



---

VOTRE RÉCEPTION DE MARIAGE AU  
GRAND HOTEL SUISSE MAJESTIC



---

## Forfait à partir de CHF 195.-/personne

LE VERRE D'ACCUEIL

Servi à discrétion durant 1h  
et accompagné d'une sélection d'amuse-bouches

LE MENU DE MARIAGE

Incluant la pièce montée classique – café et douceurs

LES VINS DE NOTRE SÉLECTION  
ET LES EAUX MINÉRALES

Servis à discrétion durant le dîner

UNE COUPE DE CHAMPAGNE

Servie avec le dessert

L'IMPRESSION STANDARD

Des menus sur table

UN ARRANGEMENT FLORAL

Par table

LA PROLONGATION

De la réservation de la salle et du service  
jusqu'à 4 heures du matin

LA CHAMBRE NUPTIALE VUE LAC  
UN REPAS DE DÉGUSTATION

Offerts aux mariés - prix préférentiels pour les invités

Durant la saison hivernale (de novembre à mars), profitez d'une réduction de CHF 20.-/personne

---



---

# Les espaces de réception

## **LA TERRASSE/ LES SALONS**

Par beau temps, nous vous recevons sur notre terrasse panoramique qui bénéficie d'une vue grandiose sur le Léman et les Alpes pour un cocktail ensoleillé !

En cas de météo capricieuse, nos salons accueilleront vos invités dans une atmosphère confortable et feutrée.

## **LE SALON 4 SAISONS**

Construite en 1870 et entièrement rénovée en 2010, notre salle de bal « Belle-Epoque » se prête à merveille pour un dîner d'exception.

La salle est équipée de la climatisation et dispose d'un balcon privatif ainsi que d'un accès direct sur la terrasse surplombant le lac.

Elle peut accueillir jusqu'à 150 convives avec une piste de danse.

Dès la fin du repas, la salle de bal vous offre une piste de danse, et notre installation de lumières LED apportera à ce lieu magique une ambiance festive jusqu'au bout de la nuit.

# Location de salle

## **ENTRE 80 ET 100 ADULTES**

une location de salle équivalente à CHF 500.- est demandée

## **EN DESSOUS DE 80 ADULTES**

une location de salle équivalente à CHF 1'000.- est demandée

Afin de vous garantir notre Salon 4 saisons, un revenu minimum de CHF 15'000.- est demandé



---

# Apéritif

## LE VERRE D'ACCUEIL (1 HEURE DE SERVICE)

Vins blanc, rosé, rouge de notre sélection Suisse-Majestic Bières,  
jus de fruits et eaux minérales

Inclus

\*\*\*

Feuilletés au fromage, brochettes de tomate cherry et bille de mozzarella  
Tapenade d'olives et grésini  
Noix de cajou et olives marinées  
Pique de vieux Gruyère et saucisse sèche

Inclus

## APÉRITIF AU-DELÀ D'UNE HEURE

Service de boissons par ½ heure supplémentaire  
Amuse-bouche

CHF 6.- /personne

CHF 3.- /pièce

## SELECTION D'AMUSE-BOUCHES FROIDS

Le clouet (roulé jambon de Parme et pain de mie, beurre moutardé)  
Blinis de saumon et crème au citron vert  
Tartare de boeuf "Majestic"  
Crème d'avocat et ricotta, chips de maïs  
Brochette de jambon du Château et pruneaux au balsamique

## SELECTION D'AMUSE-BOUCHES CHAUDS

Filet de perche en tempura, sauce tartare  
Crevette au riz soufflé, crème au curry  
Aileron de poulet rôti, sauce barbecue  
Velouté de légumes du moment  
Mini atriaux aux lentilles  
Rouleau de printemps végétarien



# Dîner

Forfait à partir de CHF 195.- /personne (4 plats minimum)

<b>1ÈRE ENTRÉE</b>	Saumon mi-cuit grillé, salade d'agrumes et crème acidulée	Inclus
	Galette feuilletée, légumes croquants au balsamique et mesclun aux tomates confites	Inclus
	St. Jacques poêlées, risotto au safran, tuile de parmesan	Supp CHF 5.- /personne
	Pressé de foie gras, chutney de saison, brioche maison Salade gourmande (saumon fumé, foie gras et langoustine)	Supp CHF 8.- /personne Supp CHF 10.- /personne
<b>2ÈME ENTRÉE</b>	Ravioles au citron et ricotta, sauce vierge aux tomates cerises et courgettes	Inclus
	Crémeux de petits pois et huile de truffe	Inclus
	Langoustines rôties, spaghetti de courgettes, coulis de piquillos	Supp CHF 5.- /personne
	Carpaccio de lotte à l'huile d'agrumes et légumes croquants	Supp CHF 5.- /personne
	Escalope de foie gras poêlée, compotée de fruits rouges et toast de brioche	Supp CHF 8.- /personne
<b>POISSON (OPTIONNEL)</b>	Brochette de crevettes marinées, ail et coriandre et légumes thai	Supp CHF 8.- /personne
	Filet de truite rose à la Grenobloise et légumes vert	Supp CHF 15.- /personne
	Pavé de sandre rôti, cassolette de riz aux petits légumes, crème aux écrevisses	Supp CHF 18.- /personne
	St Jacques poêlées aux asperges, sauce au vin blanc et safran, mini tomates confites	Supp CHF 20.- /personne
	Queue de homard rôtie, mini légumes fondants, sauce onctueuse au curry	Supp CHF 22.- /personne
<b>VIANDE</b>	Suprême de pintade farci aux morilles, jus aux herbes, pommes de terre et légumes du moment	Inclus
	Filet d'agneau rôti, fine ratatouille et pommes fondantes, jus corsé	Inclus
	Pièce du veau en basse température, brochette de pommes de terre au four, légumes du moment et jus de citron vert	Supp CHF 10.- /personne
	Magret de cannette rôtie au pomme et myrtille, palet de polenta et tomates confites	Supp CHF 10.- /personne
	Filet de boeuf grillé, sauce périgourdine, pommes pont neuf et légumes du moment	Supp CHF 12.- /personne
	Filet mignon de veau poêlé, tarte fine de mini légumes, jus aux truffes	Supp CHF 14.- /personne
<b>FROMAGE (OPTIONNEL)</b>	Sur assiette (3 sortes) accompagné de chutney et fruits frais	Supp CHF 10.- /personne
	Sur buffet (5 sortes) accompagné de chutney et fruits frais	Supp CHF 12.- /personne
<b>LES GOURMANDISES (OPTIONNEL)</b>	Buffet de desserts en complément de la pièce montée (3 pièces par personne)	Supp CHF 10.- /personne
	Buffet complet (6 pièces par personne)	Supp CHF 18.- /personne
<b>DESSERT &amp; CAFÉ</b>	Pièce montée classique	Inclus
	Wedding cake	Supp CHF 3.- /personne
	Café et mignardises	Inclus
<b>DIGESTIFS (OPTIONNEL)</b>	Chariot de digestifs (Grappa – Amaretto – Limoncello – Williamine – Abricotine)	Supp CHF 12.- /personne



---

# Boissons

## LES BOISSONS SERVIES À DISCRÉTION DURANT LE REPAS

Les vins de notre sélection maison, Chasselas & Pinot Noir, Cave des Rois – Grognuz Frères et Fils

1 coupe de champagne avec le dessert

Eaux minérales Henniez

Tout changement de vin par rapport à la proposition initiale sera majoré

Dès CHF 5.– /personne

## DROIT DE BOUCHONS

Vin suisse, bouteille de 75cl

CHF 20.– /bouteille

Vin de provenance étrangère (France, Italie, Espagne...), bouteille de 75cl

CHF 30.– /bouteille

Champagne, bouteille de 75cl

CHF 50.– /bouteille

Alcool fort de fabrication artisanale uniquement, bouteille de 75cl

CHF 50.– /bouteille

# Les forfaits spécifiques

## INVITÉ À LA DÉGUSTATION

Du menu complet – des vins

CHF 100.– /personne

## MENU SANS ALCOOL

Menu du mariage incluant les boissons sans alcool uniquement

Dès CHF 150.– /personne

## MENU PRESTATAIRE

Menu du mariage 3 plats incluant café et eaux minérales

CHF 90.– /personne

## MENU PETIT GOURMAND (JUSQU'À 12 ANS)

Salade de tomate et mozzarella

CHF 50.– /personne

\*\*\*

Filet de poulet pané et frites

\*\*\*

Dessert du menu de mariage

Boissons sans alcool incluses durant toute la soirée

---



---

# La soirée dansante

## BAR PRIVATIF

Possibilité de déterminer une limite maximale de consommation (CHF 1'500.- / CHF 2'000.- / etc...), le minimum de consommation est de CHF 1'500.-

Ou possibilité d'opter pour un forfait open bar servi à discrétion (CHF 39.-/personne et par heure; CHF 15.- par tranches de 30 min supplémentaires).

Jus de fruits	CHF 6.-/verre	Rhum	CHF 12.-/verre
Eaux minérales 50cl	CHF 6.-/blt	Long Drinks (Gin, Vodka, Rhum, Whisky)	CHF 15.-/verre
Sodas	CHF 7.-/blt	Digestifs (Amaretto, Grappa, Limoncello)	CHF 12.-/verre
Bières	CHF 7.-/blt	Cocktail (Mojito, Caïpirinha)	CHF 17.-/verre
Whisky	CHF 12.-/verre	Champagne Laurent-Perrier	CHF 16.-/verre
Gin	CHF 12.-/verre		
Vodka	CHF 12.-/verre		

## Information

L'animation musicale doit être interrompue à 03h30 et l'évènement doit impérativement prendre fin à 04h00

# Les chambres

Pour vos invités, nous proposons de belles chambres à des tarifs attractifs le soir de la réception\* :

(\*Sous réserve de disponibilité et hors Festival de Jazz de Montreux)

# Le brunch

Le petit-déjeuner inclus dans le prix de la chambre est servi jusqu'à 10h30 dans notre Restaurant 45 Grill & Health.

Dès 30 convives, nous vous proposons d'organiser un brunch sur la terrasse ou en salon privé selon la météo, incluant un petit-déjeuner complet, un plat chaud et les boissons sans alcool incluses durant toute la durée du brunch.

Le forfait est à CHF 75.-/personne pour 2h de service.

Le petit-déjeuner inclus dans le prix de la chambre n'est pas déductible du forfait brunch.

---



---

# Les partenaires

## FLEURISTES

Un dès nos fleuristes se chargera d'élaborer les arrangements floraux sur les tables du dîner en fonction de vos envies (inclus dans le forfait) et se fera un plaisir de vous conseiller sur les prestations suivantes (non incluses dans le forfait):

- Décoration des tables d'apéritif
- Arrangements floraux sur les buffets d'apéritif
- Décoration de la voiture des mariés
- Bouquet de la mariée
- Mise en beauté du lieu de la cérémonie

Garden Centre de Noville  
Jean Brönnimann SA  
Route du Grand-Canal 8  
1845 Noville  
+41 (0) 21 967 20 20  
[www.gardencentre-noville.ch](http://www.gardencentre-noville.ch)  
[info@gardencentre-noville.ch](mailto:info@gardencentre-noville.ch)

Les Fleuridées Sàrl  
Rue de l'Eglise Catholique 6  
1820 Montreux  
+41 (0) 21 963 01 01  
[www.fleuridees.ch](http://www.fleuridees.ch)  
[info@fleuridees.ch](mailto:info@fleuridees.ch)

## DJ

DJ Ludo – Monsieur Ludovic Verdier  
079 689 40 37  
[www.djludo.com](http://www.djludo.com)  
[info@djludo.co](mailto:info@djludo.co)

DJerem – Monsieur Jérémy Party  
079 293 16 88  
[www.djerem.com](http://www.djerem.com)  
[dj@djerem.com](mailto:dj@djerem.com)

DJ Guz – Monsieur Erdal Guz  
079 652 98 22  
[www.djguz.com](http://www.djguz.com)  
[guz@djguz.com](mailto:guz@djguz.com)

## PHOTOGRAPHE ET VIDÉASTE

Look'art Studio – Monsieur Luca Carmagnola  
079 224 23 43  
[www.looka.ch](http://www.looka.ch)  
[info@looka.ch](mailto:info@looka.ch)

Ultimedia - Monsieur Diego Carven  
079 910 19 38  
[www.ultimedia.ch](http://www.ultimedia.ch)  
[diego.carven@ultimedia.ch](mailto:diego.carven@ultimedia.ch)

## PHOTOBOOTH

Red Monkeys - Monsieur Yochen Patti  
0 78 973 82 69  
[redmonkeys.ch](http://redmonkeys.ch) <http://redmonkeys.ch/portfolio-item/miroir-interactif/>  
[yochen@redmonkeys.ch](mailto:yochen@redmonkeys.ch)

---



# 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.

La durée de pré-réservation de date est déterminée en fonction des demandes reçues.

La réservation de salle est considérée définitive uniquement à la réception du contrat et/ou d'un versement d'acompte.

## **NO SHOW ET ANNULLATIONS TARDIVES**

Les no-shows annulations reçus moins de 72 heures avant l'arrivée seront facturés 100% du prix du séjour.

## **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.

## **CONDITIONS D'ANNULATION BANQUET**

Le nombre de participants doit nous être reconfirmé au plus tard 10 jours avant la manifestation. Les annulations reçues moins de 72 heures avant l'arrivée seront facturées à 100 % du total estimé. Si le nombre réel de participants excède le nombre prévu, l'hôtel fera de son mieux afin de servir les invités supplémentaires (dans la mesure du possible). La facture finale inclura une charge pour les invités supplémentaires.

Annulation	Pénalité
De la signature, jusqu'à 12 mois avant la date d'arrivée.	La totalité de l'évènement peut être annulée sans frais.
De 12 mois, jusqu'à 3 mois avant la date d'arrivée.	20 % du nombre de participants peut être annulé sans frais. Toute annulation au-delà de 20% sera chargée à 100%
De 3 mois, jusqu'à 30 jours avant la date d'arrivée.	10 % du nombre de participants peut être annulé sans frais Toute annulation au-delà de 10% sera chargée à 100%
De 29 jours, jusqu'à 4 jours avant la date d'arrivée.	5 % du nombre de participant peut être annulé sans frais. Toute annulation au-delà de 5% sera chargée à 100%
Au-delà de 3 jours avant la date d'arrivée.	100% du montant total sera facturé

## **DISPOSITION DES SALLES DE RÉUNION, BANQUET ET SÉMINAIRE**

Les salles sont mises à disposition des clients aux horaires mentionnés dans le présent contrat. Les salles doivent être libérées dès la fin de l'événement. Le Grand Hôtel Suisse-Majestic se réserve le droit exclusif d'allouer les salles de réunions, d'événements et les espaces de banquets. L'attribution des salles est faite selon le nombre attendu de participants. L'hôtel se réserve 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 24 heures avant l'événement, l'hôtel facturera des frais de changement à un montant forfaitaire de CHF 500.-.

## **CHOIX DE MENUS**

Le choix des menus doit nous être confirmé par écrit au plus tard quatorze jours avant l'événement. Passé ce délai, l'hôtel se réserve le droit de faire choisir les menus par son chef exécutif.



---

## ÉVÈNEMENTS MUSICAUX ET NUISSANCES SONORES

En cas de prestation musicale, Le Grand Hôtel Suisse-Majestic doit être prévenu par écrit au plus tard quatorze jours avant l'évènement. L'animation musicale doit s'arrêter à 3h30 et l'évènement doit prendre fin à 4h00 du matin.

La musique diffusée ne doit pas dépasser 93 dB à partir de minuit.

## REPAS POUR PRESTATAIRES ET MUSICIENS

Les repas pris dans notre restaurant par des prestataires ou des musiciens seront facturés sur la facture globale de l'évènement.

## PERSONNEL SUPPLÉMENTAIRE À LA DEMANDE DE L'ORGANISATEUR

En tant qu'établissement 4\* Supérieur, l'hôtel se doit de respecter certains standards de qualité propre 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-ci sera facturé CHF 45.-/employé par heure.

## AFFICHE 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 ou entravées
- Les systèmes de détection et d'extinction d'incendies ne soient pas cachés, ni leur efficacité ou leur accès réduit

## RESPONSABILITÉ

Le Grand Hôtel Suisse-Majestic décline toute responsabilité quant aux pertes que l'organisateur, ses invités ou collaborateurs pourraient subir durant leur séjour.

## SECURITÉ

Selon la nature de l'évènement, le Grand Hôtel Suisse-Majestic peut exiger l'engagement d'un agent 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 pas 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 votre conférence) 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 Vevey 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.

## ARRHES & PAIEMENTS

A la signature	15 % du montant total estimé
6 mois avant l'arrivée	40 % du montant total estimé
3 mois avant l'arrivée	40 % du montant total estimé

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 effectué 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.

---

**„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)