



BEAU-RIVAGE HOTEL
— NEUCHÂTEL —



« Le mariage est un dîner qui commence par le dessert »

VOTRE MARIAGE AU BEAU-RIVAGE HOTEL

FORFAIT 2011

CHF 195. — par personne

(Dès 60 adultes)

- Assistance personnalisée pour l'organisation de la soirée
- Salon de 210 m² (jusqu'à 15 tables rondes de 10 personnes) avec terrasse privative
- Mise en place de la salle avec piste de danse, housses de chaise, nappage blanc et argenterie
- Verre d'accueil avec vin blanc de la région, feuilletés maison et olives (durée 60 minutes)
- Menu 4 plats composé avec notre Chef Exécutif, servi avec café et mignardises
- Pièce montée de notre Confiseur servie avec une coupe de Champagne
- 4 dl. de vin sélection Beau-Rivage et une eau minérale 75 cl. par personne
- Repas de dégustation pour deux personnes au restaurant O Terroirs
- Impression personnalisée du plan de table et des menus
- Une nuit de rêve dans une luxueuse chambre pour les Mariés avec petit déjeuner continental servi en chambre, et libre accès au B-Spa

LES OPTIONS

- Menu enfant **CHF 65. — le menu 3 plats**
- Assiette de fromages : **CHF 16. — par personne**
- Décoration florale : **Dès CHF 55. — par table**
- Baby Sitting (jusque 10 enfants) : **CHF 40. — de l'heure (salle séparée avec tv et couchage)**
- Service après minuit : **CHF 40. — par heure et par personnel de service**
- Logement des invités : **Tarifs préférentiels sur demande**



BEAU-RIVAGE HOTEL
— NEUCHÂTEL —

VOTRE MARIAGE AU BEAU-RIVAGE HOTEL

PREMIERE ENTREE

Dégustation de saumon de notre fumoir,
quelques feuilles de salade du marché,
mousse de raifort, câpres et rouelles d'oignons doux

Ballottine de lapereau fermier marbrée aux abricots secs,
chutney de fruits secs aux épices, salade de mesclun

Melon estival sélectionné par nos soins,
jambon cru du Pays

Tartare de saumon frais légèrement parfumé de poivre vert,
pousses de germes de légumes bio

Terrine des pêcheurs Royale,
sauce crémeuse à la moutarde de Meaux

Dodine de pintade truffée aux pistaches et mousse gourmande,
buisson de salade de saison

Croustade de champignons,
sauce crémeuse des gourmets,
fondue d'épinards frais

DEUXIEME ENTREE

Noix de St Jacques à la plancha,
risotto à l'italienne

Dos de filet de saumon poêlé,
jus aigre-doux à l'orange, poireaux à l'étuvé

Classique quenelle des pêcheurs,
sauce au Champagne

Potage Crécy à l'essence de gingembre

Vichyssoise aux lamelles de saumon fumé de notre fumoir

Ravioli maison au séré et épinards,
beurre noisette à la sauge

Risotto aux champignons des sous-bois



1, ESPLANADE DU MONT-BLANC
T: +41 (0)32 723 15 15
E: info@beau-rivage-hotel.ch

2001 NEUCHÂTEL/SWITZERLAND
F: +41 (0)32 723 16 16
I: www.beau-rivage-hotel.ch



Swiss Deluxe Hotels



BEAU-RIVAGE HOTEL
— NEUCHÂTEL —

VOTRE MARIAGE AU BEAU-RIVAGE HOTEL

PLAT PRINCIPAL

Suprêmes de pintade cuisinés en cocotte à l'estragon,
poêlée de gnocchi et jeunes primeurs

Filet de Bar au poêlon,
sauce vierge

Râble de lapereau fermier farci d'une mousse gourmande et champignons,
jus d'un rôti à l'essence de thym,
pomme fondante

Poitrine de canette en douce forte et son jus aux cinq épices,
navets glacés et pommes nouvelles en robe des champs
et sel de Guérande

Filet de veau poêlé au jus court
pommes grenailles au sel de Guérande,
petits farcis de légumes

Contre-filet de bœuf rôti sauce Bercy,
pomme fondante et jeunes primeurs glacés

Caille désossée truffée aux herbes tendres,
jus à saucer, carottes, pommes nouvelles
et oignons grelots au poêlon

DESSERT

Panna cotta au Grand Marnier et fruits rouges,
jus de framboises acidulé

Crème brûlée à la vanille Bourbon légèrement
caramélisée au sucre cassonade

Fondant au chocolat noir et vieux rhum brun,
crème anglaise

Mousse gourmande aux fruits rouges,
coulis d'abricots

Un classique, tarte Tatin servie tiède,
sauce caramel au calvados

Tiramisu Beau-Rivage,
sauce cappuccino



1, ESPLANADE DU MONT-BLANC
T: +41 (0)32 723 15 15
E: info@beau-rivage-hotel.ch

2001 NEUCHÂTEL/SWITZERLAND
F: +41 (0)32 723 16 16
I: www.beau-rivage-hotel.ch



Swiss Delux Hotels



CONDITIONS GENERALES :

Informations détaillées :

Nous vous prions de nous faire parvenir les informations détaillées concernant :

- le nombre de participants
- votre choix de nourriture et boissons
- la disposition dans la salle
- les horaires
- la décoration
- la technique

au minimum 14 jours avant la date de votre événement. Ces dispositions seront fixées contractuellement et pourront être modifiées uniquement sur demande.

Nombre de participants :

Le nombre de participants peut être modifié jusqu'au plus tard 48 heures avant la date de l'évènement (jours ouvrables). Si le nombre de participants décroît, le nombre annoncé servira de base pour la facturation.

Si le nombre de participants augmente, le surcoût sera facturé au client.

Prix :

Nos prix comprennent le service ainsi que la TVA (7.6%).

Nous nous réservons le droit de procéder à toute modification de prix.

Nos prestations sont applicables dans l'année en cours et peuvent être sujettes à des changements sans notification préalable.

Choix de menu :

Tous les menus peuvent être sujets à modification. Notre responsable événements et séminaires ou notre chef de cuisine se tiennent à votre disposition afin de répondre à vos questions.

Vins et droit de bouchon :

En plus de la sélection figurant dans la brochure événements et séminaires, notre carte des vins du Restaurant est à votre disposition sur demande. Il se peut que certaines références ou certains millésimes ne soient plus disponibles ou en quantité insuffisante. Si tel était le cas, nous nous ferons un plaisir de vous conseiller une référence qualité prix équivalente.

Toutes la nourriture et les boissons consommées lors des événements ayant lieu à l'hôtel doivent provenir de l'hôtel. Dans le cas exceptionnel (thèmes, spécialités nationales, raisons médicales...) où des produits devaient provenir de l'extérieur, une autorisation est à demander à l'hôtel. L'hôtel se réserve le droit de prélever un « droit de bouchon » sur les produits provenant de l'extérieur.

Lors de toute manifestation organisée au Beau Rivage Hotel comprenant des produits apportés par notre clientèle, nous nous réservons le droit de facturer :

- **CHF 40.- par bouteille 75 cl pour le vin**
- **CHF 60.- par magnum 150 cl ainsi que pour les champagnes 75 cl et les spiritueux.**
- **CHF 10.- pour tout produit alimentaire**

Pour les contenances plus grandes, le multiple est appliqué sur la base des bouteilles de 75 cl.

Fleurs et décoration :

Nos espaces de banquet sont en général non décorés. C'est avec plaisir que nous organisons des arrangements floraux pour vos événements selon vos désirs ainsi que votre budget.

Dans le cas ou vous ne souhaitez pas de décoration florale particulière, un forfait de CHF 7. — par personne est facturé d'office.

Dans ce cas là, le client n'a pas le choix de l'arrangement, les fleurs lui étant imposées.





BEAU-RIVAGE HOTEL

— NEUCHÂTEL —

Utilisation des salles :

Nous attirons votre attention sur le fait que nos capacités maximales de salles mentionnées dans nos supports de vente ont été approuvées par le service du feu. Elles ne peuvent donc en aucun cas être dépassées.

L'hôtel se réserve le droit de modifier l'attribution des salons. L'hôtel s'engage alors à fournir un salon dont les spécificités ainsi que les équipements correspondent à la demande du client.

Impression des menus, noms et plans de table :

Sur demande, nous imprimons vos menus, noms et plans de table sur du papier à en-tête Beau-Rivage Hôtel pour CHF 2. — pièce. Nous vous saurions gré de nous faire parvenir votre plan de table ainsi que les noms de table préalablement classés par table.

Musique :

Nous attirons votre attention sur le fait que notre hôtel situé au centre ville et que des chambres se situent au dessus de nos salles de banquets. Cela induit le respect d'un volume sonore adéquat. Notre clientèle ainsi que le voisinage vous remercie d'avance pour votre compréhension.

Nous vous conseillons également volontiers sur un choix de musiciens reconnus par l'hôtel.

Prolongation :

La location des salles s'entend jusque minuit au plus tard.

Sur demande, nous pouvons légalement prolonger les horaires de votre événement jusqu'à 3h00 du matin.

Passé minuit, un supplément de service sera facturé ainsi :

- Réception de mariage, CHF 40. — par heure entamée et par serveur.
- Autres événements, forfait de CHF 450. — par heure entamée.

Places de parc :

Les places de parc situées devant l'hôtel sont réservées à notre clientèle résidant à l'hôtel. L'hôtel ayant un accès direct au lobby par ascenseur depuis le deuxième sous-sol du parking public « Pury », nous vous recommandons cette solution.

Nous pouvons obtenir des tickets de sortie échangeable auprès de notre réception. Un forfait unique est calculé. Pour ce faire, nous avons besoins des informations suivantes :

- Nombre approximatif de véhicules
- Heure d'entrée du 1^{er} véhicule, heure de sortie du dernier véhicule
- Ticket à sortie unique ou à sortie multiple
- Seuls les tickets utilisés seront facturés

Pour toute demande de tickets de parking, nous vous prions de faire votre demande au plus tard 2 semaines avant la manifestation.

Vestiaire :

Nous ne disposons pas de vestiaires surveillés. La direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de dommages causés à des effets laissés sans surveillance. Nous organisons volontiers un vestiaire surveillé sur demande. Cette prestation est facturée CHF 40. — par heure et par personne responsable du vestiaire.

Livraisons :

Toutes les livraisons doivent être effectuées par l'entrée annexe de l'hôtel, rue du Môle. Les horaires de livraisons sont du lundi au vendredi de 7h00 à 11h00. En dehors de ces heures, merci de prendre contact avec notre responsable événements et séminaire afin de garantir la bonne réception de votre marchandise. L'hôtel décline toute responsabilité en cas de vol ou de dommages causés à de la marchandise entreposée à l'hôtel.



Porterage :

Nous organisons pour vous la mise en place en chambre de cadeaux publicitaires, ou de tout autre objet dans le cadre d'une conférence ou d'un séminaire.

Cette prestation est facturée CHF 10. — par chambre et par passage en chambre.

Confirmation de réservation – Contrat :

Toute réservation d'une prestation relative à un événement au sein de l'hôtel fait l'objet d'une confirmation de réservation écrite de la part de l'hôtel. Ce document est à retourner signé par le client dans un délai de 14 jours après envoi. Passé ce délai, cette réservation sera annulée sans préavis de la part de l'hôtel.

Conditions d'annulation :

L'annulation doit être confirmée **par fax**.

En cas d'annulation par le client, les conditions d'annulation suivantes s'appliquent :

- **60 jours avant la manifestation 10% du chiffre d'affaire estimé**
- **30 jours avant la manifestation 20% du chiffre d'affaire estimé**
- **15 jours avant la manifestation 50% du chiffre d'affaire estimé**
- **2 jours avant la manifestation 80% du chiffre d'affaire estimé**
- **Moins de 48h avant la manifestation 100% du chiffre d'affaire estimé**

Le nombre de participants annoncé 48 heures avant la date de l'évènement (jours ouvrables) sert de base pour la facturation.

Toutes les demandes spéciales ainsi que commandes de prestations extérieures à l'hôtel (transports, nourriture spéciale, matériel technique, ...) non consommées ou non utilisées seront facturées en totalité, quelque soit la raison de l'annulation.

L'hôtel se réserve le droit de refuser ou d'annuler tout événement ne correspondant pas à l'éthique de l'hôtel ou pouvant nuire à sa réputation ainsi qu'à la sécurité de ses clients ou de son personnel.

Conditions de paiement :

Le délai de règlement de la facture est de 30 jours à partir de la date de son établissement, sans escompte. L'hôtel se réserve le droit de demander une garantie (paiement d'avance ou numéro de carte de crédit valable) avant chaque événement. 80% du montant total estimé de la facture sera demandé : 50 % à la signature du contrat, puis 30% deux semaines avant l'évènement.

Le Beau-Rivage Hôtel n'envoie pas de factures en dehors du territoire suisse. Si l'organisateur est domicilié à l'étranger, le montant total de la facture sera demandé avant la manifestation.

Dommages :

Le client est responsable des dommages causés par ses collaborateurs, invités ou participants. Cela implique qu'il devra être assuré contre tout dommage éventuel. L'hôtel se réserve le droit de demander une preuve de cette assurance au client.

Aucun affichage ne peut être mis en place sur les murs et plafonds des salons. Tout dégât occasionné aux parois sera facturé au client en fonction du coût des réparations.

Afin de prévenir tout dommage causé aux sols, murs, boiseries et au mobilier de l'hôtel, tout projet d'aménagement ou de décoration doit obtenir l'aval de l'hôtel. Dans tout les cas, l'aménagement ou la décoration des salles doit respecter les règles de protection contre l'incendie. L'hôtel se réserve le droit de demander une preuve de respect de ces normes.

Prestation de tiers :

Lorsque l'hôtel doit faire appel à des tiers pour des aménagements spéciaux (décoration, ameublement, ...) ou l'installation de matériel technique particulier (visioconférence, cabines de traduction, matériel sono, ...), la facturation de ces prestations se fera par le biais de l'hôtel et non directement auprès du client.

L'hôtel n'est pas responsable des éventuelles erreurs ou dysfonctionnements pouvant survenir lors de prestations tierces.

L'hôtel n'est pas responsable des éventuels accidents ou dommages pouvant être causés par la mauvaise utilisation des prestations tierces par le client.

Publicité hors et dans l'hôtel :

Toute publicité ou dépliant, lettre, faisant apparaître le nom ou le logo de l'hôtel doit faire l'objet d'une demande d'autorisation de la part de l'hôtel.

Les bannières, vitrines et autres publicités ayant un rapport avec l'événement du client sont autorisées dans l'hôtel à condition qu'elles ne perturbent pas la bonne marche de l'établissement, qu'elles ne cachent pas les vitrines du lobby et qu'elles fassent l'objet des autorisations nécessaires pour ce qui est de l'extérieur du bâtiment (autorisations de police, de la municipalité, du voisinage, du parking « Pury », ...)

Vente de produits :

Aucune vente de produit ou service n'est autorisée dans l'hôtel sans accord préalable, l'hôtel se réservant le droit de percevoir une commission sur le montant des ventes effectuées.

Vols :

La direction de l'établissement décline toute responsabilité en cas de vol ou de dommage causés aux effets personnels du client, au matériel d'exposition, ...

For :

En cas de litige, le for de droit est Neuchâtel. L'hôtel se réserve le droit de poursuivre son client sur son lieu de domicile.

Ces conditions générales sont régies par le droit suisse.

Si un ou plusieurs points de ces conditions générales devaient ne pas être clairs, l'hôtelier se tient à votre disposition pour tout renseignement. L'application de ces règles selon le bon sens prévaut sur l'application stricte de ces conditions générales.

En cas de non respect de ces règles, l'hôtel se réserve le droit d'annuler l'événement, les conditions d'annulations citées plus haut entrant alors en vigueur.