



BROCHURE SÉMINAIRES

2023-2024



Forfaits séminaire

FORFAIT JOURNÉE À

CHF 115.-/PERSONNE

SALLE DE CONFÉRENCE
AVEC ÉQUIPEMENT DE BASE

1 flipchart, 1 vidéoprojecteur & 1 écran
Tables & chaises de conférence
Bloc-note & crayons (selon configuration), Wifi

PAUSE-CAFE MATIN

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

DÉJEUNER D'AFFAIRES

Menu 3 plats ; ou buffet assis (dès 30 personnes),
ou buffet mange-debout (dès 30 personnes)
avec eaux minérales & cafés

PAUSE-CAFE APRES-MIDI

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

FORFAIT DEMI-JOURNÉE À

CHF 95.-/ PERSONNE

SALLE DE CONFÉRENCE
AVEC ÉQUIPEMENT DE BASE

1 flipchart, 1 vidéoprojecteur & 1 écran
Tables & chaises de conférence
Bloc-note & crayons (selon configuration), Wifi

PAUSE-CAFE MATIN OU APRES-MIDI

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

DÉJEUNER D'AFFAIRES

Menu 3 plats ; ou buffet assis (dès 30 personnes),
ou buffet mange-debout (dès 30 personnes)
avec eaux minérales & cafés

OU

SALLE DE CONFÉRENCE
AVEC ÉQUIPEMENT DE BASE

1 flipchart, 1 vidéoprojecteur & 1 écran
Tables & chaises de conférence
Bloc-note & crayons (selon configuration), Wifi

APÉRITIF

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

DÎNER

Menu 3 plats ; ou buffet assis (dès 30 personnes),
ou buffet mange-debout (dès 30 personnes)
avec eaux minérales & cafés

FORFAIT JOURNÉE SANS DÉJEUNER À
FORFAIT DEMI-JOURNÉE SANS DÉJEUNER À

CHF 55.- /PERSONNE
CHF 45.- /PERSONNE



Capacité maximale des salles de conférence

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

* salon sans lumière du jour

Toutes nos salles de séminaires sont climatisées

Prix de location (sous commissions)

Salon	1/2 journée	Jour	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 du jour



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.-
Vidéoprojecteur, écran	CHF 100.-
Pointeur laser	CHF 20.-
Flipchart, blocs, marqueurs	CHF 20.-
Pinboard	CHF 50.-
Photocopie par copie / à l'unité	CHF 0.40.-
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 supplémentaires

ACCUEIL-CAFÉ “MAJESTIC”	CHF 10.-/personne
Thé, café, jus de fruits, corbeille de fruits accompagnés de viennoiseries	
”HEALTH” COFFEE BREAK	CHF 12.-/personne
Thé, café, sélection de jus de fruits frais, salade de fruits, bircher muesli	
PAUSE-CAFÉ “FRESH”	CHF 14.-/personne
Thé, café, soft & assortiment de gâteaux	



Menu d'affaires

CHF 65.-

Inclus dans le forfait séminaire

LUNDI

Velouté de légumes du moment

-

Brochettes de bœuf marinées, légumes du moment & pommes de terre wedges

-

Entremet chocolat framboise

MARDI

Ceviche de daurade au lait de coco épicé & toast à l'huile de coriandre

-

Brochettes de poulet suisse marinées, duo de carottes & riz basmati, jus au thym

-

Entremet fruits de la passion

MERCREDI

Ravioles du moment, pousses d'épinards & vierge à la tomate cerise

-

Pavé de cabillaud au four, pommes de terre persillées, compotée de fenouils, crémeux de chorizo & jus de roquette

-

Saint Honoré

JEUDI

Salade César & crevettes marinées

-

Pièce de veau rôtie & Gremolata, polenta crémeuse, légumes glacés

-

Opéra

VENDREDI

Tarte fine aux blettes et parmesan, salade croquante de fenouils & julienne de chicorées rouges

-

Filet de daurade cuit sur la peau au citron confit maison, mini ratatouille & pommes de terre grenaille en brochette

-

Tarte au citron

INFORMATION

Tous nos menus incluent les cafés & mignardises.

Les plats proposés sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité des produits.



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

CHF 85.-

Inclus dans le forfait séminaire

Buffet Suisse

ENTREES

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

PLATS PRINCIPAUX FORMULE A CHOIX

Formule 1: Potage des Grisons ;
& Emincé de veau Zurichoise, rösti croustillant
ou
Formule 2: Macaronis du chalet ;
& Omble chevalier poêlée, compotée de fenouil,
pommes de terre grenaille rôties, beurre blanc

FROMAGES

Buffet de fromages suisse (supplément CHF 12.-/personne)

DESSERTS

Buffet de desserts
Café & mignardises

Buffet de nos voisins

ENTREES

Quiche lorraine
Salade niçoise
Antipasti de légumes grillés
Salade de pommes de terre & moutarde à l'ancienne
Salade de saucisses de veau aux herbes
Jambon de Parme & mozzarella, toast aillé

PLATS PRINCIPAUX FORMULE A CHOIX

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

FROMAGES

Buffet de fromages de nos voisins (supplément CHF 12.-/personne)

DESSERTS

Buffet de desserts
Café & mignardises



Buffet d'ici et d'ailleurs

Supplément de CHF 10.- pour le forfait séminaire

CHF 95.-

ENTREES

Malakoff de Bursins
Antipasti de légumes grillés
Quiche lorraine
Salade de pommes de terre & moutarde à l'ancienne
Salade coleslaw aux noix
Légumes à la grecque
Taboulé oriental
Salade César
Salade de légumes thaï
Maki de thon
Mezze: hoummous, tzatziki, tarama, melitzana
Carpaccio d'avocats aux crevettes
Assortiment de charcuteries
Ceviche de féra
Salade panzanella

PLATS PRINCIPAUX FORMULE A CHOIX

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

FROMAGES

Buffet de fromages de nos voisins (supplément CHF 12.-/personne)

DESSERTS

Buffet de desserts
Café & mignardises

INFORMATION

Tous nos menus incluent les cafés & mignardises.
Merci de choisir en amont votre formule pour les plats (Formule 1 ou Formule 2).
Les plats proposés sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité des produits.

Buffet express

Pour le jour de votre arrivée ou votre départ, ou pour un déjeuner rapide dans votre salle de réunion, nous vous proposons la formule « Buffet express » comprenant:

Mini salade individuelles (3 sortes)
Mini sandwich (3 sortes)
Mini desserts & salade de fruits



Buffet mange-debout (à partir de 30 personnes)

CHF 65.-

Inclus dans le forfait séminaire

Formule 1 / Sélection des pièces suivantes :

PIECES FROIDES :

Le clouet (roulé de jambon du Château & pain de mie, beurre moutardé, cornichons)
Cœur de saumon fumé & blinis
Tartare de bœuf « Majestic » à l'huile de truffes
Crème d'avocat & ricotta, chips de maïs
Brochette de jambon du Château & pruneaux au balsamique
Cannelloni de courgettes & fromage de chèvre, coulis de tomates
Emietté de crabe au safran
Focaccia, jambon cru & roquette, huile de truffe
Queue de homard aux agrumes

PIECES CHAUDES :

Filet de perche en tempura, sauce tartare
Crevette panée, crème de curry
Aileron de poulet au four & sauce barbecue
Velouté de patates douces au lard sec du pays
Mini croissant au jambon
Rouleau de printemps végétarien
Mini quiche lorraine

DOUCEURS :

Mousse chocolat
Mini tartelette citron meringuée
Mini éclair café
Chou à la crème
Tartelette au chocolat
Tartelette crémeux framboise



Formule 2 / Sélection des pièces suivantes :

PIECES FROIDES :

Maki de thon rouge pané, mayonnaise au wasabi
Bruschetta à la tomate & mozzarella, pesto traditionnel
Verrine de foie gras, chutney d'oignons rouges & sirop de grenadines
Emietté de cabillaud en aïoli
Salade de légumes de saison
Smoothie de légumes & ricotta fumée
Tartare de truite fumée, pomme verte acidulée
Salade de saucisses de veau

PIECES CHAUDES :

Sucette de volaille à la moutarde
Queue de crevette en chemise de pommes de terre
Velouté de légumes du moment
Tartine de chèvre chaud & tapenade d'olives noires
Malakoff de Bursins
Mini tartelette au vacherin Fribourgeois
Arancini & coulis de tomates

DOUCEURS :

Mousse chocolat
Mini tartelette aux fruits
Tartelette framboise
Macaron
Tartelette chocolat noir

Pour accompagner votre buffet mange debout

Live-cooking à choix

CHF 22.- /personne/live-cooking

Risotto au chorizo & roquette
ou
Risotto au jambon du Château, roquette, l'huile de truffes
ou
Risotto végétarien
ou
Saucisson vaudois en feuilleté
ou
Paella géante
ou
Burger

INFORMATION

Les plats proposés sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité des produits.

Salles de conférence & banquet



Salon 4 Saisons

260m²



Salon Gris

70m²



Salon Or

45m²



Salon Riviera

155m²



Salon Lavaux

55m²



Salon Dézaley

50m²



Salon Chablais

40m²

**„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
brhhh.com/suisse-majestic