

BEST WESTERN PLUS
Hôtel Mirabeau
LAUSANNE

Notre brochure conférence

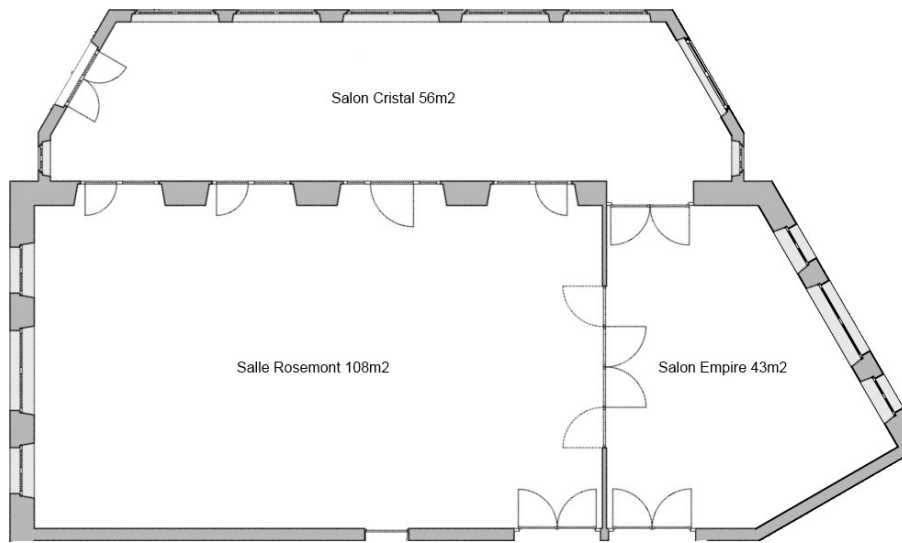


Avenue de la Gare 31
1003 Lausanne
Tél. 021 341 42 43

<http://www.mirabeau.ch>

NOS SALONS

Disposition



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

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	40
Rosemont	8	13.50	108	40	60	120	120

NOS FORFAITS CONFÉRENCE

Forfait conférence journée à 99.- par personne comprenant:

Une salle de conférence climatisée avec la lumière du jour

Un café d'accueil

Une pause café le matin

café, thé, jus d'orange, jus de pamplemousse, croissants

Une pause café l'après-midi

café, thé, jus d'orange, jus de pamplemousse, 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

Matériel technique

Rétroprojecteur, écran, flip chart et beamer

Forfait conférence demi journée à 80.- par personne comprenant:

Une salle de conférence climatisée avec la lumière du jour

Le matin ou l'après-midi

Un café d'accueil

Une pause café : café, thé, jus d'orange ou pamplemousse,
croissants (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

Matériel technique

Rétroprojecteur, écran, flip chart et beamer

Nos menus de saison de novembre à avril

Menu A

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

Suprême de volaille à l'estragon
Pommes darphin, légumes du jour

Mousse au chocolat «Guayaquil», sauce au Grand-Marnier

Menu B

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

Médallions de filet de boeuf Café de Paris
Pommes darphin, légumes du jour

Paris-Brest, glace vanille

Nos menus de saison de mai à août

Menu C

Carpaccio de thon
Salade de mesclun, huile d'olive extra-vierge

Suprême de volaille aux tomates citronnées et olives
Pommes darphin, légumes de saison

Mousse au chocolat «Guayaquil», sauce au Grand-Marnier

Menu D

Salade de mesclun et saumon frais mariné d'Ecosse à l'aneth

Médallions de filet de boeuf Café de Paris
Pommes darphin, légumes de saison

Crème renversée au caramel

Nos menus de saison de septembre à octobre

Menu E

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

Médallions de filet de bœuf, sauce Café de Paris
Pommes darphin, légumes de saison

Salade de fruits frais, tuile aux amandes

Menu F

Fricassée de champignons frais des bois en persillade

Filets de loup de mer, sauce normande
Timbale de riz basmati, légumes de saison

Choix de sorbets et coulis de fruits rouges
Tuile aux amandes

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 (43m2)	150.-	250.-
Salon Cristal (56m2)	220.-	350.-
Salle Rosemont (108m2)	270.-	450.-

Matériel technique	
Rétroprojecteur	inclus
Flip chart	inclus
Écran (3m x 3m)	inclus
Beamer	inclus
Sonorisation, micros	à partir de 250.-

Pause café ou café d'accueil

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

10.- par personne

Minérale

Eau minéral 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-joint nos propositions de menus de saison.

NOTRE CARTE DES VINS

Vins blancs suisses

70/75cl

Vinzel AOC «Domaine la Capitaine» vinification biologique Raynald Parmelin, propriétaire-récoltant à Begnins	39.-
Domaine de Sarraux-Dessous AOC Grand cru de Luins Bolle & Cie SA, Morges	38.-
Calamin Grand Cru AOC Jean Vogel & Fils, Grandvaux	54.-
Cure d'Attalens AOC Obrist SA, propriétaire du Domaine	47.-
Aigle Les Murailles AOC Henri Badoux SA, Aigle	56.-
Yvorne «Domaine Maison Blanche» AOC Château Maison-Blanche SA, propriétaire-encaveur	59.-

Vin blanc français

Château Lion Beaulieu AC Entre Deux Mers - réserve Mis en bouteille au Château	48.-
--	------

Vin rosé suisse

Œil de Perdrix Caves du «Château d'Auvernier» Thierry Grosjean, Auvernier	52.-
---	------

Vins rouges suisses

Domaine Du Manoir Grand Cru AOC Côtes de l'Orbe Obrist SA, Vevey	39.-
Pinot Noir «Le Satyre» AOC Noémie Graff et son père, vigneron à Begnins	62.-
Epresses «Les Côtes de Baussan» AOC François et Pierre Crot, propriétaire Elevé et mis en bouteille par les Frères Dubois et Fils, Cully	49.-
Aigle Pinot Noir «Cimeroy» AOC Cave du Prieuré Henri Magistrini, Aigle	54.-

Dôle des Monts AOC 48.-
Robert Gilliard SA, Sion

Vins rouges français

70/75cl

Moulin-à-Vent AC 42.-
Domaine des Vignes du Tremblay
Paul Janin et fils

Morgon AC 47.-
«Côte de Py»
Dominique Piron à Villié-Morgon

Gigondas AC 60.-
«Domaine du Cayron»
Michel Faraud, propriétaire récoltant à Gigondas

Ceci n'est qu'un extrait de notre carte des vins.

Nous sommes naturellement à votre entière disposition
pour répondre à toute autre demande

NOS APÉRITIFS & COCKTAILS

«Empire»

2 canapés de luxe assortis
2 minis quiches
2 minis croissants au jambon
Mélange japonais, olives vertes et cacahuètes

24.-, 6 pièces par personne

«Cristal»

2 canapés de luxe assortis
2 minis quiches
2 croissants au jambon
2 brochettes de crevettes (4 pièces) sauce piquante
Mélange japonais, olives vertes et cacahuètes

32.-, 8 pièces par personne

«Rosemont»

3 canapés de luxe assortis
2 mini quiche
2 croissant au jambon
1 mini pâté à la viande
2 brochettes de crevettes (4 pièces) sauce piquante
Mélange japonais, olives vertes et cacahuètes

40.-, 10 pièces par personne

NOS AMUSE-BOUCHES

Canapés de luxe

(diamètre 4,5cm)

Crevettes sauce Latino, Saumon fumé au citron limette
Trio de fromages, Roast-beef sauce tartare
Foie gras de canard et myrtille, A la grisonne
Pointes d'asperges, Magret de canard fumé
Chèvre et brebis au safran, Jambon Mimosa

4.- pièce

Mini sandwichs

(longueur 10 cm)

Jambon, Salami, Saumon fumé
Fromage, Viande séchée, Jambon cru

4.50 pièce

Amuse-bouche de notre traiteur

Mini pâté à la viande, Mini croissant au jambon
Mini croissant au saumon, Mini quiche
Mini ramequin, Mini ramequin aux épinards
Mini ramequin aux légumes, Mini pizza
Mini rissole à la viande

4.- pièce

Pain surprise garni

(Pour environ 10 personnes)

Tradition, Campagnard, Méditerranéen, Végétarien

75.- pièce

Mini-délices de notre boulanger

(longueur 10 cm)

Jambon, salami, saumon fumé, fromage, viande séchée, jambon cru

4.50 pièce

Petits-fours et les douceurs

Mini mille-feuille, Mini mille-feuille aux fraises
Mini éclair au chocolat, Mini éclair au moka
Mini chou à la crème, Mini carac
Mini tartelette au citron, Mini tartelette aux fruits

4.- pièce

NOS FORFAITS BOISSONS

«Forfait Mirabeau»

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

Bar ouvert durant une heure
18.- par personne

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

«Forfait Open-bar»

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

Bar ouvert durant une heure
24.- par personne

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

«Forfait Champagne»

Champagne Nicolas Feuillatte
Vin blanc et vin rouge vaudois en bouteille
Martini blanc et rouge
Campari, Suze, Pastis, Sherry, Porto
Whisky, Gin, Vodka
Jus d'orange
Eaux minérales et bière suisse
Flûtes, cacahuètes, olives

Bar ouvert durant une heure
35.- par personne

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



NOS CONDITIONS

Frais d'annulation

Apéritif, repas, conférence et location de salles

- 15 jours avant la manifestation: 50 % de la manifestation
- 3 jours avant la manifestation: 75 % de la manifestation
- 48 heures avant la manifestation: 100 % de la manifestation

Modalités de paiement

Des arrhes a 50 % des frais estimés seront demandées lors de la confirmation.

En cas d'annulation de la manifestation hors délai, les arrhes seront saisies pour couvrir le manque a gagner de l'hôtel

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