



---

VOTRE RÉCEPTION DE MARIAGE AU  
GRAND HOTEL SUISSE MAJESTIC  
2024



---

## Forfait à partir de CHF 220.-/personne

LE VERRE D'ACCUEIL	Servi à discrétion durant 1 heure & accompagné d'une sélection d'amuse-bouches
LE MENU DE MARIAGE	Menu 4 plats Incluant 1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 plat principal & la pièce montée classique, café & douceurs
LES VINS DE NOTRE SÉLECTION & LES EAUX MINÉRALES	A hauteur de 4 verres par personne, les eaux minérales servies à discrétion durant le dîner
UNE COUPE DE CHAMPAGNE	Servie avec le dessert
L'IMPRESSION STANDARD	Menus surtable
UN ARRANGEMENT FLORAL	Un partable du repas
LA PROLONGATION	De la réservation de la salle & du service jusqu' à 2 heures du matin *
LA CHAMBRE NUPTIALE VUE LAC & LE REPAS DE DÉGUSTATION	Offerts aux mariés - prix préférentiels pour les invités

\* Des frais de service d'un montant de CHF 500.- sont demandés pour toute heure supplémentaire.

Forfait valable sur une base minimale de 30 personnes.

Salon 4 Saisons, classé aux monuments et sites, minimum de 80 adultes et/ou CHF 17'000.- total.



---

# 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 peut accueillir jusqu'à 150 convives avec une piste de danse, elle est équipée de la climatisation et dispose d'un balcon privatif ainsi que d'un accès direct sur la terrasse surplombant le lac.

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 17'000.- 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 Inclus  
Tapenade d'olives et grissini  
Pique de vieux Gruyère et saucisse sèche

### APÉRITIF AU-DELÀ D'UNE HEURE

Service de boissons par ½ heure supplémentaire CHF 6.- /personne  
Amuse-bouche CHF 3.- /pièce

### SELECTION D'AMUSE-BOUCHES FROIDS

Le clouet (roulé de jambon du Château et pain de mie, beurre moutardé, cornichons)  
Blinis de saumon et crème au citron vert  
Tartare de bœuf "Majestic" à l'huile de truffe  
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 panée, crème de curry  
Aileron de poulet au four & sauce barbecue  
Velouté de légumes du moment  
Rouleau de printemps végétarien



# Dîner

Forfait à partir de CHF 220.- / personne (menu unique, 4 plats minimum)

1 ENTRÉE FROIDE à choisir parmi	Saumon mi-cuit grillé, salade d'agrumes & crème acidulée	Inclus
	Galette feuilletée, légumes croquants au balsamique & 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	Supp CHF 8.- / personne
	Salade gourmande (saumon fumé, foie gras & langoustine)	Supp CHF 15.- / personne
1 ENTRÉE CHAUDE à choisir parmi	Ravioles au citron et ricotta, sauce vierge aux tomates cerises & courgettes	Inclus
	Crèmeux de petits pois & huile de truffe	Inclus
	Langoustines rôties, spaghetti de courgettes, coulis de piquillos	Supp CHF 8.- / personne
	Carpaccio de lotte à l'huile d'agrumes & légumes croquants	Supp CHF 5.- / personne
	Escalope de foie gras poêlée, compotée de fruits rouges & toast de brioche	Supp CHF 12.- / personne
1 PLAT PRINCIPAL à choisir parmi	Suprême de pintade farci aux morilles, jus aux herbes, pommes de terre & légumes du moment	Inclus
	Filet d'agneau rôti, fine ratatouille & pommes fondantes, jus corsé	Inclus
	Brochette de crevettes marinées, ail & coriandre & légumes thaï	Supp CHF 12.- / personne
	Filet de truite rose à la Grenobloise & légumes verts	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 & safran, mini tomates confites	Supp CHF 20.- / personne
	Queue de homard rôtie, mini légumes fondants, sauce onctueuse au curry	Supp CHF 28.- / personne
	Pièce de veau cuit en basse température, brochette de pommes de terre au four, légumes du moment & jus de citron vert	Supp CHF 16.- / personne
	Magret de canette rôti aux pommes & myrtilles, palet de polenta & tomates confites	Supp CHF 10.- / personne
	Filet de bœuf grillé, sauce périgourdine, pommes pont neuf & légumes du moment	Supp CHF 12.- / personne
Filet mignon de veau poêlé, tarte fine de mini légumes, jus aux truffes	Supp CHF 20.- / personne	
FROMAGE (Optionnel)	Sur assiette (3 sortes) accompagné de chutney & fruits frais	Supp CHF 10.- / personne
	Sur buffet (5 sortes) accompagné de chutney & fruits frais	Supp CHF 14.- / personne
LES GOURMANDISES (Optionnel)	Buffet de desserts en complément de la pièce montée (3 pcs/personne)	Supp CHF 10.- / personne
	Buffet complet (6 pièces par personne)	Supp CHF 20.- / personne
1 DESSERT & CAFÉ à choisir parmi	Pièce montée classique & croquembouche	Inclus
	Wedding cake	Supp CHF 5.- / personne
	Café et mignardises	Inclus
DIGESTIFS (Supplément)	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 (à hauteur de 4 verres par personne)

1 coupe de champagne avec le dessert

Eaux minérales Henniez à discrétion durant le repas

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

CHF 100.-/ personne

Du menu complet – des vins

### MENU SANS ALCOOL

Dès CHF 150.-/ personne

Menu du mariage incluant les boissons sans alcool uniquement

### MENU PRESTATAIRE

CHF 90.-/ personne

Menu du mariage 3 plats incluant café et eaux minérales

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

CHF 50.-/ personne

Salade de tomate et mozzarella

\*\*\*

Filet de poulet pané et frites

\*\*\*

Dessert du menu de mariage

\*\*\*

Boissons sans alcool incluses durant toute la soirée



---

## La soirée dansante

### OPEN BAR

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 6.5/verre	Long Drinks	CHF 17.-/verre
Eaux minérales 50cl	CHF 8.5/blt	(Gin, Vodka, Rhum, Whisky)	
Sodas	CHF 8.-/blt	Digestifs	CHF 12.-/verre
Bières	CHF 9.-/blt	(Amaretto, Grappa, Limoncello)	
Champagne	CHF 18.-/verre	Cocktail	CHF 19.-/verre

### Information :

Les frais supplémentaires relatifs à la prolongation de la réservation de la salle et du service sont inclus dans le forfait jusqu'à 2 heures du matin.

Des frais de service d'un montant de CHF 500.- sont demandés pour toute heure supplémentaire au-delà de 02h00.

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

## Les chambres

Pour vos invités, nous proposons des chambres à des tarifs attractifs le soir de la réception, à réserver au préalable et sous réserve de disponibilité.

## Le brunch

Le petit-déjeuner inclus dans le prix de la chambre est servi jusqu'à 10h45 dans notre Restaurant 45 Grill & Health.

Dès 30 convives, nous vous proposons d'organiser un brunch sur la terrasse ou en salon privatif 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

Notre fleuriste 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

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 Nicola M  
078 696 56 40  
[www.directdj.ch](http://www.directdj.ch)  
[nicola@directdj.ch](mailto:nicola@directdj.ch)

## 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  
078 973 82 69  
[redmonkeys.ch](http://redmonkeys.ch) <http://redmonkeys.ch/portfolio-item/miroir-interactif/> [yochen@redmonkeys.ch](mailto:yochen@redmonkeys.ch)

## WEDDING PLANNER

079 599 25 32  
[moyra-events.ch](http://moyra-events.ch)  
[moyra-events@outlook.com](mailto:moyra-events@outlook.com)



# Conditions générales

Ces conditions générales de vente font partie intégrante du contrat 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.

## 1. NO-SHOWS ET ANNULATIONS TARDIVES HEBERGEMENT & EVÈNEMENT

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

## 2. 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.

## 3. CONDITIONS D'ANNULATION

### 3.1 HEBERGEMENT

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%.

### 3.2 CONDITIONS D'ANNULATION EVENEMENT

Annulation reçue par écrit*	Pénalité
Entre la signature et jusqu'à 12 mois avant la date d'arrivée.	Aucune pénalité. la totalité de l'évènement peut être annulée sans frais.
Entre 12 mois et 3 mois avant la date d'arrivée.	20 % du montant total contracté peut être annulé sans frais. Le restant étant facturé à 100%.
Entre 3 mois 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 4 jours avant la date d'arrivée.	5 % du montant total contracté peut être annulé sans frais. Le restant étant facturé à 100%.
Moins de 3 jours avant la date d'arrivée	100% du montant total contracté sera facturé.



#### 4. DISPOSITION DES SALLES DE RÉUNIONS, BANQUETS ET SÉMINAIRES

Les salles sont mises à disposition des clients aux horaires mentionnés dans le contrat. Les salles doivent être libérées dans un délai d'une heure dès la fin de l'événement. 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.- par salle modifiée.

A la demande du client, 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.

#### 5. CHOIX DE MENUS

Le choix des menus doit être confirmé à l'hôtel par écrit au plus tard 2 semaines avant l'évènement. Passé ce délai, l'hôtel se réserve le droit de choisir les menus.

Les restrictions alimentaires ou les allergies doivent être communiquées à l'hôtel au même moment. Les menus relatifs aux restrictions alimentaires sont aux choix du chef et sont confirmés aux clients que le jour même de la manifestation.

#### 6. REPAS POUR PRESTATAIRES ET MUSICIENS

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

#### 7. ÉVÉNEMENTS MUSICAUX ET NUISANCES SONORES

En cas de prestation musicale, l'hôtel doit être prévenu au plus tard (15) jours ouvrables avant l'évènement. La musique Live doit être soumise à une demande d'autorisation.

Horaire maximum du lundi au jeudi inclus ainsi que le dimanche : jusqu'à 01h00.

Horaire maximum les vendredis et les samedis : jusqu'à 04h00 selon ces 2 conditions :

- La musique diffusée ne doit pas dépasser 93dB
- La musique doit être arrêté 30 minutes avant la fin de cette prolongation

A partir de minuit, des frais de personnel de CHF 250.- par heure seront facturés en supplément.

#### 8. 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 65.-/employé par heure. Des frais de personnel seront mis en place comme suit :

- CHF 250.- / heure pour un groupe de 1 à 49 dès la fin des horaires de service habituel (après 13h30 et après 21h30) ;
- CHF 500.- / heure pour un groupe de 50 à 99 dès la fin des horaires de service habituel (après 13h30 et après 21h30) ;
- Et ainsi de suite par tranche de 50 personnes.



## 9. AFFICHES ET DÉCORATION

Les 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 soient pas cachés.

## 10. ROOMING LIST

Nous vous remercions de nous faire parvenir la rooming list complète 2 semaines avant la date d'arrivée. Dans le cas où cette rooming list ne nous parviendrait pas à la date indiquée, le Grand Hôtel Suisse Majestic ne pourra s'engager à maintenir le nombre total de chambres mentionné dans le contrat.

La rooming list précisera :

- Le nom, prénom de chaque client
- La catégorie de chambre réservée
- Le jour de départ / d'arrivée et les horaires si connus
- Tout complément d'information (type de lit ; instructions de facturation si différentes de celles du contrat..)

Nous vous serions reconnaissant de bien vouloir adresser cette liste à [events.suisse-majestic@brhhh.com](mailto:events.suisse-majestic@brhhh.com).

Par la suite, seules les modifications souhaitées devront être adressées par écrit et non pas une nouvelle rooming list.

## 11. REMISE DE CADEAUX / DOCUMENTS EN CHAMBRE

Nous vous informons que la remise de cadeaux / documents en chambre implique un coût de CHF 5.- par cadeau nominatif ; CHF 3.- par cadeau non nominatif.

## 12. CHECK IN / CHECK OUT

Check in est à partir de 15h00 / Check out est au plus tard à 12h00.

Pour toute arrivée matinale, nous vous conseillons d'effectuer la réservation des chambres la veille du jour de l'arrivée afin de garantir la disponibilité dès l'arrivée du client.

## 13. INSTALLATION

Pour toute installation la veille, une location de salle sera à compter en supplément. N'hésitez pas à nous contacter pour étudier nos disponibilités.

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

## 14. TARIFS CHAMBRES ET PRESTATIONS

Les tarifs sont donnés en CHF 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 son maximum afin d'accueillir au mieux les participants supplémentaires. La facture finale inclura une charge pour les personnes/ chambres supplémentaires.

Tous nos tarifs sont NET de commission.



---

## 15. FRAIS DE DOSSIER

En cas d'annulation de l'événement dans les délais spécifiés et conformément aux conditions d'annulation stipulées dans le contrat, des frais de dossier équivalents à 3% du montant total du contrat seront facturés.

Ces frais de dossier couvrent les dépenses administratives engagées par le prestataire de services (l'hôtel) en préparation de l'événement, notamment la gestion des réservations, la coordination logistique, la planification et la communication avec les parties concernées.

Le paiement des frais de dossier devra être effectué dans un délai de 10 jours à compter de l'émission de la facture relative à l'annulation de l'événement.

Les frais de dossier ne sont pas remboursables et ne seront pas déduits du montant total du contrat en cas de réservation ultérieure.

## 16. RESPONSABILITÉ

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

## 17. 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.

## 18. REGLEMENT DES EXTRAS

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

## 19. DOMMAGE

Tout dommage causé par le client, ou par un participant qu'il aurait 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. Des frais de nettoyage dès CHF 500.- peuvent être appliqués.

## 20. 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 pays limitrophe.

## 21. 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.



---

## 22. ARRHES

Afin de réserver les espaces de manière ferme et définitive, des arrhes s'élevant à 95% du montant total de la réservation seront demandées (voir échéancier en dernière page du contrat).

À la signature du contrat	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

Les montants des arrhes pourront être recalculés en fonction de l'augmentation ou de la diminution de la prestation globale demandée par le client (à 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 dans un délai de 10 jours ouvrables. Le paiement du solde final doit être effectué dans les 10 jours de la date de facture.

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.

## 23. 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 à l'hôtel pour vérifier l'exactitude de la communication avant d'effectuer un 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)