



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

Location de salle en supplément

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

Location de salle en supplément

Menu Bouleau

(Les boissons pour le repas sont en sus)

Mise en bouche

Filet de lieu jaune, sauce à l'orange,
Crèmeux et chips de carottes

Filet mignon de porc aux morilles,
Mousseline de pommes de terre et
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

Location de salle en supplément

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

Location de salle en supplément

Menu Cèdre

(Les boissons pour le repas sont en sus)

Mise en bouche

Gambas à la thai, servies sur une
Saladine de légumes sauce sésame

Filet royal de cabillaud, vinaigrette aux aromates,
Duo de courgettes

Carré de veau servi rosé,
Fricassée de champignons
Risotto au parmesan

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

Location de salle en supplément

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

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% d'acompte 30 jours avant la date d'arrivée

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
www.laprairiehotel.ch