

Nos propositions « catering »

Les pauses-café

Pause-café matinale

Pause-café composée de thé, café, jus d'orange et un croissant

Forfait par personne CHF 4.50

Pause-café après-midi

Pause-café composée de thé, café, jus d'orange et une tranche de cake

Forfait par personne CHF 4.50

Thé et café en salle

Forfait par personne CHF 3.-

Les apéritifs non-dînatrices

« Pour accompagner un verre »

Assortiment de flûtes « maison », de grissinis ainsi que d'olives noires et vertes

Forfait par personne CHF 4.50

Mini-sandwiches et petits « à côtés »

Servi pour minimum 6 personnes

Assortiment de 3 mini-sandwiches, de dips de légumes (carottes, courgettes, chou-fleur, etc.) et de leurs sauces assorties

Forfait par personne CHF 11.-

« Sur le pouce »

Assortiment de flûtes « maison » et petits feuilletés, viande séchée et girolles de Tête de Moine, pain

Forfait par personne CHF 11.-

Mini-canapés assortis

Assortiment de 20 mini-canapés (salami, jambon, saumon fumé, etc.)

CHF 60.-

Pain « surprise »

Assortiment de 86 pièces de mini-sandwiches taillés dans un pain complet (jambon, thon, salami, etc.)

CHF 60.-

Plateau de viande froide

Assortiment de diverses viandes froides (viande séchée, coppa, jambon cru, salami, etc.)

Forfait par personne CHF 7.-

Plateau de fromage

Assortiment de divers fromages d'ici et d'ailleurs

Forfait par personne CHF 6.-

« Comme à la maison »

Servi pour minimum 10 personnes

Assortiment de viandes froides, fromages d'ici et d'ailleurs, croissants au jambon, dips de légumes et sauces assorties

Forfait par personne CHF 15.-

Assiette froide garnie

Servi pour minimum 10 personnes et maximum 20 personnes

Servis sur assiette individuelle, variation de salades de crudités et de légumes, viande froide et fromages et proposition du chef (p. ex : quiche chaude, saumon grillé, etc.)

Forfait par personne CHF 15.-

« FingerFood chauds et froids »

Servi pour minimum 10 personnes

Assortiment de quatre verrines/fingerfood (bouchées) chauds et de six verrines/fingerfood froids

Forfait par personne CHF 25.-

Demandes spéciales

Il est possible que certains repas doivent être configurés « à la carte ». Dans ce cas, le responsable hôtelier prendra contact avec vous pour déterminer une prestation sur mesure

Desserts et fruits

« Pour accompagner le café »

Assortiment de quatre pièces sèches qui accompagneront à merveille le café

Forfait par personne CHF 3.-

« Farandole sucrée »

Servi pour minimum 10 personnes

Assortiment de quatre verrines sucrées et de deux mignardises. Ce dessert se complète parfaitement avec le forfait « FingerFood chauds et froids ».

Forfait par personne CHF 15.-

« Panier de fruits »

Assortiment de deux fruits de saison par personne

Forfait par personne CHF 3.-

Vins

Information - de l'eau gazeuse et plate est automatiquement mise en place dans la salle.

Vins blancs

Bouteille de vin blanc de nos régions (chasselas)

CHF 16.-

Bouteille de vin blanc « premium » (spécialités, assemblage, etc.)

CHF 30.-

Vins rouges

Bouteille de vin rouge de nos régions

CHF 21.-

Bouteille de vin rouge « premium » (spécialités, assemblage, barrique, etc.)

CHF 42.-

Boissons

Jus d'orange en litre

CHF 3.-

Réservation au restaurant

Il est possible de faire réserver une table au restaurant du site dans le cas où les participants ne souhaitent pas manger dans la salle de réunion. Il vous suffit de sélectionner cette option et d'indiquer le nombre de convives et l'heure à laquelle vous souhaitez manger.

Service en salle

Il est possible de faire appel aux équipes hôtelières afin que vos convives soient servis. Ce service est tout à fait propice lors d'une réception ou d'un apéritif.

Forfait par heure et par personne de service CHF 50.-

Rappel concernant les délais de commande et les modifications de commande

Afin de pouvoir s'organiser et offrir une prestation de choix, il est impératif que les délais suivants soient respectés :

Délai de commande

7 jours ouvrables à l'avance.

Délai de modification de commande

4 jours ouvrables à l'avance.

Par modification de commande, nous entendons tant un changement dans la prestation commandée que dans le volume de commande. Tout changement hors délai sera facturé.

Contacts

Site d'Orbe et Chamblon	Véronique Lepacher	024 442 60 72
Site de St-Loup	Jacqueline Mahler	021 866 55 52
Site d'Yverdon-les-Bains	Catherine Blanchard	024 424 54 47