

Destination Lausanne

Idéalement situé au bord du lac, le Mövenpick Hotel Lausanne est une solution de choix pour organiser votre événement. Notre équipe Meetings & Events mettra à votre disposition son professionnalisme et son sens de l'accueil pour que votre succès soit le nôtre.

Situé à 45 minutes de l'aéroport international de Genève, facilement accessible depuis l'autoroute, l'hôtel se trouve à 5 minutes du centre-ville et de la gare par le métro.

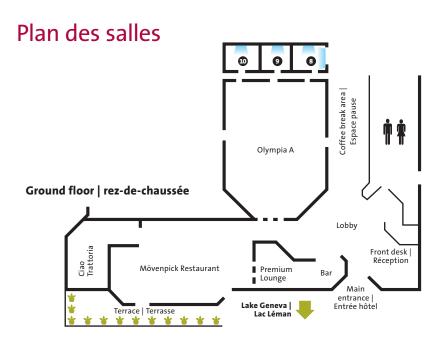
Notre espace conférences et banquets de 750 m² est constitué de 10 salles de conférence modulables et peut accueillir jusqu'à 400 personnes. Nos salles sont réparties sur deux niveaux : 2 salles au rez-de-chaussée et 8 salles pour un total de 230 m² au 1er étage. Deux de ces salles ont un accès direct sur une terrasse privée avec une superbe vue sur le lac Léman

et les Alpes, un espace idéal pour organiser des pauses-café ou un cocktail.

Nos deux restaurants sont privatisables et peuvent accueillir jusqu'à 200 personnes au total.

Le Mövenpick Restaurant propose une cuisine internationale agrémentée de plats signatures suisses tandis que le Ciao Trattoria propose un grand choix de spécialités italiennes ainsi qu'une excellente sélection de vins. Les clients peuvent également bénéficier de notre terrasse et profiter du panorama sur le lac Léman et les Alpes.

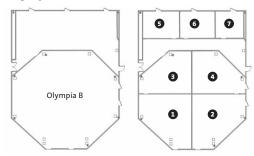




Partial lake view | Vue partielle lac | Terrace | Terrasse | Terra

1st floor | 1er étage

Olympia/variations



Daylight | Lumière naturelle





Capacité des salles

												I		ing			
Rooms Salles		Dimensions Surface sqm	Length Longueur	Width Largeur	Height Hauteur	Capacities in Persons Capacité de personnes	U-Shape Forme en U	Classroom Salle de cours	Boardroom Table de conférence	Theatre Théâtre	Banquet Banquet	Cocktail Cocktail	Cabaret Cabaret	Air-Conditioning Climatisation	Daylight Lumière naturelle	Floor Etage	
	Olympia A	430	19	24.5	3		90	180	60	430	320	400	168	x	_	0	
1	Olympia B	280	19	18	3	1	60	120	60	250	200	220	96	l x	_	0	Ī
9	Olympia 1	70	9	9.5	3		24	30	18	45	50	25	16	x	_	0	
9	Olympia 2	70	9	9.5	3		24	30	18	45	50	25	16	x	-	0	
6	Olympia 3	70	9	9.5	3		24	20	18	45	30	25	16	x	-	0	
0	Olympia 4	70	9	9.5	3		24	20	18	45	30	25	16	x	-	0	
	Olympia 1+2	152	19	9.5	3		39	70	42	120	80	100	56	x	-	0	
	Olympia 3+4	128	19	8.5	3		39	70	42	120	80	100	56	x	-	0	
G	Olympia 5	33	6.6	5	3		15	18	12	25	18	20	12	x	-	0	
6	Olympia 6	30	6	5	3		15	18	12	25	18	20	12	x	-	0	
0	Olympia 7	26	5.2	5	3		9	18	12	25	18	20	12	x	-	0	
	Olympa 5+6	63	12.6	5	3		27	30	24	40	40	40	24	х	-	0	
	Olympia 6+7	57	11.2	5	3		27	36	24	40	40	40	24	x	-	0	
	Olympia 5+6+7	91	17.8	5	3		39	60	39	80	60	80	48	х	-	0	
6	Zürich 1	31	6.5	4.8	3		9	12	12	20	10	15	10	х	Х	0	
9	Zürich 2	26	5.5	4.8	3		9	12	12	20	10	15	10	x	х	0	
•	Zürich 3	35	7.3	4.8	3		15	18	18	30	20	25	12	х	Х	0	
	Zürich 1+2	57	12	4.8	3		24	30	27	50	30	50	18	х	Х	0	
	Zürich 2+3	61	12.8	4.8	3		24	30	27	50	30	50	18	x	х	0	
	Zürich 1+2+3	92	19.4	4.8	3		42	60	45	80	60	80	32	х	Х	0	
•	1	30	7.3	3.9	2.5		12	14	14	25	-	20	-	х	х	1	
· e	- II	37	7	5.25	2.5		-	-	12		-	-	-	х	Х	1	
	III	20	5.15	3.7	2.5		-	12	12	15	-	-	-	х	х	1	
•	IV	20	5.15	3.7	2.5		-	12	12	15	-	-	-	х	х	1	
	III+IV	40	7.2	5.15	2.5		16	28	14	35	-	25	-	x	х	1	
•	V	26	7	5.25	2.5		10	8	10	15	-	-	-	x	х	1	
•	VI	51	7.2	3.9	2.5		18	24	14	35	-	25	-	x	х	1	
Ð	VII	16	3.9	3.5	2.5		-	-	8	15	-	-	-	x	х	1	
•	VIII	16	3.9	3.5	2.5		_	-	8	15	-	_	-	х	х	1	
	VII+VIII	30	7.2	3.9	2.5		16	16	14	25	-	20	-	х	х	1	

Pauses-café

Café d'accueil matin (30 minutes) CHF 10.00 / personne

- Café, thé et eaux minérales
- Jus de fruits
- Viennoiseries

Café d'accueil après-midi (30 minutes) CHF 10.00 / personne

- Café, thé et eaux minérales
- Jus de fruits
- Pièces sucrées

Pause-café matin ou après-midi (30 minutes) CHF 15.00 / personne

- · Café, thé et eaux minérales
- Jus de fruits
- Gourmandises du Chef
- Corbeille de fruits

Pause-café permanente matin ou après-midi CHF 20.00 / personne

Pause-café permanente pour la journée CHF 20.00 / personne

- · Café, thé et eaux minérales
- Jus de fruits
- · Gourmandises du Chef
- · Corbeille de fruits

Les pauses permanentes sont renouvelées selon les besoins et sur demande.





Petits-déjeuners privatifs

Petit-déjeuner Continental (sur table) CHF 25.00 / personne

- Boissons chaudes au choix
- Jus d'orange frais
- Beurre
- Choix de confitures
- Pains
- Croissants

Petit déjeuner Mövenpick (Buffet – minimum 30 personnes) CHF 35.00 / personne

- Boissons chaudes au choix
- Jus de fruits frais
- Assortiment du Boulanger
- Ardoise de charcuterie et fromages

Open Bar

Open Bar de 60 minutes CHF 23.00 / personne

- Vins blanc et rouge Sélection de saison
- Bière pression
- Soft drinks
- Jus d'orange
- · Assortiments salés

Open Bar de 90 minutes CHF 32.00 / personne

- · Vin blanc selon Maître d'hôtel
- Vin rouge selon Maître d'hôtel
- Bière pression
- · Soft drinks
- Jus d'orange
- Assortiments salés

Open Bar de 120 minutes CHF 41.00 / personne

- Vin blanc selon Maître d'hôtel
- Vin rouge selon Maître d'hôtel
- Bière pression
- · Soft drinks
- Jus d'orange
- · Assortiments salés

Open Bar Platinum de 60 minutes CHF 45.00 / personne

- Vin blanc selon Maître d'hôtel
- · Vin rouge selon Maître d'hôtel
- Bière pression
- · Soft drinks
- Alcools Premium : whisky, rhum, vodka, gin
- Jus d'orange
- Prosecco
- · Assortiments salés

Collation du Terroir sur ardoise CHF 29.00 / personne / heure

- Jambon du pays et Chutney oignons Porto (40gr)
- Tomme vaudoise, confiture du moment et noix sèches (45gr)
- Viande séchée et Gruyère (40gr)
- Truite fumée (30gr)





Pièces Cocktail

Composez votre cocktail en faisant votre choix parmi notre grande sélection de pièces salées et sucrées. Pour obtenir l'équivalent d'un repas, nous vous suggérons de choisir l'option 12 pièces par personne.

1. Nombre de pièces par personne :

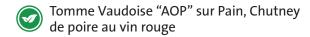
3 pièces	CHF 12.00
4 pièces	CHF 16.00
6 pièces	CHF 24.00
9 pièces	CHF 36.00
12 pièces	CHF 42.00

Pièce supplémentaire CHF 4.00 / pièce

2. Choix des pièces (chaque pièce se commande pour la totalité des convives) :

Pièces froides

Rouleau de saumon fumé et Fromage frais à l'aneth



Brochette Caprese et parfum basilic

Gruyère "AOP" et Viande des Grisons

Panacotta à l'Appenzell et Poivre long de Java

Croquant de tomme vaudoise et chutney

Tartare de Bœuf Mövenpick sur Pain, Câpres et Sauce Maison

Tataki de thon Crémé au raifort

Jambon cru et melon

Gaspacho sur crémeux d'avocat

Humus de pois chiche

Pièces chaudes

Crevette en chapelure Mayonnaise Sriracha Mini Brochette de Poulet Teryaki





Shot de velouté de saison

Cromesquis de poulet au thym

Acras de morue



Samosa végétarien au curry

Mini Burger



Profiterole de chèvre et Noix



Vol au vent aux champignons



Frite de panisse et sa crème d'ail

Brochette poulet coco

Kefta de bœuf oriental

Pièces sucrées

Carrott Cake

Mini Banana Bread

Mini Tartelette Citron





Salade d'Ananas et Poivre Sichuan

Brownie et Chantilly coco

Mini Tarte de saison

Graines de chia et lait de coco

Mini Moelleux au Chocolat

Mini canoli à la pistache



Mini Crème Brûlée

Mini Tartelette Chocolat Dulcey

Financier Vanille

Macarons



Mövenpick Hotel & Resorts

Garantit que tous les produits signalés par ce logo sont sans lactose



Mövenpick Hotel & Resorts

Garantit que tous les produits signalés par ce logo sont sans gluten



Mövenpick Hotel & Resorts

Garantit que tous les produits signalés par ce logo sont végétariens





Bento Box

Nous vous proposons des repas rapides pour vos réunions de travail. Pour un maximum de 20 personnes

Bento Box Miss Ko CHF 40.00 / personne

- Salade de papaye verte, vinaigrette à base de tamarin
- Rouleaux de printemps frits, sauce sweet chili
- Tataki de saumon, wok de légumes
- Carpaccio d'ananas au poivre Timut (poivre aux agrumes)

Bento Box La Vaudoise CHF 40.00 / personne

- Tomme vaudoise panée et sa saladine
- Viande séchée et gruyère
- Le papet de Vaudois avec saucisse aux choux
- Gâteau au carottes

Bento Box Végétarien CHF 40.00 / personne

- Caviar d'aubergine, pommes grenade et taboulé
- Samossa végétarien, Chutney mangue
- Wok de légumes à la citronnelle
- Tarte aux pommes

Bento Box Italian Ciao CHF 40.00 / personne

- Charcuterie Italienne
- Bruschetta et vierge de tomate
- Risotto à la saucisse de Porc italienne (nous pouvons le faire sans porc)
- Tiramisu Napolitain

Business groups menus Mövenpick Printemps/été

Ces menus sont valides pour un minimum de 10 personnes. Merci de sélectionner un menu unique pour l'ensemble des participants.

Prix du menu 3 plats CHF 69.00 / personne

Incluant eaux minérales, café et thé

Menu 1

Vitello tonnato Omble chevalier sauce vierge, sur crémeux de chou fleur à l'estragon et petits légumes Tarte aux fruits rouges

Menu 2

Salade d'avocat aux crevettes roses Filet de veau sauce romarin, gratin de pomme de terre et légumes de saison Moelleux chocolat et glace vanille

Menu 3

Salade de tomates oubliées au pesto maison et sa burratina

Ballotine de volaille au citron confit, pomme de terre nouvelle rôti et févettes aux saveurs méditerranéennes Mousse mojito sur dacquoise coco

Menu 4

Wrap de saumon fumé maison Brochettes de bœuf et agneau sauce chimichurri, frites de patate douce et tomate provençale Parfait fruit de la passion

En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires, nous vous invitons à nous en informer au plus tard 8 jours avant votre évènement.



Business groups menus Mövenpick Automne/hiver

Ces menus sont valides pour un minimum de 10 personnes. Merci de sélectionner un menu unique pour l'ensemble des participants.

Prix du menu 3 plats CHF 69.00 / personne

Incluant eaux minérales, café et thé

Menu 1

Gravelax de saumon, crème de raifort, fraicheur de fenouil et roquette

Magret de canard, lissé de carotte à la cannelle, pomme rôtie, réduction au vin rouge Tarte de fruits de saison

Menu 2

Vol au vent de champignons et salade verte Saumon rôti au thym, riz et légumes de saison, sauce romescu

Mousse au chocolat café sur croquant spéculos

Menu 3

Malakoff salade amère et copeau de poire, vinaigrette fruits rougee et noix caramélisée Émincé de veau zurichois et rösti Struddel de pomme et glace vanille

Menu 4

Velouté de butternut et châtaigne, chips de jambon Poulet jaune, gratin de pomme de terre, petits légumes et sauce romarin

Mousse marron, confit mandarine à la bretonne

En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires, nous vous invitons à nous en informer au plus tard 8 jours avant votre évènement.









Buffet

Minimum 30 personnes

Buffet Mövenpick (à titre d'exemple)

CHF 69.00

- Plateau de charcuteries (3 variétés)
- Plateau de fromages (4 variétés)
- Salade de concombre feta menthe
- Salade de poulpe, pommes de terre et citron
- Salade verte et crudités
- Tartare de bœuf Mövenpick ou saumon
- Caviar d'aubergine

- Filet de volaille rôtie
- Patate douce au four et crème ciboulette-échalotes
- Filet de cabillaud confit
- Cocotte de légumes de saison
- Mini moëlleux au chocolat
- Mini financier vanille
- Île flottante et crème de vanille bourdon
- Salade de fruits, sirop au poivre Timut
- Tarte aux fruits de saison



Sandwich party & douceur

4 mini sandwichs + 2 mini desserts CHF 39.00 / personne

Eaux minérales comprises

Sélection de Mini sandwichs

Merci d'en sélectionner 4

- Mini bagel de saumon fumé et fromage frais
- Flûte de pain olive noire et thym avec pastrami
- Mini bagel de chèvre tomate séchée et noix
- Ciabatta au poulet mayonnaise moutarde à l'ancienne
- Navette de thon au piment d'Espelette
- Focaccia basilic et lègumes grilles
- Roast beef, sauce tartare, salade tomate
- Wrap avocat crevette

Sélection de Mini desserts

Merci d'en sélectionner 2

- · Mini Moelleux chocolat
- Mini Tartelette citron
- Salade d'Ananas au poivre du sechuan
- Financier à la Vanille
- Carrott Cake
- Macarons
- Graines de chia et lait de coco

Pizza Party

maximum 35 personnes

CHF 80.00

- Plateau de charcuterie italienne
- Mix de pizza (3 sortes)Mix de pâtes (3 sortes de sauces)
- Tiramisu
- Pana Cotta
- 3 verres de vin italien

Inclus eaux minérales, café et thé





Forfaits boissons

Formule Mövenpick CHF 23.00 / personne

3dl par personne

Vin blanc – Réserve Gastronomique, Domaine la Capitaine

Vin rouge – Equinox, Domaine de la Capitaine, Mont-sur-Rolle Grand Cru

Formule Premium CHF 32.00 / personne

3dl par personne

Vin blanc – Petite Arvine "Trésor de Famille", Valais

Vin rouge – Pinot noir Vieilles Vignes, Domaine de la Capitaine

Situation

À 45 minutes de l'aéroport international de Genève, l'hôtel est facilement accessible depuis l'autoroute et se trouve à 5 minutes du centre-ville de Lausanne par le métro (station Ouchy).

Au check-in, une carte de transport gratuite est remise à l'ensemble des participants hébergés pour l'événement.







Service Meetings & Events, ligne directe +41 21 612 72 95 lausanne.banquet@movenpick.com

Mövenpick Hotel Lausanne Avenue de Rhodanie 4 | 1007 Lausanne | Switzerland +41 21 612 76 12

movenpick_hotel_lausanne

hotel.lausanne@movenpick.com movenpick.com/lausanne

