



---

# BROCHURE SÉMINAIRES AUTOMNE-HIVER



# Forfaits séminaire

## FORFAIT JOURNÉE À

**CHF 105.-/PERSONNE**

SALLE DE CONFÉRENCE  
AVEC ÉQUIPEMENT DE BASE

1 flipchart, 1 vidéoprojecteur et 1 écran  
Tables et chaises de conférence  
Sous-mains, bloc-notes et crayons, (selon configuration)  
wifi

PAUSE-CAFÉ MATIN

thé, café, jus de fruits, corbeille de fruits  
accompagnés de viennoiseries

DÉJEUNER D'AFFAIRES

un menu 3 plats, ou buffet assis (dès 30 personnes),  
ou buffet mange-debout (dès 30 personnes)  
avec eaux minérales et cafés

PAUSE-CAFÉ APRÈS-MIDI

Thé, café, jus de fruits, corbeille de fruits  
accompagnés d'un assortiment de gâteaux

## FORFAIT DEMI-JOURNÉE À

**CHF 85.-/PERSONNE**

SALLE DE CONFÉRENCE  
AVEC ÉQUIPEMENT DE BASE

1 flipchart, 1 vidéoprojecteur et 1 écran  
Tables et chaises de conférence  
Sous-mains, bloc-notes et crayons, (selon configuration)  
wifi

PAUSE-CAFÉ MATIN OU APRÈS-MIDI

thé, café, jus de fruits, corbeille de fruits  
accompagnés de viennoiseries (matin)  
ou d'un assortiment de gâteaux (après-midi)

DÉJEUNER D'AFFAIRES

un menu 3 plats, ou buffet assis (dès 30 personnes),  
ou buffet mange-debout (dès 30 personnes)  
avec eaux minérales et cafés

## OU

SALLE DE CONFÉRENCE  
AVEC ÉQUIPEMENT DE BASE

1 flipchart, 1 vidéoprojecteur et 1 écran  
Tables et chaises de conférence  
Sous-mains, bloc-notes et crayons, (selon configuration)  
wifi

APÉRITIF

Apéritif Vaudois (4 pièces/personne)  
Sélection de feuilletés salés et de ramequins

DÎNER

un menu 3 plats, ou buffet assis (dès 30 personnes),  
ou buffet mange-debout (dès 30 personnes)  
avec eaux minérales et cafés

## FORFAIT JOURNÉE SANS DÉJEUNER À

**CHF 45.-/PERSONNE**

## FORFAIT DEMI-JOURNÉE SANS DÉJEUNER À

**CHF 35.-/PERSONNE**



## Capacité maximale des salles de conférence

salons	 Cocktail	 Banquets	 Cabaret (6p)	 école	 U	 Block	 Théâtre	Surface
4 Saisons	300	200	98	120	70	54	250	260m <sup>2</sup>
Riviera*	120	-	60	100	44	40	120	155m <sup>2</sup>
Gris	49	40	24	36	21	24	49	70m <sup>2</sup>
Or	40	30	12	18	15	18	25	45m <sup>2</sup>
Lavaux*	-	-	18	30	27	24	40	55m <sup>2</sup>
Dézaley*	-	-	18	24	27	24	30	50m <sup>2</sup>
Dézaley-Lavaux*	-	-	36	49	49	48	49	105m <sup>2</sup>
Chablais*	-	-	6	18	15	12	20	40m <sup>2</sup>

\*salon sans lumière naturelle

Toutes nos salles de séminaires sont climatisées.

## Prix de location

Salon	1/ 2 journée	Journée	Exposition / jour
4 Saisons	CHF 1'000.-	CHF 2'000.-	CHF 4'000.-
Riviera*	CHF 400.-	CHF 600.-	CHF 1'000.-
Gris	CHF 250.-	CHF 400.-	CHF 500.-
Or	CHF 250.-	CHF 400.-	CHF 500.-
Dézaley-Lavaux*	CHF 400.-	CHF 600.-	CHF 1'000.-
Lavaux*	CHF 250.-	CHF 400.-	CHF 500.-
Dézaley*	CHF 250.-	CHF 400.-	CHF 500.-
Chablais*	CHF 250.-	CHF 400.-	CHF 500.-

\* Salon sans lumière naturelle



## Location de matériel supplémentaire

Sonorisation de base du Salon 4 Saisons (2 micros à main)	CHF 500.-
Podium 2m x 1m & 40cm de hauteur	CHF 50.-
Ordinateur portable	CHF 100.-
Videoprojecteur, écran	CHF 100.-
Pointeur laser	CHF 20.-
Flipchart, blocs, marqueurs	CHF 20.-
Pinboard	CHF 50.-
Photocopie par copie	CHF 0.40.-
Connexion internet (ADSL) par jour & location	CHF 25.-
Connexion wifi	Gratuit
Autres équipements	Sur demande
Assistance technique	Sur demande

## Autres prestations

### DÉCORATIONS FLORALES

Pour vos tables cocktails: arrangements simples	Dès CHF 15.-/pièce
Pour vos tables de banquets: centres de tables	Dès CHF 60.-/pièce

Nous sommes à votre disposition pour toute demande spécifique. Devis sur demande.

## Pauses-café en supplément

<b>ACCUEIL-CAFÉ "MAJESTIC"</b>	CHF 10.-/personne
Thé, café, jus de fruits, corbeille de fruits accompagnés de viennoiseries	
<b>PAUSE-CAFÉ "HEALTH"</b>	CHF 12.-/personne
Thé, café, sélection de jus de fruits frais, salade de fruits, birchermuesli	
<b>PAUSE-CAFÉ "FRESH"</b>	CHF 14.-/personne
Thé, café, soft et assortiment de gâteaux	



---

# Menu d'affaires

CHF 65.-

Inclus dans le forfait

## LUNDI

Velouté de légumes du moment

-

Brochettes de boeuf marinées, légumes du moment et pommes de terre Wedges

-

Tartelette amandes et figues

## MARDI

Salade Niçoise et thon rouge grillé

-

Brochettes de poulet Suisse marinées, duo de carottes et riz basmati, jus au thym

-

Entremet aux fruits exotiques

## MERCREDI

Tarte fine aux blettes et parmesan, salade de pousses d'épinards et tomates cherry

-

Pavé de cabillaud au four, pommes de terre persillés, compote de fenouil et crémeux de chorizo

-

Mont blanc Majestic

## JEUDI

Salade César et crevettes marinées

-

Pièce de veau rôti et Gremolata, polenta crémeuse, légumes glacés

-

Entremet chocolat praliné

## VENDREDI

Ravioles du moment, pousse d'épinard et vierge à la tomate

-

Filet de daurade cuit sur la peau au citron confit maison, mini ratatouille et pommes Grenaille en brochette

-

Tartelette au citron meringuée

## INFORMATION

Tous nos menus incluent café et mignardises



# Buffet d'affaires assis (à partir de 30 personnes)

CHF 85.-

Inclus dans le forfait

## Buffet Suisse

### ENTRÉES

Salade de laitue de Morges, croûtons et Bleuchâtel  
Salade de cervelas au vieux Gruyère  
Assortiment de charcuteries suisses  
Malakoffs de Bursins  
Volaille du pays en salade, chanterelles et estragon  
Quiche aux poireaux  
Jambon du Valais

### PLATS PRINCIPAUX, FORMULE À CHOIX

Formule 1: Potage des grisons aux oignons  
& Emincé de veau Zurichois, rösti croustillants  
ou  
Formule 2: Macaronis du chalet  
& Omble chevalier poêlée, compote de fenouil et pommes  
Grenaille rôties, beurre blanc

### FROMAGES

Buffet de fromages suisses (supplément CHF 8.-/personne)

### DESSERTS

Buffet de desserts  
Café et mignardises

## Buffet de nos voisins

### ENTRÉE

Quiche Lorraine  
Salade Niçoise  
Antipasti de légumes grillés  
Salade de pommes de terre et moutarde à l'ancienne  
Salade de saucisse de veau aux herbes  
Jambon de Parme et mozzarella, toasts aillés

### PLATS PRINCIPAUX, FORMULE À CHOIX

Formule 1: Penne au pesto et tomates séchées  
& Pièce de boeuf rôtie, jus corsé, pommes de terre Grenaille rôties,  
mélange de légumes  
ou  
Formule 2: Suprême de poulet aux champignons,  
pommes de terre Grenaille rôti, mélange de légumes racines  
& Agnolotti à la Sicilienne

### FROMAGES

Buffet de fromages de nos voisins (supplément CHF 8.-/personne)

### DESSERTS

Buffet de desserts  
Café et mignardises



## Buffet d'ici et d'ailleurs (supplément de chf 10.-/Personne)

### ENTRÉE

Malakoffs de Boursin  
Antipasti de légumes grillés  
Quiche Lorraine  
Salade de pommes de terre et moutarde à l'ancienne  
Salade coleslaw aux noix Légumes à la grecque  
Taboulé oriental  
Salade César  
Salade de légume thaï  
Maki de thon Mezze: Hoummous, tzatziki, tarama, Melitzana  
Carpaccio d'avocat aux crevettes  
Déclinaison de charcuteries  
Ceviche de Féra  
Salade Panzanella

### PLATS PRINCIPAUX, FORMULE À CHOIX

Risotto du marché  
Formule 1: Paëlla géante & Poulet pattes noires rôti, pommes au four  
et légumes du moment  
ou  
Formule 2: Blanquette de veau à l'ancienne, riz créole  
& Papet vaudois

### FROMAGES

Buffet de fromages d'ici et d'ailleurs (supplément CHF 8.-/personne)

### DESSERTS

Buffet de desserts  
Café et mignardises

## Buffet sur le pouce

Pour le jour de votre arrivée, de votre départ ou pour un repas rapide dans votre salle,  
nous vous proposons la formule "sur le pouce"

Mini salades individuelles  
Variation de mini sandwichs (3x)  
Mini desserts et salades de fruits

### INFORMATIONS

Merci de choisir en amont votre formule pour les plats principaux (formule 1 ou formule 2)



---

# Buffet mange-debout (à partir 30 personnes uniquement)

CHF 65.-

Inclus dans le forfait

## Formule 1

### PIÈCES FROIDES

Le clouet (roulé jambon de Parme et pain de mie, beurre moutardé)  
Cœur de saumon fumé et blinis  
Tartare de boeuf "Majestic"  
Crème d'avocat et ricotta, chips de maïs  
Brochettes de jambon du Château et pruneaux au balsamique  
Salade de lentilles à l'estragon  
Emietté de crabe au safran  
Focaccia, jambon cru et roquette, huile de truffe

### PIÈCES CHAUDES

Filet de perche en tempura, sauce tartare  
Crevette au riz soufflé, crème au curry  
Aileron de poulet au four et sauce barbecue  
Velouté de pommes de terre douces, lait de coco  
Queue de homard aux agrumes  
Mini croissant au jambon  
Rouleau de printemps végétarien  
Mini quiche Lorraine

### DOUCEURS

Mousse chocolat  
Tartelette citron  
Tartelette café  
Choux chantilly  
Mini cookie  
Mini donuts  
Praliné chocolat  
Mousse aux fruits



---

## Formule 2

### PIÈCES FROIDES

Maki de thon rouge, mayonnaise au wasabi  
Bruschetta à la tomate et mozzarella, pesto traditionnel  
Verrine foie gras, chutney de figues  
Emietté de cabillaud en aïoli  
Salade de légumes de saison  
Smoothie de légumes et ricotta fumée  
Tartare de truite fumée, pomme verte acidulée  
Salade de saucisse de veau

### PIÈCES CHAUDES

Atriaux de cochon du pays aux lentilles confites  
Sucette de volaille à la moutarde  
Queue de crevette en chemise de pommes de terre  
Velouté de panais  
Tartine de chèvre chaud et figues au miel  
Malakoff de Boursin  
Crème de courge  
Arancini et coulis de tomate

### DOUCEURS

Mousse chocolat  
Riz au lait  
Crèmeux chocolat  
Brownie  
Madeleine  
Tartelette noix caramel  
Tartelette aux fruits de saison  
Macaron

## Pour accompagner votre buffet mange-debout

### Live-cooking

CHF 17.- /personne

Risotto au chorizo et roquette  
Risotto au jambon du Château, roquette et huile de truffe  
Risotto végétarien  
Saucisson Vaudois en feuilleté  
Paëlla géante  
Mini burger  
Barbecue et grillades de boeuf, volaille, crevettes et saucisses de la région  
(selon disponibilité)



## Salles de conférence & banquet



Salon 4 Saisons

260m<sup>2</sup>



Salon Gris

70m<sup>2</sup>



Salon Or

45m<sup>2</sup>



Salon Riviera

155m<sup>2</sup>



Salon Lavaux

55m<sup>2</sup>



Salon Dézaley

50m<sup>2</sup>



Salon Chablais

40m<sup>2</sup>



# Conditions générales

Ces conditions générales de vente forment une partie intégrante de contrat d'événement fourni au client pour approbation et signature. Le contrat peut être modifié uniquement selon accord écrit entre les deux parties. Les conditions générales du client ne sont pas applicables.

## CONDITIONS D'ANNULATION DES CHAMBRES

Annulation reçue par écrit	Pénalité
Entre la signature et jusqu'à 90 jours avant la date d'arrivée.	Aucune pénalité. Toutes les nuitées peuvent être annulées sans frais.
Entre 89 et 60 jours avant la date d'arrivée.	20 % des nuitées peuvent être annulées sans frais. Le restant étant facturé à 100%.
Entre 59 et 45 jours avant la date d'arrivée.	15 % des nuitées peuvent être annulées sans frais. Le restant étant facturé à 100%.
Entre 44 et 30 jours avant la date d'arrivée.	10 % des nuitées peuvent être annulées sans frais. Le restant étant facturé à 100%.
Entre 29 jours et 72 heures avant la date d'arrivée.	5 % des nuitées peuvent être annulées sans frais. Le restant étant facturé à 100%.

## NO-SHOW ET ANNULATIONS TARDIVES HEBERGEMENT

Les no-shows et annulations tardives (72 heures avant l'arrivée) seront facturés à 100% du total contracté.

## UTILISATION D'UN LIEN POUR DES RESERVATIONS INDIVIDUELLES DE CHAMBRES

Dans le cas où le client signataire du contrat demande un lien pour donner à ses participants afin de procéder à des réservations individuelles, les conditions suivantes s'appliquent:

Annulation reçue par écrit	Pénalité
Entre la réservation et 7 jours avant la date d'arrivée	1 nuit facturée pour toute annulation
6 jours avant la date d'arrivée ou moins	100% du séjour facturé par chambre annulée

D'autre part et en cas d'une annulation totale de l'événement, le client signataire du contrat est responsable des pénalités mentionnées ci-dessus. Afin de minimiser les risques, le contingent de chambres bloqué sera relâché deux mois avant la date d'arrivée en accord avec le client signataire. Des points réguliers seront faits entre l'hôtel et le client signataire afin d'évaluer le remplissage du contingent et de réévaluer les besoins.



# Conditions d'Annulation Evenement

Annulation reçue par écrit	Pénalité
Entre la signature et jusqu'à 90 jours avant la date d'arrivée.	Aucune pénalité. La totalité de l'évènement peut être annulée sans frais.
Entre 89 et 60 jours avant la date d'arrivée.	20 % du montant total contracté peut être annulé sans frais. Le restant étant facturé à 100%.
Entre 59 et 45 jours avant la date d'arrivée.	15 % du montant total contracté peut être annulé sans frais. Le restant étant facturé à 100%.
Entre 44 et 30 jours avant la date d'arrivée.	10 % du montant total contracté peut être annulé sans frais. Le restant étant facturé à 100%.
Entre 29 jours et 72 heures avant la date d'arrivée.	5 % du montant total contracté peut être annulé sans frais. Le restant étant facturé à 100%.

## NO-SHOW ET ANNULATIONS TARDIVES EVENEMENT

Les no-shows et annulations tardives (72 heures avant l'arrivée) seront facturés à 100% du total contracté.

## CONDITIONS DE RELOGEMENT

L'hôtel se porte garant, s'il n'est pas en mesure de fournir les chambres, de mettre à la disposition des clients des chambres de qualité similaire ou supérieure dans un établissement similaire ou supérieur au regard de la classification d'Hôtellerie Suisse.

## DISPOSITION DES SALLES DE RÉUNIONS, BANQUETS ET SÉMINAIRES

Les salles sont mises à disposition des clients aux horaires mentionnés dans le présent contrat. Les salles doivent être libérées dans un délai d'une heure dès la fin de l'évènement. L'hôtel se réserve le droit exclusif d'allouer les salles de réunion, d'évènement et les espaces de banquets. L'attribution des salles est faite selon le nombre attendu de participants. L'hôtel se réserve donc le droit de changer l'attribution après en avoir informé le client. L'attribution sera faite selon les besoins du groupe comme mentionné dans ce contrat. En cas de changement de mise en place demandé par le client moins de 72 heures avant l'évènement, l'hôtel facturera des frais de personnel d'un montant forfaitaire de CHF 500.-.

Une clef permettant l'accès à la (les) salle(s) de séminaire sera remise par la Réception à l'organisateur ou à la personne responsable sur place. Cette carte sera à remettre à la réception lors du départ du client. Merci de noter que l'hôtel décline toute responsabilité en cas de vol ou de perte à l'intérieur du salon, une fois la clef donnée.

## TARIFS CHAMBRES ET PRESTATIONS

Les Tarifs sont donnés et valables pour le nombre de chambres et de personnes prévues dans le contrat. Tout changement du nombre de chambres ou de personnes peut impliquer un changement tarifaire de l'ensemble des prestations. Si le nombre réel de participants excède le nombre initialement contracté, l'hôtel fera de son mieux afin de servir les participants supplémentaires (dans la mesure du possible). La facture finale inclura une charge pour les participants supplémentaires.

## CHOIX DE MENUS

Le choix des menus doit être confirmé à l'hôtel par écrit au plus tard dix (10) jours ouvrables avant l'évènement. Passé ce délai, l'hôtel se réserve le droit de choisir les menus.

## ÉVÉNEMENTS MUSICAUX ET NUISANCES SONORES

En cas de prestation musicale, l'hôtel doit être prévenu au plus tard quinze (15) jours ouvrables avant l'évènement. L'animation musicale doit s'arrêter à 1h30 et l'évènement doit prendre fin à 2h00 du matin. A partir de minuit (00h00), des frais de personnel de CHF 250.- par heure seront facturés en supplément.



## **REPAS POUR PRESTATAIRES ET MUSICIENS**

Les repas des prestataires ou musiciens sont pris dans le restaurant de l'hôtel et ajoutés à la facture globale de l'évènement conformément aux tarifs affichés ou à ce qui a été convenu en amont.

## **PERSONNEL SUPPLÉMENTAIRE À LA DEMANDE DE L'ORGANISATEUR**

En tant qu'établissement 4\* Supérieur, l'hôtel se doit de respecter certains standards de qualité propres au secteur de l'hôtellerie de luxe et adaptés au type de manifestation. Dans le cas où le client aurait besoin de personnel supplémentaire, celui sera facturé CHF 45.-/employé par heure.

## **AFFICHES ET DÉCORATION**

Des affiches, documents et décorations ne peuvent pas être affichés sur les murs, les portes ou les fenêtres des salles, à moins que l'hôtel ne l'ait accepté par écrit.

Les affiches et autres documents doivent être placés tel que :

- La sécurité des individus ne soit pas mise en danger
- La visibilité des panneaux indiquant les sorties de secours ne soit pas entravée
- Les lumières de sécurité ne soient pas cachées ou rendues inefficaces
- Les sorties de secours ne soient ni fermées ni entravées
- Les systèmes de détection d'incendies ne soit pas caché, ni son efficacité.

## **RESPONSABILITÉ**

L'hôtel décline toute responsabilité quant aux pertes que l'organisateur, ses participants ou collaborateurs pourraient subir durant leur séjour.

## **RECLAMATIONS, CONTESTATIONS**

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en considération que si elle est formulée par écrit et adressée à la direction de l'établissement dans un délai maximum de 5 jours ouvrables après la fin de la manifestation.

## **REGLEMENT DES EXTRAS**

Tous les extras (bar, téléphone, ...) doivent être réglés sur place pour chacun des participants, avant son départ. A défaut de ce règlement, ces sommes seront directement facturées au client ayant signé le contrat, qui est solidairement responsable de leur paiement.

## **SÉCURITÉ**

Selon la nature de l'évènement, l'hôtel peut exiger l'engagement d'agents de sécurité aux frais du client.

## **DOMMAGE**

Tout dommage causé par le client, ou par un participant qu'il avait mandaté, sera facturé. L'hôtel procédera à un état des lieux avant l'arrivée et après le départ des participants et le client sera tenu informé d'éventuels dégâts occasionnés lors du séjour.

## **FORCE MAJEURE**

Si l'une des parties ne peut exécuter cet accord pour cause de catastrophe naturelle, guerre, réglementation gouvernementale, désastre, grève, agitation civile, restriction des moyens de transport (empêchant 25 % ou plus des délégués d'assister à la manifestation) qui rendent illégal ou impossible de fournir les services nécessaires ou de tenir une conférence, l'accord peut être résilié par écrit à condition que la raison donnée soit valable en Suisse ou dans un des pays limitrophes et arrive 30 jours avant la date à partir de laquelle les premiers membres du groupe doivent arriver.

## **LIEU DE JURIDICTION**

L'accord entre en vigueur et sera exécuté à Montreux en Suisse et doit être interprété conformément aux lois suisses. Le lieu de juridiction est l'endroit où le Grand Hôtel Suisse-Majestic est localisé.

Merci de noter que toutes les livraisons devront se faire par notre entrée fournisseur.



---

# Arrhes et paiements

<b>A LA SIGNATURE DU CONTRAT</b>	50 % du montant total estimé
<b>30 JOURS AVANT L'ARRIVÉE</b>	40 % du montant total estimé

Les montants des arrhes pourront être recalculés en fonction de l'augmentation ou la diminution de la prestation globale demandée par le client (A noter que cette diminution doit entrer dans les prestations que le client peut annuler sans frais).

La facture finale sera envoyée après la fin de l'événement. Le paiement du solde final doit être effectué dans les 10 jours de la date de facture. Pour tout paiement fait plus de 30 jours après la date de la facture, des frais administratifs seront facturés à un taux annuel de 5 % du montant total dû. Les tarifs cités dans le contrat incluent la TVA qui est actuellement en vigueur. En cas d'augmentation du taux de TVA après la conclusion du contrat, le montant supplémentaire sera à la charge du client.

## **DETAILS DU COMPTE BANCAIRE**

Dans le cas peu probable où les coordonnées bancaires de l'hôtel changent, l'hôtel vous enverra une communication officielle. Si vous recevez une communication relative à des modifications de ces détails, nous vous recommandons vivement de contacter par téléphone votre contact commercial ou de gestion des événements pour vérifier l'exactitude de la communication avant d'effectuer tout paiement.

**„A LITTLE STEP MAY BE THE BEGINNING  
OF A GREAT JOURNEY“**

**GRETCHEN RUBIN**

**GRAND HOTEL SUISSE MAJESTIC**

Avenue des Alpes 45 | 1820 Montreux - Switzerland  
T +41 21 966 33 33 | F +41 21 966 33 00 | [events.suisse-majestic@brhhh.com](mailto:events.suisse-majestic@brhhh.com)  
[brhhh.com/suisse-majestic](http://brhhh.com/suisse-majestic)