

Victoria Glion

Relais & Châteaux

Propositions séminaire

Printemps/ été 2023



Forfaits séminaire journaliers (sans chambre)

Tous nos forfaits incluent les prestations suivantes :

- ✓ Forfait conférence journalière
- ✓ Location de la salle
- ✓ Mise en place de la salle
- ✓ Filpchart et beamer avec un écran
- ✓ Blocs-notes et crayons
- ✓ Connection internet haut débit
- ✓ Places de parc

Différents forfaits de restauration

1 journée avec déjeuner – menu 3 plats unique prédéfini CHF 120.-

1 journée sans déjeuner CHF 60.-

Repas supplémentaire par personne CHF 65.-

Buffet - menu sur demande CHF 90.-

Pause-café

Pause-café permanente par demi-journée CHF 16.-

Buffet à disposition dans la salle tout au long du séminaire

Boissons chaudes, jus de fruits et eaux minérales

Croissants le matin ; des gâteaux ainsi que des mignardises l'après-midi

Pause-café gourmande CHF 12.-

Boissons chaudes, jus de fruits et eaux minérales

Croissants le matin ou des gâteaux ainsi que des mignardises l'après-midi

Forfaits avec chambres

Tous nos forfaits incluent les prestations suivantes :

- ✓ Forfait conférence journalière
- ✓ Location de la salle
- ✓ Mise en place de la salle
- ✓ Filpchart et beamer avec un écran
- ✓ Blocs-notes et crayons
- ✓ Connection internet haut débit
- ✓ Accès à la piscine extérieure et salle de fitness
- ✓ Places de parc

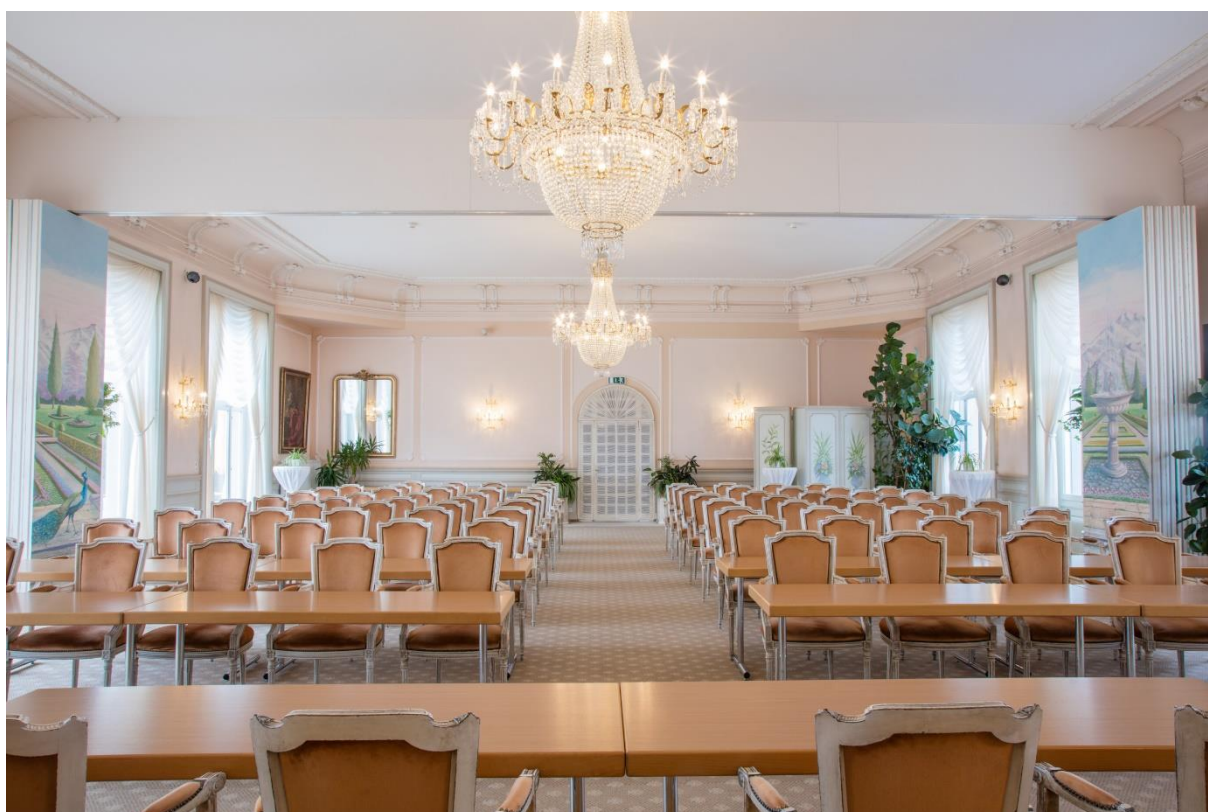
Le prix des chambres est communiqué sur demande

Différents forfaits de restauration

1 Repas par jour - menu 3 plats unique prédéfini	CHF 60.-
2 Repas par jour - menu 3 plats unique prédéfini	CHF 100.-
Repas supplémentaire par personne	CHF 65.-
Buffet - menu sur demande	CHF 90.-

Pause-café

Pause-café permanente <i>Buffet à disposition dans la salle tout au long du séminaire Boissons chaudes, jus de fruits et eaux minérales Croissants le matin ; des gâteaux ainsi que des mignardises l'après-midi</i>	CHF 23.-
Pause-café gourmande <i>Boissons chaudes, jus de fruits et eaux minérales Croissants le matin ou des gâteaux ainsi que des mignardises l'après-midi</i>	CHF 12.-



Cette salle spacieuse et pleine d'élégance sort du lot grâce à son intérieur historique avec des lustres et des antiquités. Elle est dotée de la lumière du jour, d'un piano et d'une petite piste de danse. Cette salle donne accès à une grande terrasse avec une vue sur le lac et les montagnes. Profitez de la pause-café pour prendre l'air et pour contempler le panorama à couper le souffle.

Dispositions possibles :

Longueur	Largeur	Hauteur	En U	Salle de classe	Théâtre	Banquet
17 m	12 m	4,8 m	40 pers.	110 pers.	140 pers.	120 pers.

Demi-salle Jean-Jacques Rousseau – 102 m²



La moitié de la salle Jean-Jacques Rousseau se prête à organiser des séminaires dans un plus petit cadre. La porte pliable est garnie d'une peinture qui fait rêver, faite à la main. La salle donne accès à la terrasse pour des pauses à l'air libre.

Dispositions possibles :

Longueur	Largeur	Hauteur	En U	Salle de classe	Théâtre	Banquet
8.5 m	12 m	4,8 m	25 pers.	40 pers.	50 pers.	50 pers.

Salon vert – 52 m²



Un salon pour des conférences plus intimistes. Ce salon permet l'accès à la terrasse avec une vue sur le lac et les montagnes. Les lustres, les tableaux et les sculptures vous font plonger dans une ambiance de la belle époque.

Dispositions possibles :

Longueur	Largeur	Hauteur	En U	Salle de classe	Théâtre	Boardroom	Banquet
7,9 m	6,6 m	3,6 m	12 pers.	15 pers.	30 pers.	12 pers.	30 pers.

La Grange – 90 m²



La Grange dans le parc se prête à tout type de réunions et rassemblements. Ce lieu est une réelle source d'inspiration. Son côté rustique change de l'ambiance feutrée de l'hôtel et reflète la proximité des montagnes. Repas d'entreprise ? Fête d'anniversaire ? Réunion de votre conseil d'administration ? La grange est le lieu-dit !

Dispositions possibles :

Longueur	Largeur	Hauteur	En U	Salle de classe	Théâtre	Banquet
15 m	6 m	2,3 m	30 pers.	25 pers.	40 pers.	50 pers.

Menus



Entrées



Entrées

Salade mêlée  

Salade italienne aux copeaux de parmesan  

Cocktail d'avocat aux crevettes roses



Fan de petits pois à la menthe  

Tomates & mozzarella di Bufala au basilic  

Gaspacho Andalous & crevettes 

Marbré du Léman, mayonnaise aux herbes

Soupe


Vichyssoise à la ciboulette  


Velouté de tomates au basilic  

Nos entrées hors-menu – supplément à ajouter au montant du forfait

Carpaccio de bœuf mariné à l'italienne CHF 5.-

Saumon fumé & mariné, sauce douce  CHF 5.-

Salade de langoustine grillé à la fondue de tomates acidulées  CHF 5.-

Salade de homard estivale  CHF 20.-

Selon la saison

Melon & jambon 

Asperges blanches

Supplément jambon CHF 5.-

Supplément Magret fumé CHF 5.-


Plats principaux

Green corner

Lentilles vertes du Puy aux légumes grillés, vinaigrette tiède & fromage feta  


Gnocchi piémontais à la tomate, au pistou & olives 


Mijoté de légumes à la provençale & ses galettes de quinoa  

Risotto aux champignons  

Tagliatelle aux légumes, sauce tomate 

Poissons

Dorade royale grillée, beurre blanc, pomme nature et poireaux à l'étuvé 


Filet d'omble chevalier poché, riz Pilaf, julienne de légumes 

Notre poisson hors-menu – supplément à ajouter au montant du forfait

Loup de mer grillé, fenouil confit, pommes safranées  CHF 10.-

Viande

Suprême de pintade fermière et son jus, polenta à l'ancienne et brocolis au brunoise 

Rack d'agneau à la provençale, pomme paillasson et mini ratatouille 


Steak de veau et son jus, pomme rösti et duo de haricots

Filets mignons de porc au curry de Madras, riz basmati et pois gourmand

Poulet rôti et son jus, pommes rissolées et petits pois à la française


Nos viandes hors-menu – supplément à ajouter au montant du forfait


Carré de veau rôti, sauce forestière, spätzli maison, carottes Vichy CHF 10.-


Filet de bœuf, présenté sur le chariot, sauce béarnaise, 
Pommes darphin et sucrine braisée CHF 10.-

Desserts

Légèreté

Carpaccio d'ananas au citron vert 

Soupe de fruits de saison 

Trilogie de sorbets et fruits de saison 

Gourmandise

Crumble aux fruits de saison


Sablé au citron meringué

Paris-brest, glace vanille

Délice aux trois chocolats 

Mousse aux fruits de saison 

Feuilleté aux pommes caramel beurre salé

Parfait glacé moka & mousse au chocolat 


Nos desserts hors-menu – supplément à ajouter au montant du forfait

Assortiment de desserts Victoria

CHF 5.-

Intolérances et allergies :

Sans Gluten 

Végétarien 

Pour d'autres intolérances ou allergies, veuillez nous informer au préalable.

Envie d'un menu sur mesure ? Notre équipe en cuisine se tient à votre disposition pour la composition de votre menu unique.



Informations :

Le Victoria Glion est ouvert toute l'année.

Pour votre bien-être, nous disposons d'une salle de remise en forme ainsi qu'une piscine extérieure entre mai et septembre.

Si vous nécessitez davantage d'infrastructures et de matériel spécialisé, nous collaborons étroitement avec une société externe mettant à disposition, sur demande, matériel audiovisuel, scène et salle de traduction.

Le Victoria Glion est accessible en voiture ainsi qu'en transport en commun. Le temps de trajet en voiture est de 10 minutes à partir de Montreux, 30 minutes à partir de Lausanne et 1 heure 20 minutes à partir de Genève.

Activités :

Situé entre la ville et les montagnes, Glion et ses environs s'apprêtent à de nombreuses activités à faire en groupe. À moins de 10 kilomètres, visitez Château et Fort de Chillon, découvrez la vie de Charlie Chaplin au Chaplin's World ou prenez de l'attitude en atteignant le col de Jaman et le sommet des Rochers-de-Naye. En séjournant chez nous, profitez de la gratuité des transports en commun ainsi que d'importantes réductions sur les activités dans la région grâce à la Carte Riviera.

Dans nos jardins comme à l'intérieur, nous proposons également des activités de team building, des spectacles de magie, des cours de yoga ainsi que d'œnologie.

Pour les amateurs de fromage, nous organisons des soirées raclette dans notre Grange.

Le Victoria Glion et ses environs proposent une infinité de possibilités en termes d'activités, n'hésitez pas à prendre contact avec notre service de conciergerie qui se fera un plaisir de vous renseigner et d'organiser votre séjour.

Contact :

Mail : Info@victoria-glion.ch
Téléphone : 0041 21 962 82 82
Web : Victoria-glion.ch
Adresse : Hotel Victoria
Route de Caux 16
1823 Glion-sur-Montreux CH

