

VOTRE SEJOUR

AU BORD DU LAC

Vos contacts privilégiés

Événementiel | + 41 22 365 78 78 | seminaire@hotel-labarcarolle.ch

Hébergement & Réservation | + 41 22 365 78 78 | reservation@hotel-labarcarolle.ch

SOMMAIRE

3 Introduction générale

5 Localisation et accès

6 L'hébergement

7 Le restaurant "Le Huit"

8 Le Beach Bar

9 Les salons événementiels

11 Les packages séminaires

13 Nos événements Banquets

30 Les mariages

37 Les prestataires



UN HÔTEL UNIQUE ENTRE GENÈVE ET LAUSANNE AVEC UN ACCÈS DIRECT AU LAC

Découvrez notre bijou 4 étoiles supérieur niché au bord du Léman, avec ses 38 chambres toutes rénovées en 2021, avec vue sur le lac et profitez d'un séjour calme et confortable. Notre restaurant "Le Huit" vous propose de venir déguster les dernières créations de notre chef et son équipe, dans un cadre chaleureux, ouvert 7/7, avec deux terrasses ensoleillées, protégées en été et vue sur le Lac Léman & le Mont Blanc.

Nos 3 salles de séminaires entièrement rénovées en janvier 2025 et d'une capacité maximale de 350 personnes vous permettent de vous réunir dans des salons lumineux, calmes, spacieux et équipés d'installations modernes, afin de réussir vos présentations, formations ou vos Team Buildings. Même les anniversaires, événements de familles, BBQ, baptêmes ou mariages au bord de l'eau sont aussi possibles avec l'accès au parc de 18000 m² dans une bulle hors du temps.

Notre établissement est également fier d'arborer les labels "Swisstainable" et "Fait Maison", symbole d'un engagement fort de sens et de qualité qui anime notre quotidien.





LOCALISATION ET ACCÈS

Idéalement situé à Prangins, l'hôtel La Barcarolle bénéficie d'un accès privilégié aux différents moyens de transport.



Gare

Gare de Nyon
(à 5 minutes de Prangins)

Gare de Lausanne
(à 30 minutes de Prangins)

Gare de Genève Cornavin
(à 30 minutes de Prangins)



Avion

Aéroport de Genève
(à 25 minutes de Prangins)

Aéroport privé de Lausanne
(à 30 minutes de Prangins)

Plan



L'HÉBERGEMENT



Le sommeil est un trésor précieux dont nous savons prendre soin. Nos 38 chambres et suites réparties en 5 catégories, représentent tout ce qu'une escapade reposante peut vous proposer. Un équipement moderne, un calme rassurant, une literie haut de gamme permettant un sommeil des plus réparateurs, un confort inégalable ainsi qu'une vue sur le lac et les montagnes à couper le souffle.

En cas de réservation dans le cadre d'un événement, nos meilleurs tarifs préférentiels s'appliqueront au booking des chambres. A l'ensemble de ces prestations s'ajoute un copieux petit-déjeuner continental servi en tête-à-tête avec le lac, sous forme de buffet.



LE RESTAURANT

LE HUIT

Ouverture toute l'année, tous les jours, de 12h00 à 14h00 et de 19h à 21h30. Notre restaurant porte fièrement le label "*Fait Maison*" sur sa carte, volonté profonde de mettre en avant notre transparence, notre authenticité et de la traçabilité liée aux produits cuisinés. En effet, nous travaillons au maximum avec des produits de saison pour offrir à notre clientèle des plats de qualité et responsables.

Une terrasse est également dressée les jours de beau temps afin de permettre aux gourmands de déguster leurs mets les pieds dans l'eau.



LE BEACH BAR

SAISON ESTIVALE



Découvrez un coin de paradis privatisable au sein du domaine de La Barcarolle. Dégustez une coupe de Prosecco en musique, les pieds dans l'eau. De fin printemps à l'automne, nous vous accueillons pour vous faire passer un moment de détente entre amis, en famille ou entre collègues.

Délectez vous d'un cocktail rafraichissant, d'un apéritif savoureux et laissez vous porter par le son envoiutant de l'écume sur le port.



LES SALONS ET SALLES DE RÉUNION

Réunissez-vous au bord du Léman, entre Genève et Lausanne pour vos événements d'entreprise et plus encore.

Tous nos salons lumineux, spacieux, calmes et rénovés en janvier 2025 disposent des services et équipements suivants :

- Installations audio-visuelles ultra modernes (beamer, écran géant, click&share, enceintes intégrées aux salons)
- Wifi illimité
- Climatisation
- Terrasses & parc avec accès au lac
- Grand parking gratuit
- Business lunches quick & healthy (add-on)



CAPACITÉ DES SALONS

Noms des salons	Surface m2	Cocktail	Banquet	Fer à cheval	Ecole	Théâtre
Prélude 1	54	40	-	15	30	40
Prélude 2	116	100	90	30	70	100
Prélude 1&2	200	200	180	50	140	200
Mazurka	144	140	120	30	80	140
P1 & P2 & Mazurka	344	340	300	-	-	-
Scherzo	28	Boardroom : 10 pax				

LE SALON PRÉLUDE



LE SALON MAZURKA



LE SALON SCHERZO



LES SALONS ET SALLES DE RÉUNION

PLAN DES SALONS



LES PACKAGES

SÉMINAIRES ET CONFÉRENCES

Tous nos forfaits comprennent :

- La location de la salle plénière avec lumière du jour
- Accès direct sur le Parc et le Lac Léman
- Le matériel technique et les équipements standards : Beamer, écran, enceintes intégrées aux salons, click&share, Wifi, flip-chart, multiprises, bloc-notes et stylos

Demi journée à CHF59.- par personne

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

Journée avec déjeuner à CHF99.- 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 déjeuner et dîner à CHF149.- 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*

Demi journée avec déjeuner à CHF85.- 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"*

Journée avec déjeuner à CHF115.- 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*

Journée avec déjeuner et dîner à CHF165.- 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*

LES PACKAGES

SÉMINAIRES ET CONFÉRENCES



La pause-café du matin.

Viennoiseries, jus d'orange et jus de pamplemousse.

La pause-café de l'après-midi.

Mignardises, jus d'orange et jus de pamplemousse.

Le menu "Affaire".

Menu trois plats élaboré par notre chef en fonction de la saison et des produits.

Eaux minérales.

Servi en une heure au restaurant.

La formule "Easy lunch". A partir de 30 pax.

Sélection de verrines salées variées.

Mini sandwiches et wraps.

Mignardises et douceurs.

Eaux minérales.

Servi en buffet proche de la salle.

La formule "Le Buffet". A partir de 30 pax.

Grandes salades fraîches.

Sélection de verrines salées variées.

Deux plats chauds (viande et poisson).

Deux garnitures (féculents et légumes).

Pâtisseries et desserts.

Eaux minérales.

Servi en buffet proche de la salle.

NOS ÉVÉNEMENTS

BANQUETS



NOS MENUS À COMPOSER

- REPAS ASSIS -



Les menus établis par notre Chef s'inspirent d'une gastronomie locale, prestigieuse, révélant alors subtilement la gourmandise de chacun.



Met contenant du gluten



Met contenant du lactose



Met végétarien

Tarif au 1er janvier 2025 – Prix par personne, TVA & service inclus.
Les tarifs proposés dans cette section n'incluent pas la location des espaces



GOURMANDISE

ENTRÉES FROIDES



Terrine de foie gras - Chutney de pommes & calvados - Coulis fruits rouges -
Salade de saison & pain toasté  

Ceviche de daurade & oignons rouges caramélisés - Wakame 

Tartare de bœuf aux olives & tomates séchées - Crème de Burrata -
Salade de saison & pain toasté  

Ballotine de betterave rouge farcie aux légumes de saison -
Crème de Burrata & salade de saison  

ENTRÉES CHAUDES


Millefeuille de foie gras & pomme au calvados - Escalope de foie gras snackée -
Coulis de fruits rouges & pain brioché toasté  


Filets de rouget - Tapenade d'olive & pesto - Mille-feuille de légumes grillés -
Huile au basilic sur lit de roquette

Rillettes de canard sur crème de patate douce -
Sauce au gorgonzola & son pain toasté

Papet vaudois & saucisse de lentilles aux épices  

POISSONS



Gambas grillées & noix de Saint-Jacques snackées - Huile aux herbes -
Crème parmentier & légumes de saison sautés 


Omble chevalier à la plancha - Sauce vierge -
Pommes de terre grenailles rôties & légumes de saison sautés 

Tournedos de bar au four - Sauce vin blanc - Risotto au basilic & petits légumes 

VIANDES

Grenadin de veau cuit à basse température - Réduction au romarin -
Pommes de terre grenailles rôties & légumes de saison sautés



Filet d'agneau en croûte d'herbes - Jus lié à la menthe -
Couscous aux tomates séchées & petits légumes  

Risotto aux morilles & foie gras - Réduction aux fruits rouges 

VÉGÉTARIEN

Risotto aux morilles & réduction aux fruits rouges  

DESSERTS

Déclinaison autour du chocolat  

Nougat glacé - Sauce caramel & beurre salé 

Entremet mangue & fruit de la passion - Coulis de fruits rouges  

FORFAITS

1 entrée, 1 poisson ou 1 viande et 1 dessert **CHF 99.-**

1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 poisson ou 1 viande, 1 dessert **CHF 115.-**

1 entrée, 1 poisson, 1 viande et 1 dessert **CHF 129.-**

Menu complet **CHF 149.-**

PRODUITS FRAIS ET LOCAUX




Gourmandise



Raffinement




Générosité

ORIGINE



ENTRÉES FROIDES

Mille-feuille de pommes de terre & oignons rouges caramélisés -
Viande séchée & sauce à la tomme vaudoise 



Tartare de tomate confite & séchée - Rosace de truite fumée - œuf de caille -
Huile aux herbes - Salade de saison & pain toasté  

Terrine de légumes de saison - Pickles maison -
Salade de saison & pain toasté   


ENTRÉES CHAUDES

Bisque d'écrevisse & son feuilleté  


Œuf poché & lard de Begnins - Pain toasté & fondue de tomme vaudoise  

Malakoffs - Tartare de légumes de saison - Salade de saison  


POISSONS

Filet de truite à la plancha - Sauce vierge -
Écrasé de pomme de terre aux herbes & légumes de saison sautés 

Risotto aux écrevisses 

Pavé de sandre poché - Sauce vin blanc -
Pommes de terre & légumes de saison à la vapeur 

VIANDES

Mijoté de bœuf au vin rouge - Gratin dauphinois & légumes de saison sautés 

Magret de canard - Sauce échalotte - Mille-feuille de pommes de terre
& légumes de saison sautés 



Ballotine de poulet aux champignons - Réduction au romarin -
Pommes de terre grenailles rôties & légumes de saison sautés 


VÉGÉTARIEN


Risotto à la tomate - Fromage de chèvre - Petits légumes & romarin  

DESSERTS

Tiramisu classique  

Chausson aux pommes & raisins - Crème anglaise  

Mousse au chocolat noir - Chantilly 

Panna cotta - Coulis aux fruits rouges 

FORFAITS

1 entrée, 1 poisson ou 1 viande et 1 dessert **CHF 59.-**

1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 poisson ou 1 viande, 1 dessert **CHF 69.-**

1 entrée, 1 poisson, 1 viande et 1 dessert **CHF 89.-**

Menu complet **CHF 99.-**

Pour information, un menu unique doit être choisi par l'ensemble des convives. La seule exception faite repose sur les personnes qui présentent des allergies et intolérances alimentaires et pour lesquelles le chef proposera une alternative en conséquence.

La majorité des mets végétariens peuvent également être déclinés en version végane sur demande..

MENUS ENFANTS



Plat au choix

Cheeseburger de bœuf,
frites & légumes

OU

Finger de volaille,
frites & légumes

OU

Penne au jambon & crème
OU

Penne à la sauce tomate



Dessert

Coupe de glace 2 boules

CHF 20.-

(CHF 23.- avec salade mêlée en entrée)

MENUS INTERVENANTS



Entrée

Salade mêlée



Plat au choix

Viande, frites et légumes

OU

Poisson, frites et légumes

OU

Met végétarien



Dessert

Dessert du jour

OU

Coupe 2 boule glace

CHF 40.-

NOS FORFAITS BOISSONS



Une sélection de vins locaux, mettant à l'honneur un terroir riche en savoir-faire et traditions. S'émerveiller et se voir comblé ne tient aujourd'hui plus qu'à une coupe.

Tarif au 1er janvier 2025 – Prix par personne, TVA & service inclus.
Les tarifs proposés dans cette section n'incluent pas la location des espaces

UN, DEUX, TROIS

Trois verres de vin de la sélection (3dl)

Eaux minérales

Café, thé, infusions

CHF 30.-

QUATRE, CINQ

Cinq verres de vin de la sélection (5dl)

Eaux minérales

Café, thé, infusions

CHF 45.-

0°

Deux Soft drinks, jus de fruits de votre choix

Eaux minérales

Café, thé, infusions

CHF 15.-



Vin Blanc

Chasselas

AOC La Côte | Ecole de Changins | Prangins

Pinot Gris

AOC La Côte | Domaine de Chantemerle | Tartegnin

Chardonnay

Vin de pays Suisse | Ecole de Changins | Nyon

Sauvignon Blanc

AOC Genève | Ecole de Changins | Chouilly

Vin Rouge

Pas de Trois

Vin de pays Suisse | Ecole de Changins

Pinot Noir Vieille Vigne

Grand cru | Domaine La Capitaine | Begnins

Gamaret

AOC La Côte | Ecole de Changins | Gland

Vin Rosé

La Rosière

AOC La Côte | Domaine du Petit Truet | Founex

Œil de Perdrix

AOC La Côte | Domaine de Mont-le-Vieux | Tartegnin

La sélection de vins proposée représente le fruit d'une mûre réflexion, apportant ainsi l'éclat de fraîcheur nécessaire au lâcher prise des invités.



NOS COCKTAILS ET APÉRITIFS

Food et boissons (Tarifs pour **deux heures**)
- REPAS DEBOUT -



Synonymes de partage, les cocktails dinatoires et apéritifs sur-mesure permettent aux convives de déguster avec passion les mets raffinés et de se délecter de vins régionaux.



Met contenant du gluten



Met contenant du lactose



Met végétarien

Tarif au 1er janvier 2025 – Prix par personne, TVA & service inclus.
Les tarifs proposés dans cette section n'incluent pas la location des espaces

Pièces froides

- Caviar d'aubergine 🌾 🥛 🍃
- Guacamole & chips de maïs 🌾 🥛 🍃
- Tartare de légumes marinés 🌾 🥛 🍃
- Tartelette à la mousse de jambon 🌾 🥛
- Canapé mortadella et gorgonzola 🌾 🥛
- Tartare de boeuf 🌾 🥛
- Tartelette à la mousse de saumon 🌾 🥛
- Ceviché de crevette 🌾 🥛
- Tartare de saumon au sésame 🌾 🥛
- Brochette de tomates cerises & mozzarella 🥛
- Mille-feuille de viande séchée et gruyère 🥛
- Wrap au saumon fumé 🌾
- Wrap au poulet curry 🌾
- Wrap aux légumes croquants 🌾 🍃
- Poulpe et pommes de terre 🌾 🥛 🍷

Pièces chaudes

- Quiche Lorraine 🌾 🥛
- Malakoff & lard sec aux herbes 🌾 🥛
- Accra de poisson 🌾 🥛
- Tartare de rillettes de saumon & aneth 🌾 🥛
- Focaccia aux olives & tomates séchées 🌾 🍃
- Nem aux légumes 🌾 🍃
- Tempura de crevette 🌾
- Nem au poulet 🌾
- Brochette de légumes grillés 🍃
- Quiche aux légumes 🌾 🥛 🍃
- Brochette de poulet Yakitori 🍷 🥛 🍷
- Brochette de crevettes & olives 🌾 🥛 🍷

Pièces sucrées

- Mini moelleux au chocolat 🌾 🥛
- Mousse au chocolat 🌾 🥛
- Tiramisu 🌾 🥛
- Panna cotta & coulis fruits rouges 🌾 🥛
- Tartelette au citron 🌾 🥛
- Cheesecake & zeste de citron vert 🌾 🥛
- Mousse mangue & fruit de la passion 🌾 🥛
- Salade de fruits

Grand cocktail

4 pièces froides
6 pièces chaudes
4 pièces sucrées
CHF 40.-

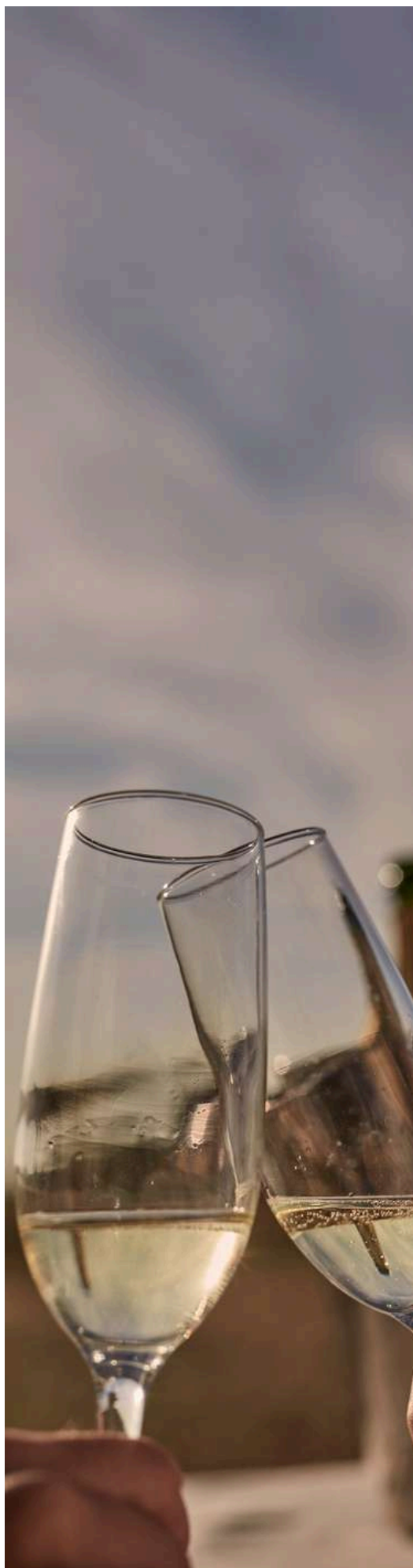
Petit cocktail

2 pièces froides
3 pièces chaudes
2 pièces sucrées
CHF 20.-

Apéritif 3 pièces

CHF 9.-





La Côte

Vin blanc, rosé et rouge de la région

Bières en bouteille

Softs, jus de fruits & eau minérale

-

3 petits fours par personne

Snacks à grignoter

CHF 34.- par personne

(CHF 15.- par heure supplémentaire)

La Barcarolle

Vin blanc mousseux de la région

Vin blanc, rosé et rouge de la région

Bières en bouteille

Softs, jus de fruits & eau minérale

-

3 petits fours par personne

Snacks à grignoter

CHF 44.- par personne

(CHF 20.- par heure supplémentaire)

En Champagne

Champagne Laurent Perrier Brut & Kir Royal

Vin blanc, rosé et rouge de la région

Bières en bouteille

Softs, jus de fruits & eau minérale

-

3 petits fours par personne

Snacks à grignoter

CHF 49.- par personne

(CHF 30.- par heure supplémentaire)

Sans alcool

Softs, jus de fruits & eau minérale

-

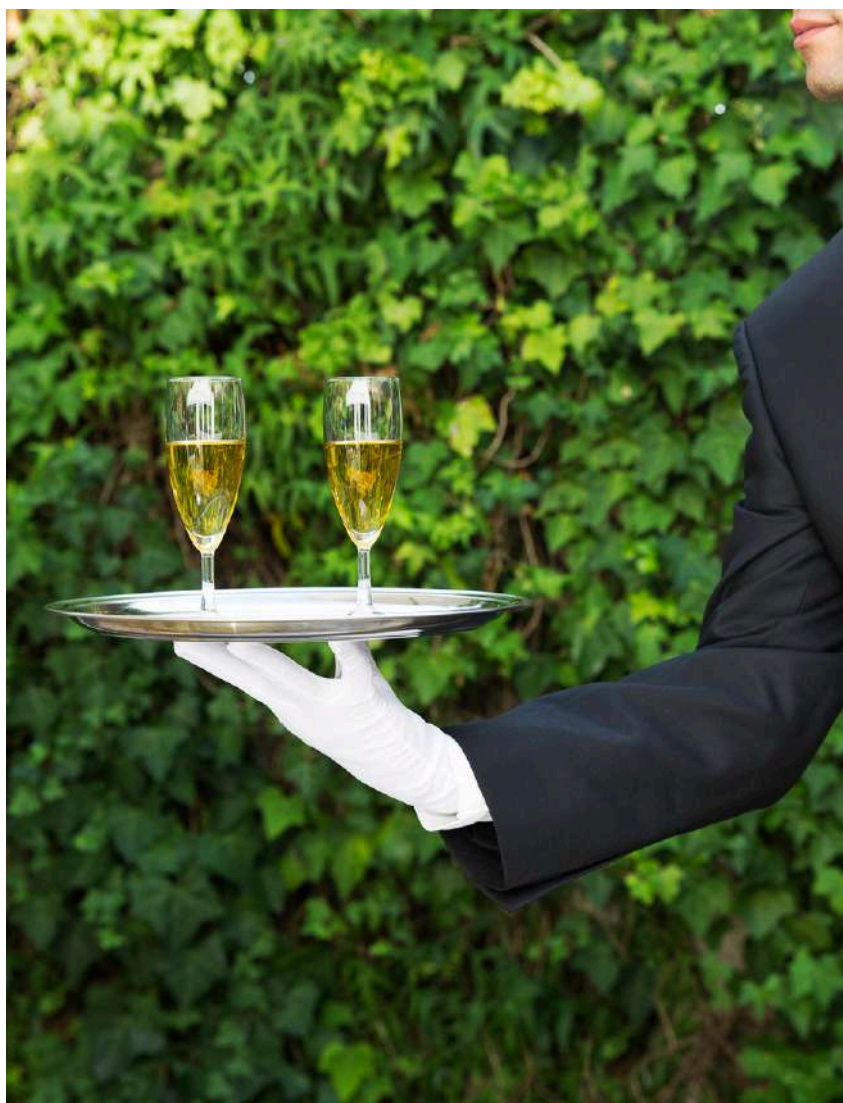
3 petits fours par personne

Snacks à grignoter

CHF 15.- par personne

(CHF 6.- par heure supplémentaire)

LES EXTRAS



Nos petits plus, et prestations venant sublimer votre événement. Parce que toutes les demandes doivent être prises en compte, nous auront toujours un service complémentaire à vous apporter.

Tarif au 1er janvier 2025 – Prix par personne, TVA & service inclus.
Les tarifs n'incluent pas la location des espaces

APRÈS-REPAS

Open Bar (durée de 3H)

Rhum, Gin, Whisky & Vodka
Soft Drinks
Bière en bouteille

CHF 35.-

Piste de danse

CHF 80.-

SERVICE ET SALLE

Service

Service en salle jusqu'à minuit
Après minuit, nous facturons CHF 200.- par heure entamée

Droit de bouchon

Vin suisse : CHF 20.- par bouteille de 75cl
Vin étranger : CHF 25.- par bouteille de 75cl
Champagne : CHF 50.- par bouteille de 75cl

Salle

Nos salons sont équipés d'un système de sonorisation et de vidéo-projection



LES MARIAGES

AU FIL DE L'EAU



FORFAIT GOLD

CHF 229.- par personne

Ce forfait est proposé pour un minimum de 80 adultes.

APÉRITIF

Servi pendant 2 heures :

Vin blanc, rosé & rouge de la région de la Côte

Bières en bouteille

Eaux minérales, soft drinks & jus de fruits

Feuilletés & snacks à grignoter

(CHF12.- par personne par demi-heure supplémentaire)

Ajoutez de la magie en organisant votre apéritif les pieds dans l'eau, au Beach Bar. Tarif de CHF 500.- de l'heure.

DINER

Entrée sous forme de buffet Provence et Méditerranée :

Salade d'antipasti grillés maison

Spirale de tomates & mozzarella di bufala, pistou maison

Gazpacho maison servi frais

Wrap de crevettes aux avocats & aux piquillos

Tartare de saumon au sésame toasté

Filet de rouget mariné au basilic & aux olives

Carpaccio de bœuf au coulis de basilic & copeaux de parmesan

Jambon de Parme en fines tranches & melon de Cavaillon

Grenadin de veau cuit en basse température

Réduction au romarin

Gratin dauphinois & mousseline de petits pois

OU

Ballotine de pintade au four déglacé au Porto

Polenta traditionnelle au chèvre frais

Echalote & ail confit

La pièce montée de votre choix

Pâtissier artisan "La Feuillantine" à Gland



FORFAIT DIAMOND

CHF 265.- par personne

Ce forfait est proposé pour un minimum de 80 adultes.

APÉRITIF

Servi pendant 2 heures :

Prosecco di Valdobbiadene DOC, Spécial Cuvée Zonin

Vin blanc, rosé & rouge de la région de la Côte

Bières en bouteille

Eaux minérales, soft drinks & jus de fruits

Feuilletés & snacks à grignoter

(CHF16.- par personne par demi-heure supplémentaire)

Ajoutez de la magie en organisant votre apéritif les pieds dans l'eau, au Beach Bar. Tarif de CHF 500.- de l'heure.

DINER

Entrée sous forme de buffet Provence et Méditerranée :

Salade d'antipasti grillés maison

Spirale de tomates & mozzarella di bufala, pistou maison

Gazpacho maison servi frais

Wrap de crevettes aux avocats & aux piquillos

Tartare de saumon au sésame toasté

Filet de rouget mariné au basilic & aux olives

Carpaccio de bœuf au coulis de basilic & copeaux de parmesan

Jambon de Parme en fines tranches & melon de Cavaillon

Filet de bœuf sauté au poivre de Sichuan

Essence à base de Dézaley rouge

Pommes grenailles en brochette & caviar d'aubergine

OU

Poitrine de canette cuite en basse température

Sauce réduite à la fève de tonka

Tarte fine aux légumes d'été

Buffet de fromages, pain rustique & chutney maison

La pièce montée de votre choix

Pâtissier artisan "La Feuillantine" à Gland



FORFAIT PLATINIUM

CHF 309.- par personne

Ce forfait est proposé pour un minimum de 80 adultes.

APÉRITIF

Servi pendant 2 heures :

Champagne Laurent Perrier Brut
Vin blanc, rosé & rouge de la région de la Côte
Bières en bouteille
Eaux minérales, soft drinks & jus de fruits
3 canapés fait maison par personne
Feuilletés & snacks à grignoter

(CHF20.- par personne par demi-heure supplémentaire)

Ajoutez de la magie en organisant votre apéritif les pieds dans l'eau, au Beach Bar. Tarif de CHF 500.- de l'heure.

DINER

Entrée sous forme de buffet Provence et Méditerranée :

Salade d'antipasti grillés maison
Spirale de tomates & mozzarella di bufala, pistou maison
Gazpacho maison servi frais
Wrap de crevettes aux avocats & aux piquillos
Tartare de saumon au sésame toasté
Filet de rouget mariné au basilic & aux olives
Carpaccio de bœuf au coulis de basilic & copeaux de parmesan
Jambon de Parme en fines tranches & melon de Cavaillon

Filet mignon de veau suisse aux morilles
Risotto Arborio au Pinot Grigio
Pont-neuf de carottes glacées bicolore

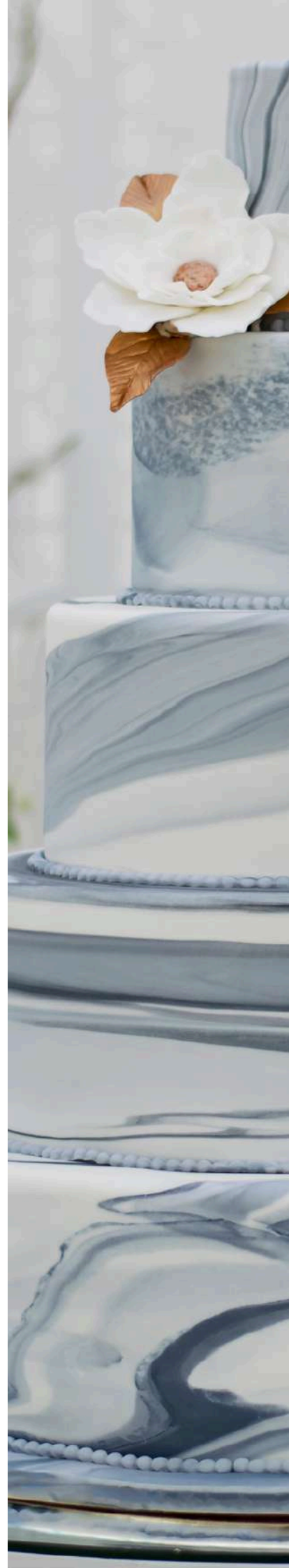
OU

Cœur de filet de bœuf Rossini & sauce Périgueux
Pommes Dauphine classiques
Brochette d'artichaut confit au four

Buffet de fromages, pain rustique & chutney maison

La pièce montée de votre choix
Pâtissier artisan "La Feuillantine" à Gland

Mignardises



Tous nos forfaits incluent



Boissons

Vin blanc et rouge à discrétion
Eau minérale et soft drinks à volonté
Une coupe de Champagne Delamotte Brut
par convive avec la pièce montée
1 café / thé par convive

Open bar & piste de danse

Nous installons un bar et une piste de danse
pour que vous puissiez célébrer et profiter
Long Drinks à volonté : Rhum, Gin, Whisky et
Vodka, y compris les accompagnements

Nappage & housses

Les chaises seront recouvertes d'une housse
de couleur blanche, les nappes et serviettes
seront de couleur blanche

Menus

Impression de vos menus sur table

Service & salle

Salles privatisées en fonction du nombre
d'invités
Installation et débarrassage de la salle
Service en salle jusqu'à minuit
Après minuit, nous facturons CHF 200.- par
heure entamée

Suite nuptiale

Nous avons le plaisir de mettre à disposition
notre suite nuptiale aux mariés le jour du
mariage ainsi que la veille

Tous nos forfaits incluent



Dégustation de menus

Les futurs mariés sont invités à venir déguster le repas de mariage à deux Sur réservation et au moins 30 jours avant la date de l'événement.

Prix du menu supplémentaire : CHF80.- par personne

Terrasse et Parc

Pendant votre soirée de mariage, vos convives auront accès à la terrasse privative appartenant à la salle de réception ainsi qu'au parc plongeant dans le Léman

Parking

Nous disposons d'un parking gratuit d'environ 90 places

Décoration (non-incluse dans le forfait)

Nous interdisons les bougies non protégées, vapeur, fumée... Tout collage ou suspension aux murs doit être approuvé par l'établissement

Spécificités alimentaires

Nous sommes à votre écoute et heureux de créer un menu personnalisé pour d'éventuelles restrictions alimentaires de vos convives

Les menus que nous proposons sont à titre indicatif. Nous sommes à votre écoute pour personnaliser votre menu selon vos désirs. (Sous réserve de plus-values)

Informations complémentaires



Enfants

Selon vos désirs, nous adapterons la quantité servie de nos menus à l'âge des enfants.

Jusqu'à 12 ans révolus, profitez des prix suivants par rapport à nos forfaits :

F. Gold : CHF 77.- avec eau / soft drinks

F. Diamond : CHF 88.- , avec eau / soft drinks

F. Platinum : CHF 99.-, avec eau / soft drinks et mignardises

Pour le divertissement des enfants, nous pouvons mettre en place un coin cinéma avec chaises et écran géant. Nous vous laissons le soin d'organiser le média pour diffuser les films (ordinateur, iPad, etc.)

Droit de bouchon

Vin suisse : CHF 20.- par bouteille de 75cl

Vin étranger : CHF 25.- par bouteille de 75cl

Champagne : CHF 50.- par bouteille de 75cl

Merci de nous livrer la marchandise au moins 3 jours avant la manifestation.

Cocktails

Pour l'open-bar et pour votre apéritif, ajoutez des Caipirinhas et Mojitos à **CHF 75.-** par litre (prix à titre indicatif)

Cérémonie au bord de l'eau

Cérémonie Laïque : CHF 2500.-

Location du Beach Bar

Le Beach Bar est disponible à la location pour votre apéritif au tarif de CHF 500.- de l'heure

LES PRESTATAIRES

Les prestataires proposés sont des partenaires de confiance et susceptibles de répondre à vos besoins. Cette liste vous est fournie à titre indicative, rien ne vous oblige à les choisir.

PHOTOGRAPHES & VIDÉASTES

Tony Kunz

contact@tlook.ch

0041 79 688 02 19

Route de Bellevue 3. 1803 Chardonne

Story Of Your Day

www.storyofyourday.com

Mario Abreu Photographer

marioabreu.info@gmail.com

0041 78 616 26 96

1815 Clarens

Fabien Deletraz

hello@fabiendeletraz.com

0041 78 768 30 35

1800 Vevey

ANIMATIONS

Melody Dance

0041 79 776 01 21

info@melodydance.ch

1018 Lausanne, Route du Châtelard

DJEREM

0041 79 293 16 88

dj@djerem.com

U Events (Umberto Lillo)

0041 79 381 03 25

info@u-events.ch

Avenue du Grey 44. 1004 Lausanne



DECORATION

Rêve de Priscilia

0041 21 731 10 46

info@revedepriscilia.ch

1052 Le Mont-sur-Lausanne

Noc Event

0041 79 636 42 37

info@noc-event.ch

Route du manège 60. 1950 Sion

FLEURISTE

Bissat Fleurs

info@bissatsa.ch

022 364 36 13

Rte de l'Etraz 51. 1267 Vich

Aux fleurs de Camille

info@auxfleursdecamille.ch

+41 79 953 28 27

Route du lac 21. 1025 Denges

Les Créations de Marion

info@lescreationsdemarion.ch

077 405 15 29

1196 Gland

CADEAUX INVITÉS

L'Artisane Candle

0078 208 35 13

lartisanecandle@gmail.com

@lartisanecandle (Instagram)

PHOTOBOOTH

Lumiboo

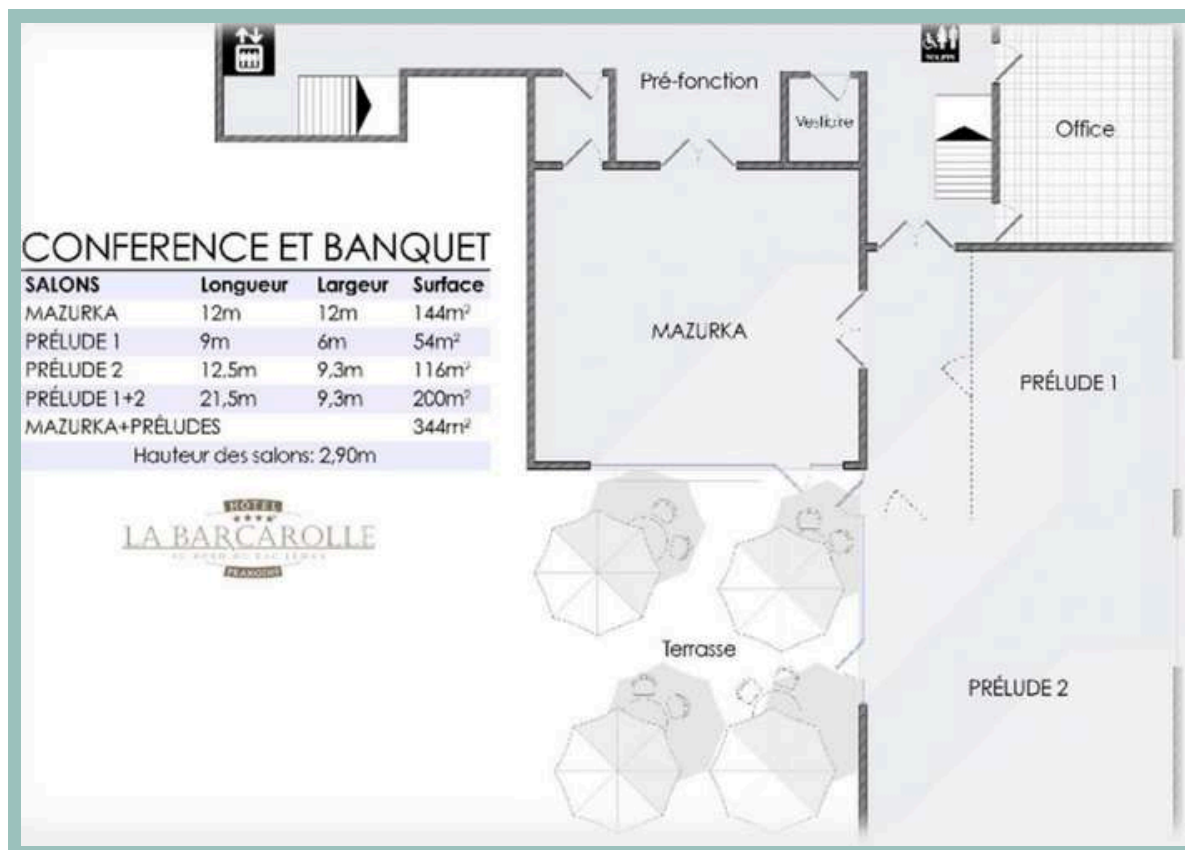
0041 77 465 23 55

hello@lumiboo.ch

1024 Ecublens, Ch. de Verney 2



Plan des salons événementiels & capacités







CAPACITÉ DES SALONS

Noms des salons	Surface m2	Cocktail	Banquet	Fer à cheval	Ecole	Théâtre
Prélude 1	54	40	-	15	30	40
Prélude 2	116	100	90	30	70	100
Prélude 1&2	200	200	180	50	140	200
Mazurka	144	140	120	30	80	140
P1 & P2 & Mazurka	344	340	300	-	-	-
Scherzo	28	Boardroom : 10 pax				

Informations complémentaires



-  **Parking** : capacité de 90 places, gratuit pour les invités
-  **Suite nuptiale** : offerte pour les mariés la veille et le jour J
-  **Salons privés** : et leurs terrasses respectives
-  **Cérémonie** : au bord du lac

HOTEL
★★★★
LA BARCAROLLE
LAKE GENEVA - PRANGINS



Live the
Leman Dream

