



---

# BROCHURE SÉMINAIRES

2024-2025



## Forfaits séminaire à partir de 10 personnes

### FORFAIT JOURNÉE À

CHF 115.-/PERSONNE

SALLE DE CONFÉRENCE  
AVEC ÉQUIPEMENT DE BASE

1 flipchart, 1 vidéoprojecteur & 1 écran  
Tables & chaises de conférence

PAUSE-CAFE MATIN

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

DÉJEUNER D'AFFAIRES  
avec eaux minérales & cafés

Menu 3 plats ; ou buffet assis (dès 30 personnes),  
ou buffet mange-debout (dès 30 personnes)

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

CHF 55.- /PERSONNE

FORFAIT DEMI-JOURNÉE SANS DÉJEUNER À

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 <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 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

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



---

## Menu d'affaires à partir de 15 personnes

Inclus dans le forfait séminaire

<b>LUNDI</b>	Velouté de légumes du moment - Brochettes de bœuf marinées, légumes du moment & pommes de terre wedges - Entremet chocolat framboise
<b>MARDI</b>	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
<b>MERCREDI</b>	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
<b>JEUDI</b>	Salade César & crevettes marinées - Pièce de veau rôtie & Gremolata, polenta crémeuse, légumes glacés - Opéra
<b>VENDREDI</b>	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.



---

## Menu d'affaires *entre 10 et 14 personnes*

Inclus dans le forfait séminaire

### MENU 1

Soupe de saison

-

Filet de Bar, sauce vierge

Écrasée de pommes de terre & légumes de saison

-

Salade de fruits

### MENU 2

½ Tartare de bœuf à la vieille moutarde

-

Ravioli ricotta & citron, coulis d'épinard & citronnelle, pistaches torréfiées

Mesclun

-

Entremet fruits exotiques

### MENU 3

Salade César

-

Pavé de saumon, crémeux épinards & citronnelle  
Épinard & riz de saison

-

Entremet fruits rouges

### MENU 4

Salade Super Food

-

Suprême de poulet, sauce Chimichurri

Légumes sautés & pommes de terre Sarladaise

-

Entremet chocolat

### 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*

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	<u>Formule 1:</u> Potage des Grisons ; & Emincé de veau Zurichoise, rösti croustillant <b>ou</b> <u>Formule 2:</u> 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	<u>Formule 1:</u> Penne au pesto, tomates séchées ; & Pièce de bœuf rôtie, jus corsé, pommes de terre grenaille rôties, mélange de légumes <b>ou</b> <u>Formule 2:</u> 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

### 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: houmous, 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

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 au chocolat en verrine  
Choux à la crème  
Tartelette chocolat  
Tartelette citron  
Mini cheesecake à la framboise  
Salade de fruits



---

## Formule 2 / Sélection des pièces suivantes :

### PIECES FROIDES :

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 :

Tataki de thon rouge, mayonnaise au wasabi  
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 :

Pannacotta pistache  
Entremet fruits de la passion  
Tartelette caramel fruits secs  
Tartelette framboise  
Choux crémeux au choix  
Salade de fruits

## 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  
260 m<sup>2</sup>



Salon Gris  
70 m<sup>2</sup>



Salon Or  
45 m<sup>2</sup>



Salon Riviera  
155 m<sup>2</sup>



Salon Lavaux  
55 m<sup>2</sup>



Salon Dézaley  
50 m<sup>2</sup>



Salon Chablais  
40 m<sup>2</sup>



---

## Prestataires événements

### 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  
021963 01 01  
[www.fleuridees.ch](http://www.fleuridees.ch)  
[info@fleuridees.ch](mailto:info@fleuridees.ch)

### TEAM BUILDING & DÉCORATION

Napkn events

Anthony & Miriam se chargeront de la décoration et l'équipement technique pour votre événement, ainsi que l'organisation de plusieurs types d'activités (team building, sorties sportives, balades, visites...)

[anthony@napkn.ch](mailto:anthony@napkn.ch) & [miriam@napkn.ch](mailto:miriam@napkn.ch)

076 630 78 68

<http://www.napkn.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)



---

## PRESTATIONS MUSICALES, PHOTOBOOTH & EQUIPMENT TECHNIQUE

Nicola s'occupera de toutes les prestations supplémentaires

pour vos événements

Nicola Meninno, Founder

Lausanne, Suisse

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)

a.ch

## PHOTOBOOTH

Red Monkeys - Monsieur

Yochen Patti

078 973 82 69

[redmonkeys.ch http://redmonkeys.ch/portfolio-item/miroir-interactif/](http://redmonkeys.ch/portfolio-item/miroir-interactif/)

[yochen@redmonkeys.ch](mailto:yochen@redmonkeys.ch)

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

GRETCHEN RUBIN

GRAND HOTEL  
**SUISSE MAJESTIC**  
MONTREUX

Avenue des Alpes 45 | 1820 Montreux – Switzerland  
T +41 21 966 33 39 | Fax +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)