



# 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 85.- par personne (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 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 95.- par personne (CHF 85.- 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, café/thé et 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 120.- par personne (CHF 105.- 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, café/thé et 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 135.- par personne (CHF 115.- 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, 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 170.- par personne (CHF 140.- 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 95.- 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 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 60.00 de l'heure par serveur
- Menu enfant (3 plats adaptés)
- Enfant de moins de 12 ans CHF 39.00 par enfant
- Open bar selon consommation
- Assiette de 3 fromages affinés par la maison Alves CHF 15.00 par personne (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 40.00 par bouteille de vin
- CHF 80.00 par bouteille de champagne & alcool fort
- La musique est subordonnée à une autorisation municipale l'émolument et de CHF 60.00 jusqu'à 1h du matin
- 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**

90% 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](http://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](mailto:contact@laprairiehotel.ch), tél. +41 24 423 31 31  
[www.laprairiehotel.ch](http://www.laprairiehotel.ch)