



HÔTEL LA PRAIRIE



BANQUET 2026

Avenue des Bains 9 - 1400 Yverdon-les-Bains
www.laprairiehotel.ch
contact@laprairiehotel.ch - +41 (0)24 423 31 31

BANQUET

UN CADRE IDYLLIQUE, DES CONSEILS AVISÉS UNE ÉQUIPE ACCUEILLANTE À VOTRE SERVICE

Nous avons le plaisir de vous soumettre nos propositions de banquets. Ces forfaits sont totalement modulables selon vos préférences. Les garnitures peuvent varier en fonction de la saison. Nos collaborateurs des Banquets et Séminaires sont à votre entière disposition afin de vous guider dans vos choix.

Toutes nos prestations sont valables à partir de 10 personnes.

Tous les menus que nous vous proposons sont élaborés sur place à partir de produits bruts selon les critères du Label Fait Maison, exceptés les glaces et sorbets.



HÔTEL LA PRAIRIE



FORFAIT DÉCOUVERTE

Forfait à CHF 50.00 par personne incluant :

Le menu ci-dessous
Le service jusqu'à une heure du matin
L'impression des menus
Nappes et serviettes blanches
La location de salle est en supplément



AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

Tataki de saumon et fruit de la passion

ou

Gougère au gruyère, chantilly à l'huile de truffe

PLAT

Pintade sauce forestière, gratin de pomme de terre et châtaigne

ou

Risotto aux gambas, bisque et céleri-pomme

DESSERT

Mousse chocolat, crumble cacao et fruits rouges

FORFAIT GOURMAND

Forfait à CHF 60.00 par personne incluant :

Le menu ci-dessous
Le service jusqu'à une heure du matin
L'impression des menus
Nappes et serviettes blanches
La location de salle est en supplément



AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

Terrine de Saint-Jacques et cresson

ou

Mousse de foie de volaille, chutney de figue et granola salé

PLAT

Pièce de bœuf, jus de viande, galette de pomme de terre et
déclinaison du chou-fleur

ou

Cabillaud, sauce à l'orange et badiane, carottes et panais

DESSERT

Entremet café, poire et fève de tonka

FORFAIT DÉGUSTATION

Forfait à CHF 75.00 par personne incluant :

Le menu ci-dessous
Le service jusqu'à une heure du matin
L'impression des menus
Nappes et serviettes blanches
La location de salle est en supplément



ENTRÉE

Saint-Jacques juste saisie, déclinaison de courges

POISSON

Ballottine de saumon, vanille et panais

VIANDE

Filet de bœuf et son jus de viande, gratin de pomme de terre et carottes

DESSERT

Entremet chocolat et noisettes

MIGNARDISES

Thé & café inclus

FORFAIT PRESTIGE

Forfait à CHF 95.00 par personne incluant :

Le menu ci-dessous
Le service jusqu'à une heure du matin
L'impression des menus
Nappes et serviettes blanches
La location de salle est en supplément



ENTRÉE

Gambas géante, orange sanguine et
potimarron

POISSON

Sole au beurre, noisette et chou-fleur

VIANDE

Quasi de veau, sauce morille,
galette de pomme de terre et carottes

DESSERT

Moelleux à la châtaigne, pomme rôtie et
miel

MIGNARDISE

Thé & café inclus

FORFAIT EXCEPTION

Forfait à CHF 115.00 par personne incluant :

Le menu ci-dessous
Le service jusqu'à une heure du matin
L'impression des menus
Nappes et serviettes blanches
La location de salle est en supplément

ENTRÉE

Ceviche de bar au yuzu

FOIE GRAS

Foie gras, brioche et coing

PLAT

Carré de veau, sauce au café,
galette de pomme de terre
et céleri-pomme confit

FROMAGE

Brie truffé

DESSERT

Pavlova aux fruits exotiques

MIGNARDISE

Thé & café inclus



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES...

- Le service est inclus jusqu'à 01h00 du matin.
 - Au-delà de cette heure, un supplément de CHF 60.00 par serveur par heure entamée est facturé.
- La musique est subordonnée à une autorisation municipale.
 - L'émolument est de CHF 60.00 jusqu'à 01h00 du matin et de CHF 80.00 jusqu'à 3h00 du matin.
- La limite générale du niveau sonore moyen est à 93 dB(A).
- L'heure maximum de fin est de 03h00 du matin. Les derniers invités doivent être partis à 03h00 du matin.
- Menus enfants disponibles sur demande.
- Notre sommelier et notre carte des vins vous aidera à choisir vos vins en fonction de votre menu.
 - Les vins sont facturés selon consommation.
 - Droit de bouchon CHF 40.00 par bouteille de vin
 - Droit de bouchon CHF 80.00 par bouteille de champagne & alcool fort
- Un open bar peut être organisé.
 - Nombre de boissons disponibles limitées.
- La location de la salle est facturée en supplément.
 - Si vous souhaitez louer deux salles un rabais vous est octroyé.
- Les salles sont mises à votre disposition dès 08h00 le matin de votre événement



OFFRES SPÉCIALES

Rien que pour vous :

- Mélange salé comprenant cacahuète, chips et flûtes offert pour l'apéritif
- La Prairie dispose d'un grand parking privé de 60 places pour vos invités.
- Rabais sur les chambres pour vos convives de 10%

APÉRITIF

- Aucune boisson n'est incluse dans les forfaits
- Pour les apéritifs nous vous proposons deux options
 - Forfait boisson valable pendant 1h30 à CHF 20.00 par personne, inclus vins blanc et rouge de la région, softdrinks, eaux plates et gazeuses
 - Boissons à la consommation sans limite de temps
- Des pièces spéciales peuvent être préparées pour l'apéritif
 - 4 pièces CHF 8.00 par personne
 - 6 pièces CHF 18.00 par personne
 - 8 pièces CHF 24.00 par personne

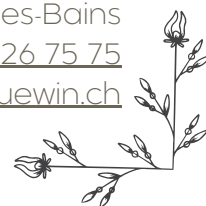


NOS PRESTATAIRES DE CONFIANCES

FLEURISTE “A LA FLEUR DE LOTUS”

L'arrangement floral inclus dans les forfaits est préparé avec soin par « A la fleur de Lotus » à Yverdon-les-Bains. Vous pourrez prendre rendez-vous directement avec Valentine Gallay pour convenir de l'arrangement. Vous pourrez avec elle également discuter des arrangements supplémentaires selon vos souhaits.

Contact:
Rue de la Plaine 50, 1400 Yverdon-les-Bains
024 426 75 75
fleurdelotusyverdon@bluewin.ch

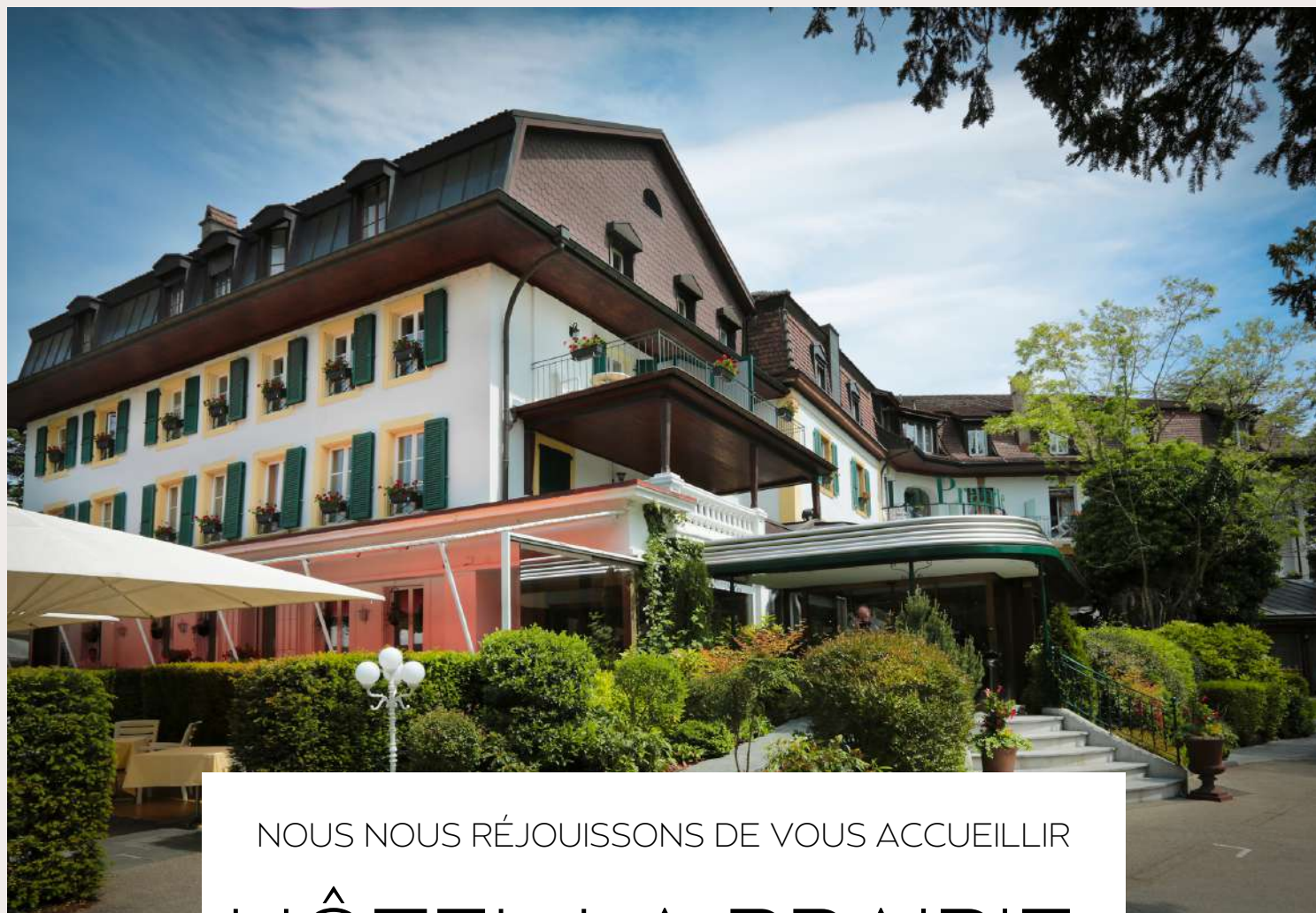


OPEN BAR “GIN O CLOCK”

Propose un bar éphémère de Gin et autres alcools de prestiges. Entreprise familiale située à Pomy.

Contact:
Chemin de la rochette 4, 1405 Yverdon-les-Bains
Instagram: Ginoclockclub
+41 78 810 08 77
discovery@gin-oclock.club





NOUS NOUS RÉJOUISSONS DE VOUS ACCUEILLIR

HÔTEL LA PRAIRIE

Avenue des Bains 9 - 1400 Yverdon-les-Bains
www.laprairiehotel.ch
contact@laprairiehotel.ch / +41 (0)24 423 31 31

