



CARLTON



BOUTIQUE HÔTEL
LAUSANNE

SEMINAIRES & ÉVÉNEMENTS 2021



Séminaires et Événements 2021

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. Pausés café	7
5. Packages Séminaire	8
5.1 Package « Classique »	8
5.2 Package « Light lunch »	9
5.3 Package « Business »	10
6. Les apéritifs & le cocktail dînatoire	10
6.1 Apéritif « Sur le pouce »	12
6.2 Apéritif « Le Terroir »	12
6.3 Apéritif « Gourmet »	13
6.4 Cocktail dînatoire « Raffiné »	15
7. Les Menus de Saison	17
HIVER	17
PRINTEMPS	19
ÉTÉ	21
AUTOMNE	23
8. Récapitulations de nos tarifs	27
9. Divers	27
9.1 Service de nuit	27
9.2 Droit de bouchon	27
9.3 Droit de dessert	27
10. Forfaits	27



Séminaires et Événements 2021

10.1 Forfait vins	27
10.2 Forfait Open-Bar.....	27
11. Conditions.....	28
11.1 Confirmation de l'événement et versement des arrhes	28
11.2 Frais d'annulation banquets.....	28
11.3 Frais d'annulation séminaires	28
11.4 Facturation.....	28
12. Comment se rendre au Carlton Lausanne Boutique Hôtel	29
13 Comment nous contacter	29




Séminaires et Événements 2021

1. Introduction

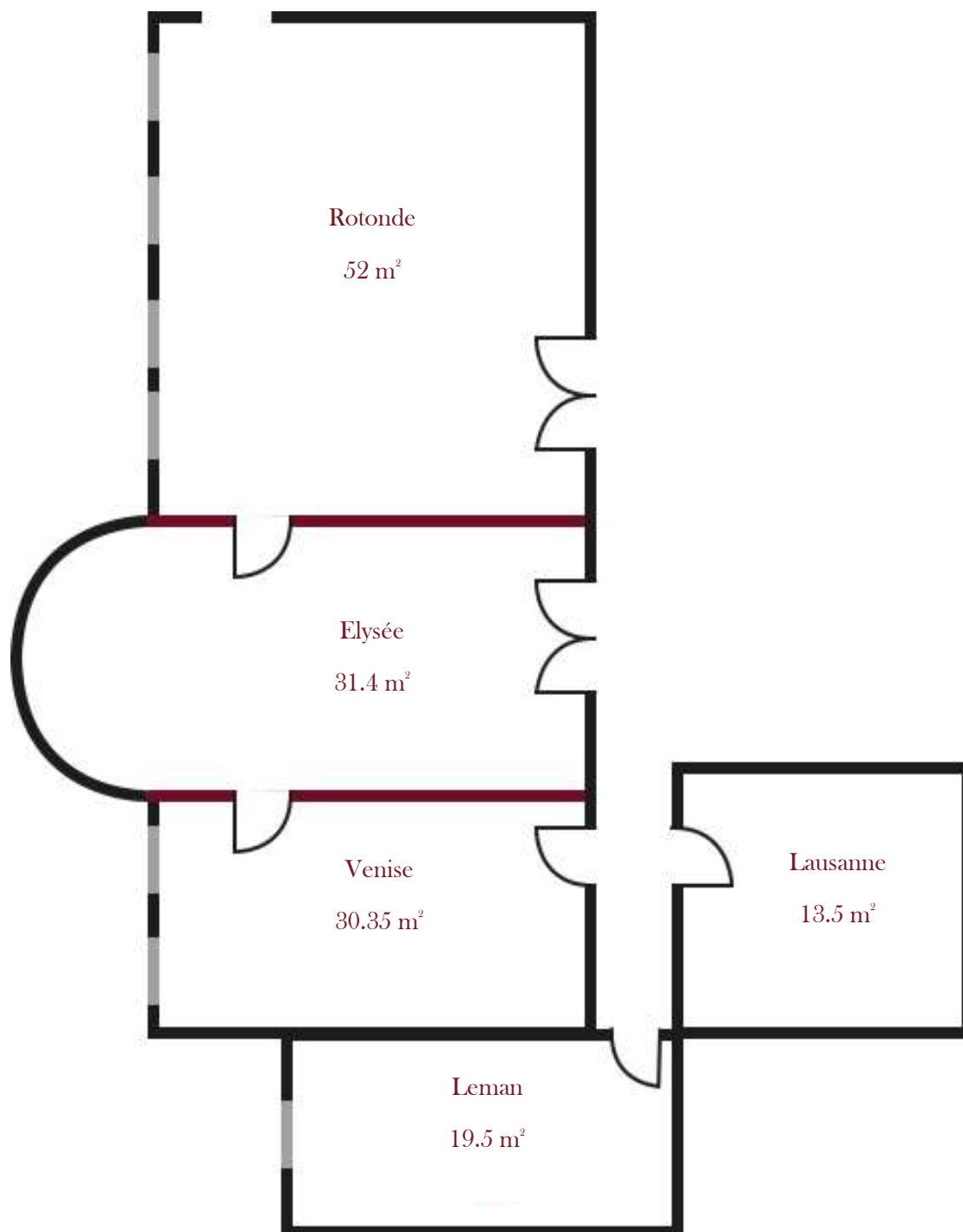
Le Carlton Lausanne Boutique Hôtel, partenaire privilégié des entreprises.

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
- ✿ Connexions rapides à Internet (50 MB - 100MB) dans toutes nos salles
- ✿ Connexions audio et vidéo
- ✿ Notre cuisine (Gault & Millau  2021)
- ✿ 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

Séminaires et Événements 2021

2. Plan des salles



Séminaires et Événements 2021

3. Données techniques et prix des salles de séminaire

3.1 Données techniques

Salles	M2	L/L	Mise en place					
			U	École	Bloc	Théâtre	Cocktail	Banquet
Lausanne	13.5	4.20X3.20			6			
Léman	19.5	3x6.5		12	12	16	20	
Venise	30.35	4.1x7.4	15	21	18	27	30	20
Elysée	31.4	4.1x7.4	15	24	24	30	35	20
Rotonde	52	8.8x5.9	21	42	30	50	60	40
Venise + Elysée	61.5	8.3x7.4	21	30	30	42	70	40
Elysée + Rotonde	96.2	13x7.4	33	60	42	80	100	70
Venise + Elysée + Rotonde	113.5		51	78	54	120	150	120

3.2 Prix de location

Salles	Demi-journée 4 heures	Journée entière 8 heures
Lausanne	CHF 200	CHF 300
Léman	CHF 250	CHF 400
Venise	CHF 400	CHF 600
Elysée	CHF 400	CHF 600
Rotonde	CHF 500	CHF 700
Venise+ Elysée	CHF 600	CHF 900
Elysée + Rotonde	CHF 800	CHF 1200
Venise+ Elysée + Rotonde	CHF 1000	CHF 1500

Séminaires et Événements 2021

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 4 heures	Journée 8 heures
Beamer & Ecran de projection	CHF 150	CHF 225
Ecran TV Mobile (écran de rappel)	CHF 150	CHF 225
Téléphone araignée	CHF 100	CHF 150
Imprimante (sans les copies)	CHF 200	CHF 300
Ordinateur	CHF 150	CHF 225
Connection 100 MB	CHF 200	CHF 200
Microphone sans fil	CHF 100	CHF 150
Sonorisation : 2 enceintes QSC K.2	CHF 500	CHF 750
Montage et location d'une scène	CHF 400	CHF 600
Pointeur laser	CHF 30	CHF 50

Matériel Divers	Demi-journée 4 heures	Journée 8 heures
Pupitre d'orateur	Inclus	Inclus
Blocs notes et stylos	Inclus	Inclus
Flip Chart avec feuilles & feutres	CHF 30	CHF 50
Pinboard	CHF 100	CHF 150
Photocopies	CHF 0.20 par copie	

Veillez noter :

Toute demande de matériel technique spécial sera établie sur devis.

4. Pauses café

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.






Séminaires et Événements 2021

5. Packages Séminaire

Nos packages sont valables dès dix personnes.

Toute demande de groupe de moins de dix personnes sera sujet à un supplément de 70% du prix de la salle.

Tous nos packages séminaire incluent :

-  Une salle de séminaire équipée de flip-chart, projecteur avec connexion pc & écran
-  Accès Wi-Fi 50 MB
-  Eaux minérales sur table, renouvelée à la mi-journée
-  Bloc-notes & stylos
-  Café d'accueil ou / et pauses café

Nota bene :

-  Masques hygiéniques disponible pour un supplément de CHF 2.-/PP

5.1 Package « Classique »

Package	Incluant	Demi-journée 4 heures	Journée 8 heures
Classique 1	- Salle équipée - une pause-café par jour	CHF 45.-/PP	CHF 60.-/PP
Classique 2	- Salle équipée - un café d'accueil - une pause-café par journée complète		CHF 70.-/PP
Classique 3 « Complet »	- 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 Événements 2021

5.2 Package « Light lunch »

- ☞ Une salle de séminaire équipée de 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 pauses café
- ☞ Un lunch servi directement en salle, dans notre restaurant « L'Ardoise » ou sur notre terrasse par beau temps, incluant les éléments suivants :
 - 1 quiche artisanale (viande, végétarien)
 - 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



Séminaires et Événements 2021

5.3 Package « Business »

- ☛ Une salle de séminaire équipée de 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 pauses café
- ☛ Un menu « Business » trois plats servi dans un salon privatif (selon disponibilité), dans notre restaurant « L'Ardoise » ou sur notre terrasse par beau temps

OU

- ☛ Un buffet gastronomique servi dans un salon privatif (selon disponibilité), dans notre restaurant « L'Ardoise » 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	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



Séminaires et Événements 2021

Buffet gastronomique pour package « Business »

Délices froids

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

Buffet chaud

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

Desserts

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



Séminaires et Événements 2021

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
-  Sélection de saucissons de gruyère
-  Terrine maison selon l'inspiration du chef
-  Viande séchée des grisons
-  Gruyère d'alpage de chez Willen
-  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



Séminaires et Événements 2021

- 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
- 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

6.3 Apéritif « Gourmet »

Délices froids

- ✿ Flûtes artisanale de Lutry
- ✿ Délices au saumon fumé d'Ecosse
- ✿ Bruschettas de légumes de saison
- ✿ Muffins salés
- ✿ Jambon cru du pays

Délices chauds

- ✿ Mini chausson à la provençale
- ✿ Velouté de légumes du marché Cuendet
- ✿ Boulettes de bœuf au zeste de combawa
- ✿ Crevettes vapeur coco et curry jaune

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



Séminaires et Événements 2021

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 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
- 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

Séminaires et Événements 2021

6.4 Cocktail dinatoire « Raffiné »

Délices froids

- ✦ Toast de foie gras du moment
- ✦ 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
- ✦ Risotto a la boule Belp
- ✦ Crevettes sautées parfumées au curry
- ✦ 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

Séminaires et Événements 2021

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 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
- 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

Séminaires et Événements 2021

7. Les Menus de Saison

HIVER

du 21 décembre au 21 mars 2021

Menu à CHF 55.00

Amuse-bouche



Crème de panais et betteraves multicolores



Filet de porc au cidre, 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 betterave



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



Crème brûlée à la fève de Tonka et vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée

Supplément fromages CHF 9.00



Séminaires et Événements 2021

Menu à CHF 90.00

Amuse-bouche



Médailles de foie gras du clos de saint Sozy, gel de prunes et anis



Filet de sandre sur sa peau et purée de céleri roti



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



Moelleux chocolat 73 % du Guatemala

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.



Séminaires et Événements 2021

PRINTEMPS

du 22 mars au 20 juin 2021

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 saison*



Tarte fine aux fraises et crumble aux amandes

Supplément fromages CHF 9.00



Séminaires et Événements 2021

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 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.



Séminaires et Événements 2021

ÉTÉ

du 21 juin au 20 septembre 2021

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



Séminaires et Événements 2021

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 yahourt

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.



Séminaires et Événements 2021

AUTOMNE

du 21 septembre au 20 décembre 2021

Menu à CHF 55.00

Amuse-bouche



Carpaccio de cerf, betteraves et coulis de prune à l'anis



Suprême de volaille jaune aux chanterelles, risotto aux champignons



Moelleux au chocolat noir

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



Séminaires et Événements 2021

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.



Séminaires et Événements 2021

8. Récapitulation de nos tarifs

Package	Incluant	Tarifs ½ journée	Tarif journalier
Classique 1	- Salle équipée - une pause-café par jour	CHF 45.-/PP	CHF 60.-/PP
Classique 2	- Salle équipée - un café d'accueil - une pause-café par journée complète		CHF 70.-/PP
Classique 3 « Complet »	- Salle équipée - un café d'accueil - deux pauses café par jour complet	CHF 60.-/PP	CHF 75.-/PP
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

Séminaires et Événements 2021

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

Séminaires et Événements 2021

9. Divers





9.1 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

9.2 Droit de bouchon

Bouteille de vin CHF 25.-

Bouteille de champagne CHF 75.-

Bouteille d'alcool fort CHF 150.-

9.3 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.





10. Forfaits

10.1 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.

10.2 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



Séminaires et Événements 2021

11. Conditions

11.1 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.

11.2 Frais d'annulation banquets

Nous vous prions de confirmer le nombre de personnes 5 jours ouvrables avant votre événement.

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

11.3 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

11.4 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.




Séminaires et Événements 2021

12. 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).

13. 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

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.

