

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



VOTRE MARIAGE
AU BORD DU LAC

LES PIEDS DANS L'EAU





FORFAIT GOLD

Chf 229.- par personne
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
(Chf 12.- 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 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





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





FORFAIT DIAMOND

Chf 265.- par personne
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
(Chf 14.- par personne par demie 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 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 Effeulleuses, 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





FORFAIT PLATINUM

Chf 309.- par personne
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 demie 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





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)

SERVICE & SALLE

Nous privatisons nos salles en fonction du nombre d'invités
Installation et débarrassage de la salle, service vestiaire
Service en salle jusqu'à minuit
Après minuit, nous facturons Chf 200.- par heure entamée

INCLUS DANS NOS FORFAITS

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.
Prix du menu supplémentaire : 80.- par personne
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 au murs, bougies non protégée, vapeur, fumée)

Nos partenaires recommandés :

Benjamin, Créateur Floral à Gland
www.benjamin-fleuriste.ch
info@benjamin-fleuriste.ch
+41 22 364 07 07

Rêve de Priscilia, Mont-sur-Lausanne
www.revedepriscilia.com
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

ENFANTS

Selon vos désirs, nous adapterons la quantité servie de nos menus à l'âge des enfants.
Jusqu'à 12 ans révolus, profitez des prix suivants par rapport à nos forfaits :

Forfait Gold : Chf 67.-, y compris eau et softdrinks
Forfait Diamond : Chf 78.-, y compris eau et softdrinks
Forfait Platinum : Chf 89.-, y compris eau et softdrinks et mignardises

Pour le divertissement des enfants, nous mettons en place un coin cinéma avec chaises et écran géant de 65 pouces. On vous laisse le soin d'organiser le média pour diffuser les films (ordinateur, lpad etc.)

DROIT DE BOUCHON

Vin suisse : Chf 30.- par bouteille de 75cl
Vin étranger : Chf 35.- par bouteille de 75cl
Champagne : Chf 70.- par bouteille de 75cl

Prix par bouteille de magnum et autres : Prix sur demande

Merci de nous livrer la marchandise au moins 3 jours avant la manifestation et de prendre rendez-vous pour la livraison.

COCKTAILS

Pour l'open-bar et pour votre apéritif, ajoutez des Caipirinhas et Mojitos à Chf 75.- par litre.

CEREMONIE DE MARIAGE AU BORD DE L'EAU

Prix de base : Chf 3000.-





VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ

Jorge Carrera
 Coordinateur Séminaires & Banquets

seminaire@hotel-labarcarolle.ch
 +41 22 365 78 78



CONFERENCE ET BANQUET

SALONS	Longueur	Largeur	Surface
MAZURKA	12m	12m	144m ²
PRÉLUDE 1	9m	6m	54m ²
PRÉLUDE 2	12,5m	9,3m	116m ²
PRÉLUDE 1+2	21,5m	9,3m	200m ²
MAZURKA+PRÉLUDES			344m ²

Hauteur des salons: 2,90m

