



Hôtel La Prairie

UN ÉCRIN DE VERDURE EN PLEINE VILLE



Cuisine raffinée
Banquets
Mariages
Séminaires
Parking gratuit



BANQUETS, BAPTÊMES,
ANNIVERSAIRES, JUBILÉS &
TOUTES AUTRES CÉLÉBRATIONS



Un cadre idyllique, des conseils avisés
Une équipe accueillante à votre service
Un moment inoubliable et des invités heureux

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.

Nous vous aiderons avec grand plaisir à...

- Recevoir vos invités à votre apéritif à l'Orangerie et au dehors dans notre parc centenaire.
- Organiser une cérémonie en plein air.
- Jouer au minigolf et dans le parc pour les enfants.
- Profiter de notre environnement naturel pour réaliser vos photos.
- Etablir un devis sur demande pour la décoration florale.

Forfait Aubépine

Forfait à CHF 80.- par personne (CHF 70.- sans l'apéritif) incluant les prestations suivantes :

- L'apéritif avec vin blanc et rouge de la région, eaux minérales, jus d'orange, mélange salé (service pendant 1 heure)
- Le menu Aubépine (mise en bouche, entrée, plat, dessert et café/thé)
- L'impression des menus
- Nappes et serviettes blanches

Menu Aubépine

(Les boissons pour le repas sont en sus)

Mise en bouche

* * *

Feuilleté aux champignons

* * *

Pièce de bœuf servie rosée

Sauce au pinot noir

Légumes de saison et gratin dauphinois

* * *

Dessert (Suggestion du Chef)

* * *

Café/thé

Forfait Bouleau

Forfait à CHF 90.- par personne (CHF 80.- sans l'apéritif) incluant les prestations suivantes :

- L'apéritif avec vin blanc et rouge de la région, eaux minérales, jus d'orange, mélange salé (service pendant 1 heure)
- **Le menu Bouleau** (mise en bouche, entrée, plat, dessert et café/thé & mignardises)
- L'impression des menus
- Nappes et serviettes blanches

Menu Bouleau

(Les boissons pour le repas sont en sus)

Mise en bouche

* * *

Filet de sandre à la grenobloise
Ecrasée de pommes de terre, tomate et basilic

* * *

Suprême de poularde du pays, sauce au foie gras
Légumes de saison

* * *

Dessert (Suggestion du Chef)

* * *

Café/thé & mignardises

Forfait Marronnier

Forfait à CHF 115.- (CHF 100.- sans l'apéritif) incluant les prestations suivantes :

- L'apéritif avec vin blanc et rouge de la région, eaux minérales, jus d'orange, mélange salé (service pendant 1 heure)
- **Le menu Marronnier** (mise en bouche, 2 entrées, plat, dessert et café/thé & mignardises)
- L'impression des menus
- Nappes et serviettes blanches

Menu Marronnier

(Les boissons pour le repas sont en sus)

Mise en bouche

Salade de homard aux agrumes

Filet de bar aux aromates

Caviar d'aubergines

Filet de bœuf aux morilles

Galette de pommes de terre et poêlée de légumes de saison

Dessert (Suggestion du Chef)

Café/thé & mignardises

Forfait Cèdre

Forfait à CHF 125.- (CHF 105.- sans l'apéritif) incluant les prestations suivantes :

- L'apéritif avec vin blanc et rouge de la région, eaux minérales, jus d'orange, assortiment de 4 pièces salées (service pendant 1 heure)
- **Le menu Cèdre** (mise en bouche, 2 entrées, plat, dessert et café/thé et mignardises)
- L'impression des menus
- 1 arrangement floral par table
- Nappes et serviettes blanches

Menu Cèdre

(Les boissons pour le repas sont en sus)

Mise en bouche

* * *

Terrine de foie gras aux piments d'Espelette
Et sa fine gelée de Petite Arvine

* * *

Filet de sole aux agrumes
Déclinaison autour de la carotte

* * *

Mignon de veau au jus parfumé noisette
Légumes de saison et crémeux de pommes de terre

* * *

Dessert (Suggestion du Chef)

* * *

Café/thé & mignardises

Forfait Chêne

Forfait à CHF 155.- (CHF 125.- sans l'apéritif) incluant les prestations suivantes :

- L'apéritif avec Champagne, vin blanc et rouge de la région, eaux minérales, jus d'orange, assortiment de 4 pièces salées (service pendant 1 heure)
- **Le menu Chêne** (mise en bouche, 2 entrées, plat, dessert café/thé et mignardises)
- L'impression des menus
- 1 arrangement floral par table
- Nappes et serviettes blanches

Menu Chêne

(Les boissons pour le repas sont en sus)

Mise en bouche

* * *

Langoustines croustillantes

Servies sur une tartelette aux tomates confites

* * *

Turban de sole aux coquillages

Poêlée de champignons aux herbes

* * *

Tournedos de filet de bœuf et foie gras poêlé
Mousseline de pommes de terre à la truffe noire
et légumes de saison

* * *

Dessert (Suggestion du Chef)

* * *

Café/thé & mignardises

Forfait Mèlèze A partir de 40 adultes

Forfait à CHF 90.- (CHF 75.- sans l'apéritif) incluant les prestations suivantes :

- L'apéritif avec vin blanc et rouge de la région, eaux minérales, jus d'orange, mélange salé (service pendant 1 heure)
- Le buffet Mèlèze avec un large choix :
 - Buffet froid - Buffet chaud - Buffet de fromages
 - Buffet de desserts - Café/thé
- Nappes et serviettes blanches

Buffet Entrées

(Les boissons pour le repas sont en sus)

Foie gras maison
Duo de saumon fumé et confit à l'aneth
Brochet du lac cuit à la vapeur douce
Salades diverses
Vitello tonnato
Roastbeef à la sauce tartare
Carpaccio de bœuf et carpaccio de thon
Cocktail de crevettes et cocktail d'écrevisses
Planchette de charcuteries
Plusieurs verrines diverses

Buffet Plats Principaux

Tartare de bœuf
Poularde à la sauce truffée
Gambas façon thaï
Sauté de veau à la sauce forestière
Gratin dauphinois
Légumes de saison

Buffet de fromages

Buffet de desserts

Informations complémentaires...

- Prolongation de service dès 1h du matin et ce jusqu'au départ du dernier invité, au plus tard à 3h du matin CHF 50.00 de l'heure par serveur
- Menu enfant (3 plats adaptés)
- Enfant de moins de 12 ans CHF 35.00 par enfant
- Open bar selon consommation
- Buffet de dessert (6 à 8 gâteaux, 3 parfums différents) CHF 18.00 par pers. (en supplément)
- Assiette de 3 fromages affinés par la maison Alves CHF 14.00 par pers. (en supplément)
- Buffet de fromages CHF 18.00 par pers. (en supplément)
- 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 30.00 par bouteille de vin
- CHF 60.00 par bouteille de champagne & alcool fort
- La musique est subordonnée à une autorisation municipale l'émolument et de CHF 50.00
- La Prairie dispose d'un parking privé extérieur gratuit d'environ 60 places, toutefois celles-ci ne peuvent pas être réservées à l'avance.

Conditions générales

Acompte

80% à verser 30 jours avant la date fixée.

Facturation

Seul le nombre de convives confirmé 72 heures à l'avance sera pris en considération pour la facturation. TVA comprise.

Conditions de paiement

Solde restant à régler sur place

Annulation

La totalité de l'acompte sera gardée si l'annulation intervient moins de 30 jours avant la date fixée.

Tout matériel technique fourni par l'organisateur ou toutes prestations organisées par ses soins devront nous être annoncés. Ces éléments devront être conformes à la loi et respecter les normes et usages en vigueur.

L'hôtel La Prairie décline toute responsabilité pour les dommages ou les revendications résultant de dégradation, disparition ou vol.

L'organisateur est responsable de tout dommage que lui-même, ses collaborateurs, ses invités ou ses mandataires pourraient causer à l'occasion de la manifestation.

Les conditions générales font partie intégrante du contrat ou de la confirmation remis au client pour approbation et signature.



Hôtel La Prairie

UN ÉCRIN DE VERDURE EN PLEINE VILLE

www.laprairiehotel.ch

A quelques minutes à pieds du centre-ville, du centre thermal,
de la gare ou de la sortie d'autoroute.

Av. des Bains 9, 1400 Yverdon-les-Bains, contact@laprairiehotel.ch, tél. +41 24 423 31 31