



LES BAINS
DE LAVEY ⁺

Banquets & Repas de fin d'année



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

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 événement 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

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

👥 15 à 30

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

Salon Bridge : de 10 à 24 personnes

Salon Bibliothèque : de 10 à 18 personnes



Le restaurant La Table des Bains

👥 15 à 40

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 restaurant Le Chalet des Bains

👥 15 à 20

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.



Le Bar-Arc-en-Ciel

👥 35 à 50

Pour une soirée chic et exclusive, optez pour une privatisation du Bar Arc-en-Ciel, avec la possibilité d'un accès privé aux Bains thermaux après la fermeture. Immergez vos invités dans une atmosphère détendue tout en savourant un cocktail dînatoire.



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 22 par personne pour 1 heure

Par ½ heure supplémentaire
CHF 11 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

Forfait Premium

Vin blanc et vin rouge de la région



Champagne



Bière



Whisky, Gin, Vodka, Suze, autre selon vos souhaits



Eaux plates et gazeuses, soft drinks



Jus d'orange et de pamplemousse

CHF 45 par personne pour 1 heure

Par ½ heure supplémentaire
CHF 21 par personne

Apéritifs

Propositions d'accompagnement

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 16 par personne

Dents du Salantin

5 canapés



5 feuilletés

CHF 27 par personne

Grand Chavalard

5 canapés



5 feuilletés pain surprise

CHF 34 par personne

Mont de l'Arpille

5 canapés



5 feuilletés pain surprise



mini sandwiches

CHF 40 par personne

Menus

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

Menu Découverte

Crème de lentilles et chips de lard



Rillettes de saumon à l'aneth



Magret de canard au miel et agrumes
Pommes de terre sautées en persillade
Bouquetière de légumes frais



Tiramisu

CHF 60

Menu Festif

Salade à la courge confite et
Parmigiano Reggiano



Filet de dorade rôti
Vinaigrette au thym et huile vierge



Faux filet de bœuf, sauce Béarnaise
Gratin de pommes de terre
Bouquetière de légumes frais



Entremet poire-caramel

CHF 75



Menu Célébration

Salade de mesclun et légumes grillés
Croûtons au chèvre crémeux
Vinaigre balsamique de poire



Pavé de cabillaud sauvage rôti
Jus au safran



Filet de bœuf du pays, sauce marchand de vin
Pommes Williams
Bouquetière de légumes



La sélection de fromages (3 sortes)



Tarte des sœurs Tatin
Crème fouettée au calvados

CHF 90

Menus

Menu de Gala

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



La sélection de fromages (3 sortes)



Craquant au chocolat

CHF 115

Suppléments

Potage ou consommé	CHF 8
La sélection de fromages	CHF 9
Sorbets arrosés / Trou Normand	CHF 9



Menu personnalisé

Menu sur mesure composé par notre chef **Prix sur demande**

Nous vous informons que certains ingrédients de notre sélection de menus
peuvent être indisponibles hors saison

Buffet complet à la Table des Bains

Buffet des entrées, buffet chaud et garnitures, fromages et desserts

CHF 58

Menus du Chalet

Menu Ferme Gourmande

Petite salade mêlée et son toast de chèvre



Suprême de volaille à la sauge
Pommes paillasson, légumes de saison



Panna cotta amandine,
coulis de fruits rouges

CHF 50

Menu Champêtre

Feuillantine au fromage,
saladine en vinaigrette de miel



Contre-filet de bœuf rôti, sauce au Pinot noir
Gratin de pommes de terre et
bouquet de légumes du moment



Vacherin glacé sorbet de saison
et son coulis

CHF 60

Menu Délices des Bois

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

CHF 75

Menu Edelweiss

Assiette Valaisanne



Fondue au fromage (dès 2 personnes)



Meringue à la Crème double ou
Griottines au Kirsch ou Sorbet arrosé

CHF 50

Menu du Chalet

Assiette Valaisanne



Raclette du Chalet (dès 2 personnes)



Meringue à la Crème double ou
Griottines au Kirsch ou Sorbet arrosé

CHF 55

Privatisation du Bar Arc-en-Ciel

Cocktail dînatoire 35 à 50

CHF 150 par personne
Boissons incluses (hors champagne) + accès aux Bains (2h) privatisé

Notre proposition

Entrées

Assortiment de canapés
Tartare aux saumons
Foie gras
Tartare de légumes frais
Fromage et charcuterie
Verrines guacamole
Verrines aux légumes et fromage frais
Brochettes de billes de mozzarella, gelée de basilic
Dips de légumes, sauce piquante et aigre-douce
Crème brûlée au foie gras
et chapelure de pain d'épices



Chaud

Risotto aux cèpes (cuisine bio-bar)
Poisson mariné aux agrumes snackés minute
Mini croustilles aux Saint-Jacques
Brochettes de poulet Yakitori Satay



Stand show cooking

Saint-Jacque rôtie minute, huile d'olive
Papillote grecque
Reblochon à la compote de pomme verte aux épices
Snacker minute au beurre salé



Buffet de minis douceurs

Assortiment de mini douceurs

Sont inclus

Boissons*

Softs, jus de fruits
Eaux minérales
Bières
Vins (5dl par personne)

Privatisation des Bains

incluse pour un accès
de 2 heures
après la fermeture des Bains.
Les linges et peignoirs
ne sont pas fournis

* Champagne + CHF 10 par personne

*Possible
uniquement le soir
avec privatisation des Bains
(2 h d'accès).*

*Sous la véranda du
Bar Arc-en-Ciel*

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



Décoration

Arrangements floraux dès CHF 45 pièce



Prestataires 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.

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

Conditions de réservation

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 débarrasage 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.





LES BAINS
DE LAVEY ⁺

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