



LE SAINT GEORGES, GRUYERES



MARIAGES WEDDINGS

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.

Located in the very heart of the medieval town of Gruyères, Le Saint Georges offers its guests exceptional rooms and traditional cuisine in a warm and authentic atmosphere.

Housed in a charming historic building, Le Saint Georges also welcomes your banquets, weddings, birthday celebrations, or simply a weekend with friends.



SALLE SAINT GEORGES

SAINT GEORGES MEETING ROOM

Lumineux et spacieux, ouvert sur une terrasse ensoleillée et privative, l'espace est idéal pour l'organisation de banquets, mariages, séminaires ou toutes manifestations similaires.

Bright and spacious, opening onto a sunny private terrace, the space is ideal for hosting banquets, weddings, seminars, or any similar events.

◦ **Capacité : 180 places assises**

Capacity: 180 seats

- Location pour la journée : CHF 800.-

Daily rental: CHF 800.-

- Location pour la demi-journée : CHF 400.-

Half-day rental: CHF 400.-

- Gratuité de la location en cas de minimum de consommations à CHF 40.- par personne à partir de 40 personnes

Free rental with a minimum consumption of CHF 40.- per person for groups of 40 or more.

◦ **Mesures de la Salle Saint Georges**

Dimensions of the Salle Saint Georges :

- Longueur - Length : 23 mètres
- Largeur - Width : 15 mètres
- Hauteur - Height : 4 mètres

◦ **Mesures de la Scène**

Stage measurements:

- Longueur/Length : 9 mètres
- Largeur/Width : 4 mètres
- Hauteur/Height : 3 mètres



NOS COCKTAILS

OUR COCKTAILS

- **Cocktail Gruyérien**

- 8 pièces par personne / CHF 19.-
 - Assortiments de fromage
 - Assortiments de charcuterie
 - 1 délice
 - 2 feuilletés
 - Croquants de légumes et ses sauces
- 10 pièces par personne / CHF 22.-
 - Assortiments de fromage
 - Assortiments de charcuterie
 - 2 Délices
 - 3 Feuilletés
 - Croquants de légumes et ses sauces

- **Cocktail Gruyérien**

- 8 pieces per person / CHF 19.-
 - Cheese platter
 - Cold meat platter
 - 1 delicacy
 - 2 puff pastries
 - Vegetable crisps with dips
- 10 pieces per person / CHF 22.-
 - Assorted cheeses
 - Assorted cold cuts
 - 2 delicacies
 - 3 puff pastries
 - Vegetable crisps with dips



• Cocktail Du Château

◦ 10 pièces par personne / CHF 25.-

- Assortiments de fromage
- Assortiments de charcuterie
- 1 délice de charcuterie
- 2 feuilletés
- 2 canapés
- 1 verrine ou une cuillère au choix
- Croquants de légumes et ses sauces

◦ 14 pièces par personne / CHF 28.-

- Assortiments de fromage
- Assortiments de charcuterie
- 2 délices de charcuterie
- 2 feuilletés
- 2 canapés
- 2 verrines ou cuillères au choix
- Croquants de légumes et ses sauces

• Château Cocktail

◦ 10 pieces per person / CHF 25.-

- Cheese platter
- Cold meat platter
- 1 cold meat delicacy
- 2 puff pastries
- 2 canapés
- 1 verrine or spoon of your choice
- Vegetable crisps with dips

◦ 14 pieces per person / CHF 28.-

- Assorted cheeses
- Assorted cold cuts
- 2 cold cut delicacies
- 2 puff pastries
- 2 canapés
- 2 verrines or spoons of your choice
- Vegetable crisps with dips



NOS MENUS

OUR MENUS

• Menu Primeur du Printemps CHF 69.-

Aumônière de Chèvre chaud, et sa vinaigrette de Framboise
Warm goat cheese pastry with raspberry vinaigrette

Suprême de Volaille, Et sa sauce au Délice des Bois,
Écrasé de pommes de terre, Farandole de Légumes
Chicken breast with woodland mushroom sauce,
mashed potatoes, vegetable medley

Buffet de Desserts
Dessert Buffet

• Menu De Notre Enfance CHF 79.-

Salade de Lentilles et Saumon Mariné, Sauce crustacé
Lentil Salad with Marinated Salmon and Seafood Sauce

Crème de Bolets de nos Monts
Cream of Boletus Mushrooms from Our Mountains

Filet mignon de Porc sauce Porto, Farandoles de Légumes, Gratin Dauphinois
Pork tenderloin with port sauce, vegetable medley, Dauphinois gratin

Buffet de Desserts
Dessert Buffet



• **Menu Du Château CHF 85.-**

Tartare de Saumon à la Mangue et au Citron vert
Salmon Tartare with Mango and Lime

Melon & Fraise au Porto, Jambon Cru
Melon & Strawberries in Port Wine, Cured Ham

Magret de Canard et sa sauce à l'Orange, Gratin Dauphinois,
Farandoles de Légumes
Duck breast with orange sauce, Dauphinois gratin, Assorted vegetables

Buffet de Desserts
Dessert Buffet

• **Menu Fraicheur CHF 79.-**

Tartare de légumes, Chiffonnade de Jambon cru et sa crème Balsamique
Vegetable tartare, shredded cured ham and balsamic cream

Gaspacho de Tomates
Tomato Gazpacho

Filet de Daurade, Écrasé de pommes de terre à
la Truffe, sauce Noilly Prat, Farandoles de Légumes
Sea bream fillet, mashed potatoes with truffles, Noilly Prat sauce, vegetable
medley

Buffet de Desserts
Dessert Buffet



• **Menu Primeur du Saint Georges CHF 89.-**

Duo de Tartare de Saumon & Thon

Duo of Salmon & Tuna Tartare

Feuilleté de Champignons

Mushroom Puff Pastry

Filet de Bœuf avec sa sauce aux Morilles,
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'Olive,
Farandoles de Légumes

Beef tenderloin with morel sauce,
mashed potatoes with olive oil, assorted vegetables

Buffet de Desserts

Dessert Buffet

• **Menu Végétarien, 3 plats CHF 69.-**

Crème de Bolets de nos Monts

Cream of Boletus Mushrooms from Our
Mountains

Croustillant de Poissons avec
sa sauce au Beurre blanc et Ciboulette,
Jardinière de Légumes

Crispy Fish with White Butter Sauce and Chives,
Assorted Vegetables

Buffet de Desserts

Dessert Buffet

• **Menu Végétarien, 4 plats CHF 85.-**

Aumônière de Chèvre chaud, et sa vinaigrette de Framboise

Warm goat cheese pastry with raspberry vinaigrette

Crème de Bolets de nos Monts

Cream of Boletus Mushrooms from Our Mountains

Raviolis à la Truffe ou au Pesto

Ravioli with Truffles or Pesto

Buffet de Desserts

Dessert Buffet



BUFFET DE FROMAGES

CHEESE BUFFET

◦ 4 pièces par personne – 4 pieces per person
Supplément de CHF 10.- par personne - Supplement of CHF 10.- per person

- Gruyère
- Vacherin
- Bleu de la Gruyère
- Brie Saint Benoit



NOS VINS BLANCS

OUR WHITE WINES

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.-

Primus Classicus AOC Valais -Petit Arvine 75cl -

CHF 42.-

Dahu Blanc Amigne, Petite Arvine Muscat 75cl -

CHF 42.-

Si vous souhaitez découvrir d'autres références de vins, n'hésitez pas à nous solliciter.

Nous serons ravis de vous proposer une sélection adaptée à vos préférences.

If you would like to discover other wines, please do not hesitate to contact us.

We will be delighted to offer you a selection tailored to your preferences.



NOS VINS ROUGES

OUR RED WINES

Primus Classicus Aoc Valais - Cornalin - 75cl

CHF 47.-

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

CHF 42.-

Clos Du Château - Pinot Noir, Merlot - 75cl

CHF 39.-

St-Saphorin Grand Cru Réserve du Château de Gruyère - Pinot Noir - 75cl

CHF 44.-

Dahu Noir, Pinot Noir, Syrah, Merlot - 75cl

CHF 59.-

Si vous souhaitez découvrir d'autres références de vins, n'hésitez pas à nous solliciter.

Nous serons ravis de vous proposer une sélection adaptée à vos préférences.

If you would like to discover other wines, please do not hesitate to contact us.

We will be delighted to offer you a selection tailored to your preferences.



FORFAITS BOISSONS **VALABLE UNIQUEMENT PENDANT LE REPAS**

DRINK PACKAGES **VALID ONLY DURING MEALS**

- **Forfait Boissons Classique CHF 16.- par personne :**

Classic Beverage Package CHF 16.- per person :

- Eaux minérales plates & pétillantes à volonté - Unlimited still and sparkling mineral water
- Cafés & thés à volonté - Unlimited coffee and tea

- **Forfait Boissons Softs CHF 16.- par personne :**

Soft Drinks Package CHF 16.- per person :

- Eaux minérales plates & pétillantes à volonté - Unlimited still and sparkling mineral water
- Coca-Cola, Nestea Citron, & Limonade à volonté - Coca-Cola, Nestea Lemon, & Unlimited Lemonade

- **Forfait Boissons Complet CHF 19.- par personne :**

Full Beverage Package CHF 19.- per person :

- Eaux minérales plates & pétillantes à volonté/Unlimited still and sparkling mineral water
- Coca-Cola, Nestea Citron, & Limonade à volonté - Coca-Cola, Nestea Lemon, & Unlimited Lemonade
- Cafés & thés à volonté - Unlimited coffee and tea

- **Hors Forfaits Boissons**

Excluding Beverage Packages :

- Eaux minérales plates & pétillantes 75cl : CHF 10.- par bouteille - Still and sparkling mineral water 75cl: CHF 10.- per bottle
- Coca-Cola, Nestea Citron, & Limonade 1,5L : CHF 19.- par bouteille - Coca-Cola, Nestea Lemon, & Lemonade 1,5L: CHF 19.- per bottle
- Cafés : CHF 4,90 par tasse - Coffee: CHF 4,90 per cup
- Thés : CHF 6.- par tasse - Tea: CHF 6.- per cup
- Espresso : CHF 4,90 par tasse - Espresso: CHF 4,90 per cup



AUTRES BOISSONS

OTHER BEVERAGES

- **Champagnes & Mousseux**

Champagnes & Sparkling Wines

- Prosecco De Stefani - CHF 49.- la bouteille/the bottle
- Moscato d'Asti - CHF 42.- la bouteille/the bottle

- **Bières**

- Fût de Cardinal Blonde 20L
CHF 260.- le fût/the beer keg

Schneider Weisse 33cl
CHF 6.-

Cardinal Spéciale 25cl
CHF 6.-

- **Fontaine d'Aperol Spritz**

CHF 100.- par litre

1 Litre de Fontaine d'Aperol Spritz
équivalent à :

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

- **Fontaines de Mojito**

CHF 100.- par litre

1 Litre de Fontaine de Mojito
équivalent à :

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

- **Aperol Spritz fountain**

CHF 100.- per liter

1 liter of Aperol Spritz fountain is
equivalent to:

- 33cl of Aperol
- 33cl of Prosecco De Stefani
- 33cl of sparkling water
- Orange slices

- **Mojito Fountains**

CHF 100.- per liter

1 liter of Mojito Fountain is
equivalent to:

- 40cl of Havana Club White Rum
- 15cl of cane sugar
- 45cl of sparkling water
- Lime slices
- Mint leaves



OPEN BAR - SPIRITUEUX BOISSONS

SPIRITS

- **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 - 170.-

- **Eau de Vie - 70cl - Brandy**

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



EXTRAS

- **Location Vidéo Projecteur et Écran** - Video Projector and Screen Rental

CHF 130.-

- **Système audio intégré (micro et enceinte)** - Integrated audio system (microphone and speaker)

CHF 350.-

- **Location de housses de chaises blanches** - White chair cover rental

CHF 4.- par chaise/per chair

- **Location projecteur de lumière à poser au sol** - Floor-standing spotlight rental

CHF 20.- par projecteur/per spotlight

CHF 140.- le lot de 8 projecteurs/a set of 8 spotlights

- **Droit de Bouchon** - Corkage Fee

CHF 30.- par bouteille de vin 70/75cl/per bottle of wine 70/75cl

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

CHF 50.- par bouteille d'alcool fort 70/75cl/per bottle of spirits

- **Droit de Fourchette (Pièces Montées ou autre..)** - Cake Cutting Fee

CHF 6.- par personne/per person

- **Autorisation jusqu'à 3h00 du matin** - Permitted until 3:00 a.m.

CHF 35.-

- **Serveurs à partir de 00h00 jusqu'à 3h00** - Servers from midnight to 3:00 a.m.

CHF 45.- par serveur, par heure/per waiter, per hour

- De 10 à 20 invités - 2 serveurs/10 to 20 guests - 2 waiters

- De 21 à 40 invités - 3 serveurs/21 to 40 guests - 3 waiters

- De 41 à 60 invités - 4 serveurs/41 to 60 guests - 4 waiters

- De 61 à 80 invités - 5 serveurs/61 to 80 guests - 5 waiters

- À partir de 81 invités - 6 serveurs/for 81 guests or more - 6 waiters

- **Feu de Bengale pour pièce montée** - Bengal fire for wedding cake

CHF 19.-

- **Nappage et mises en place des tables** - Table setting and decoration

CHF 23.- par table rectangle de 4 personnes/per rectangular table for 4 people

CHF 39.- par table ronde de 8 personnes/per round table of 8 people



CONTACTEZ-NOUS ! CONTACT US!

Merci de prendre contact avec nous pour organiser votre venue. L'ensemble de l'équipe reste à votre disposition pour faire de votre événement une réussite. Nous nous réjouissons de vous recevoir !

Please feel free to contact us to organize your visit. Our entire team remains at your disposal to ensure the success of your event. We look forward to welcoming you!

Téléphone : + 41 26 921 83 00

Mail : info@lesaintgeorges.ch

Site internet : www.lesaintgeorges.ch

Adresse : Rue du Bourg 22, 1663 Gruyères, Suisse