



HÔTEL LA PRAIRIE



BANQUET 2026

Janvier - Mars

Avenue des Bains 9 - 1400 Yverdon-les-Bains

www.laprairiehotel.ch

contact@laprairiehotel.ch - +41 (0)24 423 31 31

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

Nous avons le plaisir de vous soumettre nos propositions de banquets. 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.



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 *

Terrine de porc, noix et pickles

ou

Tartare de gambas, concombre et mangue

PLAT *

Saumon sauce citron, pommes duchesses et épinards

ou

Ballotine de volaille sauce forestière, poireaux et roesti

DESSERT

Moelleux au chocolat

**Choix unique pour l'ensemble des convives*

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 *

Truite, chantilly citron et pomme

ou

Rôti de porc, moutarde au miel et pickles

PLAT *

Magret de canard sauce au miel,
déclinaison de carottes à l'orange et polenta

ou

Cabillaud sauce fumée, lentilles et duo de céleri

DESSERT

Tatin de pomme et glace vanille

**Choix unique pour l'ensemble des convives*

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



AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE *

Terrine de volaille et foie gras, chutney de figues

ou

Carpaccio de St Jacques et citron vert

PLAT *

Pièce de bœuf et jus de viande, galette de pomme de terre et épinards

ou

Perches sauce chasselas, légumes et pomme de terre

DESSERT

Macaron, framboise et mascarpone

**Choix unique pour l'ensemble des convives*

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

Carpaccio de veau et sbrinz
St Jacques et chantilly iodée

POISSON

Cabillaud, noisettes et chou fleur

VIANDE

Filet de bœuf et jus de viande, galette de pomme de terres

DESSERT

Entremet café, poire et fève de tonka

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 et coing

POISSONS

Crevette géante,
risotto de céleri et bisque

PLAT

Carré de veau & jus de viande vanille
café, mousseline de pomme de terre

FROMAGE

Gruyère et brie truffé

DESSERT

Déclinaison de chocolats

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 SÉCIALES

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



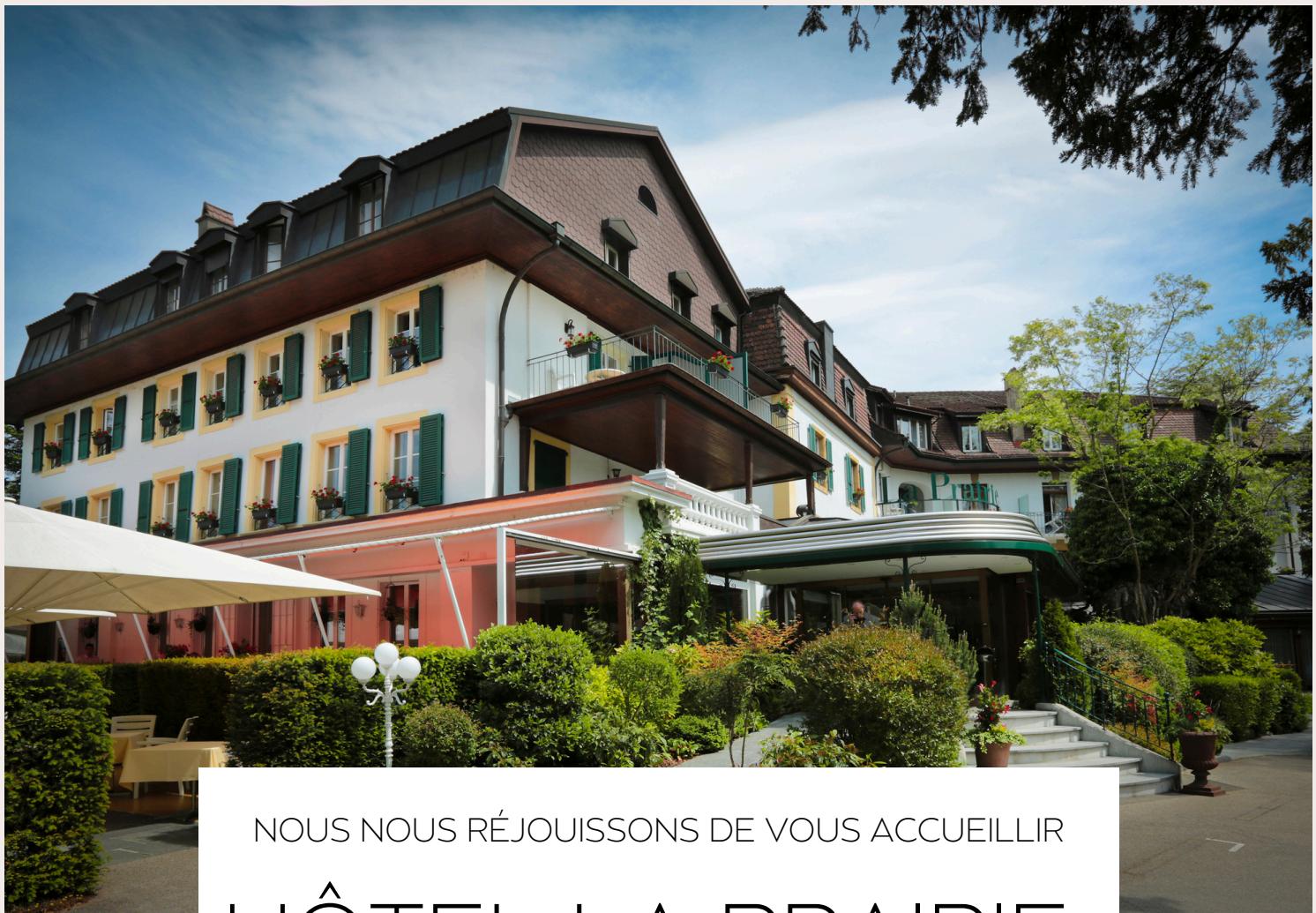
OPEN BAR "GIN O CLOCK"

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

