

SEMINAIRES ET GROUPES 2018

CARLTON



BOUTIQUE HÔTEL

LAUSANNE



Séminaires et Groupes 2018

Table des matières

Sommaire

1. Introduction.....	4
2. Plan des salles.....	5
3. Données techniques et prix des salles de séminaire.....	6
3.1 Données techniques.....	6
3.2 Prix de location.....	6
3.3 Prix du matériel à la carte.....	7
4. Pauses café.....	8
5. Packages Séminaire.....	8
5.1 Package « Classique ».....	8
5.2 Package « Light lunch ».....	9
5.3 Package « Business ».....	10
6. Les apéritifs, cocktails dînatoires ou menus.....	11
6.1 Apéritif « Sur le pouce ».....	11
6.2 Apéritif « Le Terroir ».....	11
6.3 Apéritif « Gourmet ».....	13
6.4 Cocktail dînatoire « Raffiné ».....	15
6.5 Menu « Business » trois plats exemples.....	17
6.7 Buffet gastronomique pour package « Business ».....	18
6.6 Récapitulation de nos tarifs.....	19
7. Divers.....	21
7.1 Service de nuit.....	21
7.2 Droit de bouchon.....	21
7.2 Droit de dessert.....	21
8. Events.....	21
8.1 Apéritifs.....	21
8.2 Forfait Open-Bar.....	21



Séminaires et Groupes 2018

9. Conditions.....	22
9.1 Confirmation de l'événement et versement des arrhes	22
9.2 Confirmation du nombre de participants.....	22
9.3 Frais d'annulation	22
10. Comment se rendre au Carlton Lausanne Boutique Hôtel	23
11 Comment nous contacter	23



Séminaires et Groupes 2018

1. Introduction

Le Carlton Lausanne Boutique Hôtel, partenaire privilégié des entreprises.

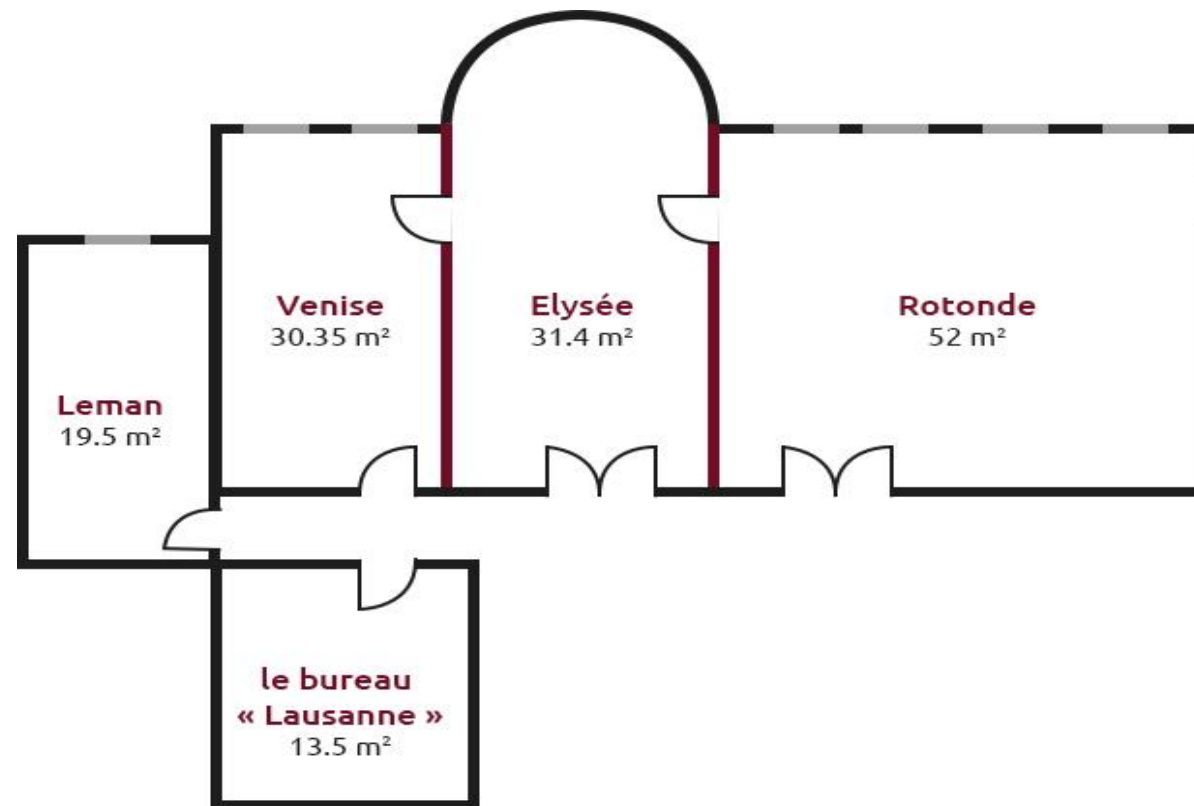
Avec son décor élégant, son savoir-faire en matière d'événementiel et ses 5 salles de séminaire à la fois cosy, confortables et parfaitement équipées, notre hôtel est l'endroit idéal pour organiser vos différents rassemblements professionnels. Nous mettons à votre disposition des espaces de travail spacieux et baignés par la lumière du jour, dans lesquels vous pourrez profiter d'installations haut de gamme. Notre équipe est à vos côtés pour vous accompagner dans la conception, l'organisation et la réussite de vos séminaires, conférences et autres réunions de travail.

- Lumière du jour dans toutes nos salles
- Salles donnant sur notre jardin/terrasse
- Signalisation personnalisée des salles
- Pauses café dans notre bar/ terrasse (selon météo) ou directement dans la salle
- Salles climatisées
- Connections rapides à Internet toutes nos salles
- Connections audio et vidéo
- Une brasserie
- Lounge bar
- 47 chambres (classiques, exécutives et junior suites)
- Les clients logeant à l'hôtel bénéficient d'un ticket gratuit pour les transports publics durant tout le séjour



Séminaires et Groupes 2018

2. Plan des salles



Carlton Lausanne Boutique Hôtel, Avenue de Cour 4, CH-1007 Lausanne, Switzerland



Séminaires et Groupes 2018

3. Données techniques et prix des salles de séminaire

3.1 Données techniques

Salles/rooms	M2	L/L	Disposition/style						
			U	École/Classroom	Bloc/block	Théâtre/Théâtre	Cocktail	Banquet	
Lausanne	13.5	4.20X3.20		4	8				
Léman	19.5	3x6.5		9	12			15	
Venise	30.35	4.1x7.4	12	18	14		25	30	20
Elysée	31.4	4.1x7.4	12	24	16		35	30	20
Rotonde	52	8.8x5.9	20	35	28		46	60	40
Venise+ Elysée	61.5	8.3x7.4	15	20	34		30	50	40
Elysée + Rotonde	96.2	13x7.4	32	36	40		70	90	60
Venise+ Elysée +Rotonde	113.5		60	70	70		130	200	130
Carlton's Wine & Lounge Bar	58.5	13.6x4.3						80	60

3.2 Prix de location

Salles / Rooms	Demi-journée/half day 4 heures /hours	Journée/Full day 8 heures/ hours
Lausanne	CHF 200	CHF 350
Léman	CHF 250	CHF 400
Venise	CHF 300	CHF 500
Elysée	CHF 300	CHF 500
Rotonde	CHF450	CHF 600
Venise+ Elysée	CHF 650	CHF 1000
Elysée + Rotonde	CHF 700	CHF 1100
Venise+ Elysée+Rotonde	CHF 800	CHF 1500
Carlton's Wine&Lounge Bar	CHF 275	CHF 500



Séminaires et Groupes 2018

3.3 Prix du matériel à la carte

Les prix affichés ci-dessous sont à la carte et appliqués hors packages et demandes spéciales

Matériel Vidéo / Audio	Demi-journée/half day 4 heures /hours	Journée/Full day 8 heures/ hours
Beamer & Ecran de projection	CHF 150	CHF 200
Ecran TV Mobile (écran de rappel)	CHF 150	CHF 300
Lecteur DVD	CHF 50	CHF 100
Téléphone araignée	CHF 200	CHF 200
Imprimante (sans les copies)	CHF 250	CHF 250
Ordinateur	CHF 120	CHF 190
Connection 100 MB	CHF 200	CHF 200
Microphone sans fil	CHF 100	CHF 200
Microphone sans fil/régie/2 enceintes	CHF 550	CHF 550
Montage et location d'une scène	CHF 400	CHF 400
Pointeur laser	CHF 20	CHF 20
Matériel Vidéo / Audio	Demi-journée/half day 4 heures /hours	Journée/Full day 8 heures/ hours

Matériel Divers	Demi-journée/half day 4 heures /hours	Journée/Full day 8 heures/ hours
Pupitre d'orateur	inclus	inclus
Blocs notes et stylos	inclus	inclus
Flip Chart avec feuilles & feutres	inclus	inclus
Pinboard	CHF 100	CHF 100
Photocopies	CHF 0.20	

Veillez noter :

Pour toute autre demande de matériel technique spécial seront établies sur devis.



Séminaires et Groupes 2018

4. Pauses café

Pause-café en salle (CHF 18.-/ pp): Café Nespresso & thé Damman, jus d'orange & multivitamines, eaux minérales, viennoiseries le matin, pâtisserie maison dans l'après-midi & fruits frais.

5. Packages Séminaire

Nos packages sont valables dès 10 personnes.

Tous nos packages séminaire incluent :

- Une salle de séminaire équipée flip-chart, projecteur avec connexion pc & écran
- Accès Wi-fi 50 MB
- Eaux minérales sur table, renouvelée à la mi-journée
- Bloc-notes & stylos

5.1 Package « Classique »

Package	Incluant	Tarifs ½ journée	Tarif journalier
Classique 1	- Salle équipée -une pause-café par jour	CHF 40.-/PP	CHF 55.-/PP
Classique 2	- Salle équipée -un café d'accueil -une pause-café par jour	CHF 50.-/PP	CHF 65.-/PP
Classique 3	- Salle équipée -un café d'accueil - deux pause-café par jour (une pause-café pour la ½ journée)	CHF 60.-/PP	CHF 75.-/PP



Séminaires et Groupes 2018

5.2 Package « Light lunch »

- Une salle de séminaire équipée flip-chart, projecteur avec connexion pc & écran
- Accès Wi-fi 50 MB
- Eaux minérales sur table, renouvelées à la mi-journée
- Bloc-notes & stylos
- Café d'accueil et pause-café
- Un lunch servi directement en salle, dans notre bar ou sur notre terrasse par beau temps incluant les éléments suivants :
 - 1 quiche artisanale (viande, végétarien, poulet curry)
 - 1 sandwich fromage
 - 1 sandwich de saison
 - 1 soupe de saison
 - 1 salade du marché
 - 1 corbeille de fruits
 - 2 mignardises

Package	Incluant	Tarifs ½ journée	Tarif journalier
Light lunch 1 « Package complet »	- Salle équipée - un café d'accueil - deux pauses-café (une pause-café pour la ½ journée) - lunch	CHF 85.-/PP	CHF 95.-/PP
Light lunch 2	- Salle équipée - deux pauses-café (une pause-café pour la ½ journée) - lunch	CHF 70.-/PP	CHF 80.-/PP

- L'assortiment de sandwichs vous sera confirmé une semaine avant votre événement
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances et changements au plus tard 4 jours précédant votre événement (jours ouvrables)
- Les vins, eaux minérales, softs drinks et cafés servis durant le repas ne sont pas inclus dans l'offre



Séminaires et Groupes 2018

5.3 Package « Business »

- Une salle de séminaire équipée flip-chart, projecteur avec connexion pc & écran
- Accès Wi-fi 50 MB
- Eaux minérales sur table, renouvelées à la mi-journée
- Bloc notes & stylos
- Café d'accueil et pause-café
- Un menu « Business » trois plats servi dans un salon privé (selon disponibilité), dans notre restaurant « L'Ardoise » ou sur notre terrasse par beau temps

OU

- Un cocktail dînatoire « Raffiné » servi dans un salon privé (selon disponibilité), dans notre bar ou sur notre terrasse en cas de beau temps

OU

- Un buffet gastronomique servi dans un salon privé (selon disponibilité), dans notre bar ou sur notre terrasse en cas de beau temps

Package	Incluant	Tarif ½ journée	Tarif journalier
Business 1 « Complet »	- Salle équipée - un café d'accueil - deux pauses-café (une pause-café pour la ½ journée) - lunch 3 plats ou cocktail dînatoire	CHF 85.-/PP	CHF 120.-/PP
Business 2	- Salle équipée - deux pauses-café (une pause-café pour la ½ journée) - lunch 3 plats ou cocktail dînatoire	CHF 75.-/PP	CHF 110.-/PP

Veuillez noter :

- Les menus sont fixés selon nos propositions de la semaine et disponibles uniquement pour le service de midi
- Les menus vous seront confirmés par écrit une semaine avant votre événement
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances et changements au plus tard 4 jours précédant votre événement (jours ouvrables)
- Les vins, eaux minérales, softs drinks et cafés servis durant le repas ne sont pas inclus dans l'offre



Séminaires et Groupes 2018

6. Les apéritifs, cocktails dînatoires ou menus

6.1 Apéritif « Sur le pouce »

Apéritif comprenant 1dl de vin blanc, rouge, bière ou minérales et trois bouchées

Tarif : CHF 20.- par personne

6.2 Apéritif « Le Terroir »

Délices froids

- Bruschetta de saison
- Saucisson de bœuf
- Saucisson de porc
- Terrine maison
- Viande séchée
- Lard sec
- Gruyère d'alpage
- Tomme vaudoise
- Fromage frais (chèvre et ricotta aux herbes ou au poivre)

Boissons

- Eaux minérales
- Jus d'orange et jus multivitaminé
- Vins blanc et rouge

Apéritif	Incluant	Tarif
« Terroir 1 »	Nourriture uniquement	CHF 30.-/PP
« Terroir 2 »	Nourriture, minérales et jus de fruits	CHF 40.-/PP
« Terroir 3 »	Nourriture, vins, minérales et jus de fruits	CHF 55.-/PP



Séminaires et Groupes 2018

Veillez noter :

- La durée du « package » est de 1h30. Après ce laps de temps, chaque consommation sera facturée individuellement à l'unité et un forfait de location de salle et de service de CHF 100.- par ½ heure entamée vous sera décompté.
- Le choix des vins vous sera confirmé une semaine précédant votre événement
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances et changements au plus tard 4 jours précédant votre événement (jours ouvrables)
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivage de nos produits et des saisons
- La confirmation du nombre de participants doit être communiquée au minimum quatre jours ouvrables avant la manifestation



Séminaires et Groupes 2018

6.3 Apéritif « Gourmet »

Délices chauds et froids

- Flûtes aux herbes provençales
- Délice au saumon fumé d'Ecosse
- Cake salé aux légumes de saison
- Marbrés de légumes du marché
- Mini chausson à la provençale
- Terrine de campagne
- Jambon cru du pays

Délices chauds

- Mini brochettes de poulet légèrement épicées
- Queues de crevettes croustillantes aux épices d'Asie

Desserts

- Muffins fondants au chocolat et noisettes
- Verrine de fruits de saison

Boissons

- Eaux minérales
- Jus d'orange et jus multivitaminé
- Vins blanc et rouge

Apéritif	Incluant	Tarif
« Gourmet 1 »	Nourriture uniquement	CHF 40.-/PP
« Gourmet 2 »	Nourriture, minérales et jus de fruits	CHF 55.-/PP
« Gourmet 3 »	Nourriture, vins, minérales et jus de fruits	CHF 70.-/PP



Séminaires et Groupes 2018

Veillez noter :

- La durée du « package » est de 1h30. Après ce laps de temps, chaque consommation sera facturée individuellement à l'unité et un forfait de location de salle et de service de CHF 100.- par ½ heure entamée vous sera décompté
- Le choix des vins vous sera confirmé par écrit une semaine précédant votre événement
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances et changements au plus tard 4 jours précédant votre événement (jours ouvrables)
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivage de nos produits et des saisons
- La confirmation du nombre de participants doit être communiquée au minimum quatre jours ouvrables avant la manifestation



Séminaires et Groupes 2018

6.4 Cocktail dinatoire « Raffiné »

Délices chauds et froid

- Quiche de saison
- Jambon « grand cru » de Penthaz
- Délice au saumon fumé
- Crevettes croustillantes aux parfums d'Asie
- Verrines du marché

Plats chauds

- Sauté de veau aux champignons des bois
- Médallions de lotte au coulis de crustacées
- Fricassée noble de poulet fermier au citron et légumes du marché
- Gnocchi dorés et légumes de saison

Desserts

- Macarons aux parfums de saison
- Muffins fondants au chocolat noir
- Mousses de fruits en verrine

Boissons

- Eaux-minérales
- Jus d'orange et jus multivitaminé
- Vins blanc et rouge



Séminaires et Groupes 2018

Apéritif	Incluant	Tarif
« Raffiné 1 »	Nourriture uniquement	CHF 60.-/PP
« Raffiné 2 »	Nourriture, minérales et jus de fruits	CHF 75.-/pp
« Raffiné 3 »	Nourriture, vins, minérales et jus de fruits	CHF 90.-/PP

Veillez noter :

- La durée du « package » est de 1h30. Après ce laps de temps, chaque consommation sera facturée individuellement à l'unité et un forfait de location de salle et de service de CHF 100.- par ½ heure entamée vous sera décompté
- Le choix des vins vous sera confirmé par écrit une semaine précédant votre événement
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances et changements au plus tard 4 jours précédant votre événement (jours ouvrables)



Séminaires et Groupes 2018

6.5 Menu « Business » trois plats exemples

Entrées

Ballottine de poulet fermier à l'estragon et légumes vaudois en vinaigrette

Ou

Filet de truite BIO de l'Isle fumé et sa saladin de jeunes pousses aux légumes croquants

Ou

Crème de légumes du marché et ses ravioles au pignon et basilic

Plats Principaux

Sauté de bœuf suisse aux champignons des bois et ses pommes de terre sautées aux oignons tiges

Ou

Osso-buco confit au romarin, polenta BIO crémeuses et légumes

Ou

Queues de crevettes sautées aux épices et patate douce écrasée à la ciboulette.

Douceurs

Pot de crème au chocolat noir à l'ancienne, cake à la fleur d'oranger et miel du Lavaux

Ou

Moelleux tiède aux pommes confites, crème anglaise à la vanille de Madagascar

Ou

Salade de fruit de saison et son sorbet artisanal



Séminaires et Groupes 2018

6.7 Buffet gastronomique pour package « Business »

Délices froids

- Délices au saumon fumé d’Ecosse
- Chausson de féta, tomates et herbettes
- Marbré de légumes du marché
- Crevettes croustillantes aux parfums d’Asie
- Panaché de salade verte ou mûlée
- Quiche de saison

Buffet chaud

- Fricassée noble de poulet fermier au citron et légumes
- Médallions de lotte au coulis de crustacés
- Gratin de pommes de terre
- Riz aux légumes de saison sautés

Desserts

- Macarons aux parfums de saison
- Muffins fondants au chocolat noir
- Mousses de fruits en verrine



Séminaires et Groupes 2018

6.6 Récapitulation de nos tarifs

Package	Incluant	Tarifs ½ journée	Tarif journalier
Classique 1	Salle équipée -une pause-café par jour	CHF 40.-/PP	CHF 55.-/PP
Classique 2	Salle équipée -un café d'accueil -une pause-café par jour	CHF 50.-/PP	CHF 65.-/PP
Classique 3	Salle équipée -un café d'accueil - deux pauses-café par jour	CHF 60.-/PP	CHF 75.-/PP
Light lunch 1 « Package complet »	- Salle équipée - un café d'accueil - deux pauses-café - lunch	CHF 80.-/PP	CHF 95.-/PP
Light lunch 2	- Salle équipée - deux pauses-café - lunch	CHF 70.-/PP	CHF 80.-/PP
Business 1 « Complet »	- Salle équipée - un café d'accueil - deux pauses-café - lunch 3 plats ou cocktail dinatoire	CHF 85.-/PP	CHF 120.-/PP
Business 2	- Salle équipée - deux pauses-café - lunch 3 plats ou cocktail dinatoire	CHF 75.-/PP	CHF 110.-/PP



Séminaires et Groupes 2018

Apéritif	Incluant	Tarif
« Terroir 1 »	Nourriture uniquement	CHF 30.-/PP
« Terroir 2 »	Nourriture, minérales et jus de fruits	CHF 40.-/PP
« Terroir 3 »	Nourriture, vins, minérales et jus de fruits	CHF 55.-/PP
« Gourmet 1 »	Nourriture uniquement	CHF 40.-/PP
« Gourmet 2 »	Nourriture, minérales et jus de fruits	CHF 55.-/PP
« Gourmet 3 »	Nourriture, vins, minérales et jus de fruits	CHF 70.-/PP
« Raffiné 1 »	Nourriture uniquement	CHF 60.-/PP
« Raffiné 2 »	Nourriture, minérales et jus de fruits	CHF 75.-/PP
« Raffiné 3 »	Nourriture, vins, minérales et jus de fruits	CHF 90.-/PP



Séminaires et Groupes 2018

7. Divers

7.1 Service de nuit

Dès minuit, un supplément est facturé par heure et par personnel encore présent.

De minuit à 3h00 facturé à 125% du taux horaire (voir ci-dessous)

De 3h00 à 6h00 facture à 150% du taux horaire (voir ci-dessous)

Taux horaire du personnel :

- Chef de service CHF 60.- par heure
- Chef cuisinier CHF 60.- par heure
- Serveur CHF 42.- par heure
- Cuisinier CHF 42.- par heure

7.2 Droit de bouchon

Le droit de bouchon est de CHF 25.- (bouteille de vin et de champagne)

7.2 Droit de dessert

Dans le cas où vous désirez emmener votre propre gâteau d'anniversaire ou de mariage nous vous le servons pour CHF 10.- par personne.

8. Evènements

8.1 Apéritifs

Pour tous les menus de saison disponibles, nous vous proposons un verre de vin par plat au tarif de CHF 10.- par vin par plat.

8.2 Forfait Open-Bar

Nous vous proposons un forfait open bar d'une durée de 2 heures au tarif de CHF 35.-/PP, incluant les éléments suivants :

- Boissons minérales
- Vins sélectionnés
- Alcool selon besoins / Long drinks
- Bière locale en pression ou en bouteille



Séminaires et Groupes 2018

9. Conditions

9.1 Confirmation de l'événement et versement des arrhes

L'envoi de l'offre ne tient pas lieu de réservation. L'événement devient effectif uniquement par retour de l'offre signée. Des arrhes peuvent être demandées selon la prestation vendue.

Devront alors être fixés sur le contrat : le nombre approximatif de convives les menus et les boissons, ainsi que les horaires, lieu, animation(s) prévue(s), etc.

9.2 Confirmation du nombre de participants

Nous vous prions de confirmer le nombre de personnes 4 jours ouvrables avant votre événement.

9.3 Frais d'annulation

30 jours avant la manifestation 25% du chiffre d'affaire estimé

15 jours avant la manifestation 50% du chiffre d'affaire estimé

10 jours avant la manifestation 75% du chiffre d'affaire estimé

5 jours avant la manifestation 100% du chiffre d'affaire estimé

9.4 Facturation

Les factures sont payables à 30 jours après émission de la facture. Passé ce délai, les frais de rappel de CHF 20.00 seront ajoutés à la facture finale.



Séminaires et Groupes 2018

10. Comment se rendre au Carlton Lausanne Boutique Hôtel

Notre Hôtel dispose de 23 places de parking privées¹. Nous recommandons toutefois à notre aimable clientèle de rejoindre l'hôtel à l'aide des transports publics.

- Vous arrivez en voiture :

Suivez l'autoroute et prenez la sortie « Lausanne-Sud, Ouchy ». Au rond-point, empruntez la 2ème sortie « Lausanne centre », avenue des figuiers. Continuez sur l'avenue et, au rond-point, prenez la 2ème sortie pour continuer sur l'avenue de Cour jusqu'au N°4.

- Vous arrivez en train/en avion :

L'hôtel se trouve à seulement 40 minutes de l'aéroport de Genève, desservi par le train toutes les 20 minutes. Descendez à la gare de Lausanne, puis prenez le métro direction « Ouchy ». Sortez à l'arrêt des « Délices », situé au pied de l'hôtel et à seulement deux stations de la gare (prévoir 2 minutes de trajet seulement).

11 Comment nous contacter

- Par email : contact@carltonlausanne.ch
- Par téléphone : +41 21 613 07 07
- Par fax : +41 21 613 07 10

¹ D'autres solutions payantes sont proposées à celles et ceux de nos hôtes qui n'y trouveraient pas d'emplacement : le parking de notre partenaire l'Hôtel Royal Savoy, situé à seulement 2 minutes à pied de notre établissement, le parking principal d'Ouchy, Place de la Navigation, à 7 minutes à pied ou un arrêt de métro, ou encore le parking de la gare ferroviaire, situé à 8 minutes à pied ou 2 minutes en métro.