



# Vos Banquets et Séminaires



Route de Promenthoux 8 - 1197 Prangins – Suisse

Tel ++ 41 22 365 78 78 Fax ++ 41 22 365 78 00

[reservation@hotel-labarcarolle.ch](mailto:reservation@hotel-labarcarolle.ch)

[www.labarcarolle.ch](http://www.labarcarolle.ch)





## Un lieu de détente Privilégié au bord du lac !

La villa de la Barcarolle a été construite vers 1929 par le Docteur Oscar Forel, médecin connu et réputé. Vers 1946 le professeur Charles Durand et son épouse s'y installaient pour de nombreuses et heureuses années, plus de trente ans !

L'auteur des plans est l'architecte L. Hessenmüller de Nyon.

La villa faisait partie d'un domaine de près de 70 hectares, « Les Rives de Prangins », qui comptait plus de 10 bâtiments entre château, ferme et pavillons éparpillés entre Prangins et Promenthoux.

L'hôtel La Barcarolle, qui a ouvert ses portes en mai 1999, est le fruit d'importants travaux qui ont abouti à la création d'un lieu privilégié, où tout à été conçu pour le plus grand bien-être de ses hôtes suisses et internationaux.

Bien que bénéficiant d'infrastructures modernes,

La propriété n'a rien perdu de son âme d'autrefois, qui se reflète avec charme, dans l'attention méticuleuse portée aux détails, dans sa décoration raffinée et l'harmonie de son architecture.

Proche de Genève et de Lausanne, l'hôtel est très facilement accessible par le train ou par la route et jouit d'une situation exceptionnelle, situé dans un écrin de verdure, directement au bord du lac Léman, face au Mont-Blanc. Un superbe parc de 18'000 m<sup>2</sup> avec grandes terrasses, port privé, piscine et terrain de sport, ainsi qu'un magnifique parcours de golf à quelques minutes, vous invitent à des instants précieux de fraîcheur et détente.

Très appréciées par une clientèle d'affaires et de loisir, nos 39 chambres et suites, luxueusement agencées, allient le charme d'une demeure élégante et un confort d'exception avec de grands balcons côté sud, ainsi qu'une vue imprenable sur le lac et les Alpes.

Côté gourmand, notre Chef vous accueille dans un cadre raffiné et chaleureux, où vous pourrez déguster sa cuisine d'Auteur, une symphonie métissée, mariant avec inspiration et harmonie, tradition française et saveurs régionales.

Outre le restaurant, un bar accueillant et plusieurs salles polyvalentes, donnant sur le jardin et le lac avec une grande terrasse pour les beaux jours, permettent de recevoir, dans le plus grand confort, séminaires et conférences jusqu'à 300 personnes.

L'endroit est également idyllique pour mariages, banquets et cocktails !



## **SITUATION**

Situation exceptionnelle dans un parc boisé de 18'000 m<sup>2</sup> au bord du lac, face au Mont-Blanc. A 15 minutes de Genève et de Lausanne, proche de la sortie d'autoroute de Nyon ou Gland. En train, gare de Nyon à cinq minutes de l'hôtel.

## **PARKING**

Parking de l'hôtel externe gratuit et grand parking public tout proche.

## **CHAMBRES**

39 chambres, dont 3 suites avec balcon ou terrasse, aménagées et orientées côté lac avec vue sur le parc et les Alpes. Toutes nos chambres, décorées avec soin, offrent un grand confort ; climatisation individuelle, téléphone avec ligne directe, prise pour PC, W.I.F.I , coffre fort privé, télévision (120 chaînes) et mini-bar. Salle de bain avec baignoire et douche séparée, miroir grossissant, porte serviettes chauffant, sèche-cheveux et peignoir.

## **RESTAURANT**

Côté gourmand, notre chef de cuisine ainsi que notre maître d'hôtel, vous invitent à déguster une cuisine d'auteur, mariant avec inspiration et harmonie, les richesses de la cuisine traditionnelle française. Ce cadre est exceptionnel, raffiné et chaleureux. Vue plongeante sur le jardin et le lac, grandes terrasses.

## **PRESTATIONS**

Service d'étage	Petit-déjeuner, déjeuner et dîner
Service de lingerie	6 jours sur 7
Service de secrétariat	sur demande

## **BANQUETS & CONFERENCES**

Divers salons et salles climatisés, insonorisés et modulables. Lumineux et orientés côté direct dans le jardin. Lac, tous ont un éclairage naturel très agréable. Grandes terrasses avec vue lac et accès W.I.F.I , prise 220V, variateur de lumière, musique d'ambiance.

## **OFFRES SPECIALES**

Prix Corporate Prix séminaires et conférences Prix banquets et manifestations.

## **SPORT**

Grand parc boisé pour promenade et jogging, port privé, piscine extérieure. A proximité, terrain de sport, football, trekking, VTT, fitness, tennis et golf. Massif du Jura, randonnées pédestres, équestres, ski de fond, en saison.

## **LOISIRS**

A quelques minutes, petite ville de Nyon : boutiques, restaurants & bars, cinéma et « night club ».

## **TOURISME**

Château de Prangins, Musée National, vieux village de Prangins, visites de vignobles, de caves et de chocolaterie, différentes possibilités de mini-croisières sur le Lac. Plusieurs Châteaux dans la région.

## **RESERVATIONS**

Directement à l'hôtel.



## Conditions générales

Afin que votre manifestation soit une entière réussite, nous vous remercions de lire attentivement nos conditions générales et de nous les retourner dûment datées et signées.

### ARRHES

Afin de garantir la réservation, l'organisateur se verra demander des arrhes correspondant à un paiement partiel ou total de la manifestation. La réservation sera considérée comme définitive une fois les arrhes enregistrées par l'Etablissement.

### CONTRAT DE MANIFESTATION

Un contrat est établi pour chaque manifestation, mentionnant les détails de cette dernière. Ce contrat est à parcourir afin d'en vérifier le contenu et d'y apporter d'éventuelles modifications. Nous vous prions de bien vouloir nous le retourner dûment daté et signé.

Les conditions générales citées ci-dessus font partie intégrante du contrat de manifestation.

### FACTURATION ET PAIEMENT

Les factures sont payables à 30 jours, passé ce délai, l'hôtel La Barcarolle est en droit de facturer un intérêt de 5 %.

### FRAIS D'ANNULATION

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

30 jours avant la manifestation	20 % du chiffre d'affaire estimé
15 jours avant la manifestation	50 % du chiffre d'affaire estimé
05 jours avant la manifestation	80 % du chiffre d'affaire estimé
72 heures avant la manifestation	100 % du chiffre d'affaire estimé

### AUTORISATION DE POLICE & PROLONGATION

Nous nous chargeons de demander cette autorisation directement à la police de Prangins. Pour cela il vous suffira de nous indiquer l'heure à laquelle vous désirez terminer la soirée (au plus tard 04h00). Une taxe de police sera re-facturée, à raison de Chf.15.- pour la 1<sup>ère</sup> heure supplémentaire, puis Chf.20.- pour les heures suivantes. D'autre part, l'horaire normal d'ouverture, compris dans nos conditions de prix, est minuit ; au-delà de cet horaire, nous facturerons Chf.200.-/heure supplémentaire.

### ATTRIBUTION D'UNE SALLE

Le nom des salons n'est pas indiqué dans nos offres et peut être changé pour le bien du client.

### CHAMBRES ET SALONS

Pour toutes les manifestations (conférences et banquets), nous vous proposons des chambres à des tarifs préférentiels, selon nos disponibilités.

### NOMBRE DE PARTICIPANTS

Le nombre de participants doit être confirmé au plus tard 72 heures avant la date de l'événement pour les manifestations de moins de 30 personnes ; et sept jours avant l'événement pour les manifestations de plus de 30 personnes. Ce nombre servira de base de facturation.

### DECORATION

Nous proposons une décoration florale selon vos préférences et budget. Coût approximatif : de Chf.30.- par table de 8 personnes et Chf.90.- pour la décoration d'un buffet. Prix détaillé sur demande.

### DROIT DE BOUCHON

Si pour une raison exceptionnelle vous désirez apporter vos vins, ou champagne, nous appliquerons un droit de bouchon de (30.-/bt de vin suisse, 40.-/bt de vin étranger ou de champagne et 80.-/bt alcool fort)



### **PARKING**

Le parking externe n'est pas surveillé et l'établissement ne peut être considéré comme responsable en cas de vol ou dommage occasionné à un véhicule y stationnant.

### **SECURITE**

Selon le type de manifestation, l'hôtel se réserve le droit de demander la présence d'un service professionnel de sécurité à la charge de l'organisateur.

### **SERVICE, TAXES ET COUVERT**

Nos prix s'entendent service et taxes inclus. Aucune charge n'est facturée pour le couvert, ni pour l'impression des menus standard qui peut se faire sur demande.

### **VESTIAIRE**

Un vestiaire surveillé avec un employé de service est disponible sur réservation et facturation (Chf.50.- de l'heure). L'hôtel décline toute responsabilité en cas de vol ou dommage pour des vêtements ou accessoires déposés dans un vestiaire non gardé ou laissés sans surveillance dans l'établissement.

### **FORE JURIDIQUE**

La juridiction compétente se trouve à Nyon.

**Nos conditions générales font partie intégrante de la confirmation pour accord et nous vous remercions de les retourner dûment datées et signées, avec la réservation définitive.**

**Date de la manifestation :** \_\_\_\_\_

**Nom :** \_\_\_\_\_

**Lu et approuvé :** \_\_\_\_\_  
(date et signature)



## Spécificités de nos salles et salons

Lumineux et orientés côté Lac,  
 Nos salons climatisés ont un éclairage naturel très agréable  
 Et une grande terrasse avec accès direct dans le parc boisé.

	<b>m2</b>	<b>Longueur</b>	<b>Largeur</b>	<b>Hauteur</b>
<b>Prélude 1</b>	54	9,00	6,00	2.9
<b>Prélude 2</b>	116	12,50	9,30	2.9
<b>Prélude 1&amp;2</b>	200	21,50	9,30	2.9
<b>Mazurka</b>	144	12,00	12,00	2.9
<b>P1&amp; P2 &amp; Mazurka</b>	344	21,50	-	2.9
<b>Terrasse salons</b>	100	10,00	10,00	-
<b>Lobby/Bar</b>	230	23,00	10,00	2.9
<b>Terrasse Lobby</b>	64	8,00	8,00	-
<b>Terrasse Restaurant</b>	100	10,00	10,00	-
<b>Hangar</b>	72	10,00	6,00	-

Espaces modulables, confort, flexibilité et efficacité pour un résultat optimal !

	<b>Cocktail</b>	<b>Banquet</b>	<b>Fer à cheval</b>	<b>Style école</b>	<b>Théâtre</b>
			<b>U</b>		
<b>Prélude 1</b>	60/70	-	15	20	40
<b>Prélude 2</b>	80/150	80/100	30	10/70	50/100
<b>Prélude 1&amp;2</b>	150/250	100/180		70/100	100/200
<b>Mazurka</b>	40/150	20/80	30	10/70	20/150
<b>P1&amp; P2 &amp; Mazurka</b>	100/400	100/230	-	-	-
<b>Terrasse salons</b>	120	-	-	-	-
<b>Lobby/Bar</b>	-	-	-	-	-
<b>Terrasse Lobby</b>	80	-	-	-	-
<b>Terrasse Restaurant</b>	120	-	-	-	-
<b>Hangar</b>	60	-	-	-	-



## Tarification de nos salles et salons

	<b>Journée 8h00 - 17h00</b>	<b>Demi-journée 8-12h ou 13-17h ou 19-23h</b>	<b>Exposition ou Défilé de mode ou Ventes aux enchères</b>
<b>Prélude 1</b>	325.-	245.-	+ 50%
<b>Prélude 2</b>	700.-	525.-	+ 50%
<b>Mazurka</b>	865.-	650.-	+ 50%
<b>Prélude 1 &amp; 2</b>	1'200.-	900.-	+ 50%
<b>P1 &amp; P2 &amp; Mazurka</b>	2'100.-	1'575.-	+ 50%
<b>Beach Bar</b>	500.-	500.-	+ 50%
<b>Hangar</b>	500.-	350.-	+ 50%

Prix avec écran, WIFI, flipchart, rétroprojecteur, tables, chaises, nappage, blocs-notes, stylos, Poubelles, cendriers, services et taxes.

Notre hangar et Beach Bar ne sont disponibles que durant la période estivale.

Équipements techniques et minéraux en supplément.



## Apéritifs et Cocktails

Une atmosphère élégante et chaleureuse, de superbes terrasses  
Face au lac et au Mont Blanc, avec accès direct à un magnifique parc boisé.  
Un cadre exclusif et un service attentif pour ravir vos hôtes et partager des moments privilégiés !

### Forfaits Apéritif

#### Sans alcool

**Bowl aux fruits maison, jus de fruits, bière sans alcool et minérales,  
Accompagnés de cacahuètes, flûtes au sel, chips et olives.**

Chf. 15.- par pers.

*Par heure supplémentaire : Chf. 9.- par pers.*

#### La Côte

**Vin blanc et rouge de la région en bouteille, jus de fruits et minéral,  
Accompagnés de cacahuètes, flûtes au sel, chips et olives vertes.**

Chf. 20.- par pers.

*Par heure supplémentaire : Chf. 13.- par pers.*

#### La Barcarolle

**Méthode Champenoise, minérales et jus de fruits  
Accompagnés de flûtes au sel, cacahuètes, olives vertes et chips.**

Chf. 30.- par pers.

*Par heure supplémentaire : Chf. 20.- par pers.*

#### En Champagne

**Champagne, jus de fruits et minérales  
Accompagnés de flûtes au sel, cacahuètes, olives vertes et chips.**

Chf. 40.- par pers.

*Par heure supplémentaire : Chf. 30.- par pers.*



## Suppléments pour apéritifs et cocktails

Dans l'un de nos élégants salons et sur nos terrasses  
Face au lac Léman et au Mont Blanc, au cœur d'un magnifique parc boisé.

**Les Pains Surprises divers parfums (pour environ 40 mini sandwiches)** Chf. 75.-  
(Fromage et Jambon, Viande séchée et jambon cru, Mousse de foie gras et roquefort, Saumon fumé)

### Feuilletés & Divers

Allumettes au fromage, roquefort et noix, chèvre et ciboulette

Chausson pruneaux, galette à la carotte, feuilleté saucisse

Chf.8.00 par pers.

### Les forfaits amuse-bouche

#### Amuse-bouche à la pièce

Chèvre et ciboulette, magret de canard à l'orange, saumon fumé et aneth, Jambon cru et condiment  
Chf. 2,80 par pièce.

#### Petit cocktail

3 amuse-bouche froids, 2 amuse-bouche chauds et 1 douceur

Chf. 17,00 par pers.

#### Grand cocktail

4 amuse-bouche froids, 3 chauds et 2 douceurs

Chf. 25,00 par pers.

## Cafés et pauses-café

(Prix par personne, service et taxes inclus)

**Café de bienvenue Chf.8.- (au bar du lobby ou devant la salle de conférence)**

1 café, thé ou infusions par personne, 1 jus de fruits

**Pause café standard Chf.12.- (devant la salle de conférence)**

Café, thé, infusions, jus de fruits, minérales, viennoiseries ou cakes.

**Pause café Bonbons Chf.12.- (devant la salle de conférence)**

Café, thé, infusions, jus de fruits, minérales, viennoiseries ou cakes, diverses sortes de bonbons

**Pause café Campagnarde Chf.18.- (devant la salle de conférence)**

Café, thé, infusions, jus de fruits, minérales, viennoiseries ou cakes  
Diverses sortes de pains, assiette de charcuterie, vin rouge de la région

**Pause café Océane Chf.19.- (devant la salle de conférence)**

Café, thé, infusions, jus de fruits, minérales, viennoiseries ou cakes.

Assiette de la mer et vin blanc de la région

**Corbeille de fruits Chf.10.-**

3 fruits de saison différents par personne



## Le traditionnel Afternoon Tea

*Mettez-vous au rituel anglais et vivez le temps sacré de l'heure du thé*

**A partir de 10 personnes**

Sélection de sandwiches, scones frais maison  
(crème double et confiture de fraises)  
Délicieuses pâtisseries préparées par notre pâtissier

Grand choix de thés fins, puissants, parfumés, fruités et goûteux

*Dès chf. 22.— par personne*





## **Forfaits boissons pour repas**

(Prix par personne, service et taxes inclus)

Vins d'une très bonne sélection, sans surprise de facture à la fin.

### **Forfait boissons pour banquets**

**Trois verres de vin (rouge et/ou blanc) de la région de notre choix**

**Eaux minérales**

**Café, thé, infusions**

Chf. 30.- par pers.

*Ou*

**Cinq verres de vin (rouge et/ou blanc) de la région de notre choix**

**Eaux minérales**

**Café, thé, infusions**

Chf. 45.- par pers.

### **Forfait boissons pour séminaires**

**Deux verres de vin (rouge et/ou blanc) de la région de notre choix**

**Ou deux « Soft drinks », jus de fruits de votre choix**

**Eaux minérales**

**Café, thé, infusions**

Chf. 22.- par pers.

### **Forfait boissons (sans alcool)**

**Deux « Soft drinks », jus de fruits de votre choix,**

**Eaux minérales**

**Café, thé, infusions**

Chf. 15.- par pers.



## **Menu à composer soi-même**

*(A partir de 10 personnes, même choix pour tous les participants)*

### **Entrées froides**

Salade gourmande

Terrine de foie gras mi-cuit au chutney de mangue et son magret fumé  
Carpaccio de boeuf, huile d'olive extra vierge Sicile et copeaux de parmesan  
Tartare de thon rouge aux senteurs de coriandre et citron vert  
Variation de la mer sur lit de salade, huile d'olive au citron  
Salade César

### **Entrées chaudes et potage**

Velouté St Germain à l'huile de courge  
Bisque de homard, fine de Champagne  
Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre d'orange, crème légère à l'aneth  
Foie gras chaud à l'étuvée de pommes et calvados du Pays d'auge

### **Les poissons**

Brochette de gambas façon thaïlandaise, riz basmati et petits légumes  
Filets de rougets barbets à l'émulsion de basilic, salpicon de légumes confits  
Filet d'omble chevalier à l'humagne rouge, compote de fenouil au safran  
Aiguillette de daurade au beurre d'agrumes et mélisse, sur lit d'endives caramélisées, pommes vapeur

### **Les viandes**

Médaille de veau aux deux sauces, pommes château, légumes du marché  
Filet de bœuf, sauce périgourdine, pomme fondante, légumes de saison  
Carré d'agneau au thym et citron, jus monté au beurre, pomme duchesse, légumes sautés à l'ail  
Filet de canette aux cinq épices, pommes darphin et suprêmes de pomelos

### **Les douceurs**

Carpaccio d'ananas aux fruits de la passion  
Baba au Rhum, crème chiboust et sauce caramel  
Parfait glacé au Grand-Marnier, coulis de fruits  
Duo de mousse au chocolat suisse en tulipe  
Salade de fruits frais et sorbets

<b>Menu : 1 entrée, 1 poisson <u>ou</u> 1 viande et 1 dessert</b>	Chf. 90.-
<b>Menu : 1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 poisson <u>ou</u> 1 viande, 1 dessert</b>	Chf. 100.-
<b>Menu : 1 entrée, 1 poisson, 1 viande et 1 dessert</b>	Chf. 115.-
<b>Menu complet</b>	Chf. 135.-

Supplément assiette ou buffet de fromages : Chf.10.- par personne Ou à la place du dessert



Nos propositions de menus :

<p style="text-align: center;"><b>Menu 1 :</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Salade fraîcheur du moment</b> ***</p> <p style="text-align: center;"><b>Fettuccini alla puttanesca</b> ***</p> <p style="text-align: center;"><b>Croquant au chocolat, sauce caramel</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Chf 45.- /personne</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Menu 2 :</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Mousse d'avocat aux agrumes et curcuma</b> <b>Saumon gravalax</b> ***</p> <p style="text-align: center;"><b>Suprême de pintade au thym</b> <b>Pomme boulangère</b> <b>Légumes du marché</b> ***</p> <p style="text-align: center;"><b>Coupe de fruits frais aux extraits de menthe fraîche</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Chf 62.- /personne</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Menu 3 :</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Fricassée de champignons de saison</b> ***</p> <p style="text-align: center;"><b>Filets de cabillaud au beurre blanc citronné</b> <b>Pommes vapeur</b> <b>Petits légumes</b> ***</p> <p style="text-align: center;"><b>Gâteau opéra</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Chf 65.- /personne</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Menu 4 :</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Tartare de saumon au citron vert sur toast</b> ***</p> <p style="text-align: center;"><b>Longe de veau rôtie au romarin</b> <b>jus corsé monté au beurre</b> <b>Pomme duchesse</b> <b>Légumes de saison</b> ***</p> <p style="text-align: center;"><b>Bavarois aux fruits rouges</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Chf 70.- /personne</b></p>

**Afin de compléter nos différents menus, nous vous proposons  
En supplément une assiette de fromage à Chf.10.- /personne**



Nos propositions de menus (suite) :

**Menu 5 :**

**Salade César aux copeaux de parmesan**

\*\*\*

**Velouté de maïs, gingembre et citronnelle**

\*\*\*

**Poitrine de canette aux cinq épices**

**Pomme darphin**

**Navet glacé**

\*\*\*

**Assortiment de glaces et sorbets (3 boules  
au choix)**

**Chf 75.- /personne**

**Menu 6 :**

**Carpaccio de lotte, huile de vanille,  
coriandre fraîche**

\*\*\*

**Gaspacho de tomates**

\*\*\*

**Filet d'agneau grillé et son jus**

**Risotto aux cèpes**

**Petits légumes**

\*\*\*

**Parfait glacé au Grand-Marnier**

**Chf 80.- /personne**

**Menu 7 :**

**Salade Niçoise aux anchois allongés**

\*\*\*

**Bisque de homard fine de champagne**

\*\*\*

**Pavé de rumsteck aux cinq poivres**

**Pomme châteaux**

**Bouquet de légumes**

\*\*\*

**Pyramide aux deux chocolats  
crème bourbon**

**Chf 85.- /personne**

**Menu 8 :**

**Salade périgourdine**

\*\*\*

**Velouté St Germain**

**Julienne de panceta**

\*\*\*

**Filet de bar à la badiane**

**Risotto de blé**

**Etuvée de fenouil**

\*\*\*

**Entremet pomme caramel**

**Chf 95.- /personne**



Nos propositions de menus (suite) :

**Menu 9:**

**Tartare de thon rouge  
A la coriandre et huile d'olive extra vierge de Sicile**

\*\*\*

**Foie gras poêlé aux fruits rouges, croquant de poire**

\*\*\*

**Filet de bœuf zingara  
Pomme darphin  
Petits légumes glacés**

\*\*\*

**Assiette gourmande**

**Chf 110 /personne**

Egalement à votre disposition :

**Notre menu « Suggestion »**

**Chf.98.-/ personne**

**Afin de compléter nos différents menus, nous vous proposons  
En supplément une assiette ou buffet de fromage à Chf.10.- par personne**



## Menus « Enfants »

### « Tarzan »

Petite salade mêlée  
\*\*\*

Mini tournedos OU Pavé de saumon  
Tagliatelles et légumes  
\*\*\*

Coupe de glace et fruits frais

**Prix : Chf.28.-**

### « Mickey Mouse »

Petite salade mêlée  
\*\*\*

Chicken nuggets,  
Tagliatelles et légumes  
\*\*\*

Surprise glacée

**Prix : Chf.18.-**



## **Buffet**

### **« Provence et Méditerranée »**

*(A partir de 30 personnes)*

#### **Les entrées**

Salade d'antipasti à la Provençale  
Filets de rougets marinés au basilic et aux olives  
Soupe de poissons, croûtons et sa rouille au safran  
Salade niçoise et crudités diverses  
Spirale de tomates et mozzarella à l'ail et huile d'olive au basilic  
Carpaccio de bœuf au pistou et copeaux de parmesan  
Jambon de Bayonne et melon de Cavaillon  
Tartare de saumon aux olives vertes et crème aigre à la ciboulette  
Filet d'agneau mariné au romarin  
Terrine vigneronne à la confiture d'oignons au vin rouge  
Carpaccio de lotte aux fines herbes

#### **Plat principal servi sur assiette**

Carré de veau rôti à la crème de romarin,  
Ratatouille et pommes château

**Ou**

Filet de dorade poêlée sur peau, sauce vierge  
Pommes nature et thian de légumes

#### **Les fromages**

Plateau de notre fromager affineur

#### **Les desserts**

Tarte tropézienne, Tarte aux poires et amandes, Ananas marinés au basilic,  
Crème brûlée, Soupe de melon à la menthe,  
Mousse au chocolat noir sur coulis de menthe  
Entremet mangue passion

**Chf.95.- par personne**

Supplément gâteau: Chf.12.- par personne  
*Ou à la place du buffet de desserts*



## **Buffet spécial « La Barcarolle »**

*( A partir de 30 personnes )*

### **Les saveurs de la vallée**

Salades et crudités du moment

Salade de lentilles au magret fumé et copeaux de foie gras

Saumon fumé à la crème aigre et croquant de concombres

Eventail de poissons fumés et ses rillettes

Crevettes géantes à la sauce piquante

Variation de terrines à la confiture d'oignons rouges

Carpaccio de veau au basilic et huile d'olive extra vierge

Salade tropicale de poulet au curry jaune

Cocktail de crevettes aux dés d'avocats en guacamole

Crème de légumes de saison à l'huile de courge

### **Plat principal servi sur assiette**

Tournedos de bœuf au pinot noir

Pommes château et légumes de saison

Ou

Filet d'omble chevalier à l'humagne rouge

Riz pilaf et petits légumes

### **Les fromages**

Plateau de notre maître fromager

### **Les desserts**

Crème brûlée

Mousse au chocolat noir, Mousse au chocolat blanc

Coulis de fruits rouges

Eclairs au café

Charlottes aux fruits rouges, Salade de fruits frais

Entremet poire caramel

Entremet Tiramisu

Tarte aux pommes à la crème de Gruyère, Meringue du pays

**Chf.110.- par personne**

Supplément gâteau: Chf.12.- par personne

*Ou à la place du buffet de desserts*



## **Buffet conférencier**

### **« Finger Lunch »**

Sans supplément sur le forfait conférencier et à partir de 30 personnes (ou 60.-par personne)  
Dressé à l'extérieur de la salle de conférence, en self-service. Minérales, service et taxes inclus

Pour les personnes désirant manger rapidement  
Nous suggérons le buffet à consommer debout, ci-dessous :

Diverses sortes de verrines :

(Chanterelles marinées du Chef, Tartare de thon rouge, Guacamole, caviar d'aubergines...)

Mini part de quiche ou pizza

Diverses sortes de Mini sandwich (Jambon ou fromage ou crudités)

Ailerons de poulet aux quatre épices OU Mini brochettes de poulet

Nems de légumes

Raviolis chinois

Miroir de pâtisseries et diverses verrines

### **« Buffet au gré des saisons »**

Sans supplément en « Arrangement conférencier »

Avec emplacement réservé pour le repas, en self-service et à proximité de votre salle de réunion.

Minérales, service et taxes inclus

Saumon cru mariné à l'aneth

Miroir de terrines et pâtés de nos régions

Melon et jambon cru

Crudités diverses

Spirale de tomates et mozzarella au basilic

Salade d'endives aux noix et crème au bleu

\*\*\*

**Plat principal sur buffet, en schaffing-dish**

**Deux plats principaux sont à choisir à l'avance**

Poulet au curry et petits fruits, riz basmati

Emincé de bœuf façon bordelaise, gratin dauphinois et légumes de saison

Saumon poché, sauce au basilic, pommes vapeur et légumes de saison

Tagliatelles aux fines herbes, parmesan et jambon cru

\*\*\*

Salade de fruits de saison, Tarte aux fruits de saison,

Mousse au chocolat



## Arrangements pour Conférenciers

Salons avec terrasse, donnant directement sur un magnifique parc boisé,  
Face au lac et au Mont Blanc, équipements modernes, espaces lumineux et modulables.

### **Forfait Conférencier:**

Forfaits applicables pour un minimum de 8 personnes (service et taxes inclus)

#### **Forfait ½ journée avec 1 repas : Chf. 98.-**

Le matin de 08h00 à 12h00 ou l'après-midi de 14h00 à 18h00

- Salle plénière avec équipement de base, WIFI gratuit
- Eau minérale sur table
- Une pause café avec café, thé, infusion, jus de fruits et viennoiseries ou cake
- Un repas de 3 plats, élaboré par notre chef, le jour même ou notre « finger lunch »

#### **Forfait journée avec 1 repas : Chf. 110.-**

- Salle plénière avec équipement de base, WIFI gratuit
- Eau minérale sur table
- Deux pauses café avec : café, thé, infusion, jus de fruits et viennoiseries ou cake
- Un repas de 3 plats, élaboré par notre chef, le jour même ou notre « finger lunch »

#### **Forfait journée avec 2 repas : Chf. 155.-**

***Les menus conférenciers doivent être identiques pour l'ensemble des participants.***



## Hébergement pour conférencier

**Logement avec vue sur le lac et balcon aménagé, air-conditionné, minibar et coffre-fort individuel, télévision (120 chaînes), téléphone avec ligne directe, prise pour PC et connexion Wireless LAN gratuit.**

Salle de bain avec baignoire et douche séparée, miroir anti-buée, porte-serviettes chauffant et sèche-cheveux. Buffet petit déjeuner servi à notre restaurant.

Les chambres sont disponibles à partir de 15h00 le jour d'arrivée, et doivent être libérées au plus tard à 12h00 le jour du départ.

Port privé, piscine extérieure, parc boisé pour promenades et jogging.

### **Demander les prix préférentiels pour les conférenciers**

### **Matériel Supplémentaire**

Nos prix s'entendent par jour, TVA incluse

<b>Désignation</b>	<b>Prix en CHF pour la journée</b>
Téléconférence (50cts la 1 <sup>er</sup> min. puis 20cts par min)	Inclus
Rétroprojecteur et écran	Inclus
Flipchart ou pinboard	Inclus
Téléviseur et magnétoscope	70.-
Vidéo projecteur supplémentaire (Beamer)	150.-
Projecteur diapositives	30.-
Téléfax (sans communications)	Disponible à la réception
Flèche laser	20.-
Sonorisation 1 micro, 2 enceintes	Selon devis
Piste de danse	80.-
Pupitre pour conférencier	Inclus

### **Salle de sous-groupe**

La location de la salle de sous-groupe n'est pas comprise dans nos forfaits conférenciers.

### **Votre salle de conférence**

Nous vous rendons attentif au fait que le nom de votre salon ne vous sera communiqué que 24 heures avant votre manifestation, de même

Nos salons sont attribués en fonctions du nombre de participants et de nos disponibilités.



**Pour une réservation ou pour plus d'informations**

**Nous restons à votre entière disposition**

**Angelo Ziviello  
Gaëtan Paillaud**

**1<sup>er</sup> Maître d'hôtel  
2<sup>ème</sup> Maître d'hôtel**  
022 / 365 78 78  
[reservation@hotel-labarcarolle.ch](mailto:reservation@hotel-labarcarolle.ch)

**Christophe Rebord**

**Réservations chambres**  
022 / 365 78 78  
[reservation@hotel-labarcarolle.ch](mailto:reservation@hotel-labarcarolle.ch)

**Pascal Küttel**

**Directeur Adjoint  
Responsable Séminaires et Banquets**  
022 / 365 78 78  
[seminaire@hotel-labarcarolle.ch](mailto:seminaire@hotel-labarcarolle.ch)

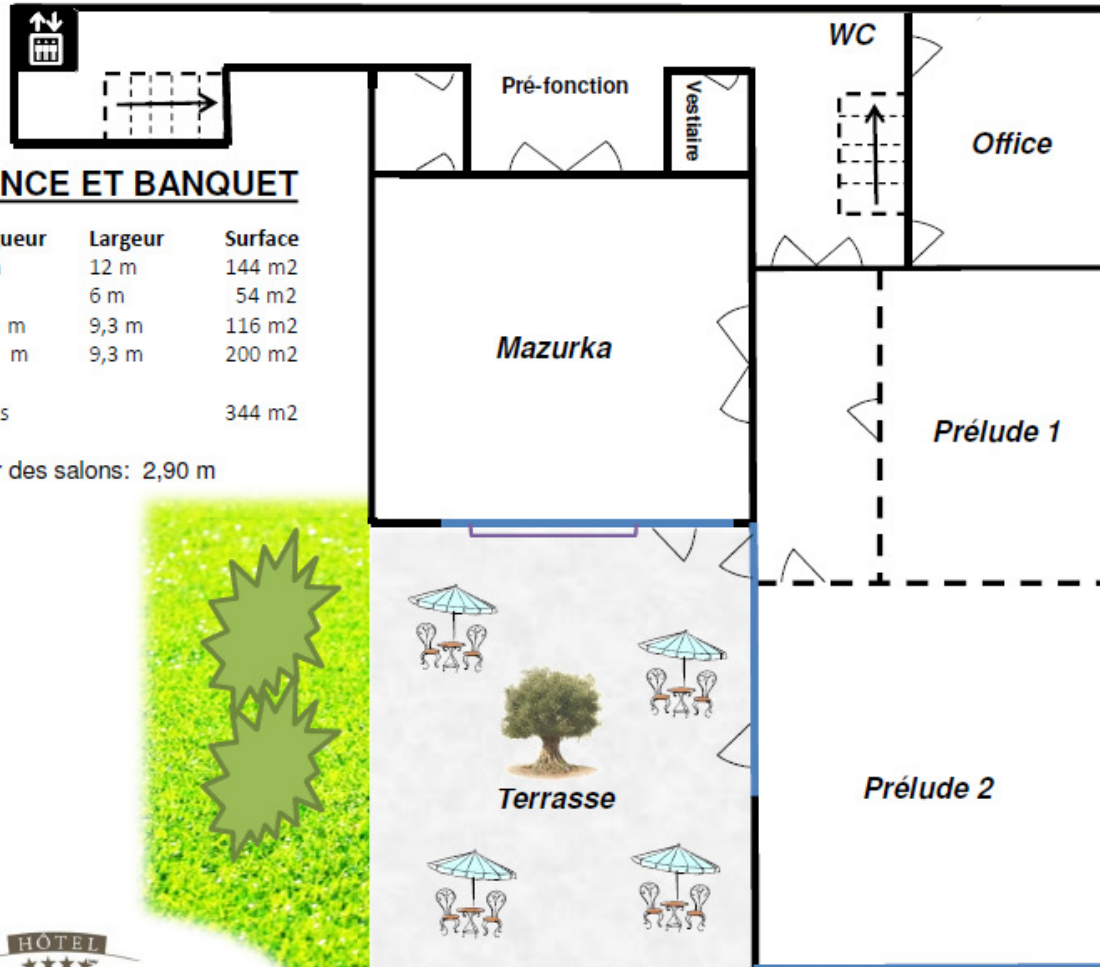
# PLAN DES SALLES

## CONFERENCE ET BANQUET

SALONS	Longueur	Largeur	Surface
Mazurka	12 m	12 m	144 m <sup>2</sup>
Prélude 1	9 m	6 m	54 m <sup>2</sup>
Prélude 2	12,5 m	9,3 m	116 m <sup>2</sup>
Prélude 1+2	21,5 m	9,3 m	200 m <sup>2</sup>

Mazurka + Préludes 344 m<sup>2</sup>

Hauteur des salons: 2,90 m



HOTEL  
 LA BARCAROLLE  
 AU BORD DU LAC LÉMAN  
 PRANGINS

Vu lac Léman