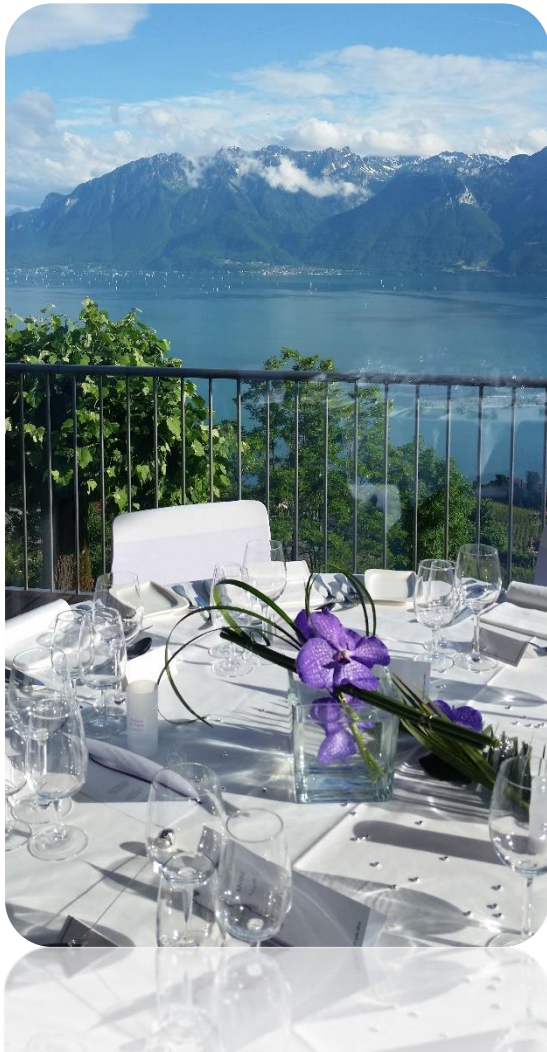


*« Pour réussir le premier jour
du reste de votre vie »*



HOTEL PREALPINA

*Un événement inoubliable,
dans un lieu exceptionnel !*

INFOS & RESERVATIONS

Mme Sabine Petitpierre

T. +41 21 946 09 09

mariages@prealpina.ch



VERRINES & AMUSE-BOUCHE À LA CARTE

Amuse- bouche savoureux – CHF 3.-

- Brochette de tomates Datterino et mozzarella, basilic frais
- Délices d'aubergines au jambon cru
- Club sandwich (poulet, bacon, salade et mayonnaise)
- Tortilla farcie, avocat, crevettes et piquillos
- Gaspacho andalou
- Focaccia aux senteurs de la garrigue, chèvre frais basilic-tomate
- Dips de légumes acidulés, raita
- Samoussa de légumes
- Escargot en brioche tête et beurre persil
- Tortilla, émulsion au lard

Amuse-bouche gourmands – CHF 5.-

- Tartare de bœuf sur pain grillé
- Tartare de thon, marinade à l'italienne
- Club sandwich saumon gruyère
- Bœuf du tigre qui pleure
- Risotto pané à l'encre de seiche, crevette grillée au parfum du sud
- Cheesburger de crevette au vacherin fribourgeois
- Crevette au panko et coco râpée, émulsion wasabi
- Cheesburger de bœuf au vacherin fribourgeois

Verrines & amuse-bouche multicolores – CHF 4.-

- Comme un papet vaudois
- Crème brûlée au foie gras
- Taglioni aux morilles
- Mini Ramequin au fromage Appenzellois
- Salade de poulpe comme dans le sud
- Cube de thon tataki, gingembre confit pané au pavot
- Saumon gravlax aux agrumes, chantilly piment Espelette
- Planchette vaudoise et beignet de Vinzel
- Stylo de crevette, sauce curry rouge
- Accras à l'antillaise sauce chien
- Brochette de poulet façon saté
- Pain pita et effiloché d'agneau confit

Douceurs

- Assortiment de macarons (2 pièces)
- Tartelette au citron
- Verrine de mousse au chocolat noir et ivoire
- Mini tarte tatin aux divers parfums
- Tiramisu maison
- Mini crème brûlée aux saveurs du moment
- Mini savarin punché au Rhum Negrita
- Smoothie aux fruits de la saison
- Saladine de fruits exotiques
- Milles feuilles fraise tagada

OPTIONS	CONTENU	PRIX
VARIANTE 1 « À LA CARTE »	1 pièce savoureuse, 1 gourmande, 1 multicolore, 1 douceur	CHF 14.-
VARIANTE 2 « À LA CARTE »	2 pièces savoureuses, 2 gourmandes, 2 multicolores, 2 douceurs	CHF 28.-



LES MENUS

Menu August Piccard

Variante 1

Quand le saumon et le citron se rencontrent
(fumé, tartare, mariné/confit, zeste, marinade)

Carré d'agneau cuisson basse température
Pomme écrasée aux herbes du jardin,
petits pois à la française

Dessert

Variante 2

Duo de langoustine et cabillaud rôti à la verveine et
sa bisque

Tuile au piment d'Espelette

Suprême de volaille Label rouge farci à l'estragon
Brochette de pommes grenailles aux senteurs du
jardin

Composition de légumes

Dessert

CHF 91.-

Menu Signature

Variante 1

Foie gras poché au vin rouge, épices de Noël
Brioche parfumée au safran façon Cuchaule

Aiguillette de Saint-Pierre en croute de pain,
Petits violets et tomates confites au sel salish,
Emulsion iodée et pousses de Shiso

Filet mignon de veau, sauce truffée
Pommes poilues en bonbon de foie gras
Délice de carottes

Buffet du fromager

Dessert

Variante 2

Le homard relevé à la fleur de sel sur chair de tourteau
Granny Smith & Pickles

Foie gras poêlé sur son pain perdu
Fricassée de fruits rouges

Dos de bar, fenouil croquant parfum d'orange
Risotto safrané aux moules

Aumônière de tomme vaudoise et lard de pays
Mesclun

Dessert

CHF 132.-

Menu Madeleine Albright

Variante 1

Panna cotta d'asperges vertes, émulsion de crustacés,
brochette de Saint Jacques

Ballotine de dorade sauvage, vierge de chorizo et
encornets, croustillant de risotto au panko

Filet de bœuf aux morilles

Pomme croquette de ma Maman, datarino confite et
jardinière du potager (au gré de la saison/récolte)

Dessert

Variante 2

Foie gras IGP au calvados avec pommes royales rôties
Accompagnés de son chutney à la vanille de
Madagascar, Briochette tiède

Le thon mi cuit autour de la betterave
(crue, confite et glacée)

Filet mignon de porc rôti à la sarriette
Brochette de pommes de terre nouvelles, légumes en
cocotte

Dessert

CHF 117.-



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1. CONDITIONS DE RÉSERVATION :

Sauf accord particulier, toute réservation, pour être garantie, sera confirmée par écrit et par le versement de 30 % du montant total de la manifestation, à titre d'arrhes. Le dépôt d'arrhes est demandé à la signature de l'offre. Le dépôt d'arrhes est non remboursable. Le solde sera payable sur facture dans les 10 jours après l'événement.

Nos coordonnées bancaires :

IBAN : CH50 00767 000L 5288 8499
SWIFT / BIC : BCVLCH2LXXX
NOM DE LA BANQUE : Banque Cantonale Vaudoise
ADRESSE DE LA BANQUE : BCV CP 300 1002 Lausanne
NOM DU BÉNÉFICIAIRE : Résidence Hôtelière Bon Séjour SA
ADRESSE DU BÉNÉFICIAIRE : Route de Préalpina 3, CH – 1071 Chexbres

2. CONDITIONS D'ANNULATION :

- à plus de 6 mois : 30 % d'arrhes non remboursable
- entre 3 et 6 mois : 50 % du montant de la manifestation seront facturés
- moins de 3 mois : 100 % du montant de la manifestation seront facturés

3. DIVERS :

- Ces conditions générales peuvent changer en cours d'année.
- Un seul et même menu doit être choisi pour tous les invités. Les éventuelles restrictions alimentaires seront prises en compte (dans ces cas, et avec l'accord du client, nous nous réservons le droit d'adapter le prix du menu).
- Sur demande, nous pouvons mettre à votre disposition :
 - Un beamer et son écran
 - Une table pour le DJ
- La musique doit être éteint à une heure du matin dans le restaurant panoramique. Vous pouvez prolonger la soirée dans notre bar Havana jusqu'à 3 heures du matin. En privatisant les deux premières étages (au minimum 25 chambres, ce qui correspond à un montant de CHF 3750.-) et avec l'accord de la direction vous avez la possibilité de donner suite à votre soirée dans le restaurant panoramique.
- Chambres :
 - Check-in : à partir de 15 heures
 - Check-out : à midi au plus tard

4. EXTRAS :

- Le personnel de service est à votre disposition jusqu'à 01h00 du matin. Dès 01h00, le tarif est de CHF 35.- par heure entamée et par collaborateur/extra.
- Droit de bouchon :
 - CHF 35.- par bouteille de vin apporté
 - CHF 55.- par magnum de vin
 - CHF 40.- par bouteille de Champagne
 - CHF 80.- par bouteille d'alcool fort

8. INTERDICTIONS :

- Les lâchers de lanternes sont interdits.
- Les éventuelles décorations ne doivent pas être clouées aux murs.
- La pyrotechnie est interdite.

9. RESPONSABILITÉ CIVILE :

L'hôtel décline toute responsabilité en cas d'impossibilité de fournir l'une des prestations mentionnées dans les réservations, pour cause indépendante de sa volonté. Le client accepte que, selon les règles de la loi, l'ordre soit maintenu pendant sa présence à l'hôtel. L'acheteur a l'entière responsabilité de tous les dégâts causés à l'hôtel par les participants. Le client est pleinement responsable de la sécurité de tout matériel apporté par ses soins à notre hôtel.

Chexbres, août 2016

La Direction