

Votre Banquet

**RÊVER
PLANIFIER
ORGANISER
VIVRE**

INFOS & RESERVATIONS

T. +41 21 946 09 09
event@prealpina.ch



PROPOSITIONS AUTOMNE HIVER



PROPOSITIONS AUTOMNE HIVER

CHF 67.- PAR PERSONNE

PROPOSITION 1

Courge butternut à la vanille et au café mousse de pain grillé

Joue de bœuf braisée, pomme-Anna, chou-fleur rôti

Croustillant à la poire et au chocolat

PROPOSITION 2

Vol au vent aux champignons

Suprême de volaille façon saltimbocca, jus à la sauge, cima di rapa

Tartelette passion, mangue crème chiboust

PROPOSITION 3

Œuf parfait, mousseline de topinambour, émulsion de lait au lard

Filet de barbue aux palourdes, linguines à l'encre de seiche et beurre de ciboulette

Pavlova aux fruits rouges

PROPOSITIONS AUTOMNE HIVER

CHF 78.- PAR PERSONNE

PROPOSITION 1

Œuf parfait, poêlées de champignons émulsion noisette

Suprême de faisan farcie d'une pâte d'amande pistachée poêlé dans un beurre au columbo et pressé de légumes d'hiver.

Granité champagne

Palé chocolat 70%, crémeux chocolat passion et sorbet pavana (fruits exotiques)

PROPOSITION 2

Maquereau de ligne confit dans une huile parfumée à la lavande, glace à la moutarde

Poitrine de veau confit à la réglisse, mousseline de butternut et poêlée de champignon

Granité champagne

Cœur de Mangue, mousse légère coco et fraîcheur agrumes

PROPOSITION 3

Carpaccio de cerf, vinaigrette à la réduction échalote et porto, figues et éclats de noisettes

Carré de porc fermier mûré sur os, légumes comme une potée et cèpes

Granité champagne

Baba au rhum, brunoise de mangue et fruit de la passion

PROPOSITIONS AUTOMNE HIVER

CHF 95.- PAR PERSONNE

PROPOSITION 1

Amuse-bouche

Terrine de foie gras, chutney d'ailles au raisins secs

Dos de bar en écrin de champignons, coquillages au champagne

Tarte aux figues et sorbet yahourt

PROPOSITION 2

Amuse-bouche

Œuf parfait mousseline de petit pois émulsion aux noisettes

Médaille de cerf compoté de chou rouge et spätzli maison

Profiteroles glacées, noix de pécan et sauce chocolat

PROPOSITIONS AUTOMNE HIVER

CHF 115.- PAR PERSONNE

PROPOSITION 1

Amuse-bouche

Brochet et homard en biscuit, émulsion aux crustacés

Dos de bar en écrin de champignons, coquillages au champagne

Magret de canard et foie gras et sauce périgourdine

Profiteroles glacées, noix de pécan et sauce chocolat

PROPOSITION 2

Amuse-bouche

Terrine de foie gras, chutney d'ailles au raisins secs

Saints jacques rôtis, céleri comme un risotto et émulsion à l'orange

Dos de chevreuil rôti, compression d'une sangria, mousseline de châtaignes et rösti

Tarte aux figues et sorbet yahourt

PROPOSITIONS DE COCKTAIL & APÉRITIF

HORS D'ŒUVRE CHF 5.- LA PIÈCE

- Beignet Vinzel (pain, fromage)
- Brochette de tomates mozzarella*
- Falafel
- Gaspacho andalou*
- Samoussa de légumes
- Soupe de melon au porto*
- Wrap végétarien

HORS D'ŒUVRE CHF 6.- LA PIÈCE

- Beignets de perches, sauce tartare
- Brochette Yakitori (poulet, sauce soya)
- Rillettes de Féra
- Verrine de Caponata (Aubergines, tomates)
- Wrap chèvre, rucola, jambon cru

HORS D'ŒUVRE CHF 8.- LA PIÈCE

- Arancini au safran et mozzarella
- Bonbon de bœuf à la mangue
- Carpaccio d'omble du lac
- Cocotte de papet vaudois
- Cromesquis de pied de veau à la truffe d'été
- Mini cheeseburger au vacherin fribourgeois
- Salade de papaye verte
- Saucisson brioché
- Sucette de foie gras
- Tartare de bœuf

DOUCEUR CHF 5.- LA PIÈCE

- Carré coco-mangue-passion
- Finger chocolat lait et noisette
- Saladine de fruits frais saison
- Tiramisu au biscuits spéculoos
- Tartelette au citron meringuée

DOUCEUR CHF 6.- LA PIÈCE

- Cheesecake framboise et verveine
- Macarons à la pistache de Bronté
- Mini baba rhum, fruits exotiques et safran
- Mini religieuse chocolat et caramel
- Tartelette fruits de saison et crème vanille bourbon

**selon saisonnalité*

PROPOSITIONS DE COCKTAIL & APÉRITIF

ASSORTIMENT DE BRUSCHETTA

AU TARIF DE CHF 15.-

- Bruschetta tapenade, jambon et parmesan
- Bruschetta salade de poulpe
- Bruschetta tartare de tomates
- Bruschetta chèvre, compotée de figues et magret de canard

ASSORTIMENT DE TARTELETTES

AU TARIF DE CHF 18.-

- Tartelette houmous
- Tartelette salade de quinoa
- Tartelette avocat crevettes
- Tartelette tartare de dorade vanillé

ASSORTIMENT DE CORNETS

AU TARIF DE CHF 32.-

- Cornet à la mousse de chèvre frais au basilic et tomate cherry
- Cornet de tzatziki au saumon fumé
- Cornet de légumes croquants, Philadelphia aux fines herbes
- Cornet de rillettes de poisson
- Cornet de foie gras, chutney d'oignons et lamelle de magret fumé

SÉLECTION AU TARIF DE CHF 41.-

- Brochette tomates-mozzarella
(En hiver : Beignet Vinzel)
- Samoussa de légumes
- Brochette Yakitori
- Rillettes de féra
- Arancini au safran et mozzarella
- Mini-cheeseburger au Vacherin fribourgeois
- Tartelette au citron meringuée
- Tiramisu aux biscuits spéculoos

SÉLECTION AU TARIF DE CHF 51.-

- Gaspacho andalou
(En hiver : Bruschetta chèvre, compotée de figues et magret de canard)
- Wrap chèvre, rucola et jambon cru
- Brochette Yakitori
- Tartare de boeuf
- Carpaccio d'omble du lac
- Saucisson brioché
- Cheesecake framboise et verveine
- Finger chocolat au lait et noisettes
- Carré coco-mangue-passion

SÉLECTION AU TARIF DE CHF 61.-

- Wrap végétarien
- Beignet de perche et sauce tartare
- Verrine de Caponata
- Mini-cheeseburger au Vacherin fribourgeois
- Carpaccio d'omble du lac
- Sucette de foie gras
- Cromesquis de pied de veau à la truffe d'été
- Mini-religieuse chocolat et caramel
- Tartelette fraise
(En hiver : figue)
- Mini Baba au rhum, fruits exotiques et safran

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1. CONDITIONS DE RÉSERVATION :

Sauf accord particulier, toute réservation, pour être garantie, sera confirmée par écrit et par le versement de 30 % du montant total de la manifestation, à titre d'arrhes. Le dépôt d'arrhes est demandé à la signature de l'offre. Le dépôt d'arrhes est non remboursable. Le solde sera payable sur facture dans les 10 jours après l'événement.

Nos coordonnées bancaires :

IBAN : CH50 00767 000L 5288 8499
SWIFT / BIC : BCVLCH2LXXX
NOM DE LA BANQUE : Banque Cantonale Vaudoise
ADRESSE DE LA BANQUE : BCV CP 300 1002 Lausanne
NOM DU BÉNÉFICIAIRE : Résidence Hôtelière Bon Séjour SA
ADRESSE DU BÉNÉFICIAIRE : Route de Prealpina 3, CH – 1071 Chexbres

2. CONDITIONS D'ANNULATION DE LA MANIFESTATION :

- À la signature du contrat : 30 % d'arrhes non remboursable
- Moins de 3 mois : 100 % du montant de la manifestation seront facturés selon contrat signé

Modification du nombre des convives :

- Le nombre définitif de convives doit nous être confirmé deux semaines avant la date de votre événement. Ce chiffre sera déterminant pour la facturation.
- Cette modification ne doit pas dépasser 15% du nombre des convives initiales. En cas de variation du nombre de participants de plus de 15 % du groupe, les conditions d'annulation de l'évènement s'appliqueront sur la partie annulée.

3. CONDITIONS D'ANNULATION CHAMBRES :

- À plus de 30 jours : annulation sans frais
- Entre 29 et 16 jours : 50% du volume des chambres annulées
- Entre 15 et 2 jours : 70% du volume des chambres annulées
- À moins de 2 jours : 100% du volume des chambres annulées

4. DIVERS :

- Ces conditions générales peuvent changer en cours d'année.
- Hors forfaits mariages, dès de 50 couverts ou 90 en cocktail dînatoire, une location de salle de CHF 800.- est appliquée. En dessous de ces deux nombres, une salle peut être privatisée pour la somme de CHF 2'500.-.
- Un seul et même menu doit être choisi pour tous les invités. Les éventuelles restrictions alimentaires seront prises en compte (dans ces cas, et avec l'accord des réservataires, nous nous réservons le droit d'adapter le prix du menu).
- Le plan de table doit nous être fourni au plus tard une semaine avant l'événement. Sans quoi l'hôtel Prealpina se réserve le droit de faire sa propre mise en place.
- Parking gratuit 70 places
- La musique doit être éteinte à minuit dans le restaurant panoramique. Vous pouvez prolonger la soirée dans notre bar Havana jusqu'à 4 heures du matin pour un maximum de 40 personnes. Au-delà de ce nombre, vous pouvez disposer notre salle Désirée et en avoir l'usage jusqu'à 4 heures du matin. Les portes et fenêtres doivent être fermées dès 22h00 afin d'éviter les nuisances sonores au voisinage.
- La musique et le « dancefloor » se déroulent **uniquement** dans la salle Désirée ou au Havana Bar.

Avant la manifestation :

- Si l'évènement a lieu dans le **restaurant panoramique** l'accès est autorisé dès 14h00 le jour même de la manifestation.
- Si l'évènement a lieu dans la salle **La Désirée** l'accès est possible dès 12h00 du matin le jour même de la manifestation.

Après la manifestation :

- Tout le matériel que vous aurez apporté sur site (y compris vos éventuels emballages et déchets) et toute la décoration devront être emmenés au plus tard à 12h00, le lendemain de la manifestation.
- En cas de forte salissure, nous nous réservons la possibilité de facturer CHF 60.- par collaborateur et heure entamée (ex. : coulure de bougie, confettis, neige carbonique, scotch sur les murs, etc.).

5. HEBERGEMENT :

N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez réserver des chambres pour vos invités.

- Notre service des réservations sera ravi de vous communiquer nos tarifs.
- Check-in : à partir de 15h30 // Check-out : à midi au plus tard
- Seules les chambres qui seront payées avec l'événement peuvent être pré-réservées de manière groupée.

6. EXTRAS :

- Droit de bouchon :
 - CHF 8.- par bouteille de bière
 - CHF 35.- par bouteille de vin apporté
 - CHF 55.- par magnum de vin
 - CHF 60.- par bouteille de Champagne
 - CHF 80.- par bouteille d'alcool fort

- Droit de service :

Vous avez un ami pâtissier ou fromager et désirez faire déguster ses produits, c'est possible, moyennant un droit de service de CHF 14.- par personne et par prestation.

7. INTERDICTIONS :

- Les lâchers de lanternes et de ballons sont interdits.
- Les éventuelles décorations ne doivent pas être clouées aux murs.
- La pyrotechnie, les fumigènes, la neige carbonique et les confettis sont interdits.

8. RESPONSABILITÉ CIVILE :

L'hôtel décline toute responsabilité en cas d'impossibilité de fournir l'une des prestations mentionnées dans les réservations, pour cause indépendante de sa volonté. Le client accepte que, selon les règles de la loi, l'ordre soit maintenu pendant sa présence à l'hôtel. L'acheteur a l'entière responsabilité de tous les dégâts causés à l'hôtel par les participants. Le client est pleinement responsable de la sécurité de tout matériel apporté par ses soins à notre hôtel.

Chexbres, Janvier 2024 – La Direction