



[www.la-gruyere.ch](http://www.la-gruyere.ch)

# Votre séminaire en Gruyère

Salles de séminaire 112, 120, 210, 231 et 232, de 20 à 250 personnes avec différentes formules adaptées à vos besoins (prix par personne TTC)

De 2h à une demi-journée

<b>Start</b>	<b>CHF</b>	<b>20.-</b>
<b>Basic</b>	<b>CHF</b>	<b>25.-</b>
<b>Standard</b>	<b>CHF</b>	<b>65.-</b>
<b>Cocktail</b>	<b>CHF</b>	<b>55.-</b>

Une journée

<b>Confort</b>	<b>CHF</b>	<b>75.-</b>
<b>Intense</b>	<b>CHF</b>	<b>88.-</b>
<b>Maximum</b>	<b>CHF</b>	<b>125.-</b>

Dans le cas où aucune de ces formules ne vous conviendrait, nous sommes à votre disposition pour vous établir une proposition sur mesure. Pour des assemblées ou congrès de plus grande envergure, prière de nous contacter également. Nous nous réjouissons de vous accueillir.

[info@espace-gruyere.ch](mailto:info@espace-gruyere.ch)

## Nos formules pour votre réunion d'une demi-journée

### Start CHF 20.-

- Disponibilité de la salle ½ journée
- Eau minérale dans la salle
- Equipement audiovisuel standard

### Basic CHF 25.-

- Disponibilité de la salle ½ journée
- Eau minérale dans la salle
- Equipement audiovisuel standard
- 1 pause (café, thé, jus d'orange, minérale, viennoiserie ou cake, fruit )

### Standard CHF 65.-

- Disponibilité de la salle ½ journée
- Eau minérale dans la salle
- Equipement audiovisuel standard
- 1 pause (café, thé, jus d'orange, minérale, viennoiserie ou cake, fruit )
- Repas 3 plats, une minérale et un café (durée de service 1h30)

### Cocktail CHF 55.-

- Disponibilité de la salle ½ journée
- Eau minérale dans la salle
- Equipement audiovisuel standard
- Apéritif dînatoire, vin et minérale (durée de service 1h30)

- 
- ▶ Pause-café : le matin viennoiserie, l'après-midi cake.
  - ▶ Les pauses sont en self-service, préparée pour l'heure indiquée par le client
  - ▶ Equipement audiovisuel : écran, beamer, flip-chart. Dès 50 personnes une sonorisation est incluse. En fonction des cas, une permanence technique peut être soit proposée, soit imposée par Espace Gruyère, au prix de CHF 89.-/heure
  - ▶ Offres de catering en annexe

## Nos formules pour votre réunion d'une journée

### Confort CHF 75.-

- Disponibilité de la salle 1 journée
- Eau minérale dans la salle
- Equipement audiovisuel standard
- Accueil café, thé, minérale et croissant
- Pause du matin (café, thé, jus d'orange, minérale, viennoiserie, fruit)
- Repas 3 plats, une minérale et un café (durée de service 1h30)

### Intense CHF 88.-

- Disponibilité de la salle 1 journée
- Eau minérale dans la salle
- Equipement audiovisuel standard
- Accueil café, thé, minérale et croissant
- Pause du matin (café, thé, jus d'orange, minérale, viennoiserie, fruit)
- Repas 3 plats, une minérale et un café (durée de service 1h30)
- Pause de l'après-midi (café, thé, jus d'orange, minérale, cake, fruit)

### Maxi CHF 125.-

- Disponibilité de la salle 1 journée
- Eau minérale dans la salle
- Equipement audiovisuel standard
- Accueil café, thé et croissant
- Pause du matin (café, thé, jus d'orange, minérale, viennoiserie, fruit)
- Repas 3 plats, une minérale et un café (durée de service 1h30)
- Pause de l'après-midi (café, thé, jus d'orange, minérale, cake, fruits)
- Apéritif dînatoire (durée de service 1h30)

- 
- ▶ Pause-café : le matin viennoiserie, l'après-midi cake.
  - ▶ Les pauses sont en self-service, préparée pour l'heure indiquée par le client
  - ▶ Equipement audiovisuel : écran, beamer, flip-chart. Dès 50 personnes une sonorisation est incluse. En fonction des cas, une permanence technique peut être soit proposée, soit imposée par Espace Gruyère, au prix de CHF 89.-/heure
  - ▶ Offres de catering en annexe

## Côté gourmand

Choisissez votre menu ou cocktail parmi les propositions de notre restaurateur Gruyère Traiteur. Un seul menu pour l'ensemble des convives, sauf cas particuliers (sans gluten ou végétarien, dont le nombre sera à indiquer précisément)

### Fribourgeois ou « Bénichon »

Soupe aux choux et carottes

\*\*\*

Jambon de la Borne

Lard, saucisson

Choux

\*\*\*

Meringues et Crème de la Gruyère

### Côté sud

Salade paysanne

\*\*\*

Picatta de veau

Riz sauvage

Tomates provençales

\*\*\*

Charlotte aux fruits

### Menu sans gluten

Carpaccio de courgettes

\*\*\*

Paupiette de veau (ou) Steak de bœuf

Sauce au séré

Petites galettes de pommes de terre

Légumes du jour

\*\*\*

Panna cotta au moka

### Le Gruérien (tradition)

Planchette de viande séchée

\*\*\*

Fondue moitié-moitié

Pain (pommes-de-terre sur demande)

\*\*\*

Café gourmand

### Boissons incluses avec le repas

1 minérale (3dl)

1 café

### Fitness

Carpaccio de saumon

\*\*\*

Emincé de poulet sauce à l'orange

Tagliatelles au beurre

Carottes Vichy

\*\*\*

Tarte aux poires

### Côté lac

Salade de crudités

\*\*\*

Filet de truite poêlée au poireau et citron

Pommes nature

\*\*\*

Crème caramel

### Menu végétarien

Salade mêlée

\*\*\*

Fagottinis à la ricotta et épinards

\*\*\*

Chocolat fondant et sa tartelette au vin cuit

### Apéritif dînatoire

2dl de vin rouge ou blanc, eau minérale

Verrine de melon au Porto et menthe

Verrine de féta et olive sur coulis de tomate

Cuillère de saumon mariné

Brochette de poulet Satay

Trilogie de fromages fribourgeois

Mignardises du confiseur

