

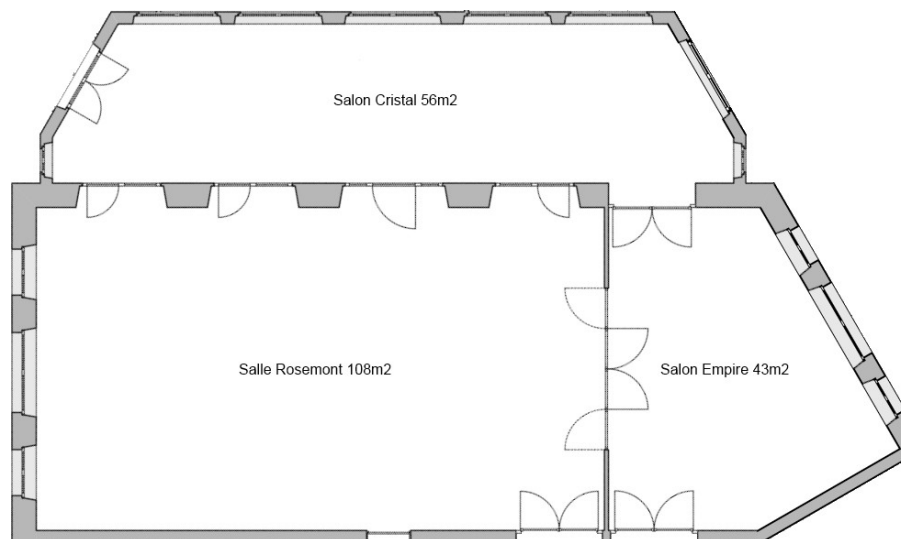
# Notre brochure conférence & banquet



Hôtel  
Mirabeau  
——  
LAUSANNE

## 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	40
Rosemont	8	13.50	108	40	60	120	120

## NOS FORFAITS CONFÉRENCE

### Forfait conférence journée à 99.- 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, mini-viennoiseries)

La 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

\*\*\*

Le matériel technique / fournitures

Beamer, écran, flip chart

Mallette de modérateur, pointeur laser

Bloc-notes, stylo

### Forfait conférence demi journée à 80.- 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,  
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

## NOTRE FORFAIT RESIDENTIEL

à 349.- 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, mini-viennoiseries)

La pause café l'après-midi

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

Si vous désirez organiser des activités «Team-building»:

Paddle

[info@paddle-center.ch](mailto:info@paddle-center.ch) / [www.paddle-center.ch](http://www.paddle-center.ch)

Géo Game & Event'Game

[contact@yucca-hospitality.com](mailto:contact@yucca-hospitality.com) / [www.yucca-hospitality.com](http://www.yucca-hospitality.com)

Animations, formations, divertissement par le jeu

[lyon@ludisensu.com](mailto:lyon@ludisensu.com) / [www.mortelsoiree.com](http://www.mortelsoiree.com)

Animation bar / La cabine photomaton

[www.easyflair.com](http://www.easyflair.com) / [www.easyflash.ch](http://www.easyflash.ch)

etc.

# 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 <sup>2</sup> )	180.-	290.-
Salon Cristal (56m <sup>2</sup> )	250.-	390.-
Salle Rosemont (108m <sup>2</sup> )	360.-	590.-

## Matériel technique

Flip chart		inclus
Écran (3m x 3m)		inclus
Beamer		inclus
Sonorisation, micros		à partir de 280.-

## Pause café ou café d'accueil

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

10.- par personne

## 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 CONFERENCE

## Menu A

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

\*\*\*

Suprême de volaille à l'estragon  
Gratin dauphinois légumes du jour

\*\*\*

Mousse au chocolat «Guayaquil »

## Menu B

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

\*\*\*

Contrefilet de bœuf cuisson basse température sauce Voronov  
Pommes mousseline, légumes du jour

\*\*\*

Sablé citron jaune meringuée

## Menu C

Cocktail de crevettes roses du Groenland, sauce Calypso

\*\*\*

Mignons de porc poêlés sauce aux champignons des bois à la crème  
Pommes darphin, légumes du jour

\*\*\*

Salade de fruits frais et tuile aux amandes

## Menu D

Fricassée de champignons frais en persillade

\*\*\*

Filets de loup de mer meunière sauce normande  
Timbale de riz, légumes du jour

\*\*\*

Choix de sorbets, coulis de fruits, tuile aux amandes

## Menu E

Salade de saison et vinaigrette à l'échalote

\*\*\*

Fricassée de champignons frais en persillade  
Risotto au parmesan

\*\*\*

Crème brûlée

# NOS AMUSE-BOUCHES CLASSIQUES

## Les canapés de luxe

Roast-beef sauce tartare, foie gras de canard et myrtille  
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  
80.- 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  
Mini bagel 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  
Légumes grillés en verrine  
4.- pièce

## Le chaud

Falafels en brochette, 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 59.-

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

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

### **Carré de veau poêlé à la crème de citron**

**Pommes darphin, légumes du jour**  
Loin of veal, lemon sauce, darphin potatoes, vegetables  
Kalbskarree an einer Zitronensauce, Daphin Kartoffeln, Tagesgemüse  
\*\*\*

### **Choix de sorbets et coulis de fruits rouges, tuile aux amandes**

Choice of sorbets - Sorbets

## Menu II 64.-

### **Cocktail de crevettes roses sauce Calypso**

Shrimps cocktail – Garnelencoktail  
\*\*\*

### **Suprême de volaille du Seeland, sauce aux morilles**

**Pommes darphin, légumes du jour**  
Roasted chicken breast, morels sauce, darphin potatoes, vegetables  
Gebratene Hühnerbrust an einer Morchelrahmsauce, Daphin 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 66.-

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

French duck liver, brioche – Entenleberterrinen, 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, Daphin Kartoffeln, Tagesgemüse  
\*\*\*

### **Paris-Brest «traditionnel»**

Glace vanille Bourbon

## Menu IV 75.-

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

Scottish smoked salmon, horseradish sauce, salad  
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, Daphin 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 83.-**

#### **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 89.-**

#### **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 92.-**

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

French duck liver, brioche – Entenleberterrinen, 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 95.-**

### **Salade de mesclun, noix de Saint-Jacques au beurre blanc provençale**

Scallops, butter sauce, salad – Jakobmuscheln an einer Buttersauce, Salat

\*\*\*

### **Caille des Dombes désossée et rôtie sauce aux raisins**

Roast quail, grapes sauce – gebratene Wachtel an einer Weintraubensauce

\*\*\*

### **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 15ème 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

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

