

NOS FORFAITS SEMINAIRES

A partir de 10 personnes

Nous vous proposons un Forfait Journée à **CHF 105.-/pers** ou Forfait Demi-Journée à **CHF 85.-/pers**

comprenant: **La salle de conférence** avec son équipement de base et **WIFI**

Les eaux minérales dans la salle plénière

Un déjeuner d'affaires comprenant un menu à 3 plats ou un buffet (dès 30 personnes) avec eau minérale et café

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

EQUIPEMENT DE BASE (inclus dans le forfait et dans la salle plénière)

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

NOS SALLES DE CONFERENCE

La capacité maximum de nos salles

Salons	Cocktail	Banquets	Ecole	U	Bloc	Théâtre	Surface
Les 4 saisons	300	250	150	70	50	250	260 m2
Riviera*	120	-	100	50	40	100	155 m2
Majestic	40	-	36	21	24	45	60 m2
Gris	50	50	36	21	24	50	70 m2
Vert	10	10	6	9	10	12	20 m2
Or	30	25	18	15	18	25	45 m2
Lavaux*	-	-	24	21	18	30	55 m2
Dezaley*	-	-	24	21	18	30	50 m2
Chablais*	-	-	18	15	12	20	40 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.-
Gris	CHF 250.-	CHF 400.-	CHF 500.-
Vert	CHF 250.-	CHF 400.-	CHF 500.-
Or	CHF 250.-	CHF 400.-	CHF 500.-
Lavaux*	CHF 250.-	CHF 400.-	CHF 500.-
Dezaley*	CHF 250.-	CHF 400.-	CHF 500.-
Chablais*	CHF 250.-	CHF 400.-	CHF 500.-

* Salon sans lumière du jour directe

Toutes nos salles de séminaires sont climatisées

Location de matériel supplémentaire

Sonorisation de base du salon 4 Saisons	CHF 500. — /jour ou par location
Sonorisation de base du salon Riviera	CHF 200. — /jour ou par location
Beamer et écran	CHF 150. — /jour ou par location
DVD	CHF 50. — /jour ou par location
TV	CHF 120. — /jour ou par location
Ecran 2m /1.5m seul	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 50. — /jour ou par location
Photocopie, par copie (Prix dégressif selon quantité)	CHF 0.40
Connexion internet ADSL	CHF 25. — /jour / connexion

Autres équipements sur demande
Assistance technique sur demande

NOS AUTRES PRESTATIONS

Décorations florales

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

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

NOS PAUSES-CAFÉ & FORFAITS BOISSONS

Pause-café Majestic

CHF 10. –

Thé, café, jus de fruits, 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 eau minérale CHF 18. –

3dl vins et eau minérale CHF 25. –

5dl vins et eau minérale CHF 40. –

Notre vin est issu de la Sélection Suisse-Majestic

NOS APÉRITIFS ET COCKTAILS

APÉRITIF LAVAUX

Comprenant: Vins blanc et rouge du pays, bières, jus de fruits, minérales
 Forfait pour 1 heure CHF 22. -/pers
 Par 1/2 heure supplémentaire CHF 6. -/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

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

PRIX DES BOISSONS À LA CONSOMMATION

Jus de fruits	CHF 5. -/verre
Minérales	CHF 5. -/btle
Sodas	CHF 5. -/btle
Bière	CHF 6. -/btle
Apéritifs traditionnels (vermouth, anisés, porto...)	CHF 5. -/verre
Whisky	CHF 12. -/verre
Whiskies de luxe	CHF 15. -/verre
Gin	CHF 12. -/verre
Vodka	CHF 12. -/verre
Rhum	CHF 12. -/verre
Long Drinks (Gin, Vodka, Rhum, Whisky)	CHF 15. -/verre
Digestifs	CHF 7. -/verre
Cognac VSOP	CHF 13. -/verre
Kir	CHF 6. -/verre
Champagne Pommery Brut Apanage	CHF 12. -/verre
Punch avec alcool	CHF 17. -/verre
Punch sans alcool	CHF 13. -/verre

NOS AMUSES-BOUCHES

AMUSE-BOUCHES VAUDOIS

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

AMUSE-BOUCHES LAVAUX

Sélection de fromages suisses 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 thon au piment d'Espelette 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 19. –/pers

COCKTAIL DÎNATOIRE

Finger au jambon de Parme et roquette Assortiment de mini-desserts (4 pièces)
Mini club au poulet et emmental
Carpaccio de veau et copeaux de parmesan
Queue de crevette panée
Brochette yakitori au miel et soja
Ramequin – Flûtes salées
Forfait CHF 35. –/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
Prix sur demande

NOS PAINS SURPRISES

Pain végétarien ou Pain Majestic CHF 75.–/pièce

NOS AMUSES-BOUCHES

A LA CARTE

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

La variation de 6 pièces au choix : 18. —CHF

La variation de 12 pièces au choix : 35. —CHF

En cuillère

- Truite fumée et mousse au raifort
- Tartare de thon au piment d'Espelette
- Vitello tonnato
- Tartare de bœuf à la moutarde
- Cocktail de crevettes aux agrumes

Canapés

- Finger de saumon fumé et raifort
- Finger de chèvre frais et poivron
- Finger de jambon cru et roquette
- Club poulet et emmental

Brochettes

- Poulet yakitori au miel et soja
- Tomate cerise et mozzarella au pesto
- Poulet thaï
- Mini brochette de bœuf aux poivrons
- Boulette de crevettes aux avocats

Les frits

- Samossa
- Crevettes panées
- Rouleaux de printemps

Soupes au verre

- Crème de courge
- Vichyssoise à l'huile de truffes et croquant de Parmes
- Crème de tomate au basilic
- Soupe de petit pois à la menthe

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 |

NOS MENUS D’AFFAIRES
POUR VOS DÉJEUNERS

Merci de choisir un plat de chaque catégorie

Entrées

Tomme panée au sésame sur lit de salade
Tartare de bresaola et mozzarella
Soupe de courge, crème à l’Amaretto
Salade de roquette aux délices de Parme
Assortiment de poissons fumés, crème au raifort
Cannelloni de viande séchée au fromage de chèvre frais et saladine
Salade de pommes de terre et tranche de magret fumé

Plats principaux

Longe de veau, sauce crémeuse aux champignons
Filet de daurade rôti aux herbes, sauce vierge
Pavé de saumon en croûte d’amandes, émulsion à l’estragon
Contre filet de bœuf rôti et son jus au vin rouge
Saucisson de nos monts, fondue de poireaux et pommes de terre vapeur
Suprême de poulet au citron confit, et jus au thym
Cœur de filet de cabillaud, sauce citron vert

Desserts

Délice de la Gruyère aux petits fruits rouges, bâtonnets de meringue
Tiramisu
Salade de fruits
Entremet tout chocolat
Croustillant chocolat/ passion
Verrine After-Eight
Tarte au citron meringuée

Tous nos menus incluent café et mignardises

Ces menus peuvent être servis hors forfaits séminaires à CHF 60.–/personne

NOS BUFFETS D'AFFAIRES

POUR VOS DÉJEUNERS D'AFFAIRES (dès 30 personnes)

Buffet Affaire 1

Légumes grillés et copeaux de parmesan
 Mozzarella et tomates rôties
 Salade de pâtes aux olives et jambon de Parme
 Salade de fruits de mer à l'estragon
 Salade d'endives et roquefort
 Crudités
 Crème de tomates au basilic

 Paëlla
Ou (1 choix à faire)
 Picatta de dinde

 Buffet de desserts

 Café et mignardises

Buffet Affaire 2

Salade de bœuf et pousses de soja
 Crevettes à l'ananas
 Salade de magret laqué et cœur de palmier
 Salade de poulet aux cacahuètes
 Sashimi de thon aux poivres concassés
 Crudités
 Soupe pékinoise

 Bœuf sauté au lait de coco et curry vert
Ou (1 choix à faire)
 Saumon au gingembre, soja et miel

 Buffet de desserts

 Café et mignardises

Buffet Affaire 3

Salade de pommes de terre et magrets fumé
 Salade Niçoise
 Quiche aux tomates et chèvre
 Salade César
 Terrines et pâtés en croûtes
 Crudités
 Crème de Brocoli

 Bœuf Bourguignon
Ou (1 choix à faire)
 Cabillaud aux endives et orange

 Buffet de desserts

 Café et mignardises

Buffet Affaire 4

Salade de crevettes et avocat
 Salade de quinoa aux légumes
 Tartare de daurade au piment de Cayenne
 Guacamole et nachos
 Empanadas
 Crudités
 Crème de poulet à la californienne

 Poulet à la Jamaïcaine
Ou (1 choix à faire)
 Sauté de crevettes aux poivrons et coriandre

 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 forfaits séminaires à CHF 60.-/pers avec 1 plat principal.
 Avec les 2 choix en plat principal le coût sera de CHF 70.-/pers.**

NOS MENUS DE BANQUETS

Tous nos menus incluent café et mignardises

Menu Banquet 1 - CHF 65.-/pers

Tartare de saumon à l'avocat

Suprême de poulet en croûte de moutarde

Clafoutis à l'ancienne

Menu Banquet 2 - CHF 75.-/pers

Feuilleté aux poireaux et volaille

Ravioli aux champignons, beurre de sauge

Tournedos d'espadon grillé

Entremet onctueux chocolat-café

Menu Banquet 3 - CHF 80.-/pers

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

Risotto aux chanterelles

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

Douceur chocolat et mandarine

Menu Banquet 4 - CHF 85.-/pers

Salade d'endives noix et roquefort

Crème de légumes d'hiver

Pavé de bar poêlé vierge et tian de légumes

Compote de pommes sur son pain d'épices
et sa crème au miel

Menu Banquet 5 - CHF 90.-/pers

Bonbon de légumes et taleggio, sauce au pesto

Pavé de lotte, endives braisées

Filet de porc lardé, jus aromatisé à l'estragon

Tarte chocolat et son croustillant au gruë de cacao

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

Délice framboise et citron vert

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

Parfait à l'orange, biscuit moelleux et sa tuile

Possibilité d'ajouter une **assiette de fromage** pour un supplément de **CHF 10.-/personne**

BUFFET

N'hésitez pas à nous demander une proposition de buffet pour l'organisation de votre soirée.
Prix à partir de 80.—CHF/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, Grognuz Frères et Fils	CHF 39.–
Cuvée Gourmande, Vieilles Vignes, Cave Vevey-Montreux	CHF 44.–
Chardonnay, Domaine des Evouettes, Grognuz Frères et Fils	CHF 45.–
Epresses, 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, Grognuz Frères & Fils	CHF 59.–
Dézaley Grand Cru, Denis Fauquex	CHF 62.–

Vin liquoreux

Nobles Caprices, Domaine Les Evouettes, Grognuz 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, Grognuz 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 39.–
----------------------------------------	----------

Vins français - Rouges

Château Jeanbrun, Bergerac rouge 2008-2009	CHF 45.–
Château Tour Prignac, Médoc Cru Bourgeois, 2005	CHF 58.–
Château de Laussac, Côtes de Castillon, 2006	CHF 65.–
Château Lousteauneuf, Médoc, Cru Bourgeois, 2006	CHF 69.–
Château Cambon La Pelouse, Haut-Médoc, Cru Bourgeois, 2006	CHF 82.–
Château Rollan de By, Médoc, 2005	CHF 85.–
Château Belgrave, Haut-Médoc, 2005	CHF 105.–

Champagnes

Pommery Brut Apanage	CHF 80.–
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.