



GRAND HÔTEL  
DES BAINS <sup>+</sup>

# BANQUETS & REPAS DE FIN D'ANNÉE



# BANQUETS & REPAS DE FIN D'ANNÉE

Chère Madame, Cher Monsieur,

Vous êtes à la recherche d'un lieu d'exception pour vos soirées d'entreprise, repas de fin d'année, pour remercier vos équipes ou bien partager un moment convivial avec vos clients ou collaborateurs ?

Découvrez Le Grand Hôtel des Bains de Lavey, qui vous propose différents lieux de réception pour faire de cette occasion un moment inoubliable.

Notre équipe reste à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire, et nous vous assurons d'ores et déjà de nos meilleurs soins afin de rendre votre évènement aussi agréable et confortable que possible.

Dans l'agréable attente de vos nouvelles, nous vous prions d'agréer, chère Madame, Cher Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.

Le Grand Hôtel des Bains

Sébastien Cheneval  
Directeur Général





# LES ESPACES DE RÉCEPTION

## LA SALLE HISTORIQUE

**50 à 150 pers.**

Notre salle historique, datant de 1860, est l'endroit idéal pour les événements d'entreprise de grande envergure. Combinant élégance et authenticité, elle se prêtera à merveille à un repas d'exception.

## LES SALONS

**10 à 24 pers.**

Nos salons « Bridge et Bibliothèque » accueilleront vos invités dans une atmosphère feutrée avec accès direct sur le parc.

Le salon Bridge : de 10 à 24 personnes

Le salon Bibliothèque : de 10 à 18 personnes

## LES RESTAURANTS

### La Table des Bains

**15 à 40 pers.**

Dans un cadre élégant, la Table des Bains accueille vos repas d'entreprise jusqu'à 40 personnes ou même avec une possibilité de privatisation pour une capacité de 150 convives.

### Le Chalet des Bains

**15 à 20 pers.**

Pour une ambiance chaleureuse et authentique, notre chalet traditionnel est l'option parfaite. Avec ses menus autour du fromage ou ses plats élaborés par le Chef. Un apéritif en plein air peut également être organisé.



# LES APÉRITIFS

Nous restons à votre entière disposition pour organiser un apéritif à la carte ou avec l'un de nos forfaits ci-dessous.

Forfaits boissons pour 15 personnes minimum

## FORFAIT HISTORIQUE

- Vin blanc et vin rouge de la région
- Bière
- Eaux plates et gazeuses, soft drinks
- Jus d'orange et de pamplemousse

CHF 25 par personne  
pour 1 heure

Par ½ heure supplémentaire  
CHF 12 par personne

## FORFAIT BRIDGE

- Vin blanc et vin rouge de la région
- Champagne
- Bière
- Eaux plates et gazeuses, soft drinks
- Jus d'orange et de pamplemousse

CHF 35 par personne  
pour 1 heure

Par ½ heure supplémentaire  
CHF 17 par personne

## Propositions d'accompagnements

Notre chef se tient à votre entière disposition afin de vous conseiller et de définir, suivant les saisons, les canapés et feuilletés de votre choix.

## DENTS DE MORCLES

- 3 canapés
- 3 feuilletés

CHF 18 par personne

## DENTS DU SALANTIN

- 5 canapés
- 5 feuilletés

CHF 28 par personne



# LES MENUS PRINTEMPS / ÉTÉ

---

Disponibles dans nos salons privés, à La Table des Bains (sous conditions)  
et dans notre Salle Historique

## MENU FESTIF CHF 75

Quenelles de séré fumé et saladin  
de jeunes pousses

•  
Dorade rôtie, sauce vierge

•  
Faux filet de bœuf, sauce béarnaise  
Gratin de pommes de terre  
Bouquetière de légumes

•  
Entremet fruits rouges

## MENU DÉCOUVERTE CHF 60

Tartare de légumes à la ricotta,  
Frou-frou de verdure

•  
Suprême de volaille à la sauge  
Blinis de pommes de terre  
Bouquet de légumes du moment

•  
Pana cotta amandine et coulis  
aux baies des bois

## MENU CÉLÉBRATION CHF 90

Salade de mesclun et légumes grillés,  
toast de chèvre chaud,  
vinaigre au miel de fleurs

•  
Pavé de cabillaud, vinaigrette tiède au curry

•  
Filet de bœuf, sauce marchand de vin  
Pommes cocottes  
Bouquet de légumes

•  
Sélection de trois fromages

•  
Tarte des sœurs tatin,  
crème fouettée au Calvados

## MENU DE GALA CHF 115

Velouté de moules froid rafraîchi au concombre

•  
Carpaccio de saumon frais et noix de Saint-Jacques  
Lime et baies roses

•  
Risotto crémeux aux bolets, tuile de parmesan

•  
Médallions de veau du pays  
Pommes sautées  
Jardinière de légumes

•  
Sélection de trois fromages

•  
Craquant au chocolat



# LES MENUS

AUTOMNE / HIVER

---

Disponibles dans nos salons privés, à La Table des Bains (sous conditions)  
et dans notre Salle Historique

## MENU FESTIF CHF 75

Velouté de châtaigne et chips de cèpes

•

Dorade rôtie au beurre

•

Faux filet de bœuf, sauce béarnaise

Gratin de pommes de terre

Bouquetière de légumes

•

Entremet poire-caramel

## MENU DÉCOUVERTE CHF 60

Feuillantine au fromage d'alpage

Salade de jeunes pousses

•

Suprême de volaille aux chanterelles

Mousseline de pommes de terre et céleri

Bouquet de légumes

•

Craquant caramel

## MENU CÉLÉBRATION CHF 90

Salade de mesclun et légumes grillés,

toast de chèvre chaud,

vinaigre au miel de fleurs

•

Pavé de cabillaud, jus au safran

•

Filet de bœuf, sauce marchand de vin

Pommes Williams

Bouquet de légumes

•

Sélection de trois fromages

•

Tarte des sœurs tatin,

crème fouettée au Calvados

## MENU DE GALA CHF 115

Crème de butternut et magret de canard fumé

•

Carpaccio de saumon frais et noix de Saint-Jacques

Lime et baies roses

•

Risotto crémeux aux bolets, tuile de parmesan

•

Médallions de veau du pays,

sauce citron et gingembre

Pommes sautées

Jardinière de légumes

•

Sélection de trois fromages

•

Craquant au chocolat

# LES BUFFETS

---

## BUFFET COMPLET CHF 60

à La Table des Bains

Buffet des entrées

•

Buffet chaud et garnitures

•

Fromages et desserts

## BUFFET MIROIR D'O CHF 75

servi en salon privatif, valable dès 50 personnes

Buffet d'entrées froides

•

Plat principal servi sur assiette :

Faux filet de bœuf, sauce Béarnaise

Gratin dauphinois

Assortiment de légumes de saison

•

Buffet de fromages et desserts



# LES MENUS DU CHALET

Disponibles au Chalet des Bains

## MENU FERME GOURMANDE CHF 50

Petite salade mêlée et son toast de chèvre  
•  
Suprême de volaille à la sauge  
Pommes païllasson, légumes de saison  
•  
Panna cotta amandine, coulis de fruits rouges

## MENU CHAMPÊTRE CHF 60

Feuillantine au fromage, saladine en vinaigrette de miel  
•  
Contre-filet de boeuf rôti, sauce au Pinot noir  
Gratin de pommes de terre et bouquet de légumes du moment  
•  
Vacherin glacé sorbet de saison et son coulis

## MENU DÉLICE DES BOIS CHF 75

Vol au vent de champignons des bois  
•  
Parisienne de veau, jus corsé  
Parmentier de pommes de terre parfumé aux bolets  
Petits légumes de saison  
•  
Blinis au chocolat, sauce toffee  
Glace fior di latte

## MENU EDELWEISS CHF 50

Assiette Valaisanne  
•  
Fondue au fromage (dès 2 personnes)  
•  
Meringue à la Crème double ou Griottines au Kirsch ou Sorbet arrosé

## MENU DU CHALET CHF 55

Assiette Valaisanne  
•  
Raclette du Chalet (dès 2 personnes)  
•  
Meringue à la Crème double ou Griottines au Kirsch ou Sorbet arrosé



# PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

## BOISSONS

Carte des vins	sur demande
Eau minérale 75 cl	CHF 7,50 / bouteille
Soft drink 33 cl	CHF 5,50 / bouteille
Café & thé	CHF 4,00
Digestif	dès CHF 9,00 / verre
Bar privatif pour l'après soirée	sur demande

## FORFAIT BOISSONS CHF 35 par personne

- ½ bouteille de vin 75cl (entre blanc et rouge) parmi notre sélection maison
- Eaux minérales à discrétion
- Café et thé

## DÉCORATION

Arrangements floraux	dès CHF 45 pièce
----------------------	------------------

## PRESTATAIRE DE SERVICE

Nous sommes à votre disposition afin de vous mettre en contact avec différents partenaires : fleuristes, décorateurs, musiciens, DJ's, photographes, magiciens...  
Nous pouvons vous proposer une formule repas dans notre restaurant la Table des Bains.

## LOGEMENT

Le Grand Hôtel des Bains jouit d'une situation privilégiée face à la chaîne majestueuse des Dents du Midi. Les 70 chambres s'ouvrent sur le parc ombragé de l'hôtel et ont été entièrement rénovées pour vous offrir confort, calme et luxe.  
Tarif des chambres sur demande.



# CONDITIONS DE RÉSERVATIONS

## RÉSERVATIONS, FORFAITS ET NOMBRE DE PARTICIPANTS

Toute réservation doit être confirmée par écrit. Nos menus sont réalisables dès 15 personnes à l'exception des menus en buffet valables dès 50 personnes.

Des arrhes représentant 90% du montant estimé seront demandées pour confirmer la manifestation.

Le nombre de participants doit être confirmé au plus tard 8 jours avant la date de la manifestation et servira de base à la facturation même si le nombre de convives est inférieur le jour de l'événement.

## ANNULATION

En cas d'annulation de la manifestation jusqu'à 30 jours de la réservation, un montant correspondant à 100 % de l'offre sera facturé.

Annulation entre 1 et 2 mois avant le début de la manifestation, un montant correspondant à 25 % de l'offre sera facturé.

Nous n'acceptons les annulations que par écrit.

## TARIFS

Nos prestations sont applicables dans l'année en cours.

Des modifications de prix peuvent intervenir sans notification préalable.

## MISE À DISPOSITION DE LA SALLE

Mise à disposition d'une salle privative adaptée en fonction du nombre d'invités.

La location de la salle historique est incluse pour tout groupe de plus de 55 personnes adultes, en dessous de ce nombre une location pourra être demandée.

Le Grand Hôtel des Bains décline toute responsabilité quant aux biens apportés à l'occasion des manifestations.

Les salles de banquets sont remises à l'organisateur en parfait état, tout dommage causé par l'organisateur ou ses invités sera facturé.

## IMPRESSION DES MENUS

L'impression des menus est offerte, nous vous proposons d'insérer le texte de votre choix.

## MATÉRIEL MIS À DISPOSITION

Tables, chaises, couverts et verres, nappes et serviettes. Cadre pour le plan de table.

Sur demande : Beamer avec écran, sonorisation (1 haut-parleur avec micro).

## SERVICE

Installation et débarrassage de la salle inclus. Dès minuit, CHF 350 par heure supplémentaire entamée seront facturés pour prolongation et frais de service.

## DÉROULEMENT

Nous vous remercions de nous transmettre un planning/déroulement de votre manifestation.

## ANIMATION MUSICALE

La musique est autorisée sur demande préalable.

Au-delà de 23h00 un niveau sonore modéré devra être respecté, les DJ's et les orchestres sont tenus de réduire au minimum les basses. La musique est autorisée au maximum jusqu'à minuit, l'événement devra prendre fin à 00h30 (salle vide) ou à l'heure convenue avec l'établissement.

En cas de non-respect des consignes, des frais supplémentaires sont à la charge de l'organisateur.





GRAND HÔTEL  
DES BAINS<sup>®</sup>

+ 41 (0)24 486 15 18  
events@bains-lavey.ch  
www.bains-lavey.ch