12.–

Un spritz maison (shiso, ume ou mandarine) ou un mocktail, servi à l'arrivée.

Forfait souper — + 35.–

Le verre d'accueil, puis 2 boissons au choix : bière, verre de vin, saké ou soft. Eau incluse.





Jusqu'à 65 personnes

Une grande tablée ou toute la salle pour vous : privatisation sur demande.

BON À SAVOIR

- Dès 10 personnes, une même formule pour toute la table
- Servi à partager, au rythme de la cuisine
- Nombre exact de convives à confirmer 7 jours avant
- Jusqu'à 65 personnes, privatisation sur demande
- Acompte de 50 % à la réservation, déduit de la note
- Annulation jusqu'à 48 h avant : acompte remboursé
- Annulation à moins de 48 h : acompte conservé

reservations@yokocho.ch
Dites-nous la date, le nombre de personnes et la formule. On vous répond rapidement.

021 601 16 03
Av. du Grammont 6, Lausanne
5–10 min à pied de la gare