



Hôtel-Restaurant

Suggestions pour  
**COCKTAILS – APERITIFS - RECEPTION**

Grande salle

Valable dès 10 personnes

(Ces cocktails peuvent également être servis dans le jardin,  
sur la terrasse ou sur la terrasse du salon rouge)

- Charmantes chambres tout confort  
Petits déjeuners sur réservation 7/7
- Salles pour mariages, banquets, conférences,  
séminaires et réceptions
- Repas de 10 à 120 personnes
- Soirées musicales au printemps/été
- Dimanche ouvert sur réservation dès 50 personnes.  
Lundi ouvert dès 15h00.

Hôtel et Restaurant Le Chalet

Chanélaz 15

2016 Cortaillod

Tél 032/843 42 42

Fax 032/843 42 43

[www.lechalet.ch](http://www.lechalet.ch)

[info@lechalet.ch](mailto:info@lechalet.ch)

Hôtel-Restaurant

Hôtel-Restaurant

**PETITS ACCOMPAGNEMENT A L'APERITIF**

-feuilletés salés

-chips, olives et cacahuètes salées

Frs 5.00 par personne

**ACCOMPAGNEMENT « PLUS » POUR UN APERITIF COURT**

-feuilletés salés

-chips, olives et cacahuètes salées

-canapé au saumon

-brochette de tomates cerise et mozzarella

Frs 13.00 par personne

**COCKTAIL « LEGER »**

-flûtes au jambon cru

-brochette de tomates cerise et mozzarella

-fromage frais aux herbes sur baguette de pain

-mini verrine

-mini quiche

Frs 20.00 par personne

**COCKTAIL « RUSTIQUE »**

-sèche au lard

-saucisse de bœuf sur planchette, cornichons, oignons

-1 miche

-plat Chalet (jambon, salami, charcuterie, lard, gruyère)

-Samosa aux légumes et sa sauce aigre-douce

-mini croissant au jambon

-mini pizzette

-mini quiche

Frs 29.00 par personne

**LES DOUCEURS**

- mini éclair
- mini mille feuilles
- mini crème brûlée
- mini mousse au chocolat
- mini cake

Frs 4.00 la pièce

**CRUDITES**

Plateau de crudités pour 10 personnes  
Servi avec diverses sauces dips

Frs 33.00 le plateau

**PLATEAU DE FROMAGE**

1 miche

Frs 9.50 par personne

**Ces cocktails peuvent être modifiés ou complétés, selon vos goûts ou selon la longueur de l'apéritif.**

**QUELLE QUANTITE ?**

Apéritif avant repas	> debout	>3 pièces par personne
Cocktail modeste	> buffet debout env. 1h	>6 à 8 pièces par personne
Cocktail dînatoire (petite faim)	> buffet debout env. 2h ou plus	>12 à 15 pièces par personne
Cocktail dînatoire (riche)	> buffet debout, 2h ou plus	>plus de 15 pièces p. personne

## **Informations & Conditions générales 2013**

(annulent et remplacent toutes les conditions générales précédentes)

### **Menu**

Nous vous demandons de ne choisir **qu'un menu pour tous les convives** (sauf végétariens) et de nous confirmer votre choix 10 jours avant la manifestation. **Si vous optez pour deux menus, nous vous prions de bien vouloir prendre en considération qu'il faut un minimum de 10 personnes par menu. Pour le bon déroulement du repas, merci de bien vouloir transmettre à la personne responsable du service le plan de table (menus).**

Prudence : les grosses pièces de viande ne peuvent être proposées que pour un minimum de 10 personnes.

### **Anniversaire, tourte, pièce montée**

Nous nous ferons un plaisir de commander votre tourte d'anniversaire, votre pièce montée de mariage. Il pourra être intégré au menu ou remplacer le dessert du menu choisi. Le supplément est de Frs 7.50 à Frs 13.00.

### **Buffet de desserts/fromages**

Vous pouvez remplacer le dessert compris dans un menu par un buffet de desserts à partir de 30 personnes, en comptant un supplément de Frs 8.-- par personne.

Dès 20 personnes, les fromages (5 sortes) sont servis sous forme de buffet. Frs 9.50 par personne

### **Dimanche**

Les dimanches et jours fériés, le restaurant est ouvert à midi pour les réservations au-delà de 50 personnes.

### **Fêtes de famille-Banquets**

Lorsqu'un repas-banquet est organisé dans notre Etablissement, nos salles sont gratuites.

**Pour le repas de midi, la salle est à disposition jusqu'à 16 heures.**

### **Grande salle**

La grande salle est gratuite au-delà d'un repas de 40 personnes.

### **Prolongation de soirée**

L'heure officielle de fermeture de l'Etablissement est 23h00 du lundi au jeudi. Vendredi et samedi 24h00.

Les prolongations de soirée peuvent être obtenues jusqu'à 2h00 du matin au plus tard. Arrêt de la musique à 1h30 du matin. Les frais sont à la charge des sociétés ou de l'organisateur.

Pour les mariages, la prolongation est offerte.

Pour des questions d'organisation, **un forfait de Frs 130.-- par heure est demandé dès 1h00 du matin** pour tout genre de manifestation.

### **Autocaristes uniquement**

Une gratuité pour un groupe de 30 personnes au minimum (repas du groupe et boissons sans alcool).

### **Eau minérale/Carafe d'eau**

Seules les eaux minérales en bouteille (légère ou naturelle) sont servies dans nos restaurants. Nous ne servons pas de carafes d'eau lors de manifestations.

## Responsabilités

La direction de l'Hôtel-Restaurant Le Chalet décline toute responsabilité pour tout dommage causé au matériel apporté par le client ou par les musiciens, en cas de vols dans un des restaurants ou dans les garde-robes, vestiaires.

## Garantie de réservation & Arrhes

Dès la réservation effectuée, le client s'engage à nous confier ses coordonnées ou celles de sa société, avec l'adresse exacte, le lieu, les numéros de téléphones, fax ou e-mail et toutes les références nécessaires.

Pour toute réservation au-delà de 40 personnes, des arrhes sont perçues à raison de la moitié des repas prévus et ce jusqu'à trois semaines avant la manifestation. Les arrhes seront déduites de la facture finale. En cas d'annulation deux semaines avant la manifestation, les arrhes ne seront pas remboursées.

## Nombre de convives

Nous demandons le nombre de convives 8 jours auparavant et un nombre définitif 5 jours avant le repas. Le nombre confirmé de convives sera le nombre facturé !

## Plan de table et arrangement floraux

Le plan de table ainsi que les décorations doivent nous parvenir 1 jour avant la manifestation. Les arrangements floraux peuvent nous être commandés. Ils vous seront facturés en fonction du coût et des fleurs utilisées.

## Facturation/paiement

### **Pour toute réservation au-delà de 20 personnes, nous n'assurons pas l'encaissement individuel.**

Nous conseillons une facturation globale pouvant être réglée au comptant ou par carte de crédit. Sur demande, nous envoyons la facture globale par courrier, accompagnée d'un bulletin de versement payable net à 15 jours au plus tard. Pour cela, toutes les garanties susmentionnées doivent être respectées.

L'organisateur de la manifestation ou du banquet reste responsable du paiement de toutes les consommations et repas jusqu'au paiement complet de ces derniers.

## Relation bancaire

Banque Cantonale Neuchâteloise, Place Pury 4, 2001 Neuchâtel, Swift BCNNCH22, clearing 766, IBAN CH93 0076 6000 Z352 4841 7, en faveur de Hôtel-Restaurant Le Chalet SA, Chanélaz 15, 2016 Cortailod.

## Cartes de crédit

Les cartes suivantes sont acceptées : Mastercard, Visa American Express, Postcard et Maestro.

## Droit de bouchon (le vin est à apporter plusieurs jours à l'avance)

Nous acceptons ce système qu'à **titre exceptionnel pour les vigneron/encaveurs** et uniquement sur demande préalable. Les prix pratiqués sont les suivants :

- vins	70/75cl	Frs 23.-- la bouteille entamée
- champagnes/mousseux	70/75cl	Frs 30.-- la bouteille entamée
- digestifs	70/75cl	Frs 45.-- la bouteille entamée
- digestifs	100cl	Frs 50.-- la bouteille entamée.