



BEAU-RIVAGE HOTEL
NEUCHATEL

SEMINAIRES & ENTREPRISES

Brochure 2026



RELAIS &
CHATEAUX

Sommaire

P. 2 - 3

INTRODUCTION

P. 12 - 13

PLANS

P. 4 à 6

NOS CHAMBRES

P. 13 - 14

CAPACITÉS & TARIFS

P. 7 - 8

NOS ESPACES

P. 16

MATERIELS TECHNIQUES

P. 9 à 11

NOS SALLES

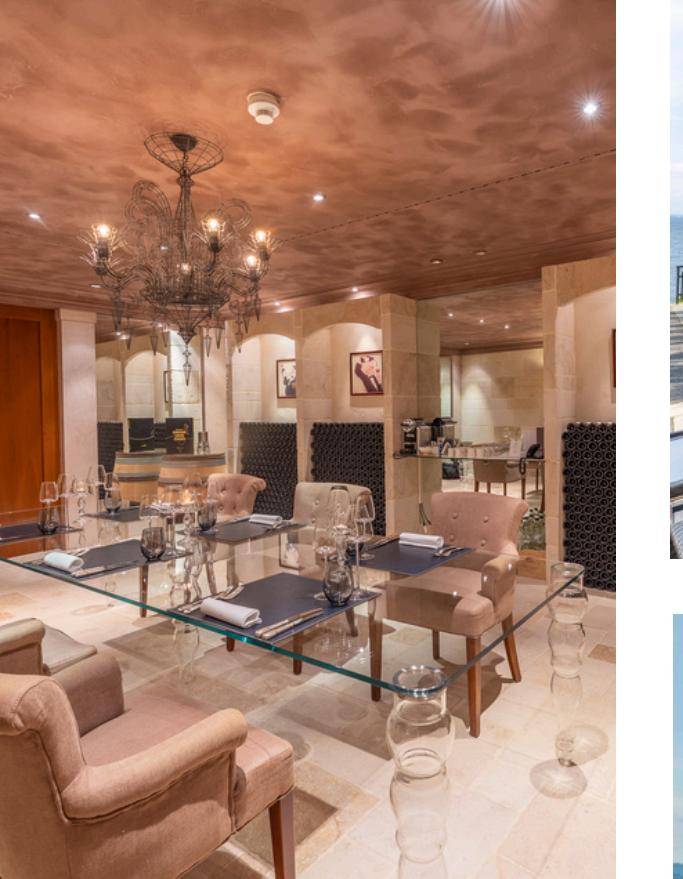
P. 17 à 25

FORMULES REPAS & FORFAITS

Vos événements, notre savoir-faire

SALLES ÉVÉNEMENTIELLES & SERVICE SUR MESURE

Réunion, séminaire, anniversaire ou célébration privée, notre hôtel met à votre disposition des espaces élégants et modulables, accompagnés d'un service événementiel dédié.



L'HOTEL

Le Beau-Rivage Hotel, 5 étoiles, situé sur les bords du lac de Neuchâtel avec vue sur les Alpes, se trouve au cœur du centre historique de la ville, à 5 minutes du port et de la gare centrale. Il propose un restaurant gastronomique O'terroirs et une brasserie Véranda-Bar, tous deux possédant une terrasse et une vue sur le lac. L'établissement offre également 66 chambres et suites, 7 salles événementielles, un B-SPA et un espace fitness pour un séjour de luxe et de détente.



RAFFINEMENT

SATISFACTION
CLIENTAMELIORATION
CONTINUE

QUALITÉ



Nos chambres

Élégance et confort

Choisissez parmi nos suites spacieuses de 107 m², nos junior suites élégantes de 70 m² ou nos 60 chambres, allant de 28 à 44 m², chacune offrant une vue différente sur le lac, le jardin ou la rue du Môle, pour répondre à toutes vos attentes.

- Services et TVA inclus
- Option petit-déjeuner
- Taxe de séjour à CHF 4.20 par adulte
- Accès wifi inclus
- Soft drinks du minibar inclus
- Accès B-SPA et salle de fitness de 6h00 à 23h00
- Massage sur demande
- Check in à partir de 15h00
- Check-out jusqu'à 12h00

1

BUFFET PETIT DEJEUNER

Notre buffet matinal vous accueille de 7h00 à 10h0. avec une sélection généreuse de mets sucrés et salés.

2

STATIONNEMENT

Accès au parking privé situé devant l'hôtel au prix de CHF 35.00 par nuit.

Parking public Pury offrant 450 places avec un accès direct par ascenseur dans notre hall.

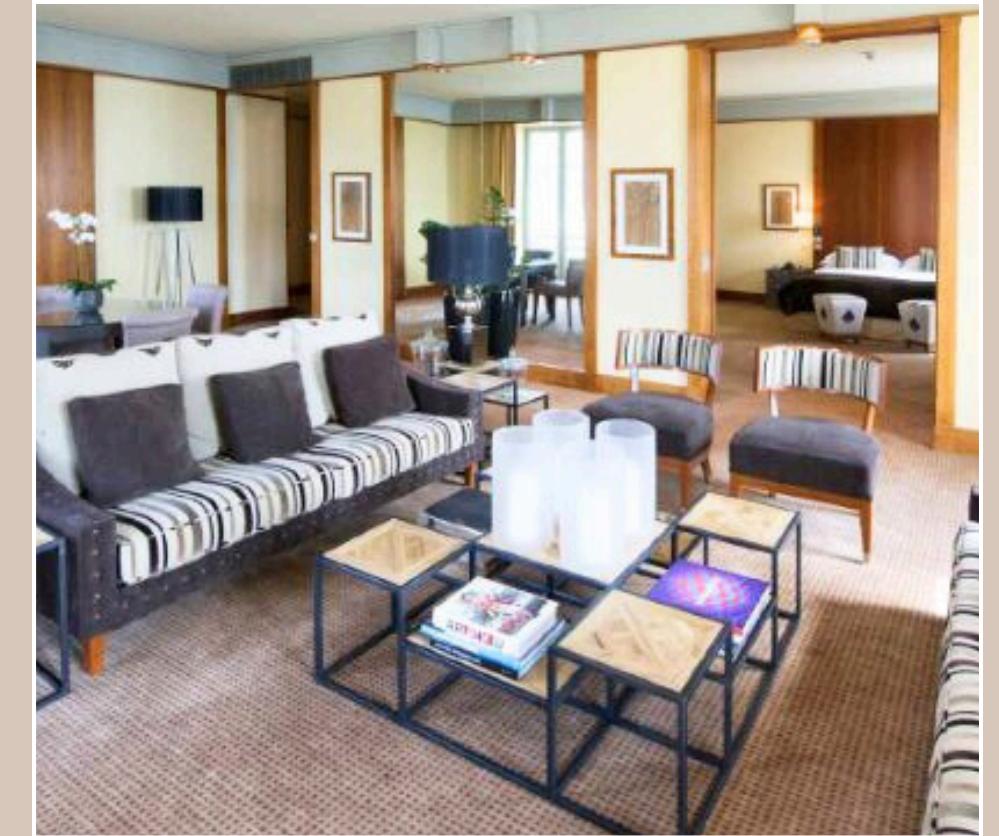


L'élégance au service de votre bien-être

Nos chambres élégantes et spacieuses offrent une atmosphère lumineuse et confortable. Un cadre luxueux pensé pour votre bien-être, où l'évasion est garantie.



SUITE ALFRED BOREL



SUITE ESPLANADE



SUITE EXECUTIVE



JUNIOR SUITE

Un luxe pensé pour l'évasion

Élégantes, lumineuses et généreusement spacieuses, elles allient confort et luxe. Laissez-vous porter par une expérience unique, synonyme d'évasion assurée.



CHAMBRE DELUXE



CHAMBRE SUPERIEUR



CHAMBRE DELUXE BALCON



CHAMBRE STANDARD

Nos espaces

Le luxe au bord du lac

Plongez dans un univers où confort, bien-être et détente se rencontrent, offrant des espaces pensés pour répondre à toutes vos envies, qu'il s'agisse de moments gourmands, de détente ou d'activités revigorantes.

- Un restaurant O'terroirs et sa terrasse
- Une brasserie Véranda-Bar et sa terrasse
- Un espace B-SPA avec coin massage et hammam
- Une salle de fitness

3

PANORAMAS D'EXCEPTION

Des espaces lumineux où chaque fenêtre s'ouvre sur des paysages à couper le souffle. Vous pourrez profiter d'une vue imprenable, alliant la beauté naturelle du cadre à la sérénité d'un environnement pensé pour votre confort et votre bien-être.

2

SERVICE HAUTE GAMME

Profitez d'une attention sur-mesure, avec des offres adaptées à vos besoins, qu'il s'agisse de soins spécifiques, d'un repas personnalisé ou d'une activité sur demande, pour une expérience unique et immersive.



RESTAURANT O'TERROIRS



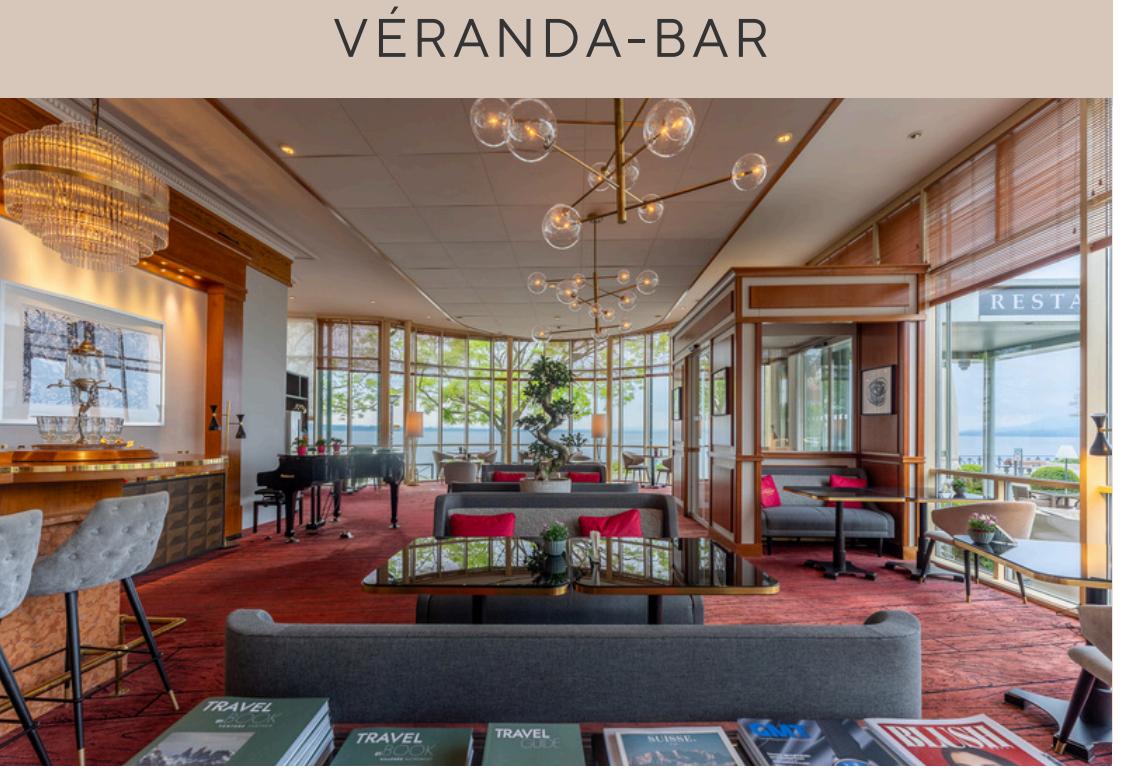
SALON O'TERROIRS



TERRASSE O'TERROIRS



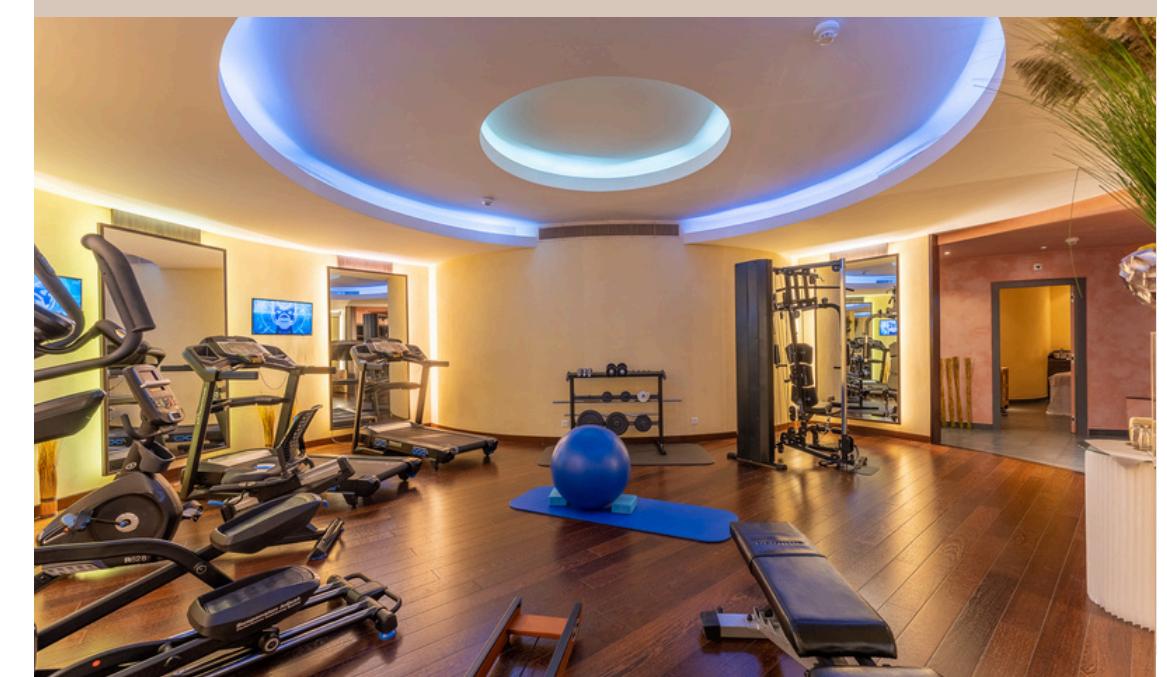
VÉRANDA-BAR



TERRASSE VÉRANDA-BAR



UN ESPACE B-SPA



Nos salles

Nos lieux d'exceptions

Nos espaces sont spécialement conçus pour accueillir vos événements professionnels et privés. Que ce soit pour un séminaire, une réunion de travail, un mariage ou toute autre occasion spéciale, nous offrons un cadre élégant et flexible, où chaque détail est pensé pour garantir la réussite de votre événement.

1

DES AMBIANCES VARIÉES

Chaque espace est conçu pour offrir une expérience unique, alliant raffinement et convivialité, selon vos besoins et préférences

2

UNE EXPERIENCE SUR-MESURE

Des espaces conçus pour s'adapter à toutes vos envies, du calme à la convivialité, pour un moment personnalisé.



L'élégance au service de votre bien-être

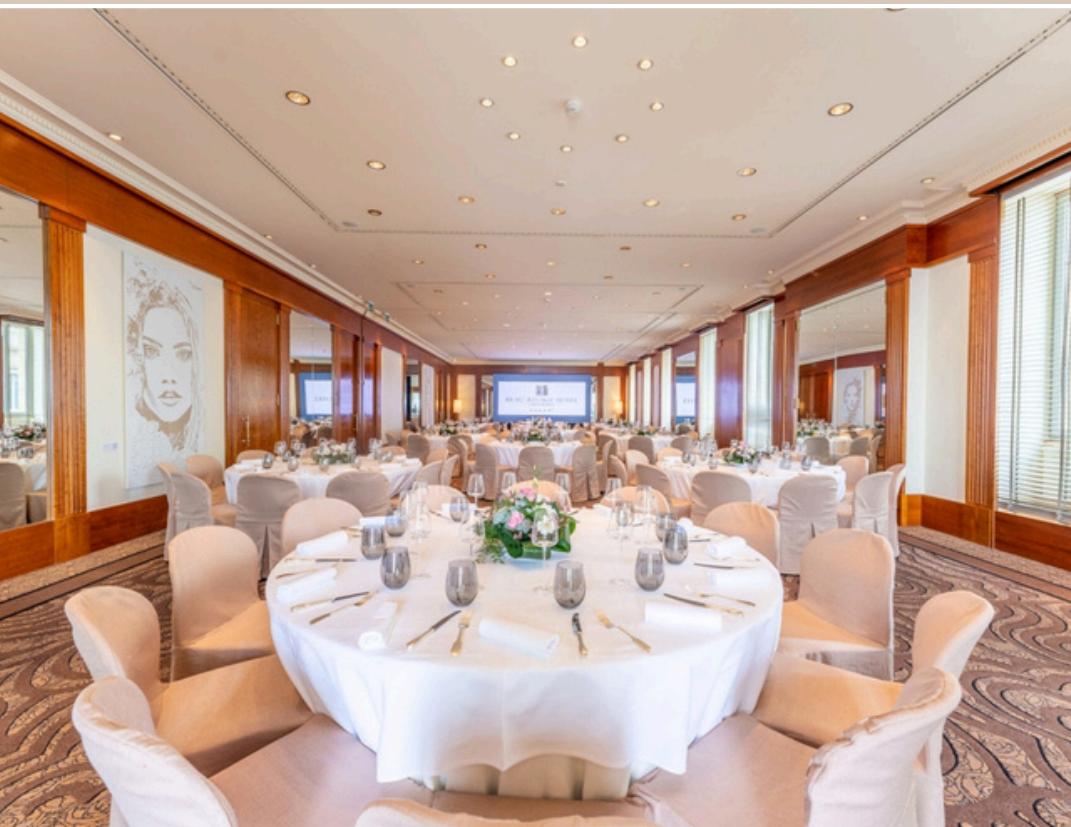
Nos salles dédiées aux événements offrent une insonorisation optimale et un contrôle précis de l'éclairage. Des espaces modulables, au mobilier confortable, pensés pour des événements exclusifs et une mobilité facilitée.



CELLIER



SALLE DE RÉUNION



GRANDE SALLE



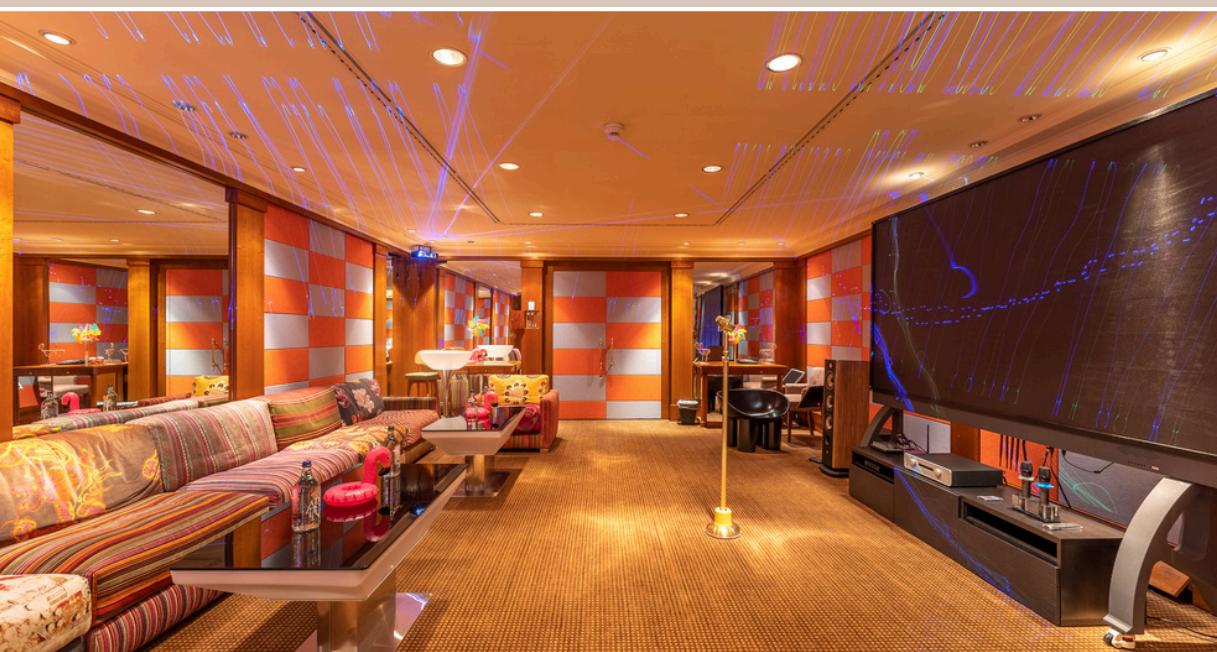
1/2 GRANDE SALLE 2

Chaque détail pensé pour sublimer vos événements

Différentes atmosphères, une acoustique maîtrisée et un éclairage adaptable pour sublimer chaque événement. Le confort du mobilier et la fluidité des déplacements garantissent une expérience unique et haut de gamme.



1/2 GRANDE SALLE 1



SALLE DE KARAOKE



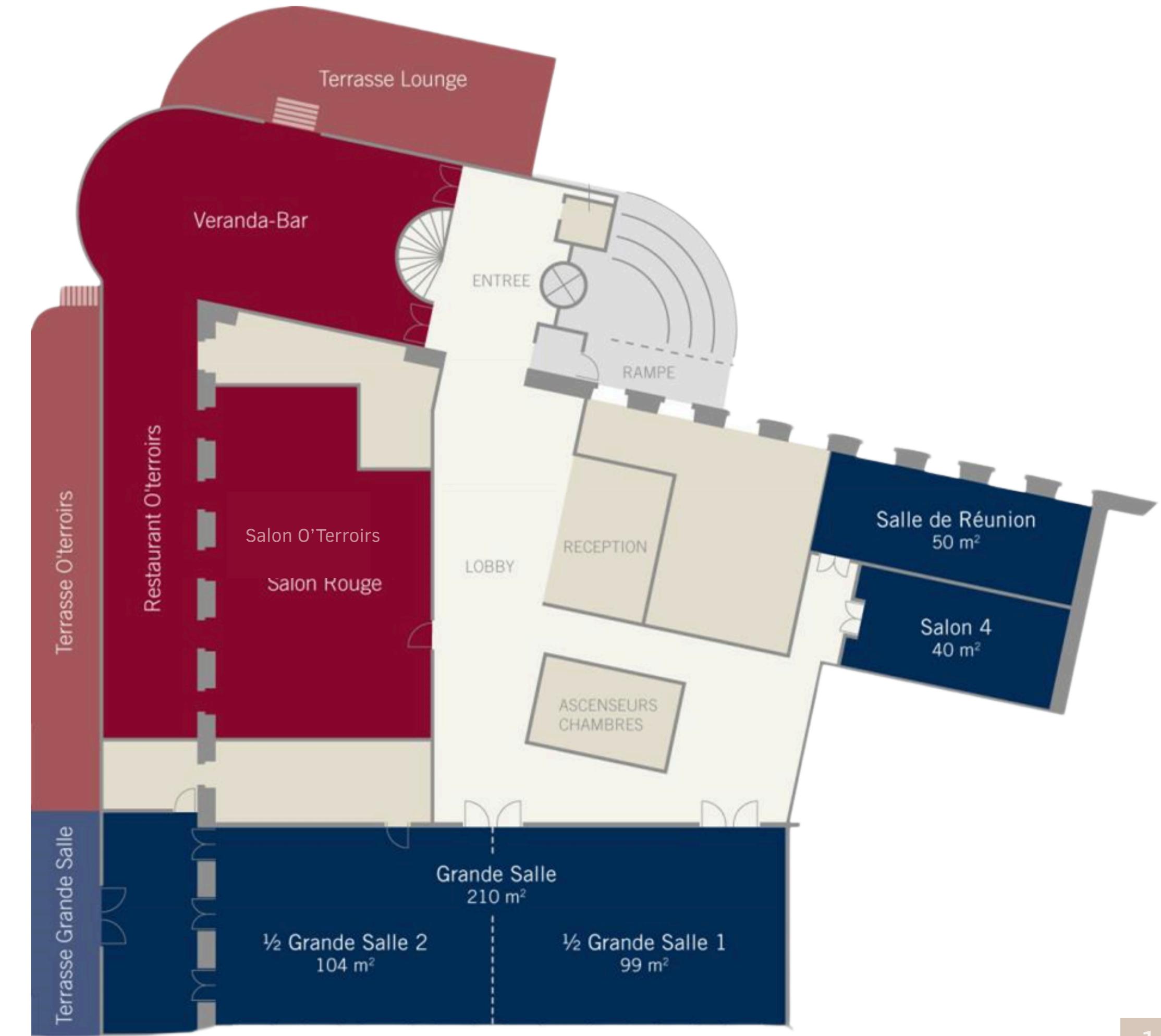
SALON 4



SALON 1

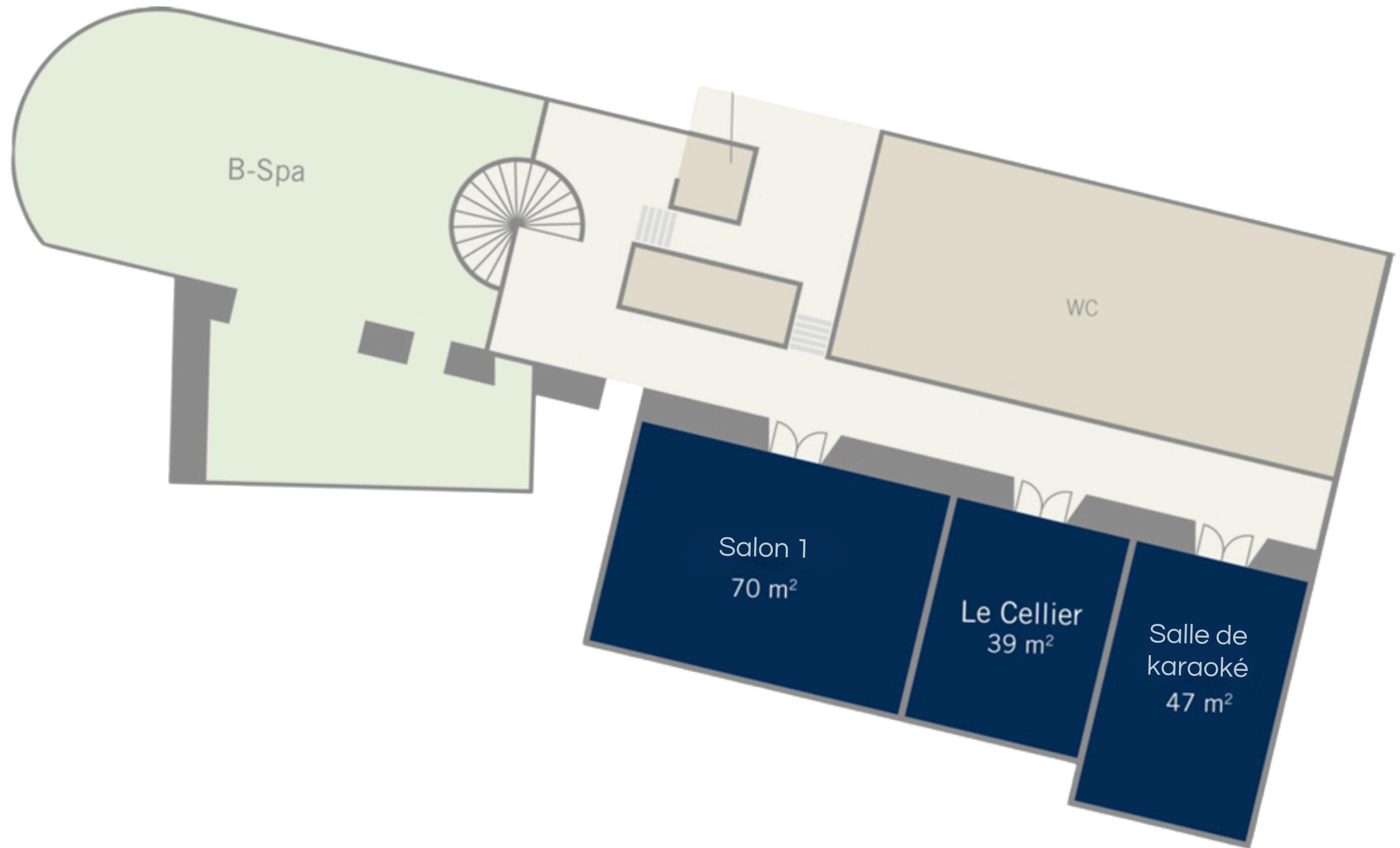
PLANS

Rez de chaussée



PLANS

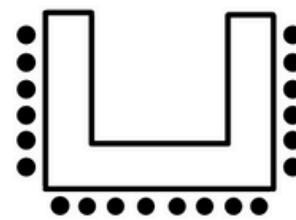
Sous-sol



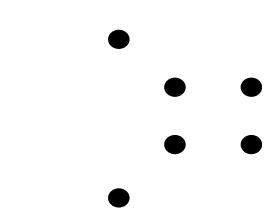
CAPACITÉS

	Grande Salle	1/2 Grande Salle 1 ou 2	Salle de Réunion	Salon 4	Salon 1	Salle de Karaoké	Cellier	Restaurant O'terroirs	Salon O'terroirs	Terrasse O'terroirs	Véranda-Bar	Terasse Véranda-Bar
Banquet	120	45	-	16	40	-	-	44	40	-	60	80
Banquet avec scène	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Conférence	70	25	22	18	30	-	10	-	20	15	-	-
Cocktail	300	150	-	30	60	15	15	50	70	40	120	150
Théâtre	200	100	-	25	55	-	-	-	-	-	-	-
Ecole / Amphithéâtre	100	50	-	18	30	-	-	-	-	-	-	-
U-Shape	45	24	-	15	27	-	-	-	-	-	-	-
Cabaret	65	25	-	8	25	-	-	-	-	-	-	-

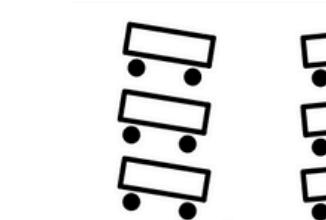
Nombre de personne en salle.



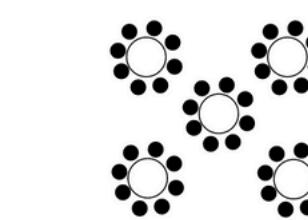
U-Shape



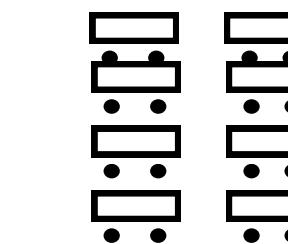
Cocktail



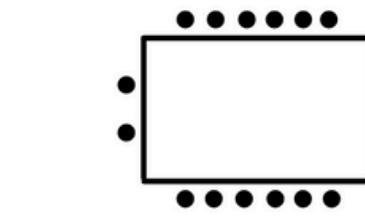
Amphithéâtre



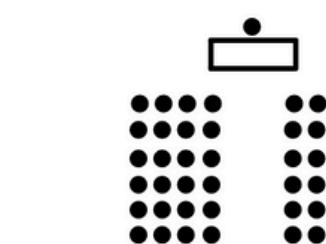
Banquet



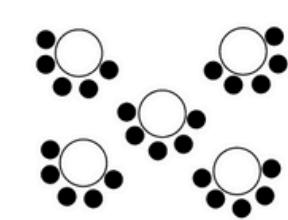
Ecole



Conférence



Théâtre



Cabaret

TARIFS

	Journée	Demi-Journée
Grande Salle	2 200	1 100
1/2 Grande Salle 1	1 100	550
1/2 Grande Salle 2 avec terrasse	1 100	550
Salle de Réunion	850	425
Salon 4	450	225
Salon 1	350	175
Salle de karaoké	400	200
Cellier	500	250
Restaurant O'terroirs	Selon demande	Selon demande
Salon O'terroirs	Selon demande	Selon demande
Terrasse O'terroirs	Selon demande	Selon demande
Véranda-Bar	Selon demande	Selon demande
Terrasse Véranda Bar	Selon demande	Selon demande

Prix en CHF.-



Matériels techniques

Inclus	En supplément	Tarifs
Un écran Full HD + connexion HDMI Vestiaire Un flipchart ou whiteboard Sous-mains, bloc-notes & stylos Eaux minérales, cafés & thés Wifi	Pupitre avec microphone intégré Microphones Enceinte Projecteurs & écrans de projection Ecrans supplémentaire Webcam Téléphone de conférence Ordinateur portable Scène et podium Vestiaires numéroté avec hôtesse	80 CHF 25 CHF / pièce 50 CHF 60 CHF / pièce Tarif selon taille sélectionnée 25 CHF 80 CHF 80 CHF 200 CHF 45 CHF / heure / hôtesse

Nos écrans : 200 pouces, 114 pouces, 84 pouces, 80 pouces, 54 pouces.





Nos formules repas & forfaits

CHEF MICKAEL LAVOISIER

Gault&Millau  15



Buffet

BUFFET FROID

- Légumes marinés
- Tartare de bœuf à l'italienne
- Tartare de saumon suisse
- Planchette de charcuterie et fromage
- Fine tranche de saumon fumé
- Diverses salades de saison

BUFFET CHAUD

- Viande du moment et son jus
- Poisson du moment, beurre blanc citronné
- Légumes farcis
- Gratin dauphinois ou pommes de terre grenaille
- Risotto du moment
- Soupe de saison

BUFFET DE DESSERTS DE NOTRE CHEF PATISSIER

- Panière de fruits
- Sélection de tartelettes et pâtisseries

SÉLECTION DE FROMAGES



CHF 85.00 par personne

Le service buffet est accessible dès 10 participants.

Délices à emporter

SANDWICHS

- Jambon : Sandwich jambon, salade, tomate et moutarde à l'ancienne
- Saumon : Sandwich saumon fumé, cream cheese, avocat, salade, tomate
- Végétarien : Sandwich aux concombres, cream cheese, tomate, avocat, salade

CHF 10.00 par personne

FORMULE A EMPORTER

- Un sandwich
- Une eau minérale 50 cl
- Un fruit
- Un yaourt à boire

CHF 17.00 par personne

FEUILLETÉS

- Sélection de feuilletés et olives marinées

CHF 9.00 par personne



Cocktail

PIECES FROIDES

- Canapés foie gras
- Canapés jambon & moutarde à l'ancienne
- Canapés saumon fumé
- Canapés Philadelphia, tomate confite
- Canapés concombre, menthe
- Tartares de bœuf à l'italienne
- Tartares de saumon

DOUCEURS

- Pâtisseries du Chef au choix
- Tartelettes aux fruits de saison

PIECES CHAUDES

- Saint-Jacques snackées & bisque
- Brochettes de gambas
- Mini-burgers de bœuf & leur sauce BBQ
- Risottos aux légumes du marché
- Foies gras poêlés & leurs pommes au Calvados
- Mini-burgers de filets de perche & leur sauce curry
- Veloutés du moment
- Arancinis au chorizo



5 pièces/pers. CHF 25.00

7 pièces/pers. CHF 37.00

9 pièces/pers. CHF 49.00

12 pièces/pers CHF 62.00

14 pièces/pers. CHF 79.00

Dessert

GATEAU :

Vous fêtez une occasion spéciale ? Nous nous ferons un plaisir de confectionner le gâteau que vous souhaitez. Dans ce cas, vous pouvez nous faire part de vos préférences en terme de goût et de décoration. Notre Chef pâtissier, peut également vous conseiller quelques idées pour vous aider et confirmer la faisabilité du gâteau.

Nos tarifs pour les gâteaux peuvent varier en fonction de la technicité et des décorations demandées.



Prix à partir de CHF 10.00 / pers

Un seul plat ainsi qu'un seul dessert pourront être sélectionnés lors de votre composition.

Nos Menus Séminaire

ACCORDS PARFAITS

3 PLATS : 68 CHF.-

ENTREES

Ceviche de daurade
ou
Feuilleté de champignons

PLATS

Filet de saumon, écrasé de pommes de terre à l'estragon, beurre blanc citronné
ou
Magret de canard, polenta crémeuse, jus corsé

DESSERTS

Entremet vanille de Madagascar et noix
ou
Pavlova aux fruits de saison

ÉVEIL DES SAVEURS

3 PLATS : 78 CHF.-

ENTREES

Carpaccio de bœuf, ricotta à la truffe
ou
Ceviche de daurade

PLATS

Filet de rouget à la provençale
ou
Magret de canard, polenta crémeuse, jus corsé

DESSERTS

Entremet vanille de Madagascar et noix
ou
Pavlova aux fruits de saison
ou
Pâte à choux, déclinaison autour du chocolat et de la noisette

INSTANTS GOURMANDS

3 PLATS : 88 CHF.-

ENTREES

Tataki de thon à l'asiatique
ou
Carpaccio de bœuf ricotta à la truffe

PLATS

Filet de bœuf suisse
ou
Filet de rouget à la provençale

DESSERTS

Entremet vanille de Madagascar et poire
ou
Tartelette aux fruits de saison
ou
Pâte à choux, déclinaison autour du chocolat et de la noisette

HARMONIE CULINAIRES

4 PLATS : 98 CHF.-

ENTREES

Œuf parfait de saison
Saumon Gravlax, ricotta à l'aneth

PLATS

Ballotine de volaille aux champignons
ou
Filet de truite à la neuchâteloise

DESSERTS

Entremet vanille de Madagascar et poire
ou
Tartelettes aux fruits de saison
ou
Pâte à choux, déclinaison autour du chocolat et de la noisette



Les menus indiqués s'appliquent à la période allant d'avril à septembre.

Un seul dessert pourra être sélectionné lors de votre composition.

Nos Menus d'exceptions

SYMPHONIE DU CHEF

5 PLATS : 115 CHF.-

ENTREES

Foie gras, chutney de saison

Noix de Saint-Jacques snackées, bisque de homard

PLATS

Filet de boeuf suisse

FROMAGE

Sélection de fromages signée Maison Sterchi

DESSERTS

Entremet à la vanille de Tahiti et aux fruits de saison

ou

Assortiment de pièces sucrées raffinées (+5CHF)



APOGÉE GASTRONOMIQUE

6 PLATS : 130 CHF.-

ENTREES

Œuf parfait, lentilles beluga cresson, caviar Petrossian

Raviole de homard

PLATS

Risotto au safran, filet d'aiglefin

Filet de boeuf suisse

FROMAGE

Sélection de fromages signée Maison Sterchi

DESSERTS

Création autour du chocolat et du rhum ambré

ou

Assortiment de pièces sucrées raffinées (+5CHF)

Nos forfaits Séminaires

FORFAIT DEMI-JOURNÉE

**NESPRESSO.**

- Location de salle à la journée comprenant mise à disposition du matériel technique, mise en place, nettoyage
- Eaux minérales et machine à café en libre-service
- Pause café matinale comportant viennoiseries, cakes, panière de fruits, jus, cafés, thés
ou
- Pause café l'après-midi comportant compote ou salade de fruit, cake, panière de fruits, jus, café, thé
- Déjeuner ou diner - Menu Saveur ou Buffet -

CHF 145.00 par personne

24

FORFAIT JOURNÉE

**NESPRESSO.**

- Location de salle à la journée comprenant mise à disposition du matériel technique, mise en place, nettoyage
- Eaux minérales et machine à café en libre-service
- Pause café matinale comprenant des viennoiseries, cake, panière de fruits, jus, cafés, thés
- Pause café l'après midi comprenant des compotes ou salades de fruits, cake, panière de fruits, jus, café, thé
- Déjeuner ou diner - Menu Saveur ou Buffet -

CHF 165.00 par personne

Nos Forfaits Boissons

FORFAIT L'ACCORD PARFAIT

2 verres de vins de Neuchâtel, une demi eau minérale, un café ou thé par personne

CHF 32.00 par personne

FORFAIT LA SYMPHONIE DES ARÔMES

3 verres de vins de Neuchâtel, une demi eau minérale, un café ou thé par personne

CHF 43.00 par personne

FORFAIT L'ESSENCE DU TERROIR

4 verres de vins de Neuchâtel, une demi eau minérale, un café ou thé par personne

CHF 54.00 par personne

FORFAIT L'ÉLÉGANCE SUPRÊME

1 coupe de Champagne Vranken Brut, 3 verres de vins de Neuchâtel, une demi eau minérale, un café ou thé par personne

CHF 60.00 par personne



ACTIVITÉS ENTREPRISE

Nous mettons à votre disposition notre expertise pour organiser vos activités, en vous garantissant une expérience unique et personnalisée.

Voici quelques suggestions d'activités que nous proposons :

- Création de votre montre : Plongez dans l'univers de l'horlogerie et concevez votre propre montre.
- Visite de l'horlogerie Zenith à Neuchâtel : Découvrez le savoir-faire horloger suisse à travers une visite exclusive.
- Golf à Neuchâtel : Profitez d'un parcours de golf en pleine nature pour un moment de détente et de convivialité.
- Golf indoor à Neuchâtel : Perfectionnez votre swing en intérieur, quelles que soient les conditions météorologiques.

Contactez-nous pour en savoir plus et personnaliser votre expérience !



Organisation d'activités sur mesure - Devis sur demande

CANAUX DE DIFFUSION



SITE
INTERNET



INSTAGRAM



INSCRIPTION
NEWSLETTER



LINKEDIN



FACEBOOK

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



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