



Le Saint Georges

Votre repas de groupe





Bienvenue !

Situé en plein cœur de la cité médiévale de **Gruyères**, Le Saint Georges propose à ses visiteurs des **chambres exceptionnelles** et une **cuisine traditionnelle** dans une atmosphère **typique** et **accueillante**.

Dans son ancienne bâtisse pleine de charme, Le Saint Georges accueille également vos **banquets**, **mariages**, **fêtes d'anniversaires**, ou tout simplement un **week-end** entre amis.

*L'équipe du Saint
Georges*





Le Saint Georges

La Terrasse vue Village

Gorgée de charme, elle donne sur l'incontournable place centrale de Gruyères. Lieu prisé des touristes, elle est parfaite pour immortaliser des moments de convivialité.

Capacité : 28 places assises





La Salle Saint Georges

Lumineuse et spacieuse, ouverte sur une terrasse ensoleillée et privative, la salle de gala est idéale pour l'organisation de banquets, mariages, séminaires ou toutes manifestations similaires.

Capacité : 120 places assises

- Location pour la journée : CHF 800.-
- Location pour la demi-journée : CHF 400.-
- Gratuité de la location en cas de minimum de consommations à CHF 40.- par personne à partir de 40 personnes.

Mesures de la Salle Saint Georges :

Longueur : 23 mètres
Largeur : 15 mètres
Hauteur : 4 mètres

Mesures de la Scène :

Longueur : 9 mètres
Largeur : 4 mètres
Hauteur : 3 mètres



La Véranda •

Lumineuse et spacieuse, elle offre une vue panoramique imprenable sur les montagnes du pré-Alpes. En période de forte chaleur ou de grand froid, profitez à l'abri des paysages de la région.

Capacité : 85 places assises (110 avec la Courtyard)





Hôtel



• Nos chambres :

Les tarifs sont susceptibles de varier selon la saisonnalité

Chambres Doubles, vue village – 2 personnes - 9 *chambres au total*

- CHF 140.- la nuit, la semaine & CHF 160.- les samedis

Chambre Double Deluxe, vue montagnes – 2 personnes – 1 *chambre au total*

- CHF 196.- la nuit, la semaine & CHF 216.- les samedis

Junior Suite, vue montagnes – 2 personnes (possibilité jusqu'à 3) – 2 *chambres au total*

- CHF 210.- la nuit, la semaine & CHF 240.- les samedis – *pour 2 personnes*

- CHF 250.- la nuit, la semaine & CHF 295.- les samedis – *pour 3 personnes*

Chambre Familiale, vue village – 3 personnes – 1 *chambre au total*

- CHF 182.- la nuit, la semaine & CHF 208.- les samedis

Chambre Deluxe Familiale, vue montagnes – 3 personnes – 1 *chambre au total*

- CHF 196.- la nuit, la semaine & CHF 224.- les samedis

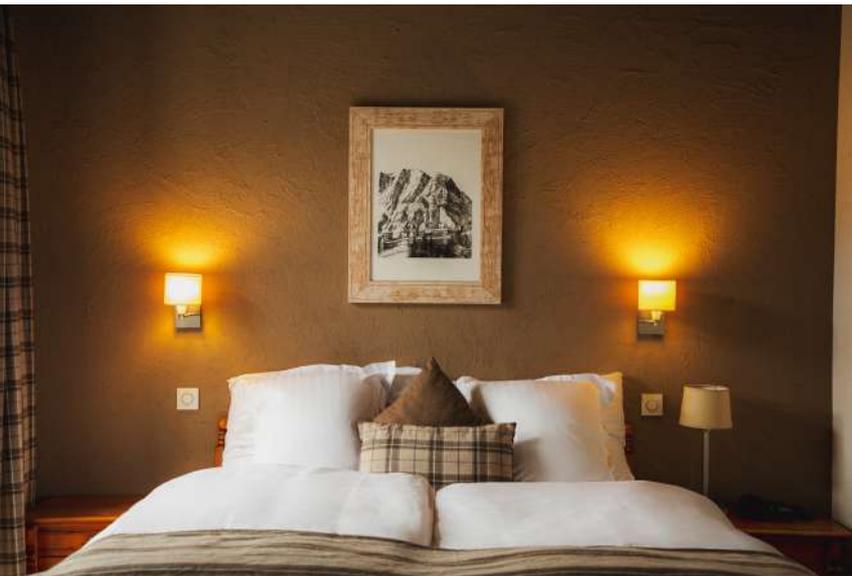
Non inclus :

- Taxe de séjour : CHF 3.- /p.p. et par nuit

- Petit déjeuner : CHF 20.- /p.p. et par jour

- Lit d'appoint : CHF 55.- par nuit

- Lit bébé : CHF 25.- par nuit





Repas de Groupe CHF 45.- p.p.

Possibilité de choisir jusqu'à 2 menus différents jusqu'à 29 personnes.
À partir de 30 personnes, un menu unique pour tout le monde.

Menu Groupe 1

Salade Mêlée

Pizza* (voir liste dessous)

Meringues, Crème Double de
la Gruyère

Menu Groupe 2 - Végétarien

Salade Mêlée

Croute au Fromage

Meringues, Crème Double de
la Gruyère

Menu Groupe 3

Salade Verte

Macaronis du Châlet

Tarte Citron

- * - **Margherita** – Tomates, Mozzarella et Origan
- **Jambon Champignons** – Tomates, Mozzarella, Origan, Jambon et Champignons
- **Saveur du Soleil** – Tomates, Mozzarella, Aubergines et Tomates Cerises
- **Napoli** – Tomates, Mozzarella, Anchois, Câpres et Olives
- **Tonno** – Tomates, Mozzarella, Thon, Câpres et Oignons



• Repas de Groupe CHF 45.- p.p.

Possibilité de choisir jusqu'à 2 menus différents jusqu'à 29 personnes.
À partir de 30 personnes, un menu unique pour tout le monde.

Menu Groupe 4 - Végétarien

Salade Verte

Rösti Fromage

Meringues, Crème Double de
la Gruyère

Menu Groupe 5 - Végétarien

Salade Mêlée

Tortelloni Caprese

Meringues, Crème Double de
la Gruyère



Repas de Groupe

Possibilité de choisir jusqu'à 2 menus différents jusqu'à 29 personnes.
À partir de 30 personnes, un menu unique pour tout le monde.

Menu Groupe 6 CHF 48.-

Salade Mêlée

Fondue Moitié-Moitié, pain et
pommes de terre

Meringues, Crème Double de
la Gruyère

Menu Groupe 7 CHF 56.-

Aumônière de
Chèvre chaud

Suprême de Volaille
en Croute

Tarte au Citron

Menu Groupe 8 CHF 54.-

Salade de
Falafel

Tagliatelle Crémeuse aux
Champignons avec légumes

Meringues, Crème Double de
la Gruyère

À partir de 15 personnes pour les menus 7 & 8 sur demande
au moins 2 semaines avant la date de l'événement



• Repas de Groupe CHF 69.- p.p.

Possibilité de choisir jusqu'à 2 menus différents jusqu'à 29 personnes.
À partir de 30 personnes, un menu unique pour tout le monde.

Menu Groupe 9

Feuilleté de Champignons

Bœuf Bourguignon,
Pommes de terre en
Robe des Champs

Meringues, Crème de la
Gruyère

Menu Groupe 10

Crème de Bolets de nos Monts

Croustillant de Poisson avec sa
Sauce au Beurre blanc

Tarte au Citron

À partir de 15 personnes pour les menus 7 & 8 sur demande
au moins 2 semaines avant la date de l'événement.



• Repas de Groupe

Possibilité de choisir jusqu'à 2 menus différents jusqu'à 29 personnes.
À partir de 30 personnes, un menu unique pour tout le monde.

Menu Groupe 11

CHF 69.- p.p.

Melon & Fraise au Porto,
Jambon cru

Magret de Canard
au Vin cuit et à l'Orange,
Écrasé de Pommes de terre,
Farandoles de Légumes

Tarte Tatin aux Pommes

Menu Groupe 12

CHF 85.- p.p.

Tartare de Saumon

Crème de Bolets de nos Monts

Filet de Bœuf, avec sa sauce
aux Champignons,
Écrasé de Pommes de terre,
Farandoles de Légumes

Meringues, Framboises,
Crème Double de la Gruyère

À partir de 15 personnes pour les menus 7 & 8 sur demande
au moins 2 semaines avant la date de l'événement.



Vins Blancs



Administrateur Valais AOC Cave St-Pierre - Johannisberg – 75cl	CHF 50.-
Réserve du Château de Gruyère - Chasselas 75cl –	CHF 37.-
Vully Blanc - Chasselas 75cl –	CHF 40.-
Bonvin Sans Culotte - Fendant. Chasselas 75cl –	CHF 47.-
Bonvin Amigne - Amigne 75cl –	CHF 52.-
Primus Classicus AOC Valais -Petit Arvine –	CHF 42.-
Heida Rouvinez 70cl –	CHF 50.-



Vins Rouges

Primus Classicus Aoc Valais – Cornalin – 75cl

Grivevin Cheyres - Garanoir, Gamaret, Pinot Noir – 75cl

Clos Du Château - Pinot Noir, Merlot – 75cl

St-Saphorin Grand Cru Réserve du Château de Gruyère -Pinot Noir,

Gamay Merlot Garanoir – 75cl

Château Lichten Rouge - Cornalin, Humagne, Syrah – 75cl

Nez Noir Rouvinez - Gamaret, Merlot, Syrah – 75cl

CHF 47.-

CHF 42.-

CHF 40.-

CHF 44.-

CHF 62.-

CHF 49.-





• Forfaits Boissons

Valables uniquement pendant le repas

Forfait Boissons Classique - CHF 16.- par personne

- Eaux minérales plates & pétillantes à volonté
- Cafés & thés à volonté

Forfait Boissons Softs - CHF 16.- par personne

- Eaux minérales plates & pétillantes à volonté
- Coca-Cola, Nestea Citron, & Limonade à volonté

Forfait Boissons Complet - CHF 19.- par personne

- Eaux minérales plates & pétillantes à volonté
- Coca-Cola, Nestea Citron, & Limonade à volonté
- Cafés & thés à volonté

Hors Forfaits Boissons :

- Eaux minérales plates & pétillantes 75cl : **CHF 10.-** par bouteille
- Coca-Cola, Nestea Citron, & Limonade 1,5L : **CHF 19.-** par bouteille
- Cafés : **CHF 6.-** par tasse
- Thés : **CHF 6.-** par tasse
- Espresso : **CHF 5.-** par tasse





• Champagnes & Bières

Champagnes & Mousseux

- Prosecco De Stefani CHF 50.- la bouteille

Bières

- Fût de Cardinal Blonde 20L CHF 260.- le fût
- Schneider Weisse 33cl CHF 6.- la bouteille
- Cardinal Spéciale 25cl CHF 6.- la bouteille





Le Saint Georges

• Fontaines de Cocktails

Fontaine de Mojito

CHF 100.- par litre (env. 10 verres)

1 Litre de Fontaine de Mojito équivaut à :

- 40cl de Rhum Havana Club Blanc
- 15cl de Sucre de Canne
- 45cl d'Eau Pétillante
- Tranches de Citrons Verts
- Feuilles de Menthe

Fontaine d'Aperol Spritz

CHF 100.- par litre (env. 10 verres)

1 Litre de Fontaine d'Aperol Spritz équivaut à :

- 33cl d'Aperol
- 33cl de Prosecco De Stefani
- 33cl d'Eau Pétillante
- Tranches d'Oranges





Spiritueux

Apéritif - 1L

- Campari	CHF 90.-
- Martini Blanc & Rosso	CHF 50.-
- Suze	CHF 50.-

Gin - 70cl

- Bombay Sapphire	CHF 90.-
-------------------	----------

Rhum - 70cl

- Havana Club Blanc 3 Years	CHF 90.-
- Baccardi	CHF 90.-
- Zacapa 23 Years	CHF 170.-

Vodka - 70cl

- Smirnoff	CHF 90.-
- Belvedere	CHF 170.-

Cognac - 70cl

- Frapin VSOP	CHF 180.-
---------------	-----------

Whisky - 70cl

- Johnnie Walker Red Label	CHF 90.-
- Jameson	CHF 100.-
- Jack Daniel's	CHF 100.-
- Glenmorangie Nectar d'Or	CHF 170.-

Eau de Vie - 70cl

- Framboise	CHF 150.-
- Abricot	CHF 140.-
- Williamine	CHF 140.-
- Kirsch	CHF 150.-
- Genepi D'Anniviers	CHF 120.-
- Grappa Fior Di Vite	CHF 110.-





Extras / Prestations



Location Vidéo Projecteur et Écran

CHF 130.-

Location Micro avec Enceinte

CHF 110.-

Location de housses de chaises blanches

CHF 4.- par chaise

Droit de Bouchon

CHF 30.- par bouteille de vin 70/75cl

CHF 40.- par bouteille de champagne 70/75cl

CHF 50.- par bouteille d'alcool fort 70/75cl

Droit de Fourchette (Pièces Montées ou autre..)

CHF 6.- par personne

Autorisation jusqu'à 3h00 du matin

CHF 35.-

Serveurs à partir de 00h00 jusqu'à 3h00

CHF 45.- par serveur, par heure

- De 10 à 20 invités – 2 serveurs

- De 21 à 40 invités – 3 serveurs

- De 41 à 60 invités – 4 serveurs

- De 61 à 80 invités – 5 serveurs

- À partir de 81 invités – 6 serveurs

Feu de Bengale pour pièce montée

CHF 19.-

Nappage et mises en place des tables

CHF 23.- par table rectangle de 4 personnes

CHF 39.- par table ronde de 8 personnes



La Région

La ville pittoresque de **Gruyères** se situe au pied des Préalpes dans le canton de Fribourg. La cité piétonne, ses pavés et sa fontaine invitent à une douce flânerie. La Cité médiévale a donné son nom à la région de La Gruyère et à son savoureux fromage, le Gruyère AOP.



Contactez-nous !

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 !

Téléphone

+41(0) 269 21 83 00

E-mail

info@lesaintgeorges.ch

Site internet

www.lesaintgeorges.ch

Adresse

Rue du Bourg 22
1663 Gruyères, Suisse

