

FORFAIT SEMINAIRE

A partir de 10 personnes, nous vous proposons un forfait journalier de **CHF 100.-** – par personne comprenant: (Possibilité de forfait ½ journée à **CHF 80.-** incluant 1 pause-café)

La Salle de conférence avec son équipement de base et **WIFI**

Les Eaux minérales sur les tables de conférence

Un Déjeuner d'affaires comprenant un menu à 3 plats ou un buffet (dès 30 personnes) avec café

Les Pauses-café le matin et l'après-midi, comprenant café ou thé, jus d'oranges, corbeille de fruits accompagnée de viennoiseries (matin) ou d'un assortiment de gâteaux (après midi)

NOS SALLES DE CONFERENCE

La capacité maximum de nos salles de séminaires

Salons	Réception	Conférence	Banquets	Table U	Bloc	Concert	Surface
Les 4 saisons	300	150	250	70	50	250	270 m2
Riviera	120	100	120	50	40	100	168 m2
Majestic	40	35	30	22	25	45	60 m2
Or	30	20	25	15	18	25	45 m2
Gris	50	35	45	20	20	40	70 m2
Vert	10	8	10	9	10	12	20 m2

Prix

Salons	½ journée	1 journée	Exposition (par jour)
Les 4 saisons	CHF 600.-	CHF 1'000.-	CHF 2'000.-
Riviera	CHF 400.-	CHF 600.-	CHF 1'000.-
Majestic	CHF 250.-	CHF 400.-	CHF 500.-
Or	CHF 250.-	CHF 400.-	CHF 500.-
Gris	CHF 250.-	CHF 400.-	CHF 500.-
Vert	CHF 250.-	CHF 400.-	CHF 500.-

Toutes nos salles de séminaires sont climatisées

EQUIPEMENT DE BASE (inclus dans le forfait)

Un flip-chart, un beamer et un écran
 Tables et chaises de conférence
 Sous-mains, bloc-notes et crayons
 Téléphone (hors communication)
Connexion Wifi

LOCATION DE MATÉRIEL SUPPLEMENTAIRE

Sonorisation de base du salon 4 Saisons	CHF 500. — /jour ou par location
Beamer	CHF 150. — /jour ou par location
DVD-VHS	CHF 50. — /jour ou par location
TV-vidéo VHS Multistandard	CHF 120. — /jour ou par location
Projecteur carrousel pour diapositives	CHF 50. — /jour ou par location
Ecran 2m /1.5m	CHF 30. — /jour ou par location
Pointeur laser	CHF 20. — /jour ou par location
Flip-chart, blocs et marqueurs	CHF 20. — /jour ou par location
Pinboard	CHF 20. — /jour ou par location
Photocopie, par copie (Prix dégressif selon quantité)	CHF 0.40
Connexion internet	CHF 25. — / jour / connexion

Autres équipements sur demande
Assistance technique sur demande

NOS AUTRES PRESTATIONS

DECORATIONS FLORALES

Décoration de CHF 50. —/ pièce (Arrangements de fleurs coupées **sans** bougies)
 Décoration de CHF 60. —/ pièce (Arrangements de fleurs coupées **avec** bougies)

Nous sommes à votre disposition pour toute demande spécifique. Devis sur demande.

PAUSES-CAFÉ ET FORFAITS BOISSONS

Pause-café Majestic CHF 10. —
 Thé, café, jus d'orange, corbeille de fruits accompagnée
 de viennoiseries (matin) ou d'un assortiment de gâteaux (après midi)

Pause-café Forme CHF 12. —
 Thé, café, sélection de jus de fruits frais, salade de fruits, birchermuesli

Forfaits Boissons
 Sans alcool (eau minérale, sodas, jus de fruits) CHF 12. — pour une heure
 2dl vins et 1 eau minérale 5dl CHF 18. —
 3dl vins et 1 eau minérale 5dl CHF 24. —
 5dl vins et 1 eau minérale 5dl CHF 35. —
Notre vin est issu de la Sélection Suisse-Majestic

NOS APERITIFS ET COCKTAILS

APÉRITIF LAVAUX

comprenant: Vins blanc et rouge du pays, Kir, bières, jus de fruits, minérales
 Forfait pour 1 heure CHF 22.–/pers
 Par 1/2 heure supplémentaire CHF 5.–/pers

APÉRITIF FESTIVAL

comprenant: Punch aux fruits avec et sans alcool, bières, jus de fruits, minérales
 Forfait pour 1 heure CHF 20.–/pers
 Par 1/2 heure supplémentaire CHF 5.–/pers

APÉRITIF TRADITION

comprenant: Vins blanc et rouge, sélection d'apéritifs traditionnels, bières, jus de fruits, minérales
 Forfait pour 1 heure CHF 35.–/pers
 Par 1/2 heure supplémentaire CHF 8.–/pers

APÉRITIF CHAMPENOIS

comprenant: Notre sélection de Champagne, Kir Royal, jus de fruits et minérales
 Forfait pour 1 heure CHF 35.–/pers
 Par 1/2 heure supplémentaire CHF 8.–/pers

APÉRITIF OPEN BAR

comprenant: Vins blanc et rouge, bières, sélection d'apéritif, whisky, gin, vodka, rhum, jus de fruits, minérales
 Forfait pour 1 heure CHF 39.–/pers
 Par 1/2 heure supplémentaire CHF 8.–/pers

Toutes les boissons sont accompagnées d'un assortiment de chips & cacahuètes

APÉRITIF À LA CONSOMMATION

Jus de fruits	CHF 4.50
Minérales	CHF 4.50
Sodas	CHF 4.50
Bières bouteille	CHF 6.–
Apéritifs traditionnels (vermouth, anisés, porto...)	CHF 5.–
Whisky	CHF 12.–
Whiskies de luxe	CHF 17.–
Gin	CHF 12.–
Vodka	CHF 12.–
Rhum	CHF 12.–
Liqueurs	CHF 7.–
Spiritueux	CHF 7.–
Cognac VSOP	CHF 13.–
Kir	CHF 6.–
Kir Royal	CHF 16.–
Champagne	CHF 15.–
Punch avec alcool	CHF 17.–
Punch sans alcool	CHF 13.–

Toutes les boissons sont accompagnées d'un assortiment de chips & cacahuètes.

NOS AMUSES-BOUCHES

AMUSE-BOUCHES VAUDOIS

Sélection de flûtes salées et de ramequins
Forfait CHF 8.–/pers

AMUSE-BOUCHES LAVAUX

Sélection de fromages suisses, plateau de charcuteries avec pains, ramequins et flûtes salées
Forfait CHF 12.–/pers

AMUSE-BOUCHES FESTIVAL

Boulette de bœuf sauce épicée, brochette de tomates et mozzarella au basilic,
tartare de saumon et flûtes salées
Forfait CHF 15.–/pers

AMUSE-BOUCHES TRADITION

Trio de finger au saumon fumé, jambon de parme et chèvre frais,
queue de crevette panée, stick de poulet au curry thaïe, ramequins et flûtes salées
Forfait CHF 17.–/pers

COCKTAIL DÎNATOIRE

Finger au jambon de parme	Tartelette aux fruits
Mini club au saumon fumé	Mini verrine au chocolat
Dés de bœuf à la moutarde épicée	Sélection de saison
Queue de crevette panée	Soupe de fruits
Ramequin – Flûtes salées	
Stick de poulet au curry thaïe	

Forfait CHF 33.–/pers

Nous pouvons agrémenter votre forfait avec les propositions suivantes

Corbeille de légumes (choix de légumes frais coupés avec trio de sauces)
Plateau du fromager
Plateau du campagnard

NOS PAINS SURPRISES

Pain végétarien ou Pain Majestic CHF 65.–/pièce

NOS AMUSES-BOUCHES

A LA CARTE

Composez votre propre cocktail en choisissant dans les propositions ci-dessous :

6 pièces au prix de : 18.—CHF

12 pièces au prix de : 35.—CHF

En cuillère

Tartare de saumon à l'aneth
Tartare de thon au wasabi et citron vert
Vitello tonnato
Dés de boeuf à la moutarde épicée

Canapés

Finger de saumon fumé
Finger de chèvre frais
Finger de jambon cru
Club poulet

Brochettes

Poulet miel et soja
Tomates et mozzarella
Poulet thaïe
Mini brochette de bœuf aux épices

Les frits

Samossa
Boulette de risotto aux champignons
Crevette panées
Rouleaux de printemps
Beignet de chèvre au piment

Viandes

Boulette de bœuf sauce épicée
Sucette de filet de cannette laquée au sésame

Soupes au verre

Gazpacho Andalou
Vichyssoise à l'huile de truffes et croquant de Parmes
Crème de volaille au curry vert

Sorti du four

Ramequins
Flûtes Salées
Mini pizza

Nos douceurs

Tartelette aux fruits	Tartelette au chocolat
Verrine au chocolat	Mini choux crème
Bavarois aux fruits	Baba au rhum
Soupe aux fruits	Brochette de fruits

Le plateau de sushis/makis 75.—CHF

Idéal pour 15 personnes (~3 pièces par pers.)

Variations de mini-sandwich 4.—CHF/sandwich

- Fromage	- Tomates-mozzarella	- Mousse de thon et maïs
- Mousse au jambon	- Salami ou Jambon cru	- Viande séchée

- 5 -

NOS MENUS D'AFFAIRES
POUR VOS DÉJEUNERS

Tous nos menus inclus café et mignardises

Menu Affaire 1

Tomme panée au sésame sur lit de salade

Longe de veau, sauce crèmeuse aux champignons

Délice de la Gruyère

Menu Affaire 2

Bresaola, mozzarella et
roquette au balsamique

Filet de daurade rôti aux herbes, sauce vierge

Tiramisu

Menu Affaire 3

Feuilleté aux légumes de saison,
sauce yaourt acidulée

Pavé de saumon en croûte d'amandes
émulsion à l'estragon

Salade de fruits au sirop de menthe

Menu Affaire 4

Salade de roquette aux délices de Parme

Contre filet de bœuf rôti
et son jus au vin rouge

Entremet chocolat caramel exotique

Menu Affaire 5

Saumon en gravlax

Saucisson de nos monts,
fondue de poireaux et pommes de terre vapeur

Tarte aux poire-chocolat

Menu Affaire 6

Cannelloni de viande séchée
au fromage de chèvre et saladine

Suprême de poulet au citron confit
et jus au thym

Crème brûlée à la vanille bourbon

Menu Affaire 7

Salade de pommes de terre et tranche de magret fumé

Cœur de filet de cabillaud, sauce citron vert

Parfait glacé aux fruits rouges

Ces menus peuvent être servis hors forfaits, à CHF 55.–/personne

NOS BUFFETS D'AFFAIRES

POUR VOS DÉJEUNERS D'AFFAIRES (dès 30 personnes)

Buffet Affaire 1

Antipasti
Mozzarella et tomates rôties
Salade de pâtes aux saveurs de Parme
Salade grecque
Salade de fruits de mer
Crudités
Crème de tomates au basilic

Paëlla
ou
Picatta de dinde

Buffet de desserts

Café et mignardises

Buffet Affaire 2

Salade de bœuf à la roquette
Crudités
Crevettes à la coriandre
Salade de magret laqué
Salade de poulet aux arachides
Sashimi de thon aux poivres concassés
Soupe Miso

Bœuf sauté à la thaïe
ou
Saumon poêlé mariné au thé

Buffet de desserts

Café et mignardises

Buffet Affaire 3

Salade de haricots verts et magrets
Salade Niçoise
Quiche Lorraine
Salade César
Terrines diverses
Crudités
Crème Dubarry

Blanquette de veau à l'ancienne
ou
Fricassée de poisson à la niçoise

Buffet de desserts

Café et mignardises

Buffet Affaire 4

Salade de crevettes, lait coco et huile de palme
Salade de quinoa et avocat
Tartare de daurade à la mexicaine
Guacamole et nachos
Crudités
Empanadas
Crème de poulet à la californienne

Poulet à la Jamaïcaine
ou
Sauté de crevettes au curry

Buffet de desserts

Café et mignardises

INFO : Tous nos buffets d'affaires sont accompagnés de la pâte du jour

Pour le jour de votre arrivée, de votre départ ou pour un repas rapide dans votre salle, nous vous proposons la **Formule Express** :
Mini-salade individuelle, variations de mini-sandwich (3x), mini desserts et salade de fruits.

**Ces buffets peuvent être servis hors forfait à CHF 55.-/pers avec 1 plat principal.
Avec les 2 choix en plat principal le coût sera de CHF 65.-/pers.**

NOS MENUS DE BANQUETS

Tous nos menus inclus café et mignardises

Menu Banquet 1 - CHF 65.–/pers

Tartare de saumon mariné à l'orange et fou d'herbes

Suprême de poulet en croûte de moutarde

Clafoutis pomme-poire, sauce caramel

Menu Banquet 3 - CHF 80.–/pers

Napoléon de légumes grillés, pesto de roquette
et copeaux de parmesan

Ravioli aux champignons, beurre de sauge

Tournedos d'espadon grillé,
Légumes du moment

Tarte de saison

Menu Banquet 2 - CHF 75.–/pers

Terrine de la mer aux légumes grillés,
vinaigrette de tomates séchées

Risotto au safran, courgette et parmesan

Pavé de filet de bœuf grillé, jus corsé au vin rouge

Parfait glacé aux fruits de la passion

Menu Banquet 4 - CHF 85.–/pers

Aumônière de bœuf au chèvre,
noix et roquette

Crème d'épinard, ravioles de Royan frits

Pavé de bar poêlé,
tian de légumes et sauce vierge

Alliance au chocolat

Menu Banquet 5 - CHF 90.–/pers

Bonbon de légumes et taleggio, sauce au pesto

Grenadin de veau, garniture méditerranéenne

Filet de porc lardé, jus aromatisé à l'estragon

Mousse au fromage blanc et gelée de fruits

Menu Banquet 6 - CHF 95.–/pers

Magret de canard fumé farci au foie gras
saladine au miel et balsamique

Dos de cabillaud rôti, écrasé de pommes de terre

Faux-filet de bœuf rôti cuit à basse température,
sauce au poivre vert

Mille feuille à la framboise

Menu Banquet 7 - CHF 105.–/pers

Duo de truite et saumon fumé, crème
acidulée à la ciboulette

Risotto crémeux aux tomates séchées
et chèvre frais

Filet de veau rôti cuit à basse température,
jus à la fève Tonka

Brie truffé, tartine croustillante aux fruits secs

Opéra

Possibilité d'ajouter une **assiette de fromage** pour un supplément de **CHF 8./personne**

NOTRE SELECTION DE VINS

(Sous réserve de stocks disponibles ainsi que du changement de millésime)

Vins suisses - Blancs

Canton de Vaud

Villeneuve, Les Terreaux, Grognez Frères et Fils	CHF 39.–
Cuvée Gourmande, Vieilles Vignes, Cave Vevey-Montreux	CHF 44.–
Chardonnay, Domaine des Evouettes, Grognez Frères et Fils	CHF 44.–
Epesses, Les Chapelles, J. Vogel	CHF 47.–
Saint-Saphorin, Planète de Château de Glérolles	CHF 51.–
Aigle, Les Murailles, H. Badoux	CHF 54.–
Viognier, Domaine Les Evouettes, Grognez Frères & Fils	CHF 59.–
Dézaley Grand Cru, Denis Fauquex	CHF 62.–

Vin liquoreux

Nobles Caprices, Domaine Les Evouettes, Grognez Frères et Fils (37 cl)	CHF 58.–
--	----------

Vins suisses - Rouges

Canton de Vaud

Château des Crêtes, Cave Vevey-Montreux	CHF 36.–
Salvagnin, Pourpre Eminence, H. Badoux	CHF 39.–
Villeneuve, Pinot noir du Chablais, Grognez Frères et Fils	CHF 44.–
Aigle Pinot Noir, Pourpre Monseigneur, H. Badoux	CHF 53.–
Gamaret, Réserve d'Epicure, Jean-Claude Paley et Fils	CHF 72.–
Merlot, Domaine de la Pierre Latine, P. Gex	CHF 79.–

Canton du Valais

Pinot Noir, Soleil de Sierre, Imesch	CHF 47.–
FAVI, Assemblage de Cépages Rouges, les Fils de C. Favre	CHF 51.–
Humagne Rouge, C. Bonvin et Fils	CHF 55.–
Syrah, Desfayes & Crettenand,	CHF 57.–
Cornalin, les frères Philippoz	CHF 92.–

Vins français - Blancs

Château Jeanbrun, Bergerac blanc, 2008	CHF 45.–
--	----------

Vins français - Rouges

Château de la Chaize, Brouilly, 2009	CHF 44.–
Château Jeanbrun, Bergerac rouge 2008	CHF 45.–
Château Mouton, Bordeaux supérieur, 2002	CHF 58.–
Château Larrivaux, Haut-Médoc 2005	CHF 58.–
Château Tour Prignac, Médoc Cru Bourgeois	CHF 58.–
Château Anthonic, Moulis Médoc 2005	CHF 62.–
Château Rollan de By, Médoc, 2005	CHF 83.–
Château Belgrave, Haut-Médoc, 2005	CHF 102.–

Champagnes

Pommery	CHF 70.–
Laurent Perrier Brut	CHF 105.–
Laurent Perrier Rosé	CHF 160.–

Vins étrangers sont sur demande

NOS CONDITIONS GENERALES

GARANTIE - GUARANTEE

Le nombre exact de participants doit nous être communiqué dix jours avant la manifestation. Une variation de 5% sera admise jusqu'à 48 heures avant la manifestation. Passé ce délai, le nombre initial de participants sera facturé.

The exact number of participants must be announced ten days before the event. A difference of 5 % will be admitted up to 48 hours prior to the event. After this delay, the initial number of participants will be invoiced.

FACTURATION ET REGLEMENT - INVOICE AND PAYMENT

Les factures sont payables à 10 jours, passé ce délai le Grand Hôtel Suisse-Majestic est en droit de facturer un intérêt de 5% par an.

Our bills are payable within 10 days, after this time limit the Grand Hôtel Suisse-Majestic may add 5% interest per year.

ARRHES - DEPOSIT

Pour garantir la réservation et lors de manifestations, l'hôtel est en droit d'exiger un paiement partiel ou total à l'avance. La réservation sera considérée comme définitive une fois les arrhes enregistrées par l'établissement.

To guarantee the reservation, the hotel may require partial or total payment in advance. The reservation will be definite once the payment is received by the hotel

HEURES DE SERVICE-HEURES DE PROLONGATION - SERVICE HOURS-EXTENDED HOURS

L'heure de clôture des manifestations est 4h00 du matin. Dès 1h00 du matin, un supplément de CHF 250.- par heure et heure entamée sera facturée.

Closing time for the banqueting rooms is 4:00 am. From 1:00 am a supplement of CHF 250.- per hour will be charged.

DEDITE - CANCELLATION POLICY

En cas d'annulation, la dédite exigible est de:

- 30 jours avant la manifestation 5% du montant global estimé
- 10 jours avant la manifestation 20% du montant global estimé
- 48 heures avant la manifestation 80% du montant global estimé

In case of cancellation, the hotel may require a payment:

- 30 days before the event 5 % of the total estimated amount
- 10 days before the event 20 % of the total estimated amount
- 48 hours before the event 80 % of the total estimated amount

UTILISATION DU NOM ET DU LOGO GRAND HOTEL SUISSE MAJESTIC – USE OF THE NAME AND LOGO OF THE GRAND HOTEL SUISSE MAJESTIC

L'utilisation du nom et / ou du logo du Grand Hôtel Suisse-Majestic devra faire l'objet d'une demande écrite au préalable.

Tout document / affiche mentionnant le nom et / ou logo du Grand Hôtel Suisse-Majestic devra être approuvé par la direction.

The right to use the logo and / or name of the Grand Hôtel Suisse-Majestic may be obtained only by a written request.

Any document mentioning the name and / or logo of the Grand Hôtel Suisse-Majestic has to be approved by the management.

PRIX - PRICES

Nos prix sont valables pour l'année courante et comprennent la T.V.A., les taxes et le service.

La taxe de logement est facturée en supplément à CHF 2.80 par personne, par jour.

Our prices are valid for this year, including V.A.T., taxes and services. A visitor's taxis billed in addition at CHF 2.80 per person, per day.

RESPONSABILITES ET ASSURANCES DES BIENS ET DES PERSONNES – RESPONSABILITIES AND INSURANCE OF GOODS AND PERSONS

Le Grand Hôtel Suisse-Majestic décline toute responsabilité pour les dommages ou les revendications résultant de dégradation, disparition ou vol. L'organisateur est responsable de tout dommage que lui-même, ses collaborateurs, ses invités ou ses mandataires pourraient causer à l'occasion de la manifestation. Le Grand Hôtel Suisse-Majestic se réserve le droit d'exiger une assurance à la charge de l'organisateur en fonction de la manifestation.

The Grand Hôtel Suisse-Majestic declines any responsibility for theft or damage to goods and property. The organiser is responsible for any damage caused by his employees, guests or mandatory. The Grand Hôtel Suisse-Majestic may require the organiser to take out appropriate insurance, according to the event, at his own cost.

SECURITE - SECURITY

Le Grand Hôtel Suisse-Majestic se réserve le droit d'exiger le recours à une entreprise répondant aux obligations en la matière selon le type de manifestation, à la charge de l'organisateur.

Tout matériel technique fourni par l'organisateur, ou toute prestation organisée par ses soins devra être annoncée auprès de notre service Banquets & Manifestations. Ces éléments devront être conformes à la loi et respecter les normes et usages en vigueur.

Les chiens sont admis au sein de l'établissement, en laisse et sous la responsabilité de leur propriétaire.

The Grand Hôtel Suisse-Majestic may require the organiser to hire the services of a professional security company, at his own cost.

Any technical equipment brought by the organiser or any outside service organised by himself should be announced to our banqueting service. These items should be in accordance with the law, and respect the prevailing standards and customs.

Dogs are admitted in the Grand Hôtel Suisse-Majestic, on a leash and under the responsibility of their master.

APPROBATION ET SIGNATURE - APPROVAL AND SIGNATURE

Les conditions générales font partie intégrante de la confirmation remise au client pour approbation et signature.

The general conditions are part of the confirmation sent for your approval and signature.