

*BROCHURE BANQUETS
& SÉMINAIRES*

SALLES DE CONFÉRENCE & BANQUET



SALON 4 SAISONS
260m²



SALON GRIS
70m²



SALON VERT

20m²

SALON OR

45m²



SALON RIVIERA

155m²





*SALON LAVAUX
& DÉZALEY*

55+50m²

SALON CHABLAIS

40m²










RESTAURANT 45

TERRASSE



CAPACITÉ MAXIMALE DES SALLES

Salon	 Cocktail	 Banquets	 Cabaret (6p)	 École	 U	 Bloc	 Théâtre	Surface
4 Saisons	300	200	98	120	70	54	250	260m ²
Riviera*	120	-	60	100	44	40	120	155m ²
Gris	50	40	24	36	21	24	50	70m ²
Vert	10	10	-	6	9	10	12	20m ²
Or	40	30	12	18	15	18	25	45m ²
Lavaux*	-	-	18	30	27	24	40	55m ²
Dézaley*	-	-	18	24	27	24	30	50m ²
Chablais*	-	-	6	18	15	12	20	40m ²

* Salon sans lumière naturelle

N.b.: La location du salon 4 Saisons est incluse dans le forfait séminaire pour tout groupe de plus de 50 personnes, en dessous de ce nombre une location de CHF 1'000.-/jour sera facturée.

Toutes nos salles de séminaires sont climatisées.

FORFAITS SÉMINAIRES

La salle de conférence avec son équipement de base	Un flipchart, un beamer et un écran Tables et chaises de conférence Sous-mains, bloc-notes et crayons Téléphone (hors communication) WIFI
Eaux minérales	Dans la salle plénière
Déjeuner d'affaire	Un menu à 3 plats ou un buffet (dès 30 personnes) avec eau minérale et café
Pauses-café	Le matin et l'après-midi, comprenant thé, café, jus de fruits, corbeille de fruits accompagnée de viennoiseries (matin) ou d'un assortiment de gâteaux (après-midi)

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

PRIX

Salon	1/2 journée	Journée	Exposition / Jour
4 Saisons	CHF 600	CHF 1'000	CHF 2'000
Riviera*	CHF 400	CHF 600	CHF 1'000
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
Dézaley*	CHF 250	CHF 400	CHF 500
Chablais*	CHF 250	CHF 400	CHF 500

LOCATION DE MATÉRIEL SUPPLÉMENTAIRE

Sonorisation de base du salon 4 Saisons 2 micros à main (et 1 micro-cravate)	CHF 500.-
Sonorisation à la demande 2 micros à main à disposition	CHF 200.-
Podium 2m x 1m et 40cm de hauteur	CHF 50.-
Ordinateur portable	CHF 100.-
Beamer et écran	CHF 100.-
Ecran 2m/1.5m (seul)	CHF 30.-
Lecteur DVD	CHF 50.-
TV	CHF 120.-
Pointeur laser	CHF 20.-
Flipchart, blocs et marqueurs	CHF 20.-
Pinboard	CHF 50.-
Photocopie par copie	CHF 0.40
Connexion internet ADSL par jour/location	CHF 25.-
Connexion Wifi	Gratuit

Autres équipements sur demande
Assistance technique sur demande

AUTRES PRESTATIONS

DÉCORATIONS FLORALES Arrangements de fleurs coupées

Pour vos tables de cocktails: arrangement simple	dès CHF 15.-/pièce
Pour vos tables de banquets: centre de table	dès CHF 60.-/pièce

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

CONDITIONS GÉNÉRALES

Ces conditions générales de vente forment une partie intégrante de contrat d'événement fourni au client pour approbation et signature. Le contrat peut être modifié uniquement selon accord écrit entre les deux parties. Les conditions générales du client ne sont pas applicables.

CONDITION D'ANNULATION DES CHAMBRES

Annulation	Pénalité
Jusqu'à 180 jours avant la date d'arrivée.	Toutes les nuitées peuvent être annulées sans frais.
Jusqu'à 90 jours avant la date d'arrivée.	20 % des nuitées peuvent être annulées sans frais. Au-delà de la limite mentionnée, une pénalité de 25% du total estimé sera facturée.
Jusqu'à 60 jours avant la date d'arrivée.	15 % des nuitées peuvent être annulées sans frais. Au-delà de la limite mentionnée, une pénalité de 50% du total estimé sera facturée.
Jusqu'à 30 jours avant la date d'arrivée.	10 % des nuitées peuvent être annulées sans frais. Au-delà de la limite mentionnée, une pénalité de 75% du total estimé sera facturée.
72 heures avant la date d'arrivée.	Maximum 3 nuitées peuvent être annulées sans frais. Au-delà de la limite mentionnée, une pénalité de 100% du total estimé sera facturée.

NO SHOW

Les no-shows et annulations tardives (72 heures avant l'arrivée) seront facturés à 100% du prix du séjour.

CONDITION DE RELOGEMENT

L'hôtel se porte garant, s'il n'est pas en mesure de fournir les chambres, de mettre à la disposition des clients des chambres de qualité similaire ou supérieure.

CONDITION D'ANNULATION BANQUET ET SÉMINAIRE

Les annulations reçues moins de 72 heures avant l'arrivée seront facturées à 100 % du total estimé. Si le nombre réel de participant excède le nombre prévu, l'hôtel fera de son mieux afin de servir les invités supplémentaires (dans la mesure du possible). La facture finale inclura une charge pour les invités supplémentaires.

Annulation	Pénalité
Jusqu'à 90 jours avant la date d'arrivée.	La totalité de l'évènement peut être annulée sans frais.
Jusqu'à 60 jours avant la date d'arrivée.	30 % du nombre de participants peut être annulé sans frais. Au-delà de la limite mentionnée, une pénalité de 50% du total estimé sera facturée.
Jusqu'à 30 jours avant la date d'arrivée.	20 % du nombre de participants peut être annulé sans frais. Au-delà de la limite mentionnée, une pénalité de 75% du total estimé sera facturée.
72 heures avant la date d'arrivée.	5 % du nombre de participant peut être annulé sans frais. Au-delà de la limite mentionnée, une pénalité de 100% du total estimé sera facturée.

DISPOSITION DES SALLES DE RÉUNION, BANQUET ET SÉMINAIRE

Les salles sont mises à disposition des clients aux horaires mentionnés dans le présent contrat. Les salles doivent être libérées dans un délai d'une heure dès la fin de l'évènement. Le Grand Hôtel Suisse-Majestic se réserve le droit exclusif d'allouer les salles de réunions, d'évènements et les espaces de banquets. L'attribution des salles est faite selon le nombre attendu de participants. L'hôtel se réserve le droit de changer l'attribution après en avoir informé le client. L'attribution sera faite selon les besoins du groupe comme mentionné dans ce contrat. En cas de changement de mise en place demandé par le client moins de 24 heures avant l'évènement, l'hôtel facturera des frais de changements à un montant forfaitaire de CHF 500.-.

CHOIX DE MENUS

Le choix des menus doit nous être confirmé par écrit au plus tard quatorze jours avant l'évènement. Passé ce délai, l'hôtel se réserve le droit de faire choisir les menus par son chef exécutif. En outre, le service d'étage, le bar et le restaurant ne livrent pas de commandes aux salles de conférences.

ÉVÈNEMENTS MUSICAUX ET NUISANCES SONORES

En cas de prestation musicale, Le Grand Hôtel Suisse-Majestic doit être prévenu par écrit au plus tard quatorze jours avant l'évènement. L'animation musicale doit s'arrêter à minuit. Des prolongations sont possibles du lundi au jeudi inclus et le dimanche jusqu'à 1h00. Prolongation possible le vendredi et samedi sur demande jusqu'à 2h00 et jusqu'à 4h00 si une annonce préalable à été faite via Sécurité Riviera et si un service de sécurité privé reconnu est prévu de minuit à 4h00. La musique diffusée ne doit pas dépasser 93 dB. A partir de minuit, des frais de nuit de CHF 250.- par heure seront facturés en supplément.

REPAS POUR PRESTATAIRES ET MUSICIENS

Les repas pris dans notre restaurant par des prestataires ou des musiciens seront facturés sur la facture globale de l'évènement.

PERSONNEL SUPPLÉMENTAIRE À LA DEMANDE DE L'ORGANISATEUR

CHF 45.-/employé par heure.

AFFICHES ET DÉCORATION

Des affiches, documents et décorations ne peuvent pas être affichés sur les murs, les portes ou les fenêtres des salles, à moins que l'hôtel ne l'ait accepté par écrit.

Les affiches et autres documents doivent être placés tel que:

- La sécurité des individus ne soit pas mise en danger
- La visibilité des panneaux indiquant les sorties de secours ne soit pas entravée
- Les lumières de sécurité ne soient pas cachées ou rendues inefficaces
- Les sorties de secours ne soient ni fermées ou entravées
- Les systèmes de détection et d'extinction d'incendies ne soient pas cachés, ni leur efficacité ou leur accès réduit

RESPONSABILITÉ

Le Grand Hôtel Suisse-Majestic décline toute responsabilité quant aux pertes que l'organisateur, ses invités ou collaborateurs pourraient subir durant leur séjour.

SÉCURITÉ

Selon la nature de l'évènement, le Grand Hôtel Suisse-Majestic peut exiger l'engagement d'un agent de sécurité aux frais du client.

DOMMAGE

Tout dommage causé sera facturé. Nous ferons un état des lieux avant l'arrivée et après le départ des clients et nous vous informerons d'éventuels dégâts occasionnés lors du séjour de vos participants.

FORCE MAJEURE

Si l'une des parties ne peut pas exécuter cet accord pour cause de catastrophe naturelle, guerre, réglementation gouvernementale, désastre, grève, agitation civile, restriction des moyens de transport (empêchant 25 % ou plus des délégués d'assister à votre conférence) qui rendent illégal ou impossible de fournir les services nécessaires ou de tenir une conférence, l'accord peut être résilié par écrit à condition que la raison donnée soit valable en Suisse ou dans un des pays limitrophes et arrive 30 jours avant la date à partir de laquelle les premiers membres du groupe doivent arriver.

LIEU DE JURIDICTION

L'accord entre en vigueur et sera exécuté à Montreux en Suisse et doit être interprété conformément aux lois suisses. Le lieu de juridiction est l'endroit où le Grand Hôtel Suisse-Majestic est localisé.

ARRHES ET PAIEMENTS

180 jours avant l'arrivée	10% du montant total estimé
90 jours avant l'arrivée	30% du montant total estimé
30 jours avant l'arrivée	50% du montant total estimé

La facture finale sera envoyée après la fin de l'évènement. Le paiement du solde final doit être effectué dans les 10 jours de la date de facture. Pour tout paiement effectué plus de 30 jours après la date de la facture, des frais administratifs seront facturés à un taux annuel de 5 % du montant total dû. Les tarifs cités dans le contrat incluent la TVA qui est actuellement en vigueur. En cas d'augmentation du taux de TVA après la conclusion du contrat, le montant supplémentaire sera à la charge du client.

CUISINE & BOISSONS

PRINTEMPS / ÉTÉ
2018

APÉRITIFS & COCKTAILS

LAVAUX

Vins blanc et rouge du pays, bière, jus de fruits, eaux minérales.

Forfait pour 1 heure CHF 22.-/personne

Par ½ heure supplémentaire CHF 6.-/personne

FESTIVAL

Punch aux fruits avec et sans alcool, bière, jus de fruits, eaux minérales.

Forfait pour 1 heure CHF 20.-/personne

Par ½ heure supplémentaire CHF 5.-/personne

TRADITION

Vins blanc et rouge, sélection d'apéritifs traditionnels, bière, jus de fruits, eaux minérales.

Forfait pour 1 heure CHF 35.-/personne

Par ½ heure supplémentaire CHF 8.-/personne

CHAMPENOIS

Notre sélection de Champagne, Kir Royal, jus de fruits et eaux minérales.

Forfait pour 1 heure CHF 35.-/personne

Par ½ heure supplémentaire CHF 8.-/personne

OPEN BAR

Vins blanc et rouge, bière, sélection d'apéritif, whisky, gin, vodka, rhum, jus de fruits, eaux minérale.

Forfait pour 1 heure CHF 39.-/personne

Par ½ heure supplémentaire CHF 8.-/personne

SANS ALCOOL

Sodas, jus de fruits et eaux minérales

Forfait pour 1 heure CHF 12.-/personne

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

BOISSONS À LA CONSOMMATION

Jus de fruits	CHF 6.-/verre	Rhum	CHF 12.-/verre
Eaux minérales 50cl	CHF 6.-/btle	Long Drinks avec: Gin, Vodka, Rhum ou Whisky	CHF 15.-/verre
Sodas	CHF 7.-/btle	Digestifs: eaux de vie, grappa, limoncello, liqueurs	CHF 12.-/verre
Bières	CHF 7.-/btle	Cognac, Armagnac, Calvados VSOP	CHF 13.-/verre
Apéritifs traditionnels: vermouth, anisés, porto...	CHF 8.-/verre	Cocktail Mojito, Caipirinha	CHF 17.-/verre
Whisky	CHF 12.-/verre	Champagne Pommery Brut Apanage	CHF 16.-/verre
Whiskies de luxe	CHF 15.-/verre		
Gin	CHF 12.-/verre		
Vodka	CHF 12.-/verre		

SÉLECTION DE VINS

VINS BLANCS SUISSES

CANTON DE VAUD

Chardonnay, Domaine des Evouettes, Grognoz Frères et Fils	CHF 45.–
Epeses, Les Chapelles, J. Vogel	CHF 47.–
Pinot blanc, Maison du Moulin, Réverolle	CHF 50.–
Saint-Saphorin, Planète de Château de Glérolles	CHF 51.–
Aigle, Les Murailles, H. Badoux	CHF 54.–
Villeneuve, Les Terreaux, Grognoz Frères et Fils, Sélection Suisse-Majestic MAGNUM	CHF 80.–

VINS ROUGES SUISSES

CANTON DE VAUD

Château des Crêtes, Cave Vevey-Montreux	CHF 36.–
Salvagnin, Eminence, H. Badoux	CHF 39.–
Clos du Château, Barrique, C. Bonvin & Fils	CHF 57.–
Merlot, Domaine de la Pierre Latine, P. Gex	CHF 79.–
Villeneuve Pinot noir, Grognoz Frères et Fils, Sélection Suisse-Majestic MAGNUM	CHF 90.–

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.–
Cornalin, Grognoz Frères et Fils	CHF 56.–

VINS FRANÇAIS-ROUGES

Château Cambon La Pelouse, Haut-Médoc, Cru Bourgeois, 2006	CHF 67.–
Château Clauzet, St-Estèphe, 2009	CHF 76.–
Château d'Aiguilhe, 2009	CHF 110.–
Château Pibran, 2009	CHF 107.–
Château Seguin, 2009	CHF 130.–
Château Seguin, 2009 MAGNUM	CHF 260.–

CHAMPAGNES

Pommery Brut Apanage	CHF 110.–
Pommery Brut Apanage MAGNUM	CHF 200.–
Pommery Rosé Apanage	CHF 140.–

DROIT DE BOUCHON par bouteille

Vin suisse	CHF 20.–
Vin étranger	CHF 30.–
Champagne	CHF 50.–

Notre carte des vins complète est disponible sur demande.
Les quantités et la disponibilité de ces vins sont soumises à condition.

FORFAITS BOISSONS

Incluant vins suisses et eaux minérales	2 dl de vin	3dl de vin	5dl de vin
Sélection du moment	CHF 15.–	CHF 20.–	CHF 33.–
Suisse-Majestic Chasselas et Pinot Noir	CHF 18.–	CHF 25.–	CHF 38.–
Grand Cru Sélectionné par notre sommelier	CHF 24.–	CHF 33.–	CHF 49.–

AMUSE-BOUCHES

A LA CARTE Minimum de commande de 10 personnes soit 120 pièces

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

La variation de 6 pièces froides et 3 pièces chaudes +3 pièces sucrées au choix
 La variation de 9 pièces froides et 6 pièces chaudes +3 pièces sucrées au choix
 La variation de 12 pièces froides et 8 pièces chaudes +5 pièces sucrées au choix

dès CHF 35.-

dès CHF 55.-

dès CHF 75.-

AMUSE-BOUCHES FROIDS

Le Clouet Roulé jambon de parme et pain de mie, beurre moutardé
 Maki de thon grillé
 Maki de quinoa, avocat et légumes croquants
 Tartare de boeuf Majestic
 Cannelloni de courgettes grilles et fromage frais
 Tartare de truite fumée, pomme verte et céleri
 Mini blinis et coeur de saumon fumé, tzatziki
 Tartare de melon et fraise au vinaigre balsamique
 Crème d'avocat acidulée, chips de maïs
 Petit rouleau de viande séchée au foie gras, chutney tomate-ananas supp. CHF 2.-/pièce

AMUSE-BOUCHES CHAUDS

Filet de perche en tempura, sauce tartare épicée
 Pojarski de volaille, mousseline de céleri truffée
 Kefta de volaille
 Aileron de poulet rôti, sauce barbecue
 Mini pizza Margherita
 Empanada de boeuf épicé
 Arranchini de saucisson vaudois
 St-Jacques poêlées, endive rouge braisée à l'orange supp. CHF 2.-/pièce

LIVE-COOKING supplément CHF 12.-/personne

Cheeseburger maison, pommes wedge
 Risotto de courgettes et chèvre frais
 Risotto à la roquette, jambon de Parme et huile de truffe
 Tartare de boeuf Majestic
 Tartare de thon au gingembre confit
 Barbecue et grillades de bœuf, volaille, crevettes et saucisses de la région (en fonction de la météo)

NOS DOUCEURS

Éclair à la vanille
 Crème pralinée et éclats de noisettes caramélisées
 Biscuit aux deux chocolats
 Verrine mousse vanille-framboise
 Mousse au fruit de la passion
 Tartelette au citron meringuée
 Sucette truffée chocolat

FORFAITS AMUSE-BOUCHES

VAUDOIS

Sélection de feuilletés salés et de ramequins (4 pièces par personne)

CHF 8.-/personne

LAVAUX

Sélection de fromages et charcuteries suisses avec pains, feuilletés salés

CHF 12.-/personne

FESTIVAL

Poulet Yakitori au miel et soja, brochette de tomate et mozzarella, tartare de loup de mer et vodka orange (5 pièces par personne)

CHF 15.-/personne

TRADITION

Trio de finger (saumon fumé, jambon de parme, chèvre frais), pic de viande séchée, Parmesan au balsamique (7 pièces par personne)

CHF 19.-/personne

NOUS POUVONS AGREMENTER VOTRE FORFAIT AVEC LES PROPOSITIONS SUIVANTES

Corbeille de légumes (choix de légumes frais coupés avec trio de sauces)

Plateau du fromager

Plateau du campagnard (charcuterie et fromage)

Prix selon nombre de personne

PAINS SURPRISES

Pain végétarien ou Pain Majestic

CHF 75.-/pièce

VARIATION DE MINI-SANDWICH

Fromage

Tomate-mozzarella

Mousse de thon et maïs

Jambon cru

Salami

Viande séchée

Légumes grillés

CHF 4.-/sandwich

PAUSES - CAFÉ

PAUSE-CAFÉ MAJESTIC

Thé, café, jus de fruits, corbeille de fruits accompagnée de viennoiseries (matin) ou d'un assortiment de gâteaux (après-midi)

CHF 10.-/personne

PAUSE-CAFÉ FORME

Thé, café, sélection de jus de fruits frais, salade de fruits, birchermuesli

CHF 12.-/personne

PAUSE-CAFÉ FRESH

Thé, café, jus de fruits, soft drinks et assortiment de gâteaux

CHF 14.-/personne

MENUS DÉJEUNERS D'AFFAIRES

Choisissez un plat dans chaque catégorie identique pour tout le groupe

ENTRÉES

Gaspacho andalou, toast grillé
Salade niçoise au thon grillé
Salade grecque
Antipasti Riviera
Céviche de truite du lac, roquette et pain grillé
Tartelette aux côtes de blettes
Bavarois de tomates et basilic
Croustillants de champignons et crème de Porto
Carpaccio de tomates, mesclun et copeaux de pecorino

PLATS PRINCIPAUX

Brochette de poulet marinée, légumes de saison
Travers de porc laqué au miel et quatre épices
Tataki de bœuf à la coriandre, riz parfumé
Filet d'agneau rôti à la Provençale, tombée d'épinards et farcie niçois
Filet de daurade, fine ratatouille et brochette de pommes
Brochettes de gambas à la citronnelle
Loup de mer poêlé, caviar de fenouil et carottes fane
Pavé de saumon grille, vierge de courgette et piguillos

DESSERTS

Tartelette chocolat blanc, jus citron vert
Mille feuilles, crème légère vanille
Mousse fruits rouges, sorbet framboise
Dôme au chocolat "Majestic", praline et feuillantine
Crème brûlée vanille
Salade de fruits rouge nature, sorbet abricot
Meringues, crème

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

MENU DIETETIQUE

ENTRÉES

Salade de pastèque et melon au basilic et éclat de chèvre (Sans gluten, végétarien)	CHF 18.-
Tartare de tomates et fraises, jus de roquette et tuile de parmesan (Sans gluten, végétarien)	CHF 21.-
Taboulé de boulghour, légumes croquants (Sans gluten, végétalien)	CHF 19.-

PLATS PRINCIPAUX

Papillote transparente aux légumes d'été et citron confit (Sans gluten, végétarien)	CHF 21.-
Dos de cabillaud poché, bouillon chinois et riz jasmin (Sans gluten, végétarien)	CHF 32.-
Poisson du lac effiloché et son minestrone (Sans gluten, végétarien)	CHF 28.-
Maki végétarien au quinoa (Sans gluten, végétarien, végétalien)	CHF 26.-

MENUS DE BANQUETS

Merci de choisir un plat de chaque categorie pour tout le groupe (minimum 3 plats)

ENTRÉES FROIDES

Antipasti Riviera	CHF 21.-
Salade grecque	CHF 19.-
Salade niçoise et thon grillé	CHF 22.-
Crabe d'Alaska, crémeux d'avocat et épices mexicaine	CHF 22.-
Céviche de poisson du lac, légume croquants	CHF 21.-
Pressé de foie gras aux artichauts confits, toast de campagne grillé et gelé de groseille	CHF 28.-
Tartare de tomate de Sicile et fraises, jus de roquette	CHF 19.-
Carpaccio de melon, brisure de mozzarella et basilic frais	CHF 19.-
Salade gourmande «Majestic»	CHF 39.-
Carpaccio de bœuf, salsa verde et copeaux de parmesan	CHF 28.-

ENTRÉES CHAUDES

Croustillant de gambas au gingembre, tartare de chou fleur	CHF 22.-
Risotto de lard sec et crémeux d'épinards	CHF 19.-
Tartelette aux blettes et pécorino	CHF 21.-

PLATS PRINCIPAUX

Filet de boeuf grillé, sauce aux girolles et pommes de terre fondantes	CHF 44.-
Brochettes de poulet mariné au thym, polenta crémeuse	CHF 36.-
Suprême de pintade farcie aux champignons, blettes sautées	CHF 38.-
Filet de veau rôti, gremolata et petits farcis niçois	CHF 39.-
Burger « Majestic » rustique pomme de terre country	CHF 37.-
Omble chevalier, pulpe d'épinards et navets confits	CHF 36.-
Filet de daurade aux citrons confits, fine ratatouille niçoise	CHF 34.-
Filet de Loup de mer à la tapenade, rondini farcis	CHF 34.-
Pavé de sandre poêlé, caviar d'aubergine fumé	CHF 36.-

Trio de fromages sur assiette	CHF 12.-
-------------------------------	----------

DESSERTS

Tartelettes de fraises, glace vanille	CHF 21.-
Meringues, crème double et fruits rouges	CHF 21.-
Tartelettes crème 45%, chantilly et ses fruits	CHF 18.-
Entremet abricot-framboise, tuile craquante	CHF 18.-
Salade de fruits frais, sirop aux agrumes	CHF 16.-
Macaron café, glace chocolat	CHF 18.-

INFO

Tous nos menus incluent café et mignardises

BUFFETS DÉJEUNER D'AFFAIRES

BUFFET SUISSE

ENTRÉES

Corbeille de salade de la plaine du Rhône
Salade de cervelas et vieux gruyère
Laitue de Morges et lardons
Assortiment de charcuteries suisses, Malakoff de Bursins
Salade de féra mi-fumé et rampon
Quiche poireaux et jambon du Valais

PLATS PRINCIPAUX

Option 1: Macaroni du chalet (plat inclus pour les végétariens)
Option 2: Légumes verts et laitue braisée
Option 3: Raclette du Val de Bagne
Option 4: Emincé de veau à la zurichoise, rösti doré
Option 5: Féra du Lac poêlé

FROMAGE

Buffet de fromages suisses (supplément CHF 10.-/personne)

DESSERT & CAFÉ

Buffet de desserts
Café et mignardises

BUFFET FRANCE

ENTRÉES

Légumes à la grecque
Salade César
Salade Piémontaise
Salade de haricot et dinde fumée
Saumon fumé et blinis
Quiche Lorraine
Carpaccio d'avocats et cocktail de crevettes
Tapenade noire et toast rustique

PLATS PRINCIPAUX

Penne au pistou (plat inclus pour les végétariens)
Option 1: Pièce de bœuf rôtie aux herbes
Option 2: Poisson de Méditerranée entier flambé au Pastis
Option 3: Poulet « patte noire » rôti
Option 4: Pommes de terre grenailles au romarin et haricots verts

FROMAGE

Buffet de fromages français (supplément CHF 8.-/personne)

DESSERT & CAFÉ

Buffet de desserts
Café et mignardises

BUFFET ITALIE**ENTRÉES**

Salade de roquette, parmesan et bresaola
Carpaccio de boeuf et salsa verte
Vitello tonnato
Insalata di salmone
Antipasti
Salade de melon avec tomates et mozarelle
Salade de fusilli, crevettes et tomates confites
Mozzarella di Buffala et tomates de Sicile
Crème de tomates fraiche et basilic

PLATS PRINCIPAUX

Agnolotti à la sicilienne (plat inclus pour les végétariens)
Picata à la milanaise
Option 1: Risotto de fruits de mer
Option 2: Panini aux tomates et épinards
Option 3: Filet de dorade au pesto et roquette

FROMAGE

Buffet de fromages italiens (supplément CHF 8.-/personne)

DESSERT & CAFÉ

Buffet de desserts
Café et mignardises

BUFFET GRECQUE & ORIENTAL**ENTRÉES**

Saumon au yaourt et miel
Salade grecque
Taboulé à la menthe et tomates fraîches
Mechouai avec poivrons grillés
Mezze: Tarama, hummus, tzatziki, melitzana, pain pita et falafel
Pain d'orge à la tomate râpé et origan
Salade de chou-fleur et carottes

PLATS PRINCIPAUX

Option 1: Couscous aux légumes (plat inclus pour les végétariens)
Option 2: Riz à l'égyptienne
Option 3: Poulet sauté avec figues et olives kalamata
Option 4: Moussaka
Option 3: Brochette de thon rôti
Option 4: Cabillaud vapeur et pesto menthe persil

DESSERT & CAFÉ

Buffet de desserts
Café et mignardises

BUFFET MONDE (supplément CHF 15.-/personne)**EUROPE**

Carpaccio de tomates et mozzarella
 Salade niçoise aux 11 éléments
 Piquillos farcis au thon

AFRIQUE/ORIENT

Houmos, tzatziki, tarama, pain pita et melitana
 Salade Mechouia
 Salade Cap Verdienne
 Falafel
 Salade grecque

AMÉRIQUE

Salade Coleslaw aux noix
 Guacamole et nachos
 Salade César au poulet
 Ceviche de poisson à la coriandre

ASIE

Rouleaux de printemps
 Maki de thon au wasabi
 Dim sum aux crevettes

Option 1: Risotto aux légumes grillés et mascarpone (plat inclus pour les végétariens)

Option 2: Hamburger de bœuf « Majestic », pommes de terre wedge

Option 3: Paella géante

Option 4: Wok de crevettes et riz cantonnais

Option 5: Tartare de bœuf à la truffe

BUFFET DE DESSERTS

Tartelette aux fruits
 Choux chantilly
 Savarin limoncello
 Panna cotta aux frites rouges
 Meringue et crème double
 Mousse marron-chantilly
 Entremet chocolat

Café et mignardises

BUFFET EXPRESS

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

Variation de mini sandwich (3x)

Mini desserts et salade de fruits

INFO

Merci de choisir un plat principal parmi la sélection.

Ces plats peuvent être servis au dîner à partir de CHF 80.-/personne avec un plat principal au choix.

Si vous souhaitez avoir le choix entre 2 plats principaux, le coût sera majoré de CHF 10.-/personne

N'hésitez pas à nous demander une proposition de buffet pour l'organisation de votre soirée.

CONTACT

MAIL	events@suisse-majestic.ch
ADRESSE	Avenue des Alpes 45 CH-1820 Montreux
TELEPHONE	+41 (0) 21 966.33.33
FAX	+41 (0) 21 966.33.00
WEB	www.suisse-majestic.ch

WWW.SUISSE-MAJESTIC.CH