



MÉDAILLE D'OR

Forfait séminaire journée

CHF 110.- par personne (valable dès 20 personnes)

Prestations comprises dans le forfait médaille d'or :

- Salle de conférence climatisée et privatisée
- Eaux minérales
- Bloc-notes et stylos
- Matériel technique : écran, beamer, flipchart, pupitre d'orateur avec micro (*Auditorium*)
* *Technicien obligatoire en régie à l'Auditorium : CHF 800.- / jour, en sus du forfait*
- Accès internet (*Wi-Fi*)
- Bon pour une entrée par personne au Musée Olympique
- Pause-café le matin et l'après midi
(*café, thé, jus de fruits, thé froid, eaux minérales, mini-viennoiseries/sélection de douceurs*)
- Déjeuner trois plats avec eaux minérales, café ou thé
- ou Cocktail déjeunatoire avec eaux minérales, jus de fruits, café ou thé

Composez-vous-même votre menu en sélectionnant une entrée, un plat, un dessert.

Entrées

- Potage de saison **v**
- Salade de rucola aux tomates confites et copeaux de parmesan **v**
- Salade de saison et samossa aux légumes **v**

Plats

- Risotto aux écrevisses, émulsion de crustacés
- Suprême de poulet rôti, jus au romarin, mille-feuilles de pommes de terre et légumes de saison
- Filet de saumon aux graines de sésame, légumes sautés et pommes de terre persillées

Desserts

- Tartelette au citron
- Brownie au chocolat
- Cheesecake

Café ou thé
Eaux minérales

Nous vous invitons à choisir un menu unique pour tous les convives et à nous faire part des éventuelles restrictions alimentaires dont vous avez connaissance.

Cocktail déjeunatoire

13 amuse-bouche par personne

Durée du service boissons : **1h**

CHF 6.- / pers. la 1^{ère} demi-heure de service supplémentaire

CHF 4.- / pers. les demi-heures de service suivantes

Eaux minérales, jus de fruits, sodas
Café ou thé

Les pièces froides

Finger au roastbeef et beurre moutarde
Finger au saumon fumé et crème à l'aneth
Focaccia d'aubergine et tomate séchée **v**
Mini-club au poulet
Mini-wraps au jambon de Parme ricotta et roquette

Les pièces chaudes

Queue de crevettes tempura
Brochette de poulet, sauce satay
Samossa aux légumes **v**
Ravioli coréen sauté **v**
Ramequin au fromage **v**

Les douceurs

Assortiment de mini douceurs (3 pièces)



MÉDAILLE D'ARGENT

Séminaire 1/2 journée

CHF 90.- par personne (valable dès 20 personnes)

Prestations comprises dans le forfait médaille d'argent :

- Salle de conférence climatisée et privatisée
- Eaux minérales
- Bloc-notes et stylos
- Matériel technique : écran, beamer, flipchart, pupitre d'orateur avec micro (*Auditorium*)
* *Technicien obligatoire en régie à l'Auditorium : CHF 400.- / 1/2 journée, en sus du forfait*
- Accès internet (*Wi-Fi*)
- Bon pour une entrée par personne au Musée Olympique
- Pause-café le matin ou l'après midi
(café, thé, jus de fruits, thé froid, eaux minérales, mini-viennoiseries/sélection de douceurs)
- Déjeuner trois plats avec eaux minérales, café ou thé
ou Cocktail déjeunatoire avec eaux minérales, jus de fruits, café ou thé
ou Apéritif « Victoire » avec vins, bières, eaux minérales, jus de fruits, sodas

Composez-vous-même votre menu en sélectionnant une entrée, un plat, un dessert.

Entrées

- Potage de saison v
 - Salade de rucola aux tomates confites et copeaux de parmesan v
 - Salade de saison et samossa aux légumes v
- ***

Plats

- Risotto aux écrevisses, émulsion de crustacés
 - Suprême de poulet rôti, jus au romarin, mille-feuilles de pommes de terre et légumes de saison
 - Filet de saumon aux graines de sésame, légumes sautés et pommes de terre persillées
- ***

Desserts

- Tartelette au citron
 - Brownie au chocolat
 - Cheesecake
- ***

Café ou thé - Eaux minérales

Nous vous invitons à choisir un menu unique pour tous les convives et à nous faire part des éventuelles restrictions alimentaires dont vous avez connaissance.

Apéritif « Victoire »

(inclus dans le forfait médaille d'argent)

8 amuse-bouche / personne

Durée du service boissons : 1h30

Vin blanc et vin rouge vaudois, sélection Musée Olympique, bière avec ou sans alcool, jus d'orange, thé froid, sodas (*Coca Cola, Sprite, Fanta*), eaux minérales plate et gazeuse

Sélection de biscuits apéritif v

Involtini de saumon fumé aux herbes

Focaccia de légumes confits et roquette v

Mini club sandwich au poulet

Samossa de légumes v

Crevette en croustillant de pommes de terre

Tortilla aux champignons des bois v

Brochette de poulet, sauce satay

Mini hamburger

Cocktail déjeunatoire

13 amuse-bouche par personne

Durée du service boissons : 1h

CHF 6.- / pers. la 1^{ère} demi-heure de service suppl..

Eaux minérales, jus de fruits, sodas

Café ou thé

Les pièces froides

Finger au roastbeef et beurre moutarde

Finger au saumon fumé et crème à l'aneth

Focaccia d'aubergine et tomate séchée v

Mini-club au poulet

Mini-wraps au jambon de Parme ricotta et roquette

Les pièces chaudes

Queue de crevettes tempura

Brochette de poulet, sauce satay

Samossa aux légumes v

Ravioli coréen sauté v

Ramequin au fromage v

Les douceurs

Assortiment de mini douceurs (3 pièces)



MÉDAILLE DE BRONZE

Séminaire en fin de journée

CHF 75.- par personne (valable dès 50 personnes)

Prestations comprises dans le forfait médaille de bronze :

- Verre de bienvenue (1/2 heure)
Vin blanc et vin rouge vaudois, sélection Musée Olympique, eaux minérales
ou
Café, thé, eaux minérales, jus de fruits, thé froid
- Salle de conférence climatisée et privatisée
- Eaux minérales
- Bloc-notes et stylos
- Matériel technique : écran, beamer, flipchart, pupitre d'orateur avec micro (*Auditorium*)
** Technicien obligatoire en régie à l'Auditorium : CHF 400.- / 1/2 journée, en sus du forfait*
- Accès internet (*Wi-Fi*)
- Bon pour une entrée par personne au Musée Olympique
- Apéritif « Victoire » avec vins, bières, eaux minérales, jus de fruits, sodas
ou Cocktail « Torche Olympique » (*avec supplément*)

Apéritif « Victoire »

(inclus dans le forfait médaille de bronze)

8 amuse-bouche / personne

Durée du service boissons : 1h

CHF 6.- / pers. la 1^{ère} demi-heure de service suppl.

CHF 4.- / pers. les demi-heures de service suivantes

Vin blanc et vin rouge vaudois, sélection Musée Olympique, bière avec ou sans alcool, jus d'orange, thé froid, sodas (*Coca Cola, Sprite, Fanta*), eaux minérales plate et gazeuse

-

Sélection de biscuits apéritif ✓

Involtini de saumon fumé aux herbes

Focaccia de légumes confits et roquette ✓

Mini club sandwich au poulet

Samossa de légumes ✓

Crevette en croustillant de pommes de terre

Tortilla aux champignons des bois ✓

Brochette de poulet, sauce satay

Mini hamburger

Cocktail « Torche Olympique »

(CHF 27.- de supplément par personne)

14 amuse-bouche / personne

Durée du service boissons : 1h30

CHF 6.- / pers. la 1^{ère} demi-heure de service suppl.

CHF 4.- / pers. les demi-heures de service suivantes

Vin blanc et vin rouge vaudois, sélection Musée Olympique, bière avec ou sans alcool, jus d'orange, thé froid, sodas (*Coca Cola, Sprite, Fanta*), eaux minérales plate et gazeuse

Café ou thé

-

Sélection de biscuits apéritif ✓

Les pièces froides

Involtini de saumon fumé aux herbes

Focaccia de légumes confits et roquette ✓

Mini-club au poulet

Sablé au parmesan et tapenade de thon

Tartare de bœuf « tradition »

Les pièces chaudes

Samossa de légumes ✓

Crevette en croûte de coco

Tortilla aux champignons des bois ✓

Brochette de poulet, sauce satay

Mini hamburger

Mini nem au crabe

Les douceurs

Assortiment de mini douceurs (3 pièces)