



# LE SAINT GEORGES - Gruyères

**Hôtel - Séminaires- Banquets- Mariages**



---

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

# FORFAITS SÉMINAIRE

---

## Forfait séminaire ½ journée 85.-CHF/p.- et par jour

- Location de la salle et terrasse privative incluse dès 10 personnes
- Journée d'étude, tableau Flip chart mise à disposition
- Café d'accueil
- Pause du matin (viennoiserie, fruit)  
ou pause l'après-midi (pâtisserie, brochette de fruits et fruit)
- Menu midi, minérales, café et thé

## Forfait séminaire journée 105.-CHF/p.- et par jour

- Location de la salle et terrasse privative incluse dès 10 personnes
- Journée d'étude, tableau Flip chart mise à disposition
- Café d'accueil
- Pause du matin (viennoiserie, fruit)
- Pause l'après-midi (pâtisserie, brochette de fruits et fruit)
- Menu midi, minérales, café et thé

## Forfait séminaire 200.-CHF/p.- et par jour

- Location de la salle et terrasse privative incluse dès 10 personnes
- Nuit
- Petit déjeuner
- Journée d'étude, tableau Flip chart mise à disposition
- Café d'accueil
- Pause du matin (viennoiserie, fruit)
- Pause l'après-midi (pâtisserie, brochette de fruits et fruit)
- Menu midi, minérales, café et thé

## NON INCLUS DANS LES FORFAITS

- Vidéo projecteur 130.- CHF
- Écran 110.- CHF
- Micro sans fil 11.- CHF
- Taxes de séjour 2.75.- CHF par personne et par nuit
- Les boissons alcoolisées



# MENUS FORFAIT SEMINAIRE

---

## POUR LE DEJEUNER

### Menu 1

Salade Mêlée

\*\*\*\*\*

Rösti - Gruyères

\*\*\*\*\*

Meringue, crème double de  
la Gruyère

### Menu 2

Salade Mêlée

\*\*\*\*\*

Croûte au fromage

\*\*\*\*\*

Meringue, crème double de  
la Gruyère

### Menu 3

Salade verte

\*\*\*\*\*

Émincés de porc aux  
herbes

\*\*\*\*\*

Tarte citron

### Menu 4

Salade verte

\*\*\*\*\*

Émincés de volaille  
Riz, carottes glacées

\*\*\*\*\*

Tarte citron

### Végétarien

Salade Mêlée

\*\*\*\*\*

Penne Napolitaine

\*\*\*\*\*

Tarte citron



INCLUS DANS LE FORFAIT SEMINAIRE

## POUR LE DÎNER

### Menu 1 - 35 CHF/p.-

Salade mêlée

\*\*\*\*

Fondue Moitié-Moitié

\*\*\*\*

Meringue crème double  
de la Gruyère

### Menu 2 - 45 CHF/p.-

Consommé aux petits  
légumes

\*\*\*\*

Suprême de Poulet  
au citron vert,  
Jardinière de légumes

\*\*\*\*

Tarte au citron

### Menu 3 - 45 CHF/p.-

Salade verte

\*\*\*\*

Rôti de Porc aux romarin  
Pomme mousseline,  
Jardinière de  
légumes

\*\*\*\*

Meringue double crème  
framboise

### Menu 4 - 45 CHF/p.-

Salade verte

\*\*\*\*

Magret de Canard au vin cuit et  
à l'orange  
Pomme mousseline,  
Jardinière de légumes

\*\*\*\*

Tarte vin cuite

### Menu 5 - 55 CHF/p.-

Feuilleté de Champignons

\*\*\*\*

Boeuf braisé à l'ancienne  
Gratin dauphinois,  
Jardinière de légumes

\*\*\*\*

Meringue crème double  
de la Gruyère

### Menu 6 - 55 CHF/p.-

Salade verte

\*\*\*\*

Roastbeef chaud  
Pomme mousseline,  
Jardinière de légumes

\*\*\*\*

Tarte au citron

NON INCLUS DANS LE FORFAIT SEMINAIRE

### VINS EN POT 5 DL :

- Pinot noir Benjamine 20.-CHF
- Chasselas Cheyex 20.-CHF

### VINS EN BOUTEILLE 75 CL :

- Trois Génération d'éleveur (Heida, Petit Arvine) 30.-CHF
- Graine de Champion (Petit Arvine) 30.-CHF
- Fendant de St- Léonard Grand Cru 31.-CHF
- Promesse St-Léonard (Pinot noir) 37.-CHF
- Belle vie (Gamay) 29.-CHF
- Nuit St-Léonard (Cornalin, Humagne, Syrah) 55.-CHF
- Conquête (Fumin). 60.-CH





Le Saint-Georges est un établissement mythique du village de Gruyères qui a rouvert ses portes depuis Avril dernier. Ce joyau d'architecture a la capacité de proposer une offre adaptée à chaque type de groupe et dans différentes ambiances :

**La terrasse** gorgée de charme donnant sur la rue principale du village. Lieu incontournable et plébiscité des touristes pour les photos souvenirs.

**Notre véranda** offrant une vue panoramique sur les montagnes. Lieu idéal en cas de fortes chaleurs car vous êtes à l'abri du soleil tout en profitant d'une vue imprenable. Il pleut !! C'est l'endroit pour les groupes, malgré le mauvais temps vous ne loupez rien des magnifiques paysages

**La salle Saint-Georges** si vous désirez un lieu privatisé. Lieu à l'écart offrant une grande superficie avec un accès à une terrasse privatisée.

**Notre pizzeria** pour une envie de cocooning, offre une atmosphère chaleureuse autour du four à bois. Nous proposons une cuisine traditionnelle fondues, raclettes, croutes, röstis, mais pas que ... notre chef a créé un large choix de pizzas cuites au feu de bois, des plats inspirés de la cuisine thaïlandaise, mais aussi une gamme de plats végétariens.

Cela nous permet de pouvoir vous soumettre un large choix de menus adaptés à vos attentes.

Nous souhaiterions vous inviter à venir découvrir notre établissement.

Merci de prendre contact avec nous pour organiser votre venue. L'ensemble de l'équipe reste à votre disposition pour faire de votre évènement une réussite.

Nous nous réjouissons de vous recevoir !

