



BROCHURE SÉMINAIRES

2026-2027



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

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

PAUSE-CAFE APRÈS-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),
Wi-fi

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)

REPAS D'AFFAIRES (midi ou soir)

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



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.-
Système de vidéoconférence (télévision, caméra, micro)	CHF 150.-
Podium 2m x 1m & 40cm de hauteur	CHF 50.-
Ordinateur portable	CHF 50.-
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 Wi-Fi	Gratuit
Autres équipements	Sur demande
Assistance technique	Sur demande

Autres prestations

DÉCORATIONS FLORALES

Pour vos tables cocktail : arrangement simple	dès CHF 15.-/pièce
Pour vos tables de banquet : centre de table	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	

Forfaits vins

	1 dl de vin	2 dl de vin	3 dl de vin
Sélection du moment	9.- CHF	18.- CHF	23.- CHF
Chasselas & Pinot Noir Cuvée Majestic	10.- CHF	21.- CHF	28.- CHF
Grand Cru Sélectionné par notre sommelier	14.- CHF	27.- CHF	36.- CHF

INFORMATION Les quantités & la disponibilité de ces vins sont soumises à des conditions.



Menu d'affaires *à partir de 15 personnes*

Inclus dans le forfait séminaire

FORMULE 1

Velouté de légumes du moment
-
Tagliata de bœuf, légumes sautés
& pommes de terre grenaille rôties
-
Entremets trois chocolats*

FORMULE 2

Tartare de saumon au pastis & poivre vert
-
Brochettes de crevettes marinées à l'ail et à la coriandre,
riz basmati & légumes asiatiques
-
Entremets fruits exotiques*

FORMULE 3

Ravioles du moment & pousses d'épinards,
vierge de tomates cerise
-
Pavé de saumon au four, pommes de terre mousseline
& légumes verts, sauce vierge au citron confit maison
-
Profiteroles* revisitées

FORMULE 4

Salade croustillante de cœur de laitue, croûtons, noix
& tomates cerises, sauce au roquefort
-
Pièce de veau cuite à basse température, légumes glacés
& pommes de terre lyonnaises, sauce chimichurri
-
Fraisier*

FORMULE 5

Tarte fine aux blettes & parmesan,
salade croquante de fenouil & julienne d'endives rouges,
vinaigrette aux herbes
-
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 *en dessous de 15 personnes*

Inclus dans le forfait séminaire

MENU 1

Soupe de saison

-

Filet de daurade, purée de pommes de terre
& légumes de saison, sauce vierge aux olives Taggiasca

-

Salade de fruits

MENU 2

Tartare de bœuf à la vieille moutarde

-

Risotto de saison & mesclun

-

Fraisier*

MENU 3

Salade César

-

Pavé de saumon, épinards & riz de saison,
sauce chimichurri

-

Entremets passion mangue*

MENU 4

Salade Superfood

-

Suprême de poulet, légumes sautés
& pommes de terre du moment,
sauce poivre noir Valle Maggia

-

Entremets trois chocolats*

INFORMATION

Tous nos menus incluent les cafés & mignardises.

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



Buffet express (maximum 10 personnes)

Inclus dans le forfait séminaire

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 salades individuelles (3 sortes)

Mini sandwichs (3 sortes)

Mini desserts & salade de fruits

Buffet d'affaires assis *dès 30 personnes*

Inclus dans le forfait séminaire

Buffet Suisse

ENTRÉES

Salade de laitue de Morges, croûtons & Bleuchâtel

Salade de cervelas au vieux Gruyère

Planchette de viande séchée, lard sec aux herbes & jambon cru du Valais

Malakoff de Bursins

Volaille du pays en salade, chanterelles & estragon

Tarte* aux oignons & Gruyère

Carpaccio de bœuf

Salade de pommes de terre rôties à la livèche

PLATS PRINCIPAUX FORMULE AU CHOIX

Formule 1:

Potage des Grisons

&

Émincé de veau à la zurichoise, rösti croustillant

Ou

Formule 2:

Macaronis du chalet

&

Omble chevalier poêlé, compotée de fenouil,
pommes de terre grenaille rôties, beurre blanc au chasselas

FROMAGES

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

DESSERTS

Buffet de desserts

Café & mignardises



Buffet d'affaires assis *dès 30 personnes*

Inclus dans le forfait séminaire

Buffet de nos pays voisins

ENTRÉES

Quiche* lorraine
Salade niçoise
Salade de rucola, parmesan & jambon de Parme
Salade de pommes de terre & moutarde à l'ancienne
Salade de poulpe & haricots coco
Jambon de Parme & mozzarella, toast aillé
Salade frisée, magret fumé & œufs de caille

PLATS PRINCIPAUX FORMULE AU CHOIX

Formule 1:
Penne au pesto & aux tomates séchées
&
Pièce de bœuf rôtie, pommes de terre grenaille rôties
& mélange de légumes, jus corsé

Ou

Formule 2 :
Agnolotti à la sicilienne
&
Saltimbocca alla romana, risotto crémeux,
courgettes sautées à l'huile d'olive

FROMAGES

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

DESSERTS

Buffet de desserts
Café & mignardises



Buffet d'affaires assis *dès 30 personnes*

Buffet d'ici et d'ailleurs

Supplément de CHF 20.- pour le forfait séminaire

ENTRÉES

Malakoff de Bursins
Antipasti de légumes grillés
Quiche au fromage
Salade de pommes de terre & moutarde à l'ancienne
Salade coleslaw aux noix
Salade grecque
Piquillos farcis au thon
Salade César
Salade d'haricots verts aux lardons & œufs de caille
Tataki de bœuf & chou chinois mariné
Mezze: houmous, tzatziki, tarama, melitzana*
Carpaccio d'avocat aux crevettes
Assortiment de charcuteries
Saumon fumé & blini
Salade panzanella

PLATS PRINCIPAUX FORMULE AU CHOIX

Formule 1:
Paella royale
&
Poulet pattes noires rôti, pommes de terre au four,
légumes du moment

Ou

Formule 2:
Jambon de la Borne braisé au miel & à la moutarde,
dés d'ananas, pommes de terre confites
& légumes sautés, sauce madère
&
Blanquette de veau à l'ancienne & riz créole

FROMAGES

Buffet de fromages d'ici & d'ailleurs

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 mange-debout *dès 30 personnes*

Inclus dans le forfait séminaire

Option 1 / Sélection des pièces suivantes :

PIÈCES FROIDES :

Crèmeux de petits pois à la menthe fraîche & au lait de coco
Cœur de saumon fumé & blini
Tartare de bœuf « Majestic » à l'huile de truffe
Crème d'avocat & ricotta, chips de maïs
Mini roulé de viande séchée & foie gras, chutney de tomates & ananas
Cannelloni de courgettes & fromage de chèvre, coulis de tomates
Émietté de crabe au safran, toast de focaccia
Focaccia, jambon cru & roquette, huile de truffe
Queue de homard & gel d'agrumes en verrine

PIÈCES CHAUDES :

Filet de perche en tempura, sauce verte*
Crevette panée, mayonnaise hoisin*
Aileron de poulet au four, sauce tyrolienne
Velouté de patates douces au lard sec du pays
Mini croissant au jambon
Rouleau de printemps végétarien*
Mini quiche lorraine

DOUCEURS :

Mousse à la vanille
Chou* à la crème
Tartelette* au chocolat noir & à la framboise
Tartelette* au citron
Mini cheesecake à la framboise*
Salade de fruits

Pour sublimer 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 truffe
ou
Risotto végétarien
ou
Paella royale
ou
Burger
ou
Bao au canard ou au porc caramélisé ou aux légumes ou aux crevettes
(à choisir à l'avance)

INFORMATION

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



Buffet mange-debout *dès 30 personnes*

Inclus dans le forfait séminaire

Option 2 / Sélection des pièces suivantes :

PIÈCES FROIDES :

Bruschetta tomate & mozzarella, pesto
Terrine de foie gras, toast brioché & chutney d'oignons rouges
au sirop de grenadine
Émietté de saumon au yaourt & julienne de chou pack-choï
Salade de légumes de saison
Gazpacho andalou
Tartare de truite fumée & pomme verte acidulée
Tataki de bœuf & chou chinois mariné

PIÈCES CHAUDES :

Thon rouge pané, mayonnaise au wasabi
Sucette de volaille à la moutarde
Crevettes sautées, sauce guasa
Velouté de légumes du moment
Tartelette de chèvre chaud, tapenade d'olives noires de Mauro
Malakoff de Bursins
Mini tartelette au vacherin fribourgeois*
Arancini à la courgette, coulis de tomates

DOUCEURS :

Panna cotta au café
Framboisier*
Tartelette* au caramel & aux fruits secs
Tartelette* à la fraise
Chou* à la crème
Salade de fruits

Pour sublimer 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 truffe
ou
Risotto végétarien
ou
Paella royale
ou
Burger
ou
Bao au canard ou au porc caramélisé ou aux légumes ou aux crevettes
(à choisir à l'avance)

INFORMATION

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



Buffet mange-debout *dès 30 personnes*

Inclus dans le forfait séminaire

Option 3 / Sélection des pièces végétariennes suivantes :

PIÈCES FROIDES :

Blini au tofu & houmous
Crèmeux de concombre, lait de coco & coriandre
Mini verrine à la grecque
Crèmeux de féta & tomates cerises confites, balsamique réduit
Houmous de fèves & tahini, pain pita
Caviar d'aubergine & toast aillé
Brochette de mozzarella & de courgette grillée, vinaigre balsamique
Mini brochette de vieux Gruyère, oignons & cornichons
Mini salade de légumes confits

PIÈCES CHAUDES :

Bao à l'oignon confit & légumes croquants
Velouté de légumes du moment
Malakoff de Bursins
Gyoza aux légumes*, soja & sésame torréfié
Falafel, sauce tzatziki
Mini pizza margherita
Courgette farcie à la niçoise
Mini rouleaux de printemps aux légumes*

DOUCEURS :

Panna cotta à la vanille
Chou* à la crème
Tartelette* au chocolat & à la framboise
Tartelette* au citron
Mini Opéra*
Salade de fruits

Pour sublimer votre buffet mange debout

Live-cooking à choix

CHF 22.- /personne/live-cooking

Risotto végétarien
ou
Bao aux légumes

INFORMATION

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

Salles de conférence & banquet



Salon 4 Saisons
260 m²



Salon Gris
70 m²



Salon Or
45 m²



Salon Riviera
155 m²



Salon Lavaux
55 m²



Salon Dézaley
50 m²



Salon Chablais
40 m²



Prestataires événements

FLEURISTES

Notre fleuriste se chargera d'élaborer les arrangements floraux sur les tables du repas en fonction de vos envies & se fera un plaisir de vous conseiller sur les prestations suivantes :

- Décoration des tables d'apéritif
- Arrangements floraux sur les buffets d'apéritif

Les Fleuridées Sàrl
Rue de l'Eglise Catholique
6
1820 Montreux
021963 01 01
www.fleuridees.ch
info@fleuridees.ch

PRESTATIONS TECHNIQUES & ARTISTIQUES

AGENCE PAPILLON

Spécialiste de l'audiovisuel et de l'animation événementielle haut de gamme, l'Agence Papillon propose des solutions clés en main pour vos conférences, séminaires & soirées.

- Audiovisuel : sonorisation, écrans & murs LED, projection, captation et livestreaming, éclairage & mise en scène.
- Divertissements : DJ's, musiciens live, magiciens, photobooth, soirées thématiques & animations interactives.

Nicola Meninno
nicola@directdj.ch
nicola@agence-papillon.com
078 696 56 40

ENCORE

Production complète de A à Z pour des événements en personne, hybrides & virtuels, assurés par des experts locaux ou régionaux. Ils s'occupent de la création, de la production & de la technologie des événements, quels que soient vos souhaits & vos besoins.

Pierre POURCHER
Senior Sales Manager Switzerland
M +41 79 558 46 34



DJ

DJerem – Monsieur Jérémy Party
079 293 16 88
www.djerem.com
dj@djerem.com

Nicola Meninno
nicola@directdj.ch
078 696 56 40
www.directdj.ch

PHOTOGRAPHE & VIDÉASTE

Ultimedia – Monsieur Diego
Carven
079 910 19 38
www.ultimedia.ch
diego.carven@ultimedia.ch

PHOTOBOOTH

Red Monkeys – Monsieur
Yochen Patti
078 973 82 69
redmonkeys.ch
<http://redmonkeys.ch/portfolio-item/miroir-interactif/>
yochen@redmonkeys.ch



«Fait Maison»

« Le Label Fait Maison distingue les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines.

Il valorise le savoir-faire de la gastronomie helvétique afin de répondre au désir de transparence des consommateurs.

Il lutte contre l'uniformisation des goûts & encourage la proximité, la durabilité & la saisonnalité. »

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (*)

Clause de non-responsabilité

Si les allergies alimentaires vous concernent,
veuillez en informer votre serveur avant de commander.

Notez qu'en cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas garantir à 100%
l'absence d'allergènes dans notre cuisine.

**“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
brhhh.com/suisse-majestic