

LACOTEL

HOTEL & RESTAURANT

★ ★ ★

MANIFESTATIONS

2016

PHS



2006 - 2016

GUILDE



Spécialiste du
Bœuf au Grill
Menu pour
groupe et
entreprise

lacotel@lacotel.ch
www.lacotel.ch
Ouvert 7/7



LACOTEL
Rte de Salavaux
1580 Avenches
026/675 34 44

NOS PROPOSITIONS DE MENUS

Les menus de groupe sont réalisés pour un minimum de dix personnes. **Le nombre de personnes confirmé vingt-quatre heures à l'avance sera facturé.** Nous acceptons, sans aucun problème, d'échanger les entrées et desserts des différents menus. Le choix définitif de votre menu devra si possible nous être communiqué une semaine avant la manifestation. Au cas où le nombre serait inférieur, le nombre annoncé des participants sera facturé. Au cas où le nombre serait supérieur, le nombre exact de participants sera facturé.

Repas de midi, la table devra être libérée à 16h30 au plus tard
Un seul menu sera servi pour l'ensemble du groupe

Servies avant votre repas, quelques petites mises en bouche et petites douceurs salées en attendant que tous les convives arrivent...

APERÔ 1 Amuse - bouches divers, cacahuètes, chips et flûtes Sfr 2.50.-pers

APERÔ 2 Petits canapés (2p/p) et mini-sandwichs (2p/p). Sfr 7.-pers

MENU 1
48.-pers Velouté de volaille au curry madras
Effilochée de poulet caramélisé

Filet de porc rôti et son jus
Légumes du marché
Garniture de saison

Tranche aux trois chocolats
Espumas framboise

MENU 2
55.-pers Terrine de saumon mariné
Saladine au vieux balsamique

Carré de côte de porc et son jus corsé au Porto
Légumes du marché
Garniture du moment

Tranche aux trois chocolats
Espumas framboise

MENU 3
63.-pers Tartare de crabe en aigre doux Citrus
Saladine croquante

Filet mignon de porc rôti à la moutarde
Légumes du marché
Garniture de saison

Cheesecake caramélisé
Sorbet assorti



2006 - 2016

GUILDE



Spécialiste du
Bœuf au Grill
Menu pour
groupe et
entreprise

lacotel@lacotel.ch
www.lacotel.ch
Ouvert 7/7

LACOTEL
Rte de Salavaux
1580 Avenches
026/675 34 44



NOS PROPOSITIONS DE MENUS

MENU 4 72.-pers

Feuilleté aux champignons des bois
Crème de ciboulette

Entrecôte double rassise sur os, sauce au Porto
Légumes du marché
Garniture de saison

Poire pochée au safran et moka, crème glacée

MENU 5 82.-pers

Saumon de Norvège mariné façon Gravlax

Filet de bœuf glacé au porto
Légumes du marché
Garniture de saison

Orange aux saveurs exotiques et son sorbet

MENU 6 82.-pers

Salade de caille glacée au sirop d'érable

Duo de mignons de bœuf et de porc
Sauces assorties
Légumes du marché et garniture de saison

Petit sablé au citron meringué

DESSERT

Sans supplément de prix, nous vous proposons un vacherin glacé trois arômes décoré selon notre inspiration pour un anniversaire, une communion ou toute autre fête.



2006 - 2016

GUILDE



Spécialiste du
Bœuf au Grill
Menu pour
groupe et
entreprise

lacotel@lacotel.ch
www.lacotel.ch
Ouvert 7/7



LACOTEL
Rte de Salavaux
1580 Avenches
026/675 34 44

COCKTAIL ET BUFFET DINATOIRE

BUFFET DINATOIRE :

Pour fêter un évènement privé ou professionnel, le buffet dinatoire est une variante plaisante, composé d'un assortiment multiple de canapés, mini-sandwichs, verrines, mini brochettes et mignardises sucrées salées.

Cette formule présente une alternative entre a un repas traditionnel, avec l'avantage de pouvoir vous proposer un choix multiple de petits plats que nous avons sélectionnés à partir de notre registre gastronomique. Nous vous garantissons que ce buffet remplace aisément un repas traditionnel

Prix : dès 69.-pers et minimum 25pers

COCKTAIL ET APERO :

Pain surprise « papillon » jambon, saumon, poulet...
Pain garni « pain tomate » chèvre, fromage frais, cantadou...
Mini sandwich navette salami, charcuterie, surimi...
Cuillères gourmandes saumon fumé
Cuillères gourmandes gambas coco
Mini verrines végétarienne, poisson, volaille, curry, tomate...
Mini bouchées tapas omelette chorizo, aïoli crevette, tapenade...
Canapés gourmets saumon, crevette gingembre, foie gras, tomate confit...
Canapés prestiges crabe, chutney ananas, guacamole, crevette...
Mini bagels poulet, saumon, fromage chèvre...
Feuilletés 3fromage, volaille, colombo...
Gougères au fromage mini chou à l'emmental...

Entre 20.- et 34.- par personne. Demandez-nous une offre personnalisée.



2006 - 2016

GUILDE



Spécialiste du
Bœuf au Grill
Menu pour
groupe et
entreprise

lacotel@lacotel.ch
www.lacotel.ch
Ouvert 7/7



LACOTEL
Rte de Salavaux
1580 Avenches
026/675 34 44

SEMINAIRE

Notre hôtel dispose de 2 salles de séminaire pouvant accueillir de 30 à 50 personnes.

LOCATION DE SALLE :	½ journée	80.-
	Journée entière	150.-

Ce prix comprend la location de la salle et du matériel, à savoir : rétroprojecteur, écran, beamer, whiteboard, matériel d'écriture et minérales sur les tables.

PAUSE-CAFE :	Le matin, nous vous proposons une pause-café dans notre restaurant avec mini-viennoiserie, thé, jus de fruit et café.	7.50/Pers
---------------------	---	-----------

	L'après-midi, un choix de mini-sandwichs, minérales et jus de fruit peuvent vous être servis sur demande dans notre restaurant ou en terrasse.	7.50/Pers
--	--	-----------

FORFAIT :

Nous vous proposons un forfait séminaire comprenant :

- deux pauses avec collation et un menu d'affaire à trois plats, sans les boissons du repas.
- une de nos deux salles de séminaire avec tout son matériel et minérales sur les tables.

68.-/Pers

Si vous désirez un forfait avec le logement dans notre hôtel nous vous ferons une offre personnalisée.



2006 - 2016

GUILDE

RESTAURATEURS



Guilde suisse des Restaurateurs-Chefs

**Spécialiste du
Bœuf au Grill
Menu pour
groupe et
entreprise**

lacotel@lacotel.ch
www.lacotel.ch
Ouvert 7/7



LACOTEL
Rte de Salavaux
1580 Avenches
026/675 34 44

NOS CONDITIONS DE RESERVATION

POUR NOTRE HOTEL

CONDITIONS D'ANNULATION

Toute annulation doit être stipulée par écrit

RESERVATION DE GROUPE :

Lors d'une réservation de groupe, une avance de paiement de 40% vous sera demandée, ceci-au moyen d'une facture. Votre paiement devra nous parvenir dans un délai de 10 jours. En cas de non-paiement, nous nous réservons le droit de libérer les chambres aux dates de votre réservation.

Frais d'annulation :

Un mois avant le check-in : 40% de la facture totale sera exigée.
(Ex : 12ch à 120.- = 1440.- soit 576.- exigé en frais)

Moins d'une semaine avant : 80% de la facture totale sera exigée.
(Ex : 12ch à 120.- = 1440.- soit 1152.- exigé en frais)

No show : Toutes les chambres réservées et confirmées seront facturées.

NO SHOW ET ANNULATION PARTICULIER :

Sans frais jusqu'à 48h avant le séjour, moins que 48h, 100% du prix convenu. Les trois premières nuits seront facturées en cas de long séjour.

RESERVATION DE PARTICULIER :

Lors d'une réservation, nous vous demanderons un numéro de carte de crédit valide afin de garantir votre chambre. En cas de No Show, vous nous autorisez à débiter sur votre carte le montant dû.

OPERA :

Pour une réservation intégrant le forfait Opéra, nous vous prions de nous transmettre votre numéro de carte de crédit et la date d'expiration de celle-ci. D'autre part, une avance de paiement de 55.- francs suisses par personne vous sera demandée au moyen d'une facture. En cas de non-paiement dans un délai de 10 jours, nous nous réservons le droit de libérer les chambres aux dates de votre réservation.

Nous ne répondons d'aucune responsabilité concernant l'organisation de l'Opéra. De ce fait, même si la manifestation devait être annulée, votre chambre restera réservée avec la totalité du forfait et les prestations y référant. Nous tenons à préciser que le forfait Opéra ne comprend **en aucun cas le prix du billet d'entrée** de la manifestation.



2006 - 2016

GUILDE



Spécialiste du
Bœuf au Grill
Menu pour
groupe et
entreprise

lacotel@lacotel.ch
www.lacotel.ch
Ouvert 7/7

LACOTEL
Rte de Salavaux
1580 Avenches
026/675 34 44



POUR NOTRE RESTAURANT ET NOS SALLES DE SEMINAIRE

MENU :

Le choix définitif de votre menu devra si possible nous être communiqué une semaine avant la manifestation. **Le nombre de personnes sera confirmé vingt-quatre heures à l'avance.** Au cas où le nombre serait inférieur, le nombre annoncé des participants sera facturé. Au cas où le nombre serait supérieur, le nombre exact de participants sera facturé.

DROIT DE BOUCHON :

Nous n'acceptons malheureusement pas de vin, qui ne proviennent pas de notre cave.

PROLONGATION :

Les frais de prolongation au-delà de l'heure légale, soit minuit, sont de 150.- l'heure.

PAIEMENT :

Toute prestation de manifestation et de banquet sera suivie d'une facture. Nous demandons des arrhes de Fr. 20.- par personne, avant la manifestation. Si les arrhes ne sont pas réglées dans les délais, nous nous réservons le droit de libérer la date de la réservation.

ANNULATION :

Si la manifestation est annulée 1 mois avant, seules les arrhes seront retenues.

Annulation 1 semaine avant, les arrhes ainsi que 40% de la facture prévisionnelle sont dus.

Annulation moins d'une semaine avant, les arrhes ainsi que 50% de la facture prévisionnelle sont dus.



2006 - 2016

GUILDE



Spécialiste du
Bœuf au Grill
Menu pour
groupe et
entreprise

lacotel@lacotel.ch
www.lacotel.ch
Ouvert 7/7



LACOTEL
Rte de Salavaux
1580 Avenches
026/675 34 44