

HÔTEL  
★★★★★  
LA BARCAROLLE  
AU BORD DU LAC LÉMAN  
PRANGINS



VOTRE MARIAGE  
AU BORD DU LAC

LES PIEDS DANS L'EAU



Hôtel La Barcarolle | Route de Promenthoux 8 | 1197 Prangins | +41 (0) 22 365 78 78  
reservation@hotel-labarcarolle.ch | www.labarcarolle.ch



## FORFAIT GOLD

Ce forfait est proposé pour un minimum de 80 adultes

### APÉRITIF (Sur le deck)

Servi pendant 2 heures :

Vin blanc et rouge de la région de la Côte, Les Frères Dutruy

Bières en bouteille

Eaux minérales et jus de fruits

Feuilletés et olives marinées

### DINER

Buffet Provence et Méditerranée :

Salade d'antipasti grillés maison

Spirale de tomates et mozzarella di bufala, pistou maison

Gazpacho maison servi frais

Wrap de crevettes aux avocats et aux piquillos

Tartare de saumon au sésame toasté

Filet de rouget mariné au basilic et aux olives

Carpaccio de bœuf au coulis de basilic, copeaux de parmesan

Jambon de Parme en fines tranches, melon de Cavailon

\*\*\*

Grenadin de veau cuit en basse température

Réduction au romarin

Gratin dauphinois et mousseline de petits pois

OU

Suprême de pintade au four déglacé au Porto

Polenta traditionnelle au chèvre frais

Echalote et ail confit

\*\*\*

La pièce montée de votre choix, pâtissier artisan Raphaël à Gland

Les menus que nous proposons sont à titre indicatif.

Nous sommes à votre écoute pour personnaliser votre menu selon vos désirs.

(Sous réserve de plus-values)





## BOISSONS

Vin blanc et rouge à discrétion

Une coupe de Champagne Castellane par convive avec la pièce montée

Eau minérale à volonté

1 café / thé par convive

Vins blancs à choix

- Chasselas La Treille, Frères Dutruy à Founex
- Chardonnay ID, Maison du Moulin à Coinsins
- Sauvignon blanc, Domaine de la Tour Beaumont, Loire, France

Vins rouges à choix

- Pinot Noir la Treille, Frères Dutruy à Founex
- Gamay Emotion, Frères Kursner à Féchy
- Nero d'Avola Riesi, Feudo Principi di Butera, Sicilie

## OPEN BAR & PISTE DE DANSE

Long Drinks à volonté !

(Rhum Bacardi, Gin Gordon's, Scotch Whisky et Vodka, y compris les accompagnements)

## NAPPAGE & HOUSSES

Les chaises seront recouvertes d'une housse de couleur blanche,  
les nappes et serviettes seront de couleur blanche.

## MENUS

Impression de vos menus sur table

## SERVICE & SALLE

Nous privatisons nos salles en fonction du nombre d'invités  
Installation et débarrassage de la salle  
Service vestiaire





## FORFAIT DIAMOND

Ce forfait est proposé pour un minimum de 80 adultes

### APÉRITIF

Servi pendant 2 heures :

Vin blanc et rouge de la région de la Côte, Les Frères Dutruy

Prosecco di Valdobbiadene DOC, Spécial Cuvée Zonin

Bières en bouteille

Eaux minérales, soft drinks et jus de fruits

Feuilletés et olives marinées

### DINER

Buffet Provence et Méditerranée :

Salade d'antipasti grillés maison

Spirale de tomates et mozzarella di bufala, pistou maison

Gazpacho maison servi frais

Wrap de crevettes aux avocats et aux piquillos

Tartare de saumon au sésame toasté

Filet de rouget mariné au basilic et aux olives

Carpaccio de bœuf au coulis de basilic, copeaux de parmesan

Jambon de Parme en fines tranches, melon de Cavaillon

\*\*\*

Filet de bœuf sauté au poivre de Sichuan

Essence à base de Dézaley rouge

Pommes grenailles en brochette et caviar d'aubergines

OU

Poitrine de canette cuite en basse température

Sauce réduite à la fève de tonka

Tarte fine aux légumes d'été

\*\*\*

Buffet de fromages, pain rustique et chutney maison

\*\*\*

La pièce montée de votre choix, pâtissier artisan Raphaël à Gland





## BOISSONS

Vin blanc et rouge à discrétion

Une coupe de Champagne Castellane par convive avec la pièce montée

Eau minérale à volonté

1 café / thé par convive

Vins blancs à choix

- Pinot Gris, A.L. Métroz, Cave de Fort à Begnins
- Petite Arvine « Les Effeuilleuses, Betrisey et Albrecht à St-Léonard, Valais
- Sauvignon Raif, Castelfelder, Alto Adige, Italie

Vins rouges à choix

- Pinot Noir « Le Satyre », Noémie Graff à Begnins
- Cornalin « L'Egrappeuse », Betrisey et Albrecht à St-Léonard, Valais
- Emilio Primo Rosso, Terre del Marchesato, Bolgheri, Toscane

## OPEN BAR & PISTE DE DANSE

Long Drinks à volonté !

(Rhum Bacardi, Gin Gordon's, Scotch Whisky et Vodka, y compris les accompagnements)

## NAPPAGE & HOUSSES

Les chaises seront recouvertes d'une housse de couleur blanche,  
les nappes et serviettes seront de couleur blanche.

## MENUS

Impression de vos menus sur table

## SERVICE & SALLE

Nous privatisons nos salles en fonction du nombre d'invités  
Installation et débarrassage de la salle  
Service en salle jusqu'à minuit





Ce forfait est proposé pour un minimum de 80 adultes

### APÉRITIF

Servi pendant 2 heures :

Vin blanc et rouge de la région de la Côte, Les Frères Dutruy

Champagne Laurent Perrier Brut

Bières en bouteille

Eaux minérales, soft drinks et jus de fruits

3 canapés fait maison par personne

Olives marinées

(Chf 16.- par personne par demi-heure supplémentaire)

### DINER

Buffet Provence et Méditerranée :

Salade d'antipasti grillés maison

Spirale de tomates et mozzarella di bufala, pistou maison

Gazpacho maison servi frais

Wrap de crevettes aux avocats et aux piquillos

Tartare de saumon au sésame toasté

Filet de rouget mariné au basilic et aux olives

Carpaccio de bœuf au coulis de basilic, copeaux de parmesan

Jambon de Parme en fines tranches, melon de Cavaillon

\*\*\*

Filet mignon de veau Suisse aux morilles

Risotto Arborio au Pinot Grigio

Pont-neuf de carottes glacées bicolore

OU

Cœur de filet de bœuf Rossini, sauce Périgueux

Pommes Dauphine classique

Brochette d'artichaut confit au four

\*\*\*

Buffet de fromages, pain rustique et chutney maison

\*\*\*

La pièce montée de votre choix, pâtissier artisan Raphaël à Gland

\*\*\*

Mignardises





## BOISSONS

Vin blanc et rouge à discrétion

Une coupe de Champagne Castellane par convive avec la pièce montée  
Eau minérale à volonté, 1 café / thé par convive

Vins blancs à choix

- Sauvignon Gris, Domaine La Capitaine à Begnins
- Viognier « Pont des Soupirs », Domanie du Paradis à Satigny
- Dézaley Grand Cru, La Tour de Marsens, Frères Dubois à Cully

Vins rouges à choix

- Syrah, Cave de Cailles, St-Pierre, Valais
- Zinfandel, Domaine du Paradis à Satigny
- Château Fombrauge, Saint-Emilion, Bordeaux

## OPEN BAR & PISTE DE DANSE

Nous installons un bar et une piste de danse pour que vous pouvez célébrer et vous affoler - Long Drinks à volonté !  
(Rhum Bacardi, Gin Gordon's, Scotch Whisky et Vodka, y compris les accompagnements)

## NAPPAGE & HOUSSES

Les chaises seront recouvertes d'une housse de couleur blanche,  
les nappes et serviettes seront de couleur blanche.

## MENUS

Impression de vos menus sur table

## SERVICE & SALLE

Nous privatisons nos salles en fonction du nombre d'invités  
Installation et débarrassage de la salle, service vestiaire





## INCLUS DANS NOS FORAITS

### LA SUITE NUPTIALE

Nous avons le plaisir de mettre à disposition notre suite nuptiale aux mariés.

### DÉGUSTATION DU MENU

Les futurs mariés sont invités à venir déguster le repas de mariage à deux.  
Sur réservation et au moins 30 jours avant la date de l'événement.

### TERRASSET ET PARC

Pendant votre soirée de mariage, vos convives auront accès à la terrasse privative appartenant à la salle de fête ainsi qu'au parc plongeant dans le Léman  
(à partir de 60 personnes)

### PARKING

Nous disposons d'un grand parking à 100m de l'hôtel

### DÉCORATION (non-incluse dans le forfait)

(Nous interdisons tout collage ou suspension aux murs, bougies non protégées, vapeur, fumée)

Nos partenaires recommandés :

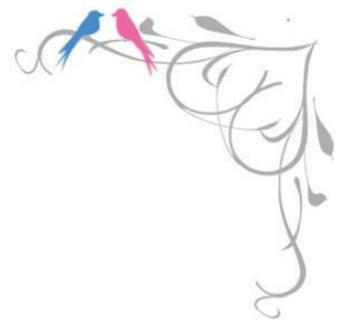
Benjamin, Créateur Floral à Gland  
[www.benjamin-fleuriste.ch](http://www.benjamin-fleuriste.ch)  
[info@benjamin-fleuriste.ch](mailto:info@benjamin-fleuriste.ch)  
+41 22 364 07 07

Rêve de Priscilia, Mont-sur-Lausanne  
[www.revedepriscilia.com](http://www.revedepriscilia.com)  
[info@revedepriscilia.ch](mailto:info@revedepriscilia.ch)  
+4121 731 10 46

### SPECIFICITÉS ALIMENTAIRES

Nous sommes à votre écoute et heureux de créer un menu personnalisé pour d'éventuelles restrictions alimentaires de vos convives





VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ

Monsieur Jorge Carrera  
 Responsable des Mariages

[seminaire@hotel-labarcarolle.ch](mailto:seminaire@hotel-labarcarolle.ch)

+41 22 365 78 78



CONFERENCE ET BANQUET			
SALONS	Longueur	Largeur	Surface
MAZURKA	12m	12m	144m <sup>2</sup>
PRÉLUDE 1	9m	6m	54m <sup>2</sup>
PRÉLUDE 2	12,5m	9,3m	116m <sup>2</sup>
PRÉLUDE 1+2	21,5m	9,3m	200m <sup>2</sup>
MAZURKA+PRÉLUDES			344m <sup>2</sup>
Hauteur des salons: 2,90m			

LA BARCAROLLE  
 AU BORD DU LAC LÉMAN  
 PRANGINS