



# SÉMINAIRES & CONFÉRENCES

Hôtel La Barcarolle | Route de Promenthoux 8 | 1197 Prangins | +41 (0) 22 365 78 78  
seminaire@hotel-labarcarolle.ch | www.labarcarolle.ch



## NOS FORFAITS

Tous nos forfaits comprennent :

La location de la salle plénière avec lumière du jour

Le matériel technique et les équipements standards :

*Vidéo projecteur, écran, flip chart, WIFI, multiprises, bloc-notes et stylos*

### JOURNÉE AVEC UN DÉJEUNER À CHF 99.- PAR PERSONNE

Eaux minérales sur table et café permanent

Deux pauses-café, le matin et l'après-midi

Un menu « affaire » ou notre formule « Easy Lunch »

### JOURNÉE AVEC UN DÉJEUNER À CHF 115.- PAR PERSONNE

Eaux minérales sur table et café permanent

Deux pauses-café, le matin et l'après-midi

Un buffet varié et de saison le midi

## DEMI-JOURNÉE AVEC UN DÉJEUNER À CHF 85.- PAR PERSONNE

Eaux minérales sur table et café permanent  
Une pause-café, le matin ou l'après-midi  
Un menu « affaire » ou notre formule « Easy Lunch »

## DEMI-JOURNÉE À CHF 59.- PAR PERSONNE

Eaux minérales sur table et café permanent  
Une pause-café, le matin ou l'après-midi

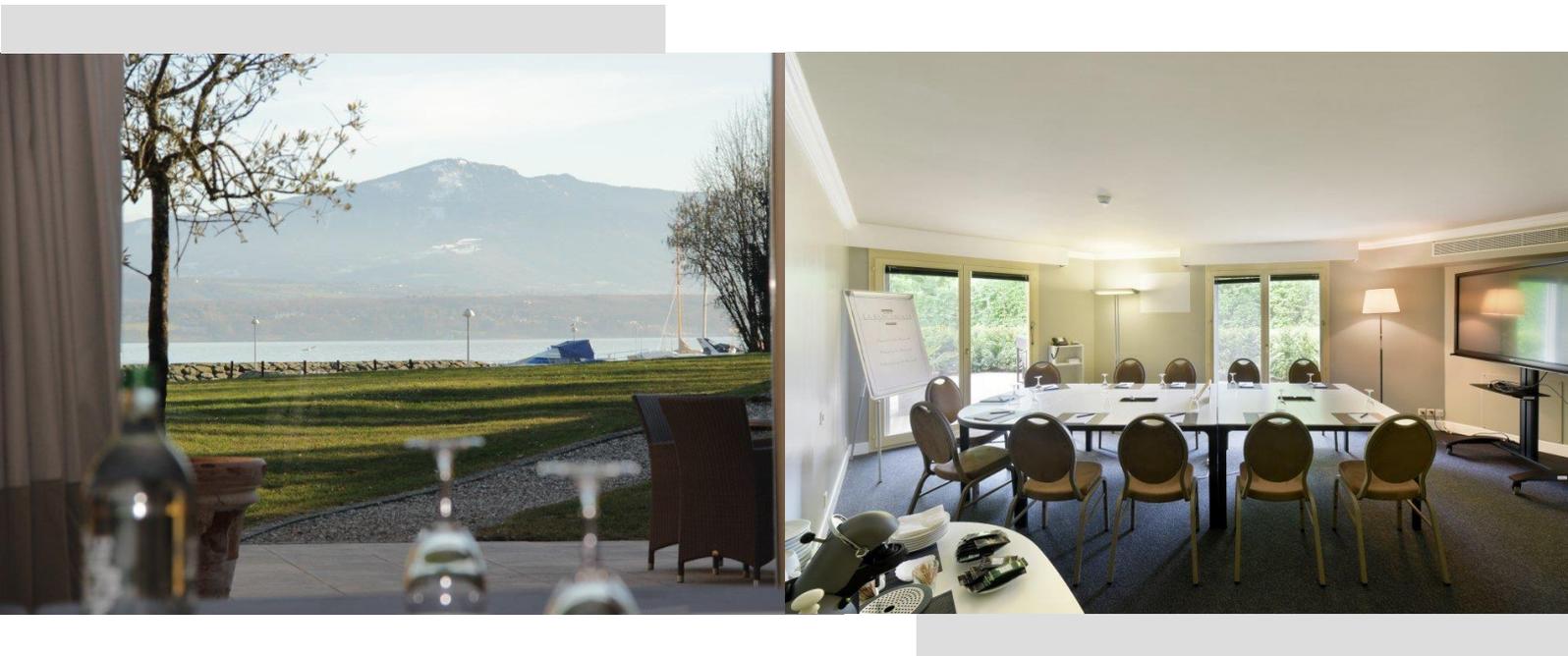


## JOURNÉE AVEC UN DÉJEUNER ET UN DÎNER À CHF 149.- PAR PERSONNE

Eaux minérales sur table et café permanent  
Deux pauses-café, le matin et l'après-midi  
Un menu « affaire » le midi ou notre formule « Easy Lunch »  
Un menu trois plats pour le dîner

## JOURNÉE AVEC UN DÉJEUNER ET UN DÎNER À CHF 165.- PAR PERSONNE

Eaux minérales sur table et café permanent  
Deux pauses-café, le matin et l'après-midi  
Un buffet varié et de saison le midi  
Un menu trois plats pour le dîner





### LA PAUSE-CAFÉ DU MATIN

Mini croissants et mini pains au chocolat  
Jus d'orange et jus de pamplemousse

### LA PAUSE-CAFÉ DE L'APRÈS-MIDI

Mignardises et douceurs  
Jus d'orange et jus de pamplemousse

### LE « MENU AFFAIRE »

Menu trois plat élaboré par notre chef en fonction  
de la saison et des produits  
Eaux minérales

*SERVIT EN UNE HEURE AU RESTAURANT*

### NOTRE FORMULE « EASY LUNCH »

Sélection de verrines salées variées  
Mini sandwiches et wraps  
Mignardises et douceurs  
Eaux minérales

*SERVIT EN BUFFET, PROCHE DE LA SALLE*

### LE BUFFET

Grandes salades fraîches  
Sélection de verrines salées variées  
Deux plats chauds (viande et poisson)  
Deux garnitures (féculents et légumes)  
Pâtisseries et desserts  
Eaux minérales

*SERVIT EN BUFFET, PROCHE DE LA SALLE*



Cocktail

Banquet

Fer à cheval

Style école

Théâtre

|                  |     |     |    |     |     |
|------------------|-----|-----|----|-----|-----|
| Prélude 1        | 70  | -   | 15 | 20  | 40  |
| Prélude 2        | 150 | 100 | 30 | 70  | 100 |
| Prélude 1&2      | 250 | 180 |    | 100 | 200 |
| Mazurka          | 150 | 80  | 30 | 70  | 150 |
| P1& P2 & Mazurka | 400 | 230 | -  | -   | -   |
| Scherzo          | -   | -   | 10 | -   | 20  |

## CONTACT

Jorge Carrera

Responsable de la gastronomie et des évènements

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

+41 22 365 78 78