



MÉDAILLE D'OR

Forfait séminaire journée (dès 8h jusqu'à 18h)

CHF 105.- par personne

Forfait valable pour un minimum de 20 personnes

De 20 à 50 personnes, salle Olympie

De 50 à 175 personnes, Auditorium*

* *technicien obligatoire en régie, facturé en sus*

Prestations comprises dans le forfait médaille d'or :

- Salle de conférence climatisée et privatisée
(avec lumière du jour dans la salle Olympie)
- Eaux minérales
- Bloc-notes et stylos
- Matériel technique : écran, beamer, flip chart
pupitre d'orateur avec micro *(Auditorium)*
- Accès internet *(Wi-Fi)*
- Bon pour une entrée par personne au Musée Olympique *(validité 1 an)*
- Pause-café le matin et l'après midi
(café Nespresso, thé, jus d'orange et jus d'ananas, eaux minérales, mini-viennoiseries/cake)
- Déjeuner trois plats avec eaux minérales, café Nespresso ou thé

Menu médaille d'or

Potage de saison

ou

Salade paysanne (oeuf, lardons, croûtons)

ou

Salade italienne (rucola, copeaux de parmesan, tomates séchées)

Suprême de poulet rôti au romarin

Gratin de pommes de terre et légumes de saison

ou

Risotto aux écrevisses, sauce homardine

ou

Filets d'omble braisé au vin blanc et estragon

Pommes écrasées et légumes de saison

ou

Filet de porc à la zurichoise

Roesti et légumes de saison

Délice poire caramel au beurre salé

ou

Cheese-cake aux fruits de la Passion

ou

Feuillantine au chocolat

Nous vous invitons à choisir un menu unique pour tous les convives et à nous faire part des éventuelles restrictions alimentaires dont vous avez connaissance.

THE OLYMPIC EXPERIENCE

Prestations facultatives, non comprises dans le forfait médaille d'or :

- Café d'accueil : CHF 12.-
(café Nespresso, thé, jus d'orange et jus d'ananas, eaux minérales, mini-viennoiseries)
 - Forfait vins durant le déjeuner : CHF 10.-
(2 dl, vin blanc ou rouge du pays sélection Musée Olympique)
-

Menu Londres

(supplément au forfait médaille d'or: CHF 10.-)

Carpaccio de bœuf à l'huile vierge et copeaux de parmesan
ou
Truite fumée et lentilles vertes du Puy, espuma de raifort
ou
Salade César et lichettes de magret de canard fumé

Pavé de saumon d'Ecosse en bouillabaisse safranée
Tombée de mirepoix de légumes
ou
Teriyaki de poularde glacée
Chop suey de légumes et riz parfumé
ou
Saltimbocca de veau à la sauge
Risotto crémeux au parmesan

Feuillantine au chocolat
ou
Nougat glacé et coulis de fruits rouges
ou
Cheese-cake aux fruits de la Passion

Menu Lillehammer

(supplément au forfait médaille d'or : CHF 25.-)

Marinade de thon rouge et légumes croquants à la coriandre
ou
Salade de crevettes sauvages à l'orientale en vinaigrette d'agrumes
ou
Roulade de jambon de Parme et fromage frais sur feuilles de roquette

Contre-filet de bœuf rôti au four, sauce pinot noir
Gratin de pommes de terre et légumes sautés
ou
Suprême de canette de Challans rôti aux épices douces, sauce bigarade
Brochette de pommes de terre au romarin
Légumes de saison
ou
Filet d'omble chevalier à l'estragon
Pommes de terre écrasées et confit de légumes

Feuillantine au chocolat
ou
Opéra
ou
Délice poire caramel au beurre salé

Le cocktail des Olympiens

(supplément au forfait médaille d'or : CHF 25.-)

Fingerfood, minimum 30 personnes
21 pièces par personne
Durée incluse : 1h30
CHF 8.- / 1/2 heure supplémentaire

Vin blanc et vin rouge du pays sélection Musée Olympique, jus d'orange et jus d'ananas, eaux minérales, bière avec ou sans alcool
Assortiment de flûtes au beurre de la Gruyère et sélection d'olives

Les pièces froides

Cornetto au guacamole et coriandre
Cornetto au fromage frais aux herbes et piquillos
Mini club sandwich au saumon fumé
Tartare de bœuf aux câpres
Mini brochette de tomates et mozzarella au basilic
Sablé au parmesan et tapenade de thon
Focaccia d'aubergine et tomate séchée

Les pièces chaudes

Yakitori de volaille
Tortilla aux champignons des bois
Mini ramequins (2 pièces)
Crevettes en croustillant de pommes de terre
Pastilla de poulet aux amandes et raisins secs
Mini rouleau de printemps, sauce aigre-doux
Mini burger vaudois
Mini feuilletés assortis (2 pièces)

Les douceurs

Assortiment de mini douceurs (4 pièces)

Café Nespresso, thé, infusion



MÉDAILLE D'ARGENT

Séminaire ½ journée (dès 8h jusqu'à 13h ou dès 13h jusqu'à 18h)

CHF 85.- par personne

Forfait valable pour un minimum de 20 personnes

De 20 à 50 personnes, salle Olympie

De 50 à 175 personnes, Auditorium*

* *technicien obligatoire en régie, facturé en sus*

Prestations comprises dans le forfait médaille d'argent :

- Salle de conférence climatisée et privatisée
(avec lumière du jour dans la salle Olympie)
- Eaux minérales
- Bloc-notes et stylos
- Matériel technique : écran, beamer, flip chart
pupitre d'orateur avec micro *(Auditorium)*
- Accès internet *(Wi-Fi)*
- Bon pour une entrée par personne au Musée Olympique *(validité 1 an)*
- Pause-café le matin ou l'après midi
(café Nespresso, thé, jus d'orange et jus d'ananas, eaux minérales, mini-viennoiseries/cake)
- Déjeuner trois plats avec eaux minérales, café Nespresso ou thé
ou
Apéritif d'une heure ½ avec boissons à discrétion

Menu médaille d'argent

(inclus dans le forfait médaille d'argent)

Potage de saison

ou

Salade paysanne (oeuf, lardons, croûtons)

ou

Salade italienne (rucola, copeaux de parmesan, tomates séchées)

Suprême de poulet rôti au romarin

Gratin de pommes de terre et légumes de saison

ou

Risotto aux écrevisses, sauce homardine

ou

Filets d'omble braisé au vin blanc et estragon

Pommes écrasées et légumes de saison

ou

Filet de porc à la zurichoise

Roesti et légumes de saison

Délice poire caramel au beurre salé

ou

Cheese-cake aux fruits de la Passion

ou

Feuillantine au chocolat

L'apéritif « Anneaux olympiques »

(inclus dans le forfait médaille d'argent)

Minimum 25 personnes / 8 pièces par personne

Durée incluse : 1h30

CHF 8.- / ½ supplémentaire

Vin blanc et vin rouge du pays sélection Musée Olympique, jus d'orange et jus d'ananas, eaux minérales, bière avec ou sans alcool

Assortiment de flûtes au beurre de la Gruyère et sélection d'olives

Les pièces froides

Finger au roastbeef et beurre moutarde

Finger au saumon fumé et crème à l'aneth

Mini club au poulet

Mini wraps au jambon de Parme ricotta et roquette

Les pièces chaudes

Tortilla aux champignons des bois

Yakitori de volaille au gingembre

Samossa aux légumes

Mini rouleau de printemps, sauce aigre-doux

Nous vous invitons à choisir un menu unique pour tous les convives et à nous faire part des éventuelles restrictions alimentaires dont vous avez connaissance.

THE OLYMPIC EXPERIENCE

Prestations facultatives, non comprises dans le forfait médaille d'argent :

- Café d'accueil : CHF 12.-
(café Nespresso, thé, jus d'orange et jus d'ananas, eaux minérales, mini-viennoiseries)
- Forfait vins durant le déjeuner : CHF 10.-
(2 dl, vin blanc ou rouge du pays sélection Musée Olympique)

Menu Londres

(supplément au forfait médaille d'argent: CHF 10.-)

Carpaccio de bœuf à l'huile vierge et copeaux de parmesan
ou
Truite fumée et lentilles vertes du Puy, espuma de raifort
ou
Salade César et lichettes de magret de canard fumé

Pavé de saumon d'Ecosse en bouillabaisse safranée
Tombée de mirepoix de légumes
ou
Teriyaki de poularde glacée
Chop suey de légumes et riz parfumé
ou
Saltimbocca de veau à la sauge
Risotto crémeux au parmesan

Feuillantine au chocolat
ou
Nougat glacé et coulis de fruits rouges
ou
Cheese-cake aux fruits de la Passion

Menu Lillehammer

(supplément au forfait médaille d'argent : CHF 25.-)

Marinade de thon rouge et légumes croquants à la coriandre
ou
Salade de crevettes sauvages à l'orientale en vinaigrette d'agrumes
ou
Roulade de jambon de Parme et fromage frais sur feuilles de roquette

Contre-filet de bœuf rôti au four, sauce pinot noir
Gratin de pommes de terre et légumes sautés
ou
Suprême de canette de Challans rôti aux épices douces, sauce bigarade
Brochette de pommes de terre au romarin
Légumes de saison
ou
Filet d'omble chevalier à l'estragon
Pommes de terre écrasées et confit de légumes

Feuillantine au chocolat
ou
Opéra
ou
Délice poire caramel

Le cocktail des Olympiens

(supplément au forfait médaille d'argent : CHF 25.-)

Fingerfood, minimum 30 personnes
21 pièces par personne
Durée incluse : 1h30
CHF 8.- / 1/2 heure supplémentaire

Vin blanc et vin rouge du pays sélection Musée Olympique, jus d'orange et jus d'ananas, eaux minérales, bière avec ou sans alcool
Assortiment de flûtes au beurre de la Gruyère et sélection d'olives

Les pièces froides

Cornetto au guacamole et coriandre
Cornetto au fromage frais aux herbes et piquillos
Mini-club sandwich au saumon fumé
Tartare de bœuf aux câpres
Mini brochette de tomates et mozzarella au basilic
Sablé au parmesan et tapenade de thon
Focaccia d'aubergine et tomate séchée

Les pièces chaudes

Yakitori de volaille
Tortilla aux champignons des bois
Mini ramequins (2 pièces)
Crevettes en croustillant de pommes de terre
Pastilla de poulet aux amandes et raisins secs
Mini rouleau de printemps, sauce aigre-doux
Mini burger vaudois
Mini feuilletés assortis (2 pièces)

Les douceurs

Assortiment de mini douceurs (4 pièces)

Café Nespresso, thé, infusion



MÉDAILLE DE BRONZE

Séminaire en soirée (dès 18h jusqu'à 22h)

CHF 75.- par personne

Forfait valable pour un minimum de 50 personnes

De 50 à 175 personnes, Auditorium*

De 175 à 300 personnes, Club Coubertin*

**technicien obligatoire en régie, facturé en sus*

Prestations comprises dans le forfait médaille de bronze :

- Verre de bienvenue (½ heure)
Vin blanc / vin rouge du pays sélection Musée Olympique, eaux minérales
ou
Café Nespresso, thé, eaux minérales, jus d'orange et jus d'ananas
- Salle de conférence climatisée et privatisée
- Eaux minérales
- Bloc-notes et stylos
- Matériel technique : écran, beamer, flip chart
pupitre d'orateur avec micro (*Auditorium*)
- Accès internet (*Wi-Fi*)
- Bon pour une entrée par personne au Musée Olympique (*validité 1 an*)
- Apéritif d'une heure, boissons à discrétion

L'apéritif « Anneaux olympiques »

(inclus dans le forfait médaille de bronze)

8 pièces par personne

Durée incluse : 1 heure

CHF 8.- / ½ supplémentaire

Vin blanc et vin rouge du pays sélection Musée Olympique,
jus d'orange et jus d'ananas, eaux minérales,
bière avec ou sans alcool
Assortiment de flûtes au beurre de la Gruyère et sélection d'olives

Les pièces froides

Finger au roastbeef et beurre moutarde
Finger au saumon fumé et crème à l'aneth
Mini club au poulet
Mini wraps au jambon de Parme ricotta et roquette

Les pièces chaudes

Tortilla aux champignons des bois
Yakitori de volaille au gingembre
Samossa aux légumes
Mini rouleau de printemps, sauce aigre-doux

Prestation facultative, non comprise dans le forfait médaille de bronze :

- Ouverture des expositions (niveaux -1, 0, +1)

Le cocktail des Vainqueurs

(supplément au forfait médaille de bronze : CHF 30.-)

Fingerfood, minimum 30 personnes
16 pièces par personne
Durée incluse : 1h30
CHF 8.- / 1/2 heure supplémentaire

Vin blanc et vin rouge du pays sélection Musée Olympique,
jus d'orange et jus d'ananas, eaux minérales,
bière avec ou sans alcool
Assortiment de flûtes au beurre de la Gruyère
et sélection d'olives

Les pièces froides

Finger au roastbeef et beurre moutarde
Finger au saumon fumé et crème à l'aneth
Mini club au poulet
Mini wraps au jambon de Parme ricotta et roquette
Sablé au parmesan et tapenade de thon

Les pièces chaudes

Queue de crevette tempura
Yakitori de volaille au gingembre
Samossa aux légumes
Mini rouleau de printemps, sauce aigre-doux
Mini feuilletés assortis (3 pièces)
Mini burger vaudois

Les douceurs

Assortiment de mini douceurs (3 pièces)

Café Nespresso, thé, infusion

Le cocktail des Olympiens

(supplément au forfait médaille de bronze : CHF 37.-)

Fingerfood, minimum 30 personnes
21 pièces par personne
Durée incluse : 1h30
CHF 8.- / 1/2 heure supplémentaire

Vin blanc et vin rouge du pays sélection Musée Olympique,
jus d'orange et jus d'ananas, eaux minérales,
bière avec ou sans alcool
Assortiment de flûtes au beurre de la Gruyères
et sélection d'olives

Les pièces froides

Cornetto au guacamole et coriandre
Cornetto au fromage frais aux herbes et piquillos
Mini-club sandwich au saumon fumé
Tartare de bœuf aux câpres
Mini brochette de tomates et mozzarella au basilic
Sablé au parmesan et tapenade de thon
Focaccia d'aubergine et tomate séchée

Les pièces chaudes

Yakitori de volaille
Tortilla aux champignons des bois
Mini ramequins (2 pièces)
Crevettes en croustillant de pommes de terre
Pastilla de poulet aux amandes et raisins secs
Mini rouleau de printemps, sauce aigre-doux
Mini burger vaudois
Mini feuilletés assortis (2 pièces)

Les douceurs

Assortiment de mini douceurs (4 pièces)

Café Nespresso, thé, infusion