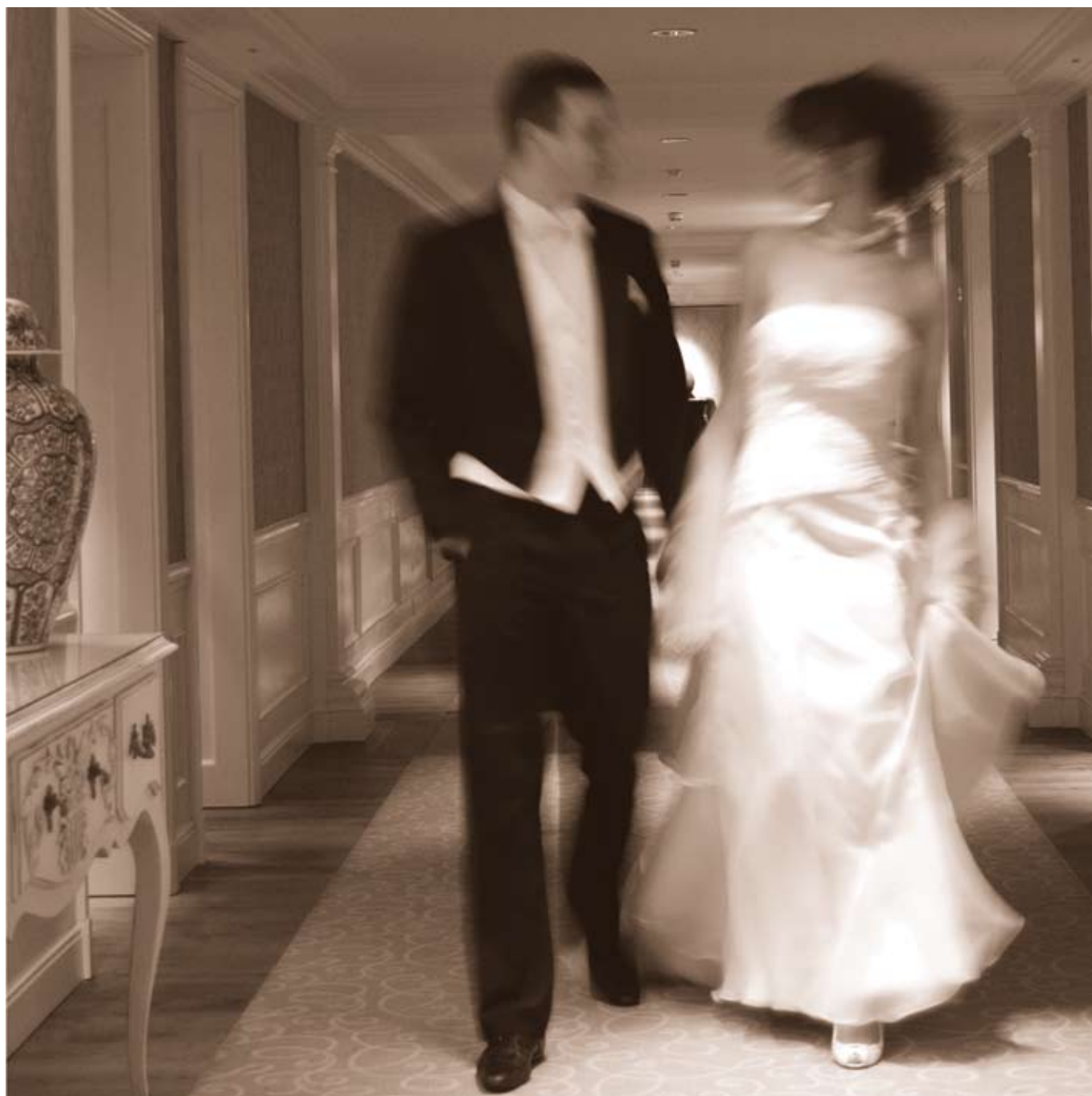


*Créateurs de rêves depuis 1868*



# LE GRAND HOTEL DU LAC





## *Créateurs de rêves*

*Depuis 1868*

Votre mariage mérite d'être célébrer dans un lieu raffiné où l'accueil et l'attention aux détails permettront d'assurer une parfaite réussite de ce moment tant attendu.

Si vous recherchez un lieu intime où une équipe expérimentée maîtrise toutes les étapes de l'organisation et où des créations gastronomiques éveilleront vos papilles alors venez à la découverte du Relais & Châteaux, Grand Hôtel du Lac.

### **CAPACITÉ D'ACCUEIL**

Apéritif jusqu'à 250 convives  
Repas et célébration jusqu'à 110 convives

### **CHAMBRES**

42 chambres  
7 junior suites  
1 suite

### **OUVERTURE**

365 jours/an

### **INFORMATION GENERALES**

- Bureau d'accueil et conciergerie disponible 24h/24
- Personnel international
- Fitness et centre de bien-être
- Piscine extérieure
- Lingerie et nettoyage à sec
- Etages non-fumeur
- Service de portier
- Baby-sitting sur demande
- Chambres pour handicapés
- Lits pour enfants disponibles
- Wireless LAN disponible dans tout l'hôtel
- Utilisation gratuite des transports publics de la région
- Air conditionné
- Service de limousine



## *Les étapes dans l'organisation de votre mariage*

- 1<sup>ère</sup> visite pour ressentir l'accueil, les lieux et l'ambiance de l'hôtel
- 2<sup>ème</sup> visite en couple et sur rendez-vous

Discussion au sujet de l'organisation de votre mariage afin de déterminer vos besoins en termes de salles, de menu, de boissons, de parking et de partenaires.

- Réception de l'offre de l'hôtel dans les 10 jours suivant le rendez-vous
- Lorsque vous êtes satisfaits, signature du contrat Jour J – 5 mois
- Envoi des invitations Jour J – 4 mois
- 3<sup>ème</sup> visite - dégustation du menu Jour J – 45 jours

Discussion des points ci-dessous suivi par la dégustation de votre menu qui est offerte par l'hôtel pour 2 personnes:

- Le nombre d'invités final
- Le plan des tables
- Le programme de la soirée
- Les menus spéciaux et le menu des enfants
- La pièce montée
- Les arrangements du service des boissons après le repas
- Coordination des intervenants Jour J – 7 jours  
Envoi du plan des tables final
- Confirmation du nombre final d'invités Jour J – 72 heures



## *Les lieux*



### PISCINE

Capacité : Apéritif seulement  
40 à 140 convives

La piscine est le lieu idéal pour accueillir vos convives avant le début du repas à partir de 18h00.

### VAUDAIRE

Capacité : Apéritif 40 à 140 convives  
Repas 10 à 40 convives

En cas de pluie, la salle Vaudaire est proposée pour accueillir les convives avant le repas ou pour une cérémonie de bénédiction.



### SÉCHARD

Capacité : Apéritif 15 à 30 convives  
Repas 8 à 12 convives

Dotée d'une magnifique terrasse, la salle Séchard peut être également utilisée comme salle de jeu pour les enfants.

## *Salle Viennoise*



La salle Viennoise construite en 1868 est idéale pour l'organisation du repas de mariage.  
Service sur assiette ou buffet.

La salle dispose d'un balcon prévu pour un orchestre.

A partir de 100 convives, la piste de danse est installée dans la salle « Les Saisons ».

Capacité :           Apéritif           250 convives  
                          Repas               60 à 110 convives

Caractéristiques : Chauffage et air conditionné  
Lustres avec variateurs de lumière  
Alimentation 220V

## *Les Saisons*



Les Saisons est une salle intime et raffinée jouissant d'une vue sur le jardin et le lac.  
En hiver, sa cheminée et son feu de bois rend l'atmosphère romantique.

Elle fait parti du restaurant mais peut être privatisée.

Lors des mariages, vos convives pourront se détendre, après le repas, au lounge privatisé pour l'occasion.

Capacité :	Apéritif	60 convives
	Repas	25 à 40 convives

Caractéristiques:	Chauffage et air conditionné
	Vue sur le jardin et le lac
	Alimentation 220V



## *Partenaires du Grand Hôtel du Lac*

AU CLOS DE LA RÉPUBLIQUE  
Vignoble et cave de Patrick Fonjallaz



En partenariat avec Patrick Fonjallaz, nous vous proposons d'organiser votre apéritif de mariage dans le Lavaux, patrimoine Mondiale de l'UNESCO. Profitez d'une terrasse soignée et d'une vue panoramique sur le lac Léman et les vignobles.

Divers avantages vous seront proposés si vous optez pour les vins de Patrick Fonjallaz lors de votre repas au Grand Hôtel du Lac.

Emplacement : Epesses (9km)

Capacité : Apéritif 120 convives

### MUSEE SUISSE DU JEU



Le musée Suisse du Jeu vous accueille dans ces salles avec le service traiteur du Grand Hôtel du Lac. Profitez d'un cadre historique au bord de l'eau et très proche de l'hôtel.

Emplacement : La Tour-de-Peilz (800m)

Capacité : Apéritif 110 convives





Le Château Maison Blanche est officiellement reconnu par l'Etat Civil du Canton de Vaudois comme «lieu particulier» pour l'enregistrement de partenariats. Les fiancés désirant s'unir dans une demeure du XVIIe d'exception et de grande qualité, peuvent le faire dans cet écrin digne des plus belles fables. Après la cérémonie les jardins somptueux sont à votre disposition pour que la fête continue avec un apéritif ou cocktail.

Emplacement : Yverne

Capacité : Cérémonie 100 convives  
Apéritif 150 convives

#### FLEURISTE

Marion crée avec magie les compositions végétales pour votre mariage d'après vos thèmes, désirs et saisons.

Grande Place 1  
1800 Vevey  
078 862 1212





GRAND  
HOTEL DU LAC  
VEVEY

## *Fabrice Taulier*

*Chef de Cuisine*

Fabrice Taulier, âgé de 43 ans, a été a bonne école. Disciple du célèbre J. Robuchon avec qui il a travaillé au « Jamin » à Paris, il a également officié au fameux « Bearn » à Genève, au « Mas Candille » à Mougins, à « La Dordogne », restaurant français réputé à Londres, au « Grand Hôtel du Parc » à Villars sur Ollon.

Lauréat d'un nombre impressionnant de distinctions dont la médaille de bronze au concours culinaire « Bocuse d'or » en 2008, il affiche avec humilité et fermeté sa détermination de proposer une cuisine « à la fois saine, légère et inventive, élaborée à partir de produits régionaux de saison ».



RELAIS &  
CHATEAUX.



## MENUS

Fabrice Taulier se fera un plaisir de vous proposer un choix de deux menus établis selon vos goûts et envies.

Nous proposons des menus « taylor made » de 5 plats à partir de Sfr. 135.00 par adulte.

Nous serons également heureux de vous conseiller une gamme de magnifiques pièces montées pour clôturer le repas.

## BOISSONS

A la consommation ou forfait proposant des vins régionaux. En choisissant un forfait, vous aurez le choix entre trois propositions de viticulteurs de la région.

## LOGEMENT

Nous offrons gracieusement la suite nuptiale (junior suite) pour un mariage de plus de 60 convives. Tarifs préférentiels pour vos invités.





## CÉLÉBRATION

L'heure de fin pour les mariages est de 4h00 du matin.

## ENFANTS

Pour les enfants âgés de 2 à 12 ans, sont prévus des menus à partir de Sfr. 35.00 ainsi que la possibilité d'organiser des jeux dans l'une des salles.

## EQUIPEMENT

Housses de chaise	Bordeaux Or Blanche	Offertes Offertes Sfr. 5.00 par housse
Système de son		Selon devis
Lumières		Selon devis
Projecteur		Sfr. 350.00
Ecran		Sfr. 120.00

## PARKING

Possibilité de louer un parking, proche de l'hôtel, pouvant accueillir jusqu'à 80 voitures ainsi que 16 places à l'hôtel.

## PARTENAIRES

Liste de partenaires (DJ, orchestre, animateurs, limousine, lanternes) pour vous aider dans l'organisation de votre mariage.



## CONTACTS

Christopher Rudolph, Directeur  
Clémence Bardier, Responsable des événements

