



CARLTON



BOUTIQUE HÔTEL
LAUSANNE

SERVICE TRAITEUR
2020

Table des matières

Sommaire

1. Le traiteur du Carlton Lausanne Boutique Hôtel.....	3
2. Introduction sur le Carlton Lausanne Boutique Hôtel.....	3
3.1 Package « Light lunch »	4
3.2 Package « Business ».....	5
4. Pause-café supplémentaire	6
5. Les apéritifs, cocktails dînatoires ou menus	7
5.1 Apéritif « Sur le pouce »	7
5.2 Apéritif « Le Terroir »	7
5.3 Apéritif « Gourmet ».....	8
5.4 Cocktail dînatoire « Raffiné ».....	10
6. Les Menus de Saison.....	12
7. Frais fixes du service traiteur	20
7.1 Forfait déplacement et personnel	20
7.2 Forfait nappage et vaisselle	20
9. Récapitulation de nos tarifs	20
10. Divers.....	22
10.1 Service de nuit	22
10.2 Droit de bouchon.....	22
10.3 Droit de dessert.....	22
11. Forfaits	22
11.1 Forfait vins.....	22
11.2 Forfait Open-Bar.....	22
12. Conditions.....	23
12.1 Confirmation de l'événement et versement des arrhes	23
12.2 Frais d'annulation banquets	23
12.3 Frais d'annulation séminaires	23
12.4 Facturation.....	23
14. Comment nous contacter	24

Service Traiteur 2020

1. Le traiteur du Carlton Lausanne Boutique Hôtel

Votre évènement est organisé aux Bois Chamblard ? Notre traiteur vient à vous ! Pour vos séminaires, vos mariages, vos baptêmes, vos fêtes privées, ne manquez pas de vous adresser à nous. Parlez-nous de vos souhaits, de vos envies, nos équipes en cuisine et au service mettront tout en œuvre pour les satisfaire.

Boucherie artisanale, artisan-boulangier, maraîchers biologiques locaux et pêcheurs responsables sont nos partenaires. Le terroir suisse est ainsi à l'honneur dans une carte en évolution perpétuelle, s'adaptant au rythme des saisons comme aux humeurs gourmandes de son chef.

2. Introduction sur le Carlton Lausanne Boutique Hôtel

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
-  Connexions rapides à Internet (50 MB - 100MB) dans toutes nos salles
-  Connexions audio et vidéo
-  Notre cuisine (Gault & Millau 2020) 
-  Lounge
-  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

Service Traiteur 2020

3. Packages Séminaire

3.1 Package « Light lunch »

-  Eaux minérales sur table, renouvelées à la mi-journée
-  Bloc-notes & stylos
-  Café d'accueil et pauses café
-  Un lunch servi directement en salle ou sur la terrasse par beau temps, incluant les éléments suivants :
 - 1 quiche artisanale (viande, végétarien, poulet curry)
 - 1 sandwich fromage
 - 1 sandwich de saison
 - 2 mignardises

OÙ

-  Lunch plat du jour

Package	Incluant	Demi-journée 4 heures	Journée 8 heures
Light lunch	- Salle équipée - deux pauses café (une pause-café pour la ½ journée) - light lunch	CHF 70.-/PP	CHF 85.-/PP
Light lunch « Complet »	- Salle équipée - un café d'accueil - deux pauses café (une pause-café pour la ½ journée) - light lunch	CHF 80.-/PP	CHF 95.-/PP

- Les menus / le plat sont fixés selon nos propositions de la semaine et disponibles uniquement pour le service de midi
- Les menus / le plat 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 cinq jours ouvrables précédant votre événement
- Les vins, eaux minérales, softs drinks et cafés servis durant le repas ne sont pas inclus dans l'offre

Service Traiteur 2020

3.2 Package « Business »

-  Eaux minérales sur table, renouvelées à la mi-journée
-  Bloc-notes & stylos
-  Café d'accueil et pauses café
-  Un menu « Business » trois plats servi dans un salon privé (selon disponibilité) ou sur notre terrasse par beau temps

OÙ

-  Un buffet gastronomique servi dans un salon privé (selon disponibilité) ou sur notre terrasse par beau temps

Package	Incluant	Demi-journée 4 heures	Journée 8 heures
---------	----------	--------------------------	---------------------

Business	- Salle équipée - deux pauses café (une pause-café pour la ½ journée) - lunch 3 plats ou buffet gastronomique, eaux minérales & cafés	CHF 90.-/PP	CHF 105.-/PP
Business « Complet »	- Salle équipée - un café d'accueil - deux pauses café (une pause-café pour la ½ journée) - lunch 3 plats ou buffet gastronomique, eaux minérales & cafés	CHF 100.-/PP	CHF 115.-/PP

- 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 cinq jours ouvrables précédant votre événement
- Les vins, eaux minérales, softs drinks et cafés servis durant le repas ne sont pas inclus dans l'offre

Service Traiteur 2020

Buffet gastronomique pour package « Business »

Délices froids

-  Jambon cru de la forêt noire
-  Bruschettas de saison
-  Délices au saumon fumé et crème de citron vert
-  Tartare de légumes croquants au botanico

Buffet chaud

-  Soupe aux légumes de saison
-  Gnocchi de pomme de terre aux légumes de saison
-  Sauté de bœuf au poivre vert
-  Risotto au parmesan
-  Crevettes sautées parfumées au curry

Desserts

-  Macarons aux fruits
-  Muffins fondants au chocolat
-  Panna cotta au coulis de fruits de saison

4. Pause-café supplémentaire

Pause-café en salle (CHF 19.-/pp) : Café Nespresso & thé Damman, jus d'orange & de pamplemousse, eaux minérales, fruits frais, viennoiseries & verrines salade de fruits le matin, pâtisseries maison dans l'après-midi.

Service Traiteur 2020

5. Les apéritifs, cocktails dînatoires ou menus

5.1 Apéritif « Sur le pouce »

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

Tarif : CHF 25.- par personne

5.2 Apéritif « Le Terroir »

Délices froids

-  Bruschetta de saison
-  Sélection de saucissons
-  Terrine maison
-  Viande séchée
-  Gruyère d'alpage
-  Tomme vaudoise
-  Quiche au fromage

Boissons

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

Apéritif	Incluant	Tarif
« Terroir 1 »	Nourriture uniquement	CHF 35.-/PP
« Terroir 2 »	Nourriture, minérales & jus de fruits	CHF 45.-/PP
« Terroir 3 »	Nourriture, vins, minérales & jus de fruits	CHF 60.-/PP

Service Traiteur 2020

- La durée du « package » est de 1h30. Après ce laps de temps, chaque consommation sera facturée individuellement à l'unité.
- Le choix des vins vous sera confirmé une semaine précédant votre événement
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivage de nos produits et des saisons
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances, les changements et le nombre de participants au plus tard cinq jours ouvrables précédant votre événement

5.3 Apéritif « Gourmet »

Délices froids

- | | |
|--|--|
|  Flûtes aux herbes provençales |  Muffins salés |
|  Délices au saumon fumé d'Ecosse |  Jambon cru du pays |
|  Bruschettas de légumes de saison | |

Délices chauds

-  Mini chausson à la provençale
-  Velouté de légumes du marché
-  Boulettes de bœuf au zeste de citron
-  Queues de crevettes croustillantes aux épices d'Asie

Desserts

-  Muffins fondant aux fruits rouges
-  Salades de fruits frais de saison

Boissons

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



Service Traiteur 2020

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

« Gourmet 1 »	Nourriture uniquement	CHF 45.-/PP
« Gourmet 2 »	Nourriture, minérales & jus de fruits	CHF 60.-/PP
« Gourmet 3 »	Nourriture, vins, minérales & jus de fruits	CHF 75.-/PP

- La durée du « package » est de 1h30. Après ce laps de temps, chaque consommation sera facturée individuellement à l'unité.
- Le choix des vins vous sera confirmé une semaine précédant votre événement
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivage de nos produits et des saisons
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances, les changements et le nombre de participants au plus tard cinq jours ouvrables précédant votre événement

Service Traiteur 2020

5.4 Cocktail dinatoire « Raffiné »

Délices froids

-  Tartines au foie gras & figues
-  Jambon « grand cru » du Valais
-  Bruschettas de saison
-  Délices au saumon fumé et crème à l'aneth
-  Tartare de légumes croquants au balsamique

Plats chauds

-  Sauté de bœuf au poivre vert
-  Crevettes sautées parfumées au curry
-  Risotto au parmesan
-  Gnocchis dorés aux légumes

Desserts

-  Macarons aux fruits
-  Muffins fondants
-  Cannelés bordelais

Boissons

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



Service Traiteur 2020

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

« Raffiné 1 »	Nourriture uniquement	CHF 65.-/PP
« Raffiné 2 »	Nourriture, minérales & jus de fruits	CHF 80.-/pp
« Raffiné 3 »	Nourriture, vins, minérales & jus de fruits	CHF 95.-/PP

- La durée du « package » est de 1h30. Après ce laps de temps, chaque consommation sera facturée individuellement à l'unité.
- Le choix des vins vous sera confirmé une semaine précédant votre événement
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivage de nos produits et des saisons
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances, les changements et le nombre de participants au plus tard cinq jours ouvrables précédant votre événement

Service Traiteur 2020

6. Les Menus de Saison

HIVER

du 21 décembre au 21 mars 2020

Menu à CHF 55.00

Amuse-bouche



Crème de panais et betteraves multicolores



Filet de porc au Marsala, risotto au parmesan et légumes d'hiver



Cheesecake à l'orange et coulis de mangue

Supplément fromages CHF 9.00

Menu à CHF 70.00

Amuse-bouche



Raviole de chèvre, crème de noisettes et pousses de salade



Filet de veau, jus aux truffes, pommes mousselines et légumes de saison



Crème brûlée à la fève de Tonka

Supplément fromages CHF 9.00



Service Traiteur 2020

Menu à CHF 90.00

Amuse-bouche



Médallions de foie gras aux épices, gel de prunes et anis



Filet de sandre et purée de céleri roti



Pavé de filet de bœuf, écrasée de pommes de terre et légumes d'hiver



Royal au chocolat croquant

Supplément fromages CHF 9.00

Veillez Noter :

- Dans le cas d'un forfait boissons vins, le choix des vins vous sera confirmé une semaine précédant votre événement.
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivage de nos produits et des saisons.
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances, les changements et le nombre de participants au plus tard cinq jours ouvrables précédant votre événement.



Service Traiteur 2020

PRINTEMPS

du 22 mars au 20 juin 2020

Menu à CHF 55.00

Amuse-bouche



Crèmeux d'asperges aux noisettes



Carré de porc Biershwein cuit en basse température, pommes écrasés aux fines herbes



Crèmeux de citron et chocolat blanc

Supplément fromages CHF 9.00

Menu à CHF 70.00

Amuse-bouche



Graved lax de truite, pickles de saisons et gel de cerises



*Filet d'agneau du pays de Galle, jus à l'ail noir,
pommes grenailles confites au beurre et légumes de saisons*



Tarte fine aux fraises et crumble aux amandes

Supplément fromages CHF 9.00



Service Traiteur 2020

Menu à CHF 90.00

Amuse-bouche



Carpaccio de thon au yuzu et légumes croquants



Suprême de caille roti, purée de petits pois



Filet de veau fondant à l'ail des ours, pommes mousselines et asperges sauvages



Cheesecake aux cerises et coulis à la fève de tonka

Supplément fromages CHF 9.00

Veillez Noter :

- Dans le cas d'un forfait boissons vins, le choix des vins vous sera confirmé une semaine précédant votre événement.
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivée de nos produits et des saisons.
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances, les changements et le nombre de participants au plus tard cinq jours ouvrables précédant votre événement.



Service Traiteur 2020

ÉTÉ

du 21 juin au 20 septembre 2020

Menu à CHF 55.00

Amuse-bouche



Salmorejo aux tomates de chez Cuendet



Dorade cuite sur sa peau, vierge des légumes et pommes écrasées aux herbes



Soupe de fraises au poivre de Jamaïque

Supplément fromages CHF 9.00

Menu à CHF 70.00

Amuse-bouche



Raviole de légumes de saison et coulis de tomates estivales



*Cou de veau confit « 12 heures », jus tranché à l'huile de marjolaine,
pommes mousselines et jardin de légumes*



Mousse à l'abricot et crumble aux amandes

Supplément fromages CHF 9.00



Service Traiteur 2020

Menu à CHF 90.00

Amuse-bouche



Variations autour de la Buratta des pouilles et de tomate



Filet de sandre a l'unilatérale et Caponata



Pavé de filet de bœuf, pommes confites et jardin de légumes d'été



Tartelette aux myrtilles et sorbet

Supplément fromages CHF 9.00

Veillez Noter :

- Dans le cas d'un forfait boissons vins, le choix des vins vous sera confirmé une semaine précédant votre événement.
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivée de nos produits et des saisons.
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances, les changements et le nombre de participants au plus tard cinq jours ouvrables précédant votre événement.



Service Traiteur 2020

AUTOMNE

du 21 septembre au 20 décembre 2020

Menu à CHF 55.00

Amuse-bouche



Carpaccio de cerf, betteraves et coulis de pruneaux à l'anise



Suprême de volaille jaune aux pruneaux, risotto aux champignons



Moelleux tiède au chocolat noir et glace vanille artisanale

Supplément fromages CHF 9.00

Menu à CHF 70.00

Amuse-bouche



Ravioli artisanal et crème de champignons au persil



*Filet de veau cuit à basse température, jus au miel des hauts d'Arzier,
légumes d'automne et pommes mousselines*



Cheesecake aux oranges sanguines

Supplément fromages CHF 9.00



Service Traiteur 2020

Menu à CHF 90,00

Amuse-bouche



Carpaccio de St-Jacques à la bergamotte et vinaigrette vanille



Ravioli à la courge, légumes d'automne et crème de noix du moulin de Sévery



*Filet de bœuf « rassis sur os », sauce des tonneliers
pommes mousselines et légumes du marché*



Tarte fine et crémeux de chocolat noir

Supplément fromages CHF 9,00

Veillez Noter :

- Dans le cas d'un forfait boissons vins, le choix des vins vous sera confirmé une semaine précédant votre événement.
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivée de nos produits et des saisons.
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances, les changements et le nombre de participants au plus tard cinq jours ouvrables précédant votre événement.



Service Traiteur 2020

7. Frais fixes du service traiteur

Le budget minimum de nos prestations doit s'élever à CHF 2000.-

7.1 Forfait déplacement et personnel

Prix fixe incluant le déplacement et le personnel de service : CHF 1500.-

7.2 Forfait nappage et vaisselle

Frais supplémentaires incluant le nappage et la vaisselle : CHF 10.- par personne

9. Récapitulation de nos tarifs

Package	Incluant	Tarifs ½ journée	Tarif journalier
Light lunch	- Salle équipée - deux pauses café par jour complet - light lunch	CHF 70.-/PP	CHF 85.-/PP
Light lunch « Complet »	- Salle équipée - un café d'accueil - deux pauses café par jour complet - light lunch	CHF 80.-/PP	CHF 95.-/PP
Business	- Salle équipée - deux pauses café par jour complet - lunch 3 plats ou Buffet Gastronomique	CHF 90.-/PP	CHF 105.-/PP
Business « Complet »	- Salle équipée - un café d'accueil - deux pauses café par jour complet - lunch 3 plats ou Buffet Gastronomique	CHF 100.-/PP	CHF 115.-/PP

Service Traiteur 2020

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

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

Service Traiteur 2020

10. Divers

10.1 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

10.2 Droit de bouchon

-  Bouteille de vin CHF 25.-
-  Bouteille de champagne CHF 75.-
-  Bouteille d'alcool fort CHF 150.-

10.3 Droit de dessert

Dans le cas où vous désirez emmener votre propre gâteau d'anniversaire ou de mariage nous vous le servons pour CHF 12.- par personne.

11. Forfaits

11.1 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.

11.2 Forfait Open-Bar

Nous vous proposons un forfait open bar d'une durée de 2 heures au tarif de CHF 45.-/PP, incluant les éléments suivants :

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



Service Traiteur 2020

12. Conditions

12.1 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.

Pour notre clientèle étrangère (Adresse de facturation se situe hors de Suisse), 100% du montant convenu est dû à l'avance.

12.2 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

12.3 Frais d'annulation séminaires

30 jours avant la manifestation 100% du budget minimum de CHF 2000.-

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

12.4 Facturation

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

Service Traiteur 2020

14. Comment nous contacter

 Par email : events@carltonlausanne.ch
contact@carltonlausanne.ch

 Par téléphone : +41 21 613 07 07

 Par fax : +41 21 613 07 10

