



VOTRE RÉCEPTION DE MARIAGE AU
GRAND HOTEL SUISSE MAJESTIC



Forfait à partir de CHF 195.-/personne

LE VERRE D'ACCUEIL

Servi à discrétion durant 1h
et accompagné d'une sélection d'amuse-bouches

LE MENU DE MARIAGE

Incluant la pièce montée classique – café et douceurs

LES VINS DE NOTRE SÉLECTION
ET LES EAUX MINÉRALES

Servis à discrétion durant le dîner

UNE COUPE DE CHAMPAGNE

Servie avec le dessert

L'IMPRESSION STANDARD

Des menus sur table

UN ARRANGEMENT FLORAL

Par table avec bougies

LA PROLONGATION

De la réservation de la salle et du service
jusqu'à 4 heures du matin

LA CHAMBRE NUPTIALE VUE LAC
UN REPAS DE DÉGUSTATION

Offerts aux mariés - prix préférentiels pour les invités

Durant la saison hivernale (de novembre à mars), profitez d'une réduction de CHF 20.-/personne



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 est équipée de la climatisation et dispose d'un balcon privatif ainsi que d'un accès direct sur la terrasse surplombant le lac.

Elle peut accueillir jusqu'à 150 convives avec une piste de dance.

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 15'000.- est demandé



Apéritif

LE VERRE D'ACCUEIL (1 HEURE DE SERVICE)

Vins blanc, rosé, rouge de notre sélection Suisse-Majestic

Inclus

Bières, jus de fruits et eaux minérales

Feuilletés au fromage, brochettes de viande séchée du Valais

Inclus

Tapenade d'olives et grésini

Noix de cajou et olives marinées

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 jambon de Parme et pain de mie, beurre moutardé)

Saumon et crème au raifort

Tartare de boeuf "Majestic"

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 au riz soufflé, crème au curry

Brochette de poulet rôti, sauce barbecue

Velouté de pommes de terre douces, lait de coco

Mini croissant au jambon

Rouleau de printemps végétarien



Dîner

Forfait à partir de CHF 195.- /personne (4 plats minimum)

1ÈRE ENTRÉE	Saumon mi-cuit grillé, salade d'agrumes et crème acidulée	Inclus
	Galette feuilletée, légumes croquants au balsamique et mesclun aux tomates confites	Inclus
	Langoustines rôties, fine ratatouille servie glacée, jus aux agrumes	Supp CHF 5.- /personne
	Pressé de foie gras, chutney de saison, brioche maison	Supp CHF 8.- /personne
	Salade gourmande (saumon fumé, foie gras et langoustine)	Supp CHF 10.- /personne
2ÈME ENTRÉE	Ravioles au citron et ricotta, sauce vierge aux tomates cerises et courgettes	Inclus
	Crèmeux de petits pois et huile de truffe	Inclus
	Risotto au chèvre frais et huile de truffe	Supp CHF 5.- /personne
	Croustillant de sot l'y laisse et champignons au Vacherin Fribourgeois	Supp CHF 5.- /personne
	Escalope de foie gras poêlée, compotée de fruits rouges et toast de brioche	Supp CHF 8.- /personne
POISSON (OPTIONNEL)	Filet de loup, mini fenouils confits au safran, coulis de piquillos	Supp CHF 8.- /personne
	Filet d'omble aux amandes torréfiées, poêlée de légumes et pommes persillées	Supp CHF 15.- /personne
	Pavé de sandre rôti, cassolette de riz aux petits légumes, crème aux écrevisses	Supp CHF 18.- /personne
	Brochette de St Jacques snackées, mousseline de carottes et crème anisée	Supp CHF 20.- /personne
	Queue de homard rôtie, mini légumes fondants, sauce onctueuse au curry	Supp CHF 22.- /personne
	VIANDE	Suprême de pintade farci aux morilles, jus aux herbes, pommes de terre et légumes du moment
Filet d'agneau rôti, fine ratatouille et pommes fondantes, jus corsé		Inclus
Pièce du veau aux champignons, brochette de pommes de terre au four, légumes du moment		Supp CHF 10.- /personne
Caille farcie au foie gras, palet de polenta au parmesan et tomates rôties, jus au romarin		Supp CHF 10.- /personne
Filet de boeuf grillé, sauce périgourdine, gratin de pommes de terre et légumes du moment		Supp CHF 12.- /personne
Filet mignon de veau poêlé, tarte fine de mini légumes, jus aux truffes		Supp CHF 14.- /personne
FROMAGE (OPTIONNEL)		Sur assiette (3 sortes) accompagné de chutney et fruits frais
	Sur buffet (5 sortes) accompagné de chutney et fruits frais	Supp CHF 12.- /personne
LES GOURMANDISES (OPTIONNEL)	Buffet de desserts en complément de la pièce montée (3 pièces par personne)	Supp CHF 10.- /personne
	Buffet complet (6 pièces par personne)	Supp CHF 18.- /personne
DESSERT & CAFÉ	Pièce montée classique	Inclus
	Wedding cake	Supp CHF 3.- /personne
	Café et mignardises	Inclus
DIGESTIFS (OPTIONNEL)	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

1 coupe de champagne avec le dessert

Eaux minérales Henniez

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

Du menu complet – des vins

CHF 100.– /personne

MENU SANS ALCOOL

Menu du mariage incluant les boissons sans alcool uniquement

Dès CHF 150.– /personne

MENU PRESTATAIRE

Menu du mariage incluant café et eaux minérales

CHF 90.– /personne

MENU PETIT GOURMAND (JUSQU'À 12ANS)

Salade de tomate et mozzarella

CHF 50.– /personne

Filet de poulet pané et frites

Dessert du menu de mariage

Boissons sans alcool incluses durant toute la soirée



La soirée dansante

BAR PRIVATIF

Possibilité de déterminer une limite maximale de consommation (CHF 1'000.- / CHF 1'500.- / CHF 2'000.- / etc...), le minimum de consommation est de CHF 500.-

Ou possibilité d'opter pour un forfait open bar servi à discrétion (CHF 39.-/personne et par heure)

Jus de fruits	CHF 6.-/verre	Rhum	CHF 12.-/verre
Eaux minérales 50cl	CHF 6.-/blt	Long Drinks (Gin, Vodka, Rhum, Whisky)	CHF 15.-/verre
Sodas	CHF 7.-/blt	Digestifs (Amaretto, Grappa, Limoncello)	CHF 12.-/verre
Bières	CHF 7.-/blt	Cocktail (Mojito, Caïpirinha)	CHF 17.-/verre
Whisky	CHF 12.-/verre	Champagne Laurent-Perrier	CHF 16.-/verre
Gin	CHF 12.-/verre		
Vodka	CHF 12.-/verre		

Information

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 tarifs attractifs le soir de la réception* :

(*Sous réserve de disponibilité à la signature du contrat et hors Festival de Jazz de Montreux)

VUE PARTIELLE LAC

Chambre individuelle	à partir de CHF 180.- /nuit
Chambre double	à partir de CHF 200.- /nuit

VUE LAC

Chambre individuelle	à partir de CHF 200.- /nuit
Chambre double	à partir de CHF 220.- /nuit

Petit-déjeuner	Inclus au lieu de CHF 29.- /personne
Taxe de séjour en addition	CHF 4.- /personne et par nuit
Taxe de convention en addition	CHF 3.- /personne et par nuit
Heure de check-in	15h00
Heure de check-out	12h00

Le brunch

Le petit-déjeuner inclus dans le prix de la chambre est servi jusqu'à 10h30 dans notre Restaurant 45 Grill & Health.

Dès 30 convives, nous vous proposons d'organiser un brunch sur la terrasse ou en salon privé 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 50.-/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

Brönnimann SA à Noville 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

Garden Centre de Noville
Jean Brönnimann SA
Route du Grand-Canal 8
1845 Noville
+41 (0) 21 967 20 20
www.gardencentre-noville.ch
info@gardencentre-noville.ch

DJ

DJ Ludo – Monsieur Ludovic Verdier
079 689 40 37
www.djludo.com
info@djludo.co

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

DJ Guz – Monsieur Erdal Guz
079 652 98 22
www.djguz.com
guz@djguz.com

PHOTOGRAPHE ET VIDÉASTE

Look'art Studio – Monsieur Luca Carmagnola
079 224 23 43
www.looka.ch
info@looka.ch

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

PHOTOBOOTH

Red Monkeys - Monsieur Yochen Patti
0 78 973 82 69
redmonkeys.ch <http://redmonkeys.ch/portfolio-item/miroir-interactif/>
yochen@redmonkeys.ch



Conditions générales

Ces conditions générales de vente forment une partie intégrante de contrat d'événement 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.

La durée de pré-réservation de date est déterminée en fonction des demandes reçues.

La réservation de salle est considérée définitive uniquement à la réception du contrat et/ou d'un versement d'acompte.

NO SHOW ET ANNULLATIONS TARDIVES

Les no-shows annulations reçus moins de 72 heures avant l'arrivée seront facturés 100% du prix du séjour.

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.

CONDITIONS D'ANNULATION BANQUET

Le nombre de participants doit nous être reconfirmé au plus tard 10 jours avant la manifestation. Les annulations reçues moins de 72 heures avant l'arrivée seront facturées à 100 % du total estimé. Si le nombre réel de participants excède le nombre prévu, l'hôtel fera de son mieux afin de servir les invités supplémentaires (dans la mesure du possible). La facture finale inclura une charge pour les invités supplémentaires.

Annulation	Pénalité
De la signature, jusqu'à 12 mois avant la date d'arrivée.	La totalité de l'évènement peut être annulée sans frais.
De 12 mois, jusqu'à 3 mois avant la date d'arrivée.	20 % du nombre de participants peut être annulé sans frais. Toute annulation au-delà de 20% sera chargée à 100%
De 3 mois, jusqu'à 30 jours avant la date d'arrivée.	10 % du nombre de participants peut être annulé sans frais Toute annulation au-delà de 10% sera chargée à 100%
De 29 jours, jusqu'à 4 jours avant la date d'arrivée.	5 % du nombre de participant peut être annulé sans frais. Toute annulation au-delà de 5% sera chargée à 100%
Au-delà de 3 jours avant la date d'arrivée.	100% du montant total sera facturé

DISPOSITION DES SALLES DE RÉUNION, BANQUET ET SÉMINAIRE

Les salles sont mises à disposition des clients aux horaires mentionnés dans le présent contrat. Les salles doivent être libérées dès la fin de l'événement. Le Grand Hôtel Suisse-Majestic se réserve le droit exclusif d'allouer les salles de réunions, d'événements et les espaces de banquets. L'attribution des salles est faite selon le nombre attendu de participants. L'hôtel se réserve 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 24 heures avant l'événement, l'hôtel facturera des frais de changement à un montant forfaitaire de CHF 500.-.

CHOIX DE MENUS

Le choix des menus doit nous être confirmé par écrit au plus tard quatorze jours avant l'événement. Passé ce délai, l'hôtel se réserve le droit de faire choisir les menus par son chef exécutif.



ÉVÈNEMENTS MUSICAUX ET NUISSANCES SONORES

En cas de prestation musicale, Le Grand Hôtel Suisse-Majestic doit être prévenu par écrit au plus tard quatorze jours avant l'évènement. L'animation musicale doit s'arrêter à 3h30 et l'évènement doit prendre fin à 4h00 du matin.

La musique diffusée ne doit pas dépasser 93 dB à partir de minuit.

REPAS POUR PRESTATAIRES ET MUSICIENS

Les repas pris dans notre restaurant par des prestataires ou des musiciens seront facturés sur la facture globale de l'évènement.

PERSONNEL SUPPLÉMENTAIRE À LA DEMANDE DE L'ORGANISATEUR

En tant qu'établissement 4* Supérieur, l'hôtel se doit de respecter certains standards de qualité propre 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-ci sera facturé CHF 45.-/employé par heure.

AFFICHE ET DÉCORATION

Des 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 ou entravées
- Les systèmes de détection et d'extinction d'incendies ne soient pas cachés, ni leur efficacité ou leur accès réduit

RESPONSABILITÉ

Le Grand Hôtel Suisse-Majestic décline toute responsabilité quant aux pertes que l'organisateur, ses invités ou collaborateurs pourraient subir durant leur séjour.

SECURITÉ

Selon la nature de l'évènement, le Grand Hôtel Suisse-Majestic peut exiger l'engagement d'un agent de sécurité aux frais du client.

DOMMAGE

Tout dommage causé par le client, ou par un participant qu'il avait 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.

FORCE MAJEURE

Si l'une des parties ne peut pas 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 votre conférence) 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 des pays limitrophes et arrive 30 jours avant la date à partir de laquelle les premiers membres du groupe doivent arriver.



LIEU DE JURIDICTION

L'accord entre en vigueur et sera exécuté à Vevey 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.

ARRHES & PAIEMENTS

A la signature	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

La facture finale sera envoyée après la fin de l'événement. Le paiement du solde final doit être effectué dans les 10 jours de la date de facture. Pour tout paiement effectué plus de 30 jours après la date de la facture, des frais administratifs seront facturés à un taux annuel de 5 % du montant total dû. 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.

**„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