

SEMINAIRES ET GROUPEES 2019

CARLTON



B O U T I Q U E H Ô T E L

LAUSANNE



Séminaires et Groupes 2019

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



Séminaires et Groupes 2019

8. Forfaits	22
8.1 Forfait vins	22
8.2 Forfait Open-Bar	22
9. Conditions	22
9.1 Confirmation de l'événement et versement des arrhes	22
9.2 Frais d'annulation banquets	23
9.3 Frais d'annulation séminaires.....	23
10. Comment se rendre au Carlton Lausanne Boutique Hôtel	24
11 Comment nous contacter.....	24



Séminaires et Groupes 2019

1. Introduction

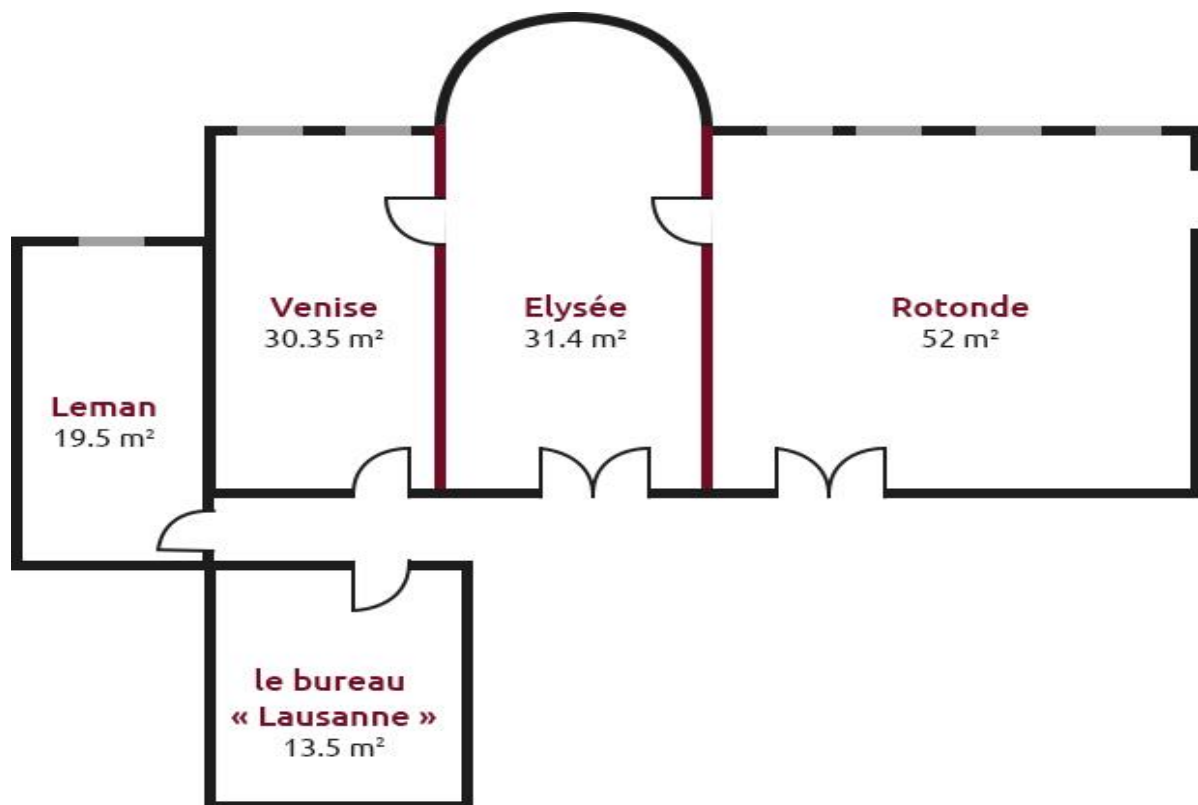
Le Carlton Lausanne Boutique Hôtel, partenaire privilégié des entreprises.

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
- Pausés café dans notre bar/ terrasse (selon météo) ou directement dans la salle
- Salles climatisées
- Connexions rapides à Internet toutes nos salles
- Connexions 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 2019

2. Plan des salles





Séminaires et Groupes 2019

3. Données techniques et prix des salles de séminaire

3.1 Données techniques

Salles/rooms	M2	L/L	Disposition					
			U	École	Bloc	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	120	200	120
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	CHF 450	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 2019

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 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 2019

4. Pauses café

Pause-café en salle (CHF 18.-/ pp) : Café Nespresso & thé Damman, jus d'orange & multivitaminés, 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 2019

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 sandwiches vous sera confirmé une semaine avant votre événement
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances, les changements et le nombre de participants au plus tard 7 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 2019

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 eaux minérales et cafés	CHF 80.- /PP	CHF 115.-/PP
Business 2	- Salle équipée - deux pauses café (une pause-café pour la ½ journée) - lunch 3 plats ou cocktail dînatoire boissons à la carte	CHF 70.- /PP	CHF 105.-/PP



Séminaires et Groupes 2019

Veillez 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, les changements et le nombre de participants au plus tard 7 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

6. Les apéritifs, cocktails dînatoires ou menus

6.1 Apéritif « Sur le pouce »

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

Tarif : CHF 25.- 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
- Vin blanc et rouge



Séminaires et Groupes 2019

Apéritif	Incluant	Tarif
-----------------	-----------------	--------------

« Terroir 1 »	Nourriture uniquement	CHF 35.-/PP
« Terroir 2 »	Nourriture, minérales et jus de fruits	CHF 45.-/PP
« Terroir 3 »	Nourriture, vins, minérales et jus de fruits	CHF 60.-/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 une semaine précédant votre événement
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances, les changements et le nombre de participants au plus tard 7 jours précédant votre événement (jours ouvrables)
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivage de nos produits et des saisons



Séminaires et Groupes 2019

6.3 Apéritif « Gourmet »

Délices chauds et froids

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

Délices chauds

- Boulettes de bœuf aux piments doux
- Queues de crevettes croustillantes aux épices d'Asie

Desserts

- Muffins fondants aux fruits rouges
- Salade de fruits frais de saison

Boissons

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



Séminaires et Groupes 2019

Apéritif	Incluant	Tarif
« Gourmet 1 »	Nourriture uniquement	CHF 45.-/PP
« Gourmet 2 »	Nourriture, minérales et jus de fruits	CHF 60.-/PP
« Gourmet 3 »	Nourriture, vins, minérales et jus de fruits	CHF 75.-/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, les changements et le nombre de participants au plus tard 7 jours précédant votre événement (jours ouvrables)
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivée de nos produits et des saisons



Séminaires et Groupes 2019

6.4 Cocktail dinatoire « Raffiné »

Délices chauds et froids

- Tartine au foie gras et figues
- Jambon « grand cru » Helvetica
- Bruschettas de saison
- Délice au saumon fumé et crème à l'aneth
- Tartare de légumes croquants au balsamique

Plats chauds

- Sauté de bœuf aux carottes et romarin
- Queues de crevettes au basilic
- Risotto aux champignons des bois et mascarpone
- Gnocchis dorés aux légumes

Desserts

- Macarons aux fruits
- Muffins fondants au chocolat noir
- Madeleine au citron et chocolat

Boissons

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



Séminaires et Groupes 2019

Apéritif	Incluant	Tarif
« Raffiné 1 »	Nourriture uniquement	CHF 65.-/PP
« Raffiné 2 »	Nourriture, minérales et jus de fruits	CHF 80.-/pp
« Raffiné 3 »	Nourriture, vins, minérales et jus de fruits	CHF 95.-/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, les changements et le nombre de participants au plus tard 7 jours précédant votre événement (jours ouvrables)
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivage de nos produits et des saisons



Séminaires et Groupes 2019

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 saladinne 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

Ossobuco 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 2019

6.7 Buffet gastronomique pour package « Business »

Délices froids

- Mini sandwich au fromage d'alpage
- Mini pocket pie au tofu fumé
- Tartare de légumes frais saisonnier
- Mini muffin salé
- Panaché de salade verte ou mêlée
- Macaron salé au chèvre et thym

Buffet chaud

- Sauté de bœuf mijoté aux champignons
- Queues de crevettes sautées au basilic
- Pommes de terre mousseline à la muscade
- Risotto crémeux au mascarpone

Desserts

- Truffé au chocolat noir et framboise
- Mini tartelettes au citron de Sicile
- Bavarois aux fruits de saison



Séminaires et Groupes 2019

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 85.-/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 80.-/PP	CHF 115.-/PP
Business 2	- Salle équipée - deux pauses café - lunch 3 plats ou cocktail dinatoire	CHF 70.-/PP	CHF 105.-/PP



Séminaires et Groupes 2019

Apéritif	Incluant	Tarif
----------	----------	-------

« Sur le pouce »	1dl de vin blanc, rouge, bière ou minérales et cinq bouchées	CHF 25.-/PP
« Terroir 1 »	Nourriture uniquement	CHF 35.-/PP
« Terroir 2 »	Nourriture, minérales et jus de fruits	CHF 45.-/PP
« Terroir 3 »	Nourriture, vins, minérales et jus de fruits	CHF 60.-/PP
« Gourmet 1 »	Nourriture uniquement	CHF 45.-/PP
« Gourmet 2 »	Nourriture, minérales et jus de fruits	CHF 60.-/PP
« Gourmet 3 »	Nourriture, vins, minérales et jus de fruits	CHF 75.-/PP
« Raffiné 1 »	Nourriture uniquement	CHF 65.-/PP
« Raffiné 2 »	Nourriture, minérales et jus de fruits	CHF 80.-/PP
« Raffiné 3 »	Nourriture, vins, minérales et jus de fruits	CHF 95.-/PP



Séminaires et Groupes 2019

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 facturé 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

Bouteille de vin CHF 25.-

Bouteille de champagne CHF 60.-

Bouteille d'alcool fort CHF 150.-

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.



Séminaires et Groupes 2019

8. Forfaits

8.1 Forfait vins

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

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.



Séminaires et Groupes 2019

9.2 Frais d'annulation banquets

Nous vous prions de confirmer le nombre de personnes 7 jours ouvrables avant votre événement.

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

9.3 Frais d'annulation séminaires

30 jours avant la manifestation 100% du prix de location de la salle

10 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 2019

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.