



BROCHURE SÉMINAIRES EVENT BROCHURE

GRAND HOTEL
SUISSE MAJESTIC
MONTREUX



Forfaits séminaire

FORFAIT JOURNÉE À

CHF 105.-/PERSONNE

SALLE DE CONFÉRENCE
AVEC ÉQUIPEMENT DE BASE

1 flipchart, 1 beamer et 1 écran
Tables et chaises de conférence
Sous-mains, bloc-notes et crayons, (selon configuration)
téléphone (hors communication)
wifi

PAUSE-CAFÉ MATIN

thé, café, jus de fruits, corbeille de fruits
accompagnée de viennoiseries

DÉJEUNER D’AFFAIRES

un menu 3 plats, ou buffet assis (dès 30 personnes),
ou buffet mange-debout (dès 30 personnes)
avec eaux minérales et cafés

PAUSE-CAFÉ APRÈS-MIDI

Thé, café, jus de fruits, corbeille de fruits
accompagnée d’un assortiment de gâteaux

FORFAIT DEMI-JOURNÉE À

CHF 85.-/PERSONNE

SALLE DE CONFÉRENCE
AVEC ÉQUIPEMENT DE BASE

1 flipchart, 1 beamer et 1 écran
Tables et chaises de conférence
Sous-mains, bloc-notes et crayons, (selon configuration)
téléphone (hors communication)
wifi

PAUSE-CAFÉ MATIN OU APRÈS-MIDI

thé, café, jus de fruits, corbeille de fruits
accompagnée de viennoiseries (matin)
ou d’un assortiment de gâteaux (après-midi)

DÉJEUNER D’AFFAIRES

un menu 3 plats, ou buffet assis (dès 30 personnes),
ou buffet mange-debout (dès 30 personnes)
avec eaux minérales et cafés

OU

SALLE DE CONFÉRENCE
AVEC ÉQUIPEMENT DE BASE

1 flipchart, 1 beamer et 1 écran
Tables et chaises de conférence
Sous-mains, bloc-notes et crayons, (selon configuration)
téléphone (hors communication)
wifi

APÉRITIF

Apéritif Vaudois (4 pièces/personne)
Sélection de feuilletés salés et de ramequins

DÎNER

un menu 3 plats, ou buffet assis (dès 30 personnes),
ou buffet mange-debout (dès 30 personnes)
avec eaux minérales et cafés

FORFAIT JOURNÉE SANS DÉJEUNER À








CHF 45.-/PERSONNE

FORFAIT DEMI-JOURNÉE SANS DÉJEUNER À

CHF 35.-/PERSONNE



Capacité maximale des salles de conférence

salons	 Cocktail	 Banquets	 Cabaret (6p)	 école	 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 naturelle

Toutes nos salles de séminaires sont climatisées.

Prix de location

Salon	1/ 2 journée	Journée	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 naturelle



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.-
Beamer and écran	CHF 100.-
Pointeur laser	CHF 20.-
Flipchart, blocs and marqueurs	CHF 20.-
Pinboard	CHF 50.-
Photocopie par copie	CHF 0.40.-
Connexion internet (ADSL) par jour & location	CHF 25.-
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 en supplément

ACCUEIL-CAFÉ "MAJESTIC"	CHF 10.-/personne
Thé, café, jus de fruits, corbeille de fruits accompagnée de viennoiseries	
PAUSE-CAFÉ "HEALTH"	CHF 12.-/personne
Thé, café, sélection de jus de fruits frais, salade de fruits, birchermuesli	
PAUSE-CAFÉ "FRESH"	CHF 14.-/personne
Thé, café, soft et assortiment de gâteaux	



Menu d'affaires

Inclus dans le forfait

LUNDI

Gaspacho Andalou, quenelle de fromage frais
-
Brochette de bœuf mariné, légumes du moment
et pommes de terre Wedges
-
Tartelette pêche et verveine

MARDI

Salade Niçoise et thon rouge grillé
-
Suprême de poulet rôti, duo de spaghetti de courgettes, riz basmati
et jus aux herbes
-
Tartelette citron meringuée

MERCREDI

Tarte fine aux blettes et parmesan, salade de pousses d'épinards
et tomates cherry
-
Pavé de cabillaud au four, pommes de terre persillées
et mousseline de carottes, sauce vierge aux herbes
-
La cerise « Majestic »

JEUDI

Salade César et brochettes de poulet mariné
-
Pièce de veau rôti et Gremolata, polenta crémeuse, légumes glacés
-
Meringue et crème double de la Gruyère aux fruits rouges

VENDREDI

Salade Grecque
-
Filet de daurade cuit sur la peau au citron confit maison,
mini ratatouille et semoule de blé
-
Entremets au chocolat « Majestic »

INFORMATION

Tous nos menus incluent café et mignardises



Buffet d'affaires assis (à partir de 30 personnes)

Inclus dans le forfait

Buffet Suisse

ENTRÉES

Plat de salade de la plaine du Rhône
Salade de cervelas au vieux Gruyère
Assortiment de charcuteries suisses
Malakoffs de Bursins
Salade de Féra fumée et rampon
Quiche aux poireaux
Jambon du Valais

PLATS PRINCIPAUX, FORMULE À CHOIX

Formule 1: Soupe du chalet
& Emincé de veau Zurichois, rösti croustillants
ou
Formule 2: Macaronis du chalet
& Omble chevalier poêlée, légumes du moment,
écrasé d'agrilla aux herbes et beurre au Chasselas

FROMAGES

Buffet de fromages suisses (supplément CHF 8.-/personne)

DESSERTS

Buffet de desserts
Café et mignardises

Buffet de nos voisins

ENTRÉES

Quiche Lorraine
Salade Niçoise
Antipasti de légumes grillés
Salade de pommes de terre et moutarde à l'ancienne
Salade de saucisse de veau aux herbes
Jambon de Parme et mozzarella, toasts aillés

PLATS PRINCIPAUX, FORMULE À CHOIX

Formule 1: Penne au pesto et tomates séchées
& Pièce de boeuf rôtie, jus corsé, pommes de terre Grenaille rôties,
mélange de légumes
ou
Formule 2: Suprême de poulet aux champignons,
pommes de terre Grenaille rôties, mélange de légumes racines
& Agnolotti à la Sicilienne

FROMAGES

Buffet de fromages de nos voisins (supplément CHF 8.-/personne)

DESSERTS

Buffet de desserts
Café et mignardises



Buffet d'ici et d'ailleurs (supplément de chf 10.-/Personne)

ENTRÉES

Malakoffs de Bursins
Antipasti de légumes grillés
Quiche Lorraine
Salade de pommes de terre et moutarde à l'ancienne
Salade coleslaw aux noix
Légumes à la grecque
Taboulé oriental
Salade César
Salade de légumes thaï
Maki de thon
Mezze: Hoummous, tzatziki, tarama, Melitzana
Salade Cap Verdienne
Déclinaison de charcuteries
Ceviché de bar
Salade Parisienne

PLATS PRINCIPAUX, FORMULE À CHOIX

Risotto du marché
Formule 1: Paëlla géante
& Poulet pattes noires rôti, pommes au four et légumes du moment
ou
Formule 2: Sauté de crevettes au saké, riz cantonais
& Papet vaudois

FROMAGES

Buffet de fromages d'ici et d'ailleurs (supplément CHF 8.-/personne)

DESSERTS

Buffet de desserts
Café et mignardises

Buffet sur le pouce

Pour le jour de votre arrivée, de votre départ ou pour un repas rapide dans votre salle,
nous vous proposons la formule "sur le pouce"

Mini salades individuelles

Variation de mini sandwichs (3x)

Mini desserts et salades de fruits

INFORMATIONS

Merci de choisir en amont votre formule pour les plats principaux (formule 1 ou formule 2)



Buffet mange-debout (à partir 30 personnes uniquement)

Inclus dans le forfait

Formule 1

PIÈCES FROIDES

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
Salade de lentilles à l'estragon
Emietté de crabe au safran
Mini quiche aux légumes

PIÈCES CHAUDES

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
Queue de homard aux agrumes
Mini croissant au jambon
Rouleau de printemps végétarien
Mini quiche Lorraine

DOUCEURS

Mousse chocolat
Tartelette citron
Tartelette café
Choux chantilly
Mini cookie
Mini donuts
Praliné chocolat
Mousse aux fruits



Formule 2

PIÈCES FROIDES

Maki de thon rouge, mayonnaise au wasabi
Tartare de légumes, pesto aux herbes
Verrine foie gras, chutney de figes
Emietté de cabillaud en aioli
Salade de légumes de saison
Figue rôtie et chou chaud
Tartare de truite fumée, pomme verte acidulée
Salade de saucisse de veau

PIÈCES CHAUDES

Empanadas de boeuf épicées
Sucette de volaille à la moutarde
Queue de crevette en chemise de pommes de terre
Velouté de panais
Croquette au vieux Gruyère
Malakoff de Bursins
Crème de courge
Arancini aux herbes

DOUCEURS

Mousse chocolat
Riz au lait
Crèmeux chocolat
Brownie
Madeleine
Tartelette noix caramel
Salade de fruits
Macaron

Pour accompagner votre buffet mange-debout

Live-cooking

CHF 12.- /personne

Risotto à la brésaola et romarin
Risotto au jambon du Château, roquette et huile de truffe
Risotto végétarien
Saucisson Vaudois en feuilleté
Paëlla géante
Mini burger
Barbecue et grillades de boeuf, volaille, crevettes et saucisses de la région
(selon disponibilité)



Salles de conférence & banquet



Salon 4 Saisons

260m²



Salon Gris

70m²



Salon Or

45m²



Salon Riviera

155m²



Salon Lavaux

55m²



Salon Dézaley

50m²



Salon Chablais

40m²



Team building - Flavor Casino*

Goûtez, sentez et misez...

Le Casino des Sens vous invite à l'une de ses tables de jeu uniques au monde ! A mi-chemin entre jeu de hasard et de dégustation, cette activité idéale pour la fin d'année ou en marge d'un apéritif ravira vos papilles et votre porte-monnaie fictif.

En effet, aucun argent n'est mis en jeu.

Vous ne buvez pas de vin ? Vous allez adorer user de votre chance, de vos sens et de vos connaissances à nos tables spéciales bière, chocolat et fromage.

Jouons cartes sur table, avec le Casino des Sens, il y en a pour tous les goûts !

OBJECTIFS

Passer un moment divertissant et ludique entre collègues

Découvrir les jeux de casino de manière responsable

Aiguiser ses sens et se familiariser avec la dégustation de vins, bières, chocolats et fromages

TENUE ET MATÉRIEL À PRÉVOIR

Selon vos souhaits, un thème ainsi qu'un code vestimentaire

DÉTAILS

Public-cible : tous

Difficulté : accessible à tous, aucune contrainte physique

Durée : 1h30

Période : toute l'année

Approche : récréatif

* Tarif sur demande



Team building - City Play*

La ville devient votre plateau de jeu et les règles s'adaptent à vos besoins !

Le Pursuit Gaming est un rallye numérique d'un nouveau genre où chaque équipe doit accomplir un maximum de défis pour remporter des points et gagner la partie.

Munis de tablettes tactiles fournies par nos soins, vous serez immergés dans une course urbaine. Remportez la victoire, en utilisant vos méninges et votre créativité pour répondre à des questions culturelles et créatives.

Grâce à un système de géolocalisation, les défis s'activent au fur et à mesure que vous progressez sur le parcours.

OBJECTIFS

Tester ses connaissances générales et sa créativité

Collaborer avec ses collègues dans le jeu et la bonne humeur

(Re)découvrir une ville et ses recoins

Faire émerger et vivre un esprit d'équipe constructif

Possibilité de personnaliser une partie ou la totalité du contenu du jeu (en option)

TENUE ET MATÉRIEL À PRÉVOIR

Une tenue adaptée aux activités en plein air et à la météo du jour

DÉTAILS

Public-cible : tous

Difficulté : accessible à tous, aucune contrainte physique

Durée : 1h30 à 3h30

Période : toute l'année

Approche : récréatif et stratégique

* Tarif sur demande



Team building - Escape Game*

Cette activité est sur la lignée des Escape Rooms dont le but est de sortir d'une pièce en résolvant différentes énigmes. Avec cette activité, ce n'est pas vous qui vous déplacez dans une Escape Room, mais l'équipe qui vient à vous. Pour mener à bien leur mission, les équipes auront chacune une valise et devront résoudre les nombreuses énigmes proposées afin d'ouvrir les cadenas qui protègent les différents compartiments de celle-ci. Entre action et réflexion, manipulation et observation, chacun devra apporter son expérience au profit de l'équipe pour être les plus rapides et remporter la victoire !

OBJECTIFS

Atteindre un but commun grâce aux forces combinées de chacun
Favoriser la communication et l'échange
Stimuler le leadership partagé
Vivre l'expérience des Escape Rooms pour les groupes de plus de 12 personnes où bon vous semble

TENUE ET MATÉRIEL À PRÉVOIR

Une tenue décontractée et confortable

DÉTAILS

Public-cible : tous
Difficulté : accessible à tous, aucune contrainte physique
Durée : 1h30 à 2h30
Période : toute l'année
Approche : ludique et stratégique

* Tarif sur demande

**„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