

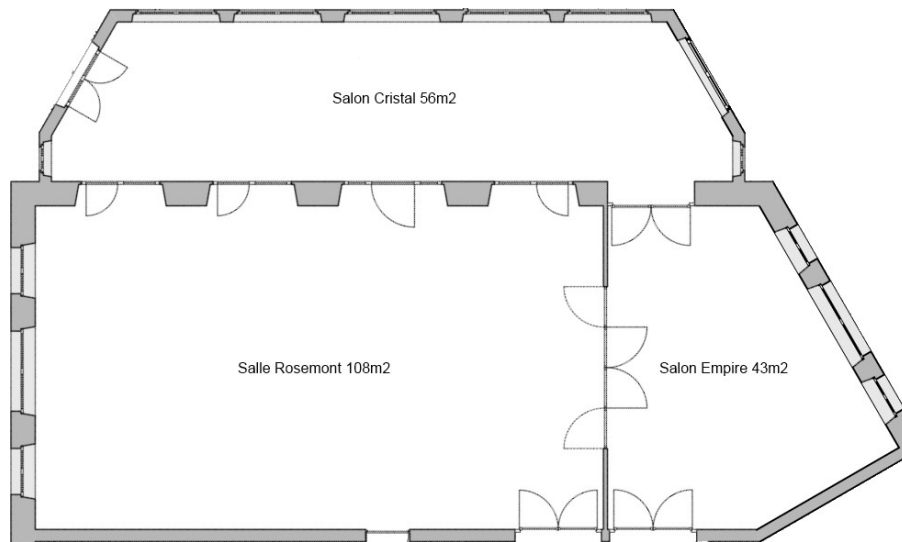
Notre brochure

« Banquet & Séminaire »



NOS SALONS

Disposition



Salon Empire, salon Cristal et salon Rosemont
 Situés au rez-de-chaussée, avec la lumière du jour et climatisés

Capacités

SALONS	Largeur en m	Longueur en m	Surface en m2	Tables en U	Style école	Style théâtre	Banquet
Empire	5	8.6	43	12+1	10	20	18
Cristal	4	14	56	à éviter	32	40	32
Rosemont	8	13.50	108	36	56	120	88

NOS FORFAITS CONFÉRENCE

Forfait conférence journée à 115.- par personne comprenant:

La salle de conférence climatisée avec la lumière du jour

Le café d'accueil

La pause café le matin

(café, thé, jus d'orange, jus de pamplemousse, fruits frais, mini-viennoiseries)

La pause café l'après-midi

(café, thé, jus d'orange, jus de pamplemousse, fruits frais, mini pièces sèches)

Le déjeuner à 3 plats

Selon nos propositions de menu de saison ci-jointes

Les boissons

Eau minérale durant la conférence

Eau minérale et le café durant le déjeuner

Le matériel technique / fournitures

Beamer, écran, flip chart

Mallette de modérateur, pointeur laser

Bloc-notes, stylo

Forfait conférence demi journée à 90.- par personne comprenant:

La salle de conférence climatisée avec la lumière du jour

Le matin ou l'après-midi

Le café d'accueil

La pause café : café, thé, jus d'orange ou pamplemousse, fruits frais
mini-viennoiseries (le matin) et mini pièces sèches (après-midi)

Le déjeuner ou dîner à 3 plats

Selon nos propositions de menu de saison ci-jointes

Les boissons

Eau minérale durant la conférence

Eau minérale et café durant le repas

Le matériel technique / fournitures

Beamer, écran, flip chart

Mallette de modérateur, pointeur laser

Bloc-notes, stylo

Forfaits valables pour un minimum de 10 personnes

NOTRE FORFAIT RESIDENTIEL

à 369.- par personne comprenant:

La nuitée en chambre supérieure

Le buffet petit-déjeuner

La taxe de séjour

Le wifi gratuit (fibre optique)

Le dîner 3 plats (minérale et café inclus)

Le forfait conférence journée

Le forfait conférence journée inclus

La salle de conférence climatisée avec la lumière du jour

Le café d'accueil

La pause café le matin

(café, thé, jus d'orange, jus de pamplemousse, fruits frais, mini-viennoiseries)

La pause café l'après-midi

(café, thé, jus d'orange, jus de pamplemousse, fruits frais, mini pièces sèches)

Le déjeuner 3 plats

Selon nos propositions de menu de saison ci-jointes

Les boissons

Eau minérale durant la conférence

Eau minérale et le café durant le déjeuner

Le matériel technique / fournitures

Beamer, écran, flip chart

Mallette de modérateur, pointeur laser

Bloc-notes, stylo

CONFÉRENCE «A LA CARTE»

Nos salons

Salon Empire, salon Cristal, salle Rosemont
Situés au rez-de-chaussée, à la lumière du jour, climatisés.

Pour vos conférences, séminaires ou banquets de 2 à 120 personnes.

Nos tarifs

Prix des locations de salles	demi journée	journée
Salon Empire (43m ²)	300.-	500.-
Salon Cristal (56m ²)	400.-	600.-
Salle Rosemont (108m ²)	500.-	800.-

Matériel technique

Flip-chart		inclus
Écran (3m x 3m)		inclus
Beamer		inclus
Pointeur laser		inclus
Mallette de modérateur		inclus
Bloc-notes, stylo		inclus
Sonorisation, micros		à partir de 280.-

Pause café ou café d'accueil

Café, thé, jus d'orange et grapefruit, fruits frais, mini-viennoiseries (matin)
et mini pièces sèches (après-midi)

10.- par personne par pause

Minérale

Eau minérale gazeuse et non gazeuse (75cl)

8.- par bouteille

Propositions de menus

Votre choix de menu doit être fait à l'avance
et basé sur une seule et même proposition pour tous les participants.

Vous trouverez ci-après nos propositions de menus de saison.

NOTRE SELECTION DE MENUS Avril-Septembre

Menu A

Tartare de saumon aux fines herbes, sauce aigrelette

Suprême de pintade à l'estragon, rösti, légumes du jour

Mousse au chocolat « Guayaquil »

Menu B

Soupe froide de concombre à la menthe

Entrecôte parisienne de bœuf, sauce café de Paris

Pommes noisettes, légumes du jour

Délice yuzu et citron jaune meringué

Menu C

Salade de tomate burrata et roquette

Émincé de porc, sauce citron, pommes darphin, légumes du jour

Salade de fruits frais et tuile aux amandes

Menu D

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et roquette

Filets de Dorade, sauce vierge, timbale de riz, légumes du jour

Assiette glacée, coulis de fruits, tuile aux amandes

Menu Végétarien

Soupe froide de melon

Tomates mozzarella et roquette

Tarte Tatin, glace vanille

NOTRE SÉLECTION DE MENUS Octobre-Mars

Menu A

Bol «Mirabeau» (crudités et œuf dur)

Suprême de poulet au romarin, gratin dauphinois, légumes du jour

Crumble chocolat noisette

Menu B

Salade d'endives à l'huile de noix, cerneaux de noix et roquefort

Bavette de bœuf à l'échalote et au vin rouge

Pommes noisettes, légumes du jour

Délice yuzu et citron jaune meringué

Menu C

Cocktail de pamplemousse rose et avocat

Médallions de porc poêlés, sauce aux deux moutardes

Pommes darphin, légumes du jour

Strudel aux pommes, crème montée

Menu D

Fricassée de champignons frais en persillade

Filets de truite à la grenobloise, timbale de riz, légumes du jour

Infiniment vanille du Madagascar

Menu Végétarien

Saumon fumé d'Écosse, crème de raifort

Fricassée de champignons frais en persillade, risotto au parmesan

Crème renversée au caramel

NOS AMUSE-BOUCHES CLASSIQUES

Les canapés de luxe

Roast-beef sauce tartare, foie gras de canard sur pain d'épices
Chèvre frais au safran
4.50 pièce

Les mini sandwichs au pain de Sils ou sans gluten

Jambon, salami, fromage, saumon fumé d'Écosse, jambon cru
4.50 pièce

Les amuse-bouches chauds

Mini croissant au jambon
Mini ramequin au fromage et lard, mini ramequin aux légumes
Mini malakov, mini rouleau de printemps & sauce mangue
Crevettes potatoes
4.- pièce

Les pains surprise garnis (40 pièces)

Papillon, feuille d'automne
100.- pain

Les petits-fours et les douceurs

Verrine mousse chocolat, verrine crème brûlée, verrine salade de fruits frais
Mini éclair au mocca, mini chou à la crème, chouquette
Mini tartelette au citron, mini tartelette aux fruits
4.- pièce

LES AMUSE-BOUCHES DU CHEF

Le froid

Nordik au féra fumé du lac
Mini blinis crème raifort et caviar rouge
Wrap au saumon fumé d'Écosse, guacamole et tomate séchée
Verrine guacamole et crevettes roses Calypso
Sablé paprika, canard fumé et mousse à la mangue
Canapé à la viande séchée, beurre moutarde et pickles
Sablé jambon cru à la ricotta et fines herbes
Sablé au saumon fumé d'Écosse, sauce raifort et wasabi
4.50 pièce

Le coin végétarien

Mini nordik crème philadelphia, fines herbes et noix
Wrap végétarien aux légumes et guacamole
Blinis de chèvre, tomate séchée et pesto
Dips de légumes
4.- pièce

Le chaud

Falafels, sauce mentholée
Mini hot-dog, moutarde – ketchup
4.- pièce

Le coin partage

(Environ pour 4 personnes)

Tapenade et pain toasté
Guacamole, tomate séchée et doritos
Rillettes de poisson et toast
30.- plateau

NOS FORFAITS BOISSONS

«Forfait Mirabeau»

Vin blanc et vin rouge vaudois, bière suisse
Jus d'orange, eaux minérales
Flûtes, cacahuètes, olives

CHF 18.- par personne et par heure
Passé cette heure, supplément de CHF 6.- par personne et par demi-heure

«Forfait Open-bar»

Vin blanc et vin rouge vaudois, bière suisse
Martini, Campari, Cynar, Pastis, Sherry, Porto
Jus d'orange, eaux minérales
Flûtes, cacahuètes, olives

CHF 24.- par personne et par heure
Passé cette heure, supplément de CHF 8.- par personne et par demi-heure

«Forfait Champagne»

Champagne Deutz
Vin blanc et vin rouge vaudois, bière suisse
Martini blanc et rouge, campari, suze, pastis, porto
Whisky, gin, vodka
Jus d'orange, eaux minérales
Flûtes, cacahuètes, olives

CHF 35.- par personne et par heure
Passé cette heure, supplément de CHF 12.- par personne et par demi-heure

NOTRE SELECTION DE MENUS BANQUET

Menu I 64.-

Salade de mesclun et queues de crevettes grises, sauce au curry de Madras

Black tiger shrimps, curry sauce, salad
Riesenkrevetten an einer Currysauce, Salat

Longe de veau en cuisson basse température, sauce Voronov

Pommes darphin, légumes du jour

Loin of veal cooked at low temperature, Voronov sauce, darphin potatoes, vegetables
Kalbslende im Niedertemperaturgaren, Voronov Sauce, Darphin Kartoffeln, Tagesgemüse

Assiette de sorbets et coulis de fruits rouges, tuile aux amandes

Plate of sorbets - Sorbets

Menu II 69.-

Cocktail de crevettes roses sauce Calypso

Shrimps cocktail – Garnelencoktail

Suprême de volaille du Seeland, sauce aux champignons frais des bois

Pommes darphin, légumes du jour

Roasted chicken breast, fresh wild mushrooms sauce, darphin potatoes, vegetables
Gebratene Hühnerbrust, Sauce mit frischen Waldpilzen , Darphin Kartoffeln, Tagesgemüse

Café gourmand, trio de mignardises, servi avec votre café

Coffee served with three different little sweet – Kaffee serviert mit drei Hausgemachte MignardiseS

Menu III 71.-

Foie gras de canard des Landes maison au naturel et sa brioche, garniture de saison

French duck liver, brioche – Entenleberterriner, Brioche

Suprême de volaille du Seeland rôti, sauce à l'estragon

Pommes darphin, légumes du jour

Roasted chicken breast, taragon sauce, darphin potatoes, vegetables
Gebratenen Hühnerbrust an einer Estragonsauce, Darphin Kartoffeln, Tagesgemüse

Paris-Brest «traditionnel»

Glace vanille Bourbon

Menu IV 80.-

Salade de mesclun et saumon fumé d'Écosse, sauce au raifort, pain toasté

Scottish smoked salmon, horseradish sauce, salade
Schottischer Räucherlachs, Meerrettichsauce, Salat

Magret de canard des Landes, sauce à l'orange

Pommes darphin, légumes du jour

Roasted duck breast, orange sauce, darphin potatoes, vegetables
Gebratenen Entenbrust an einer Orangensauce, Darphin Kartoffeln, Tagesgemüse

Assiette de trois fromages

Choice of cheese - Käseauswahl

Salade de fruits exotiques , tuile croustillante aux amandes

Exotic fresh fruits salad - frischer exotischer Fruchtsalat

Menu V 88.-

Salade de mesclun et ris de veau poêlés, vinaigrette légère au curry

Calf's sweetbreads, light curry vinaigrette, salad
Kalbsbries an einer leichte Curry Vinaigrette, Salat

Filet de loup de mer meunière, sauce bisque, timbale de riz

Pan fried sea bass fillets, lobster sauce, rice
Seebarschfilets an einer Hummersauce, Reis

Contrefilet de bœuf poêlé cuisson basse température, sauce Café de Paris

Pommes darphin, légumes du jour

Roast beef low cooking temperature, sauce Café de Paris, darphin potatoes, vegetables
Roastbeef niedriges Braten, Kräuterbutter, Darphin Kartoffeln, Tagesgemüse

Tarte Tatin, glace vanille bourbon

Menu VI 94.-

Salade de mesclun et caille des Dombes désossée, vinaigre de framboises

Roast quail, salad, raspberry vinegar – gebratene Wachtel, Salat, Himbeeressig

Filet d'omble veveysanne, julienne de légumes, timbale de riz

Fillet of char, vegetable, rice – Seesaiblingfilet, Gemüse, Reis

Mignons de filet de veau poêlés, sauce aux truffes noires

Pommes noisettes, légumes du jour

Medallions of veal, truffle sauce, noisette potatoes, vegetable
Kalbsfiletmedaillon, Trüffelsauce, Haselnusskartoffeln, Tagesgemüse

Truffé croustillant au chocolat Grand Cru, sorbet framboise

Menu VII 97.-

Foie gras de canard des Landes maison au naturel et sa brioche, garniture de saison

French duck liver, brioche – Entenleberterrine, Brioche

Filets de rouget au beurre de crevettes roses, timbale de riz

Red mullet fillets, shrimps butter, rice
Rotbarbefilets, Garnelenbutter, Reis

Médallions de filet de bœuf, sauce au Pinot Noir et échalotes confites

Pommes noisettes, légumes du jour

Tenderloin of beef in medallions, redwine sauce, shallots, noisette potatoes, vegetable
Rinderfiletmedaillons, Rotweinsauce, Schaloten, Haselnusskartoffeln, Tagesgemüse

Île flottante à la vanille de Madagascar

Floating island – Schwimmende Insel

Menu VIII 100.-

Salade de mesclun, mini Malakov et légumes croquants

Malakov, vegetables, salad – Malakov, Gemüse, Salat

Noix de Saint-Jacques poêlées sur lit d'épinards, beurre blanc et œufs de saumon

Scallops, butter sauce, spinach – Jakobmuscheln an einer Buttersauce, Spinat

Carré de veau poêlé à la crème de foie gras

Pommes noisettes, légumes du jour

Loin of veal, duck liver sauce, noisette potatoes, vegetables

Kalbskarree an einer Entenleberrahmsauce, Haselnusskartoffeln, Tagesgemüse

Soufflé glacé Limoncello, suprêmes de pamplemousse rose

Ice soufflé Limoncello, supreme of grapefruit

Eissoufflé Limoncello, Supreme von Grapefruit

Les propositions de menus (I à VIII) sont valables toute l'année.
Les différents plats avec leurs prix respectifs peuvent être arrangés
selon votre désir.

NOS CONDITIONS

Frais d'annulation

Apéritif, repas, conférence et location de salles :

- du 30 au 16ème jour avant la manifestation
50 % du chiffre d'affaire estimé facturé
- du 15 au 3ème jour avant la manifestation
75 % du chiffre d'affaire estimé facturé
 - 48 heures avant la manifestation
100 % du chiffre d'affaire estimé facturé

Modalités de paiement

Aucun pré-paiement n'est demandé (sauf cas particulier)

Paiement sur place ou sur facture à 30 jours

Nombre de participants

Nous vous prions de confirmer le nombre de personnes
3 jours ouvrables à l'avance

Nous acceptons une marge d'annulation de **5% le jour même**
si le nombre de participants est inférieur au chiffre annoncé