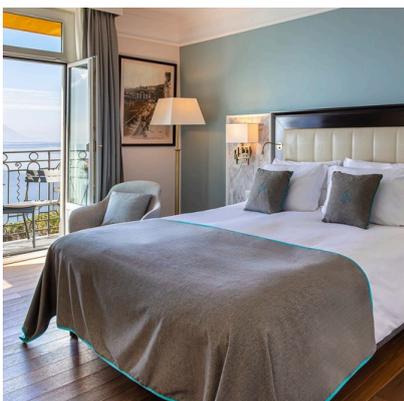
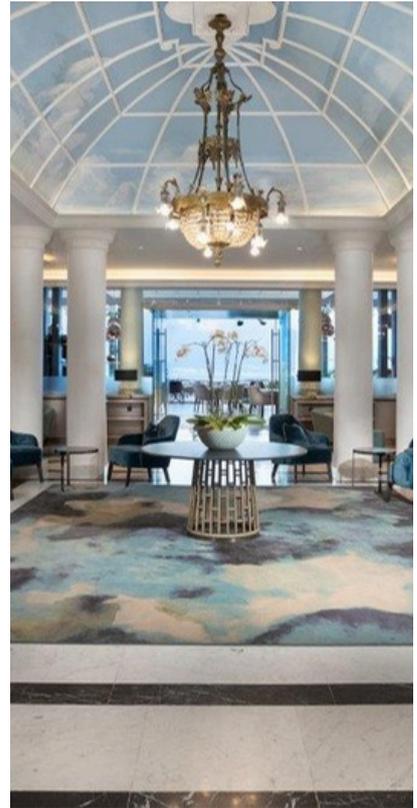




CÉRÉMONIES & MARIAGES



GRAND HOTEL
SUISSE MAJESTIC
MONTREUX



“Exactly like
nothing else”

AUTOGRAPH COLLECTION

Choisir le Grand Hotel Suisse Majestic

C'est s'immerger dans l'univers voluptueux et festif
de la Belle Époque, une éternelle Belle Époque
dans laquelle nous replonge ce bâtiment de 1870, classé.

C'est aussi partager la vitalité et la joie de vivre propre à
l'inspirante destination de Montreux, où les palmiers flirtent
avec les cimes et le lac avec le ciel, dans l'immensité du bleu.

C'est opter pour une expérience hors du temps.

Un lieu de réception historique

LE SALON 4 SAISONS

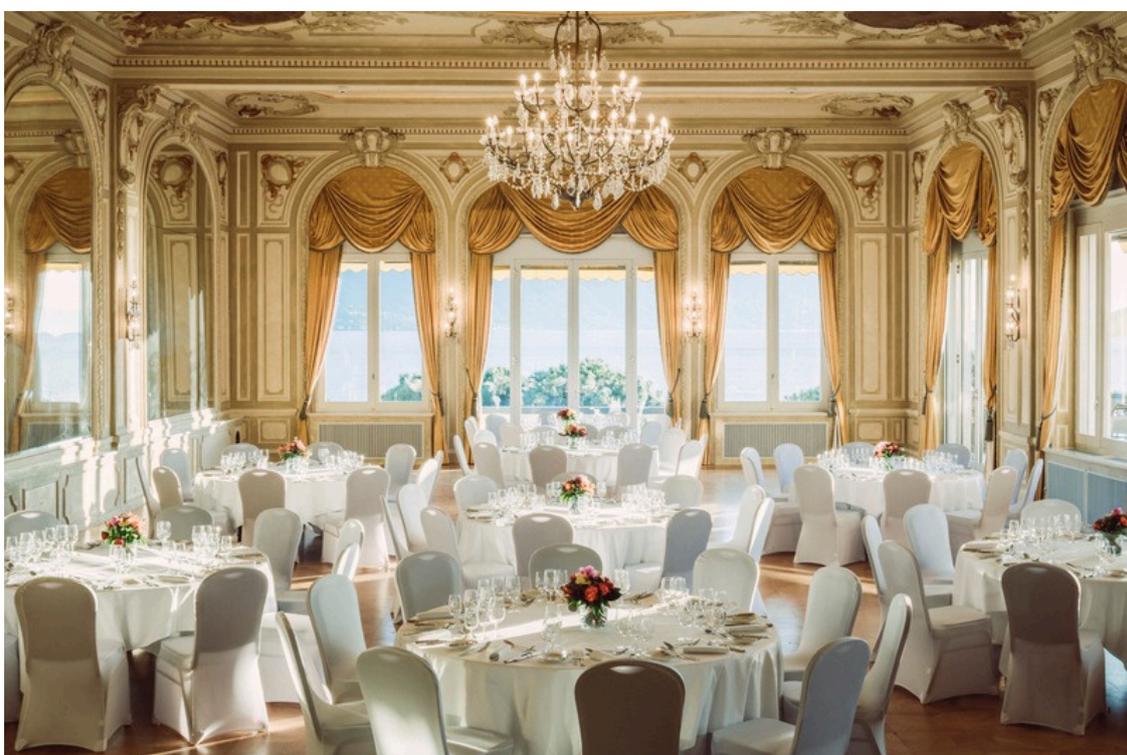
260m²

200 personnes
avec piste de
danse

Tables rondes
de 8 ou 10 personnes

Dépense minimale :
CHF 18'000. - *

*des frais de location seront facturés
en dessous de ce montant

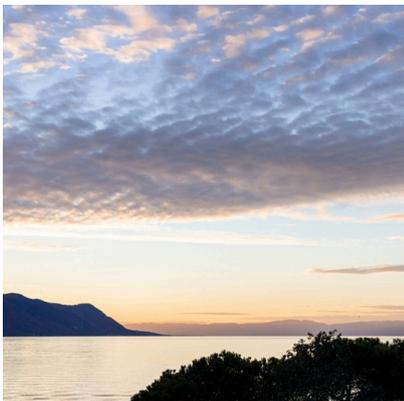


ET SA TERRASSE PANORAMIQUE

Par beau temps, la terrasse est gracieusement mise à votre disposition pour accueillir l'apéritif.



Pour un mariage de plus petite envergure, d'autres salons de style Belle Epoque vous seront proposés.



“Le mariage
est la traduction en prose
du poème de l’amour”

ALFRED BOUGEARD



Concevez votre offre idéale
grâce à nos différents forfaits.

Choisissez votre forfait apéritif, repas, boissons
et soirée pour un mariage qui vous ressemble.

Pour moins de 30 personnes,
une offre à la carte sera discutée.



INCLUS DANS L'OFFRE :

La location de la salle

La dégustation du repas pour deux (CHF 100.- par invité
supplémentaire)

L'impression standard des menus

Un arrangement floral par table pour le repas

Les housses de chaises blanches

L'accès à la salle à partir 12h le jour du mariage (pour la
décoration)

Les forfaits apéritif

Valable sur la base de 50 personnes minimum
et pour une heure, en open bar avec 5 pièces apéritives par personne

FESTIVAL

CHF 35. -/pers

Punch aux fruits avec et sans alcool
Bière
Boissons sans alcool

Brochette de tomates cerises & mozzarella
Tartare de thon rouge, mayonnaise coriandre
& citron vert
Crème d'avocat & ricotta, chips de maïs

Apéritif au delà d'une heure, par tranche de 30 minutes

CHF 10. -/pers

LAVAUX

CHF 40. -/pers

Vins rouges et blancs du canton
Bière
Boissons sans alcool

Mini Malakoff de Bursins
Tapenade d'olives & grissini
Tartare de truite fumée & pomme verte acidulée

Apéritif au delà d'une heure, par tranche de 30 minutes

CHF 10. -/pers

BULLES

CHF 45.-/pers-

Sélection de champagne
Kir Royal
Boissons sans alcool

Blini de saumon & crème au citron vert
Tartare de bœuf "Majestic" à l'huile de truffe
Feuilleté au fromage

Apéritif au delà d'une heure, par tranche de 30 minutes

CHF 20. -/pers

Amuse-bouches chauds en supplément :

CHF 3. -/pièce

Filet de perche en tempura, sauce tartare
Crevette panée, crème au curry
Velouté de patate douce & lait de coco
Rouleau de printemps végétarien

Les forfaits repas

Valable sur la base de 50 personnes minimum

ÉLEGANCE

CHF 230. -/ pers

Terrine de foie gras maison en gelée de fruits rouges, saladin
& brioche maison cœur fondant au chutney

ou

Carpaccio de lotte à l'huile d'agrumes & légumes croquants

Duo de queues de langoustines en robe croustillante, jus de crustacés en espuma
& spaghettis de courgette

ou

Risotto à la courgette & tomates cerises confites

Queue de homard rôtie, sauce bisque & mini-légumes fondants

ou

Filet mignon de veau poêlé, duo de patates douces & légumes glacés

ou

Saint-Jacques poêlées aux asperges, sauce safranée au vin blanc, mini-tomates confites

Assiette de 5 fromages

Wedding cake ou pièce montée ou croquembouche

Café & mignardises

RAFINEMENT

CHF 200. -/pers

Carpaccio de bœuf, roquette, champignons de Paris & huile de truffes blanches

ou

Ceviche de féra

Ravioles au citron et ricotta, sauce vierge aux tomates cerises & courgettes

ou

Saint-Jacques poêlées, tuile de parmesan & risotto au safran

Pavé de sandre rôti, crème aux écrevisses & cassolette de riz aux petits légumes

ou

Pièce de veau cuite à basse température, sauce au citron vert,
brochette de pommes de terre au four & légumes du moment

ou

Filet de bœuf Rossini, jus parfumé à la truffe & gratin dauphinois

Pièce montée ou croquembouche

Café et mignardises

FINESSE

CHF 180. -/pers

Saumon mi-cuit grillé, salade d'agrumes & crème acidulée

ou

Salade Superfood

Tartelette croustillante aux légumes & salade en vinaigrette

ou

Crèmeux de petits pois & huile de truffe

Suprême de pintade farci aux morilles, jus aux herbes,
pommes de terre & légumes du moment

ou

Magret de canette rôti aux pommes et myrtilles, palet de polenta & tomates confites

ou

Brochette de crevettes marinées à ail et à la coriande, légumes thaï & riz basmati

Pièce montée ou croquembouche

Café et mignardises

INNOCENCE

CHF 45. -/pers
Jusqu'à 12 ans

Salade de tomates & mozzarella

Nuggets maison & frites

Dessert du mariage

Boissons sans alcool comprises durant toute la soirée.

PRESTATAIRES

CHF 90. -/pers

Entrée froide, plat & dessert du mariage

Café

Eaux minérales



Les forfaits boissons

Valable sur la base de 50 personnes

SANS ALCOOL

20. -/pers

Boissons sans alcool (sur la base de 4 dl)

SELECTION DU MOMENT

40. -/pers

4 dl de vins (blanc et rouge confondus)
Eaux minérales servies à discrétion
Flute de champagne avec le dessert

SUISSE MAJESTIC

55. -/pers

4 dl de vins Suisse Majestic (Chasselas et Pinot Noir confondus)
Eaux minérales servies à discrétion
Flute de champagne avec le dessert

GRAND CRU

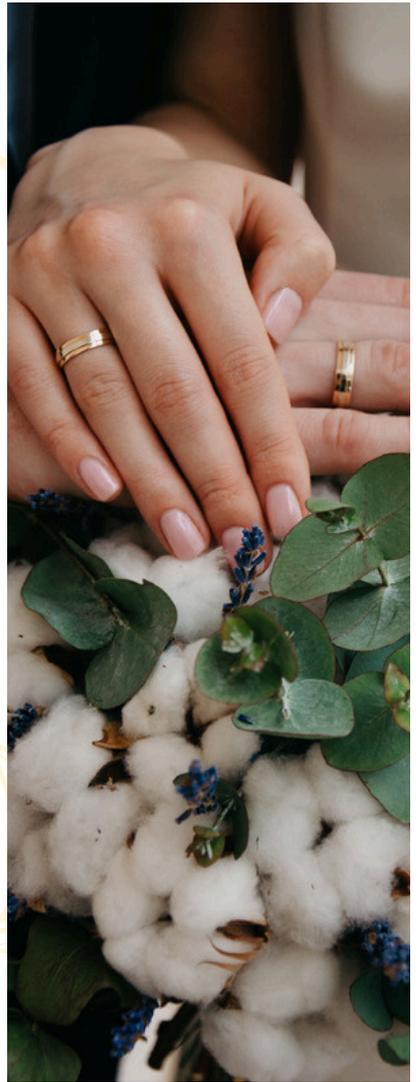
75. -/pers

4 dl de vins grands crus sélectionnés par notre sommelier
Eaux minérales servies à discrétion
Flute de champagne avec le dessert

CHAMPAGNE

70. -/pers

4 dl de champagne au cours du repas
Eaux minérales servies à discrétion
Flute de champagne avec le dessert



Soirée

Valable sur la base de 50 personnes

Soirée comprise jusqu'à 1h00 du matin en semaine et 2h00 les vendredis et samedis.
Possibilité d'étendre la soirée jusqu'à 4h00 avec arrêt de la musique à 3h30 uniquement les vendredis et samedis.
(+ CHF 500.- par heure supplémentaire)

OPEN BAR

Consommation minimum : CHF 1500.-
Possibilité de déterminer un budget maximal

Jus de fruits	CHF 6,50/verre
Eaux minérales 50cl	CHF 8,50/bouteille
Sodas	CHF 8.-/bouteille
Bière	CHF 9.-/bouteille
Champagne	CHF 18.-/verre
Long Drinks (Gin, Vodka, Rhum, Whisky)	CHF 17.-/verre
Digestifs (Amaretto, Grappa, Limoncello)	CHF 12.-/verre
Cocktails (choix de deux cocktails maximum)	CHF 19.-/verre

L'ENCAS DE MINUIT

CHF 35.-/pers

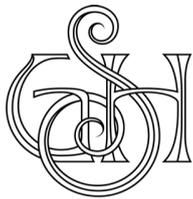
Focaccia, assortiment de charcuteries, antipastis de légumes grillés,
mini-baos & brochettes de fruits

Les chambres

Le Grand Hotel Suisse Majestic compte 155 chambres dont plus de la moitié ayant la vue sur le lac.

Nous serons heureux de vous communiquer les tarifs pour vos invités.





GRAND HOTEL
SUISSE MAJESTIC
MONTREUX

Renseignements et réservations :
+41 (0)21 966 33 29
events.suisse-majestic@brhhh.com
www.brhhh.com/suisse-majestic