

Hôtel & Restaurants • Morges

### Forfait Mariage\*

comprenant les prestations ci-dessous (\*minimum 30 personnes)

### **Accueil**

Accueil personnalisé et suivi professionnel pendant votre soirée

### <u>Salles</u>

Mise à disposition de notre Jardin, Salon du Jardin, Bar, Salon d'or, Restaurant (selon nombre de personnes)

### Cocktail servi pendant 1 heure

#### Boissons servies à discrétion

- Vin blanc cassis / Vin blanc
- Bière
- Jus de fruits divers / Thé froid
- Eaux minérales (plate et gazeuse)

#### Amuses bouches

- Mélanges salés / Flûtes
- Brochette de tomates cerises et mini mozzarella (1 pièce)
- Petits feuilletés tièdes au pavot / fromage / cumin (4 pièces)
- Mini pizza (1 pièce)
- Mini quiche (1 pièce)

### Choix du menu

Choix du menu (4 plats) parmi nos suggestions Lorsque vous aurez choisi votre menu, nous aurons le plaisir de vous convier à une dégustation à deux, après un premier versement d'arrhes.

### **Boissons**

Trois verres de vin (selon sélection du Maître d'hôtel) en accord avec votre menu, ½ bouteille d'eau minérale (plate ou gazeuse), une coupe de Champagne pour le dessert et un café ou un thé (par personne)

### **Divers**

Nappage et serviette
Impression des menus
Impression des chevalets
Vestiaire et service jusqu'à 1 heure du matin
Parking gratuit

## **Chambre Nuptiale**

Nuit de noces dans une de nos chambres supérieures avec balcon et vue sur le lac

Prix par adulte : CHF 150.- (forfait standard) / CHF 135.- (forfait sans alcool)



# Propositions de menus

### **Entrées froides**

Compression de foie gras mi-cuit et sa brioche maison ou Sashimi de saumon, crème au wasabi et son bouquet de mesclun ou Terrine de chèvre au basilic, tomates confites et ses pousses de salade

### **Entrées chaudes**

Filet de dorade cuit à l'unilatéral, jus de ratatouille ou Duo de gambas et Saint-Jacques snackées, sauce vierge ou Filet de bar à la plancha, beurre safrané

### Plats principaux

Suprême de pintade, sauce au porto, écrasée de pommes de terre à l'huile de truffe et ciboulette et ses légumes ou Filet d'omble chevalier, sauce au citron quinoto aux copeaux de parmesan et ses légumes ou Carré d'agneau, jus réduit au romarin, gratin dauphinois et ses légumes glacés

### **Desserts**

Vacherin glacé aux trois parfums
(Au choix : citron, vanille, framboise, fraise, ananas, fruits exotiques)
ou
Entremets aux fruits de la passion et fraise
ou
Croquembouche

Nous restons à votre disposition pour vous établir un menu selon vos envies



Hôtel & Restaurants • Morges

# Les suppléments

#### **Boissons**

Bouteille de Champagne pendant votre apéritif : CHF 80.- la bouteille (au lieu de CHF 92.-)

Droit de bouchon : CHF 25.- par bouteille de vin ouverte (75cl)

CHF 40.- par bouteille ouverte de Champagne (75cl) ou alcool fort (70/75cl)

#### Repas

Menu sur mesure : prix à définir

Menu enfant (2 plats) : CHF 22.- jusqu'à 12 ans

Menu animateur : CHF 39.- / personne, entrée + plat + dessert (au choix du chef et servi au Café des Amis),

½ bouteille d'eau et un café ou un thé

#### Privatisation des salles

Pour moins de 50 personnes : privatisation du restaurant (CHF 1000.-)

Jusqu'à 135 personnes : privatisation de la véranda et de la terrasse (supplément de CHF 23.- / personne)

Prolongation d'ouverture au restaurant (à partir d'une heure du matin et jusqu'à 4 heures) : CHF 100.- par heure entamée

Consommations de fin de soirée : tarifs spéciaux

- Vins servis à table selon sélection
- Boisson non alcoolisée (soft, jus divers,etc): CHF 3.90
- Bière pression (25cl): CHF 4.-
- Eau minérale plate ou gazeuse (litre) : CHF 5.-
- Boisson et mélange alcoolisée de notre sélection : CHF 10.-

#### Décoration

Décoration florale sur table : CHF 11.-/personne

Mise en place de votre décoration personnalisée (house de chaise, tenture, photocall, etc) : de CHF 6.- à CHF 10.- / personne

#### **Baby-sitting**

Nous pouvons prévoir un service Baby Sitting sur demande. Veuillez noter que le coût s'élève environ à CHF 25.par heure et par baby-sitter. Une baby-sitter pour 3 enfants est recommandée.

#### Soirée dansante

Salon du Jardin et/ou bar: CHF 150.- / heure entamée (à partir d'une heure du matin et jusqu'à 4 heures maximum)

Consommations de fin de soirée : tarifs spéciaux

- Vins servis à table selon sélection
- Boisson non alcoolisée (soft, jus divers, etc): CHF 3.90
- Bière pression (25cl): CHF 4.-
- Eau minérale plate ou gazeuse (litre) : CHF 5.-
- Boisson et mélange alcoolisée de notre sélection : CHF 10.-

#### Hôtel

Chambre single pour vos convives (petit-déjeuner inclus) : CHF 129.- la nuit Chambre double pour vos convives (petits-déjeuners inclus) : CHF 189.- la nuit Chambre supérieure pour vos convives (petits-déjeuners inclus) : CHF 249.- la nuit

Taxes de séjour : CHF 3.- par personne