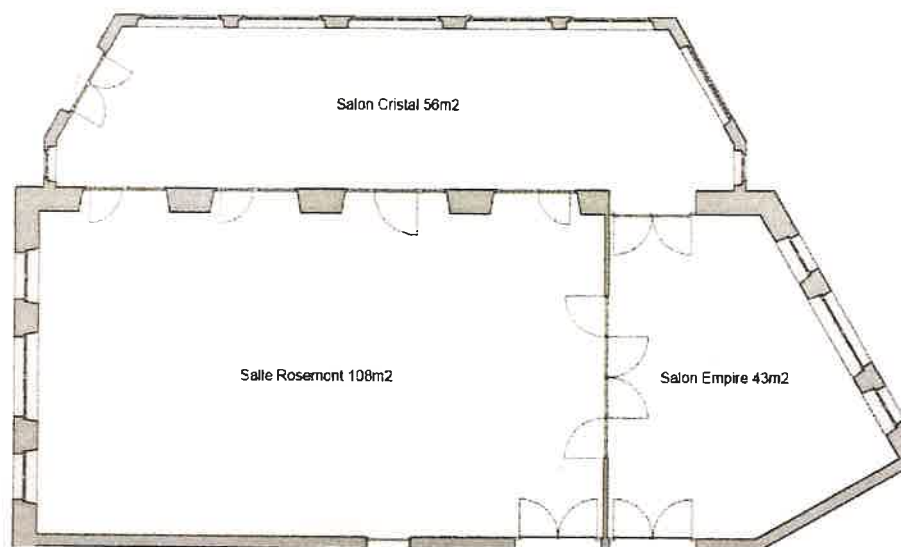


# Notre brochure conférence & banquet



## 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 109.- 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 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,  
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 359.- 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 boeuf 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

# 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, Darphin 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 – Gamelencoktail

\*\*\*

### **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, 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 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, tarragon sauce, darphin potatoes, vegetables  
Gebratene Hühnerbrust an einer Estragonsauce, Darphin 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, 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  
Gebratene 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 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 – Entenleberterriner, 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 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

