



BROCHURE GROUPES ET ENTREPRISES

Infrastructure

Auberge de Jeunesse Lausanne Jeunotel
Chemin de Bois-De-Vaux 36 | CH-1007 Lausanne
Tél. +41 21 626 02 22 | lausanne@youthhostel.ch
www.youthhostel.ch/lausanne



SALLE DE SÉMINAIRE

Salle 372, 40 m²

- Disponible entre 8H et 23H
- 25 - 30 personnes
- Disposition en U

Prix par jour

- 1 Flipchart 30.-
- 1 écran de projection 30.-
- Wi-Fi gratuit

Location de la salle

- **½ journée (4 heures)**
pour les clients de l' auberge 80.-
pour les clients externes 100.-
- **1 journée (8 heures)**
pour les clients de l' auberge 160.-
pour les clients externes 190.-

Si la durée d'un séminaire dépasse le temps indiqué, le prix de la durée suivante sera facturé.



SALLE DE SÉMINAIRE

Salle D5, 50 m²

- Disponible entre 8H et 23H
- 25 - 30 personnes
- Disposition en U

Prix par jour

- 1 Flipchart 30.-
- 1 écran de projection 30.-
- Wi-Fi gratuit

Location de la salle

- **½ journée (4 heures)**
pour les clients de l' auberge 80.-
pour les clients externes 100.-
- **1 journée (8 heures)**
pour les clients de l' auberge 160.-
pour les clients externes 190.-

Si la durée d'un séminaire dépasse le temps indiqué, le prix de la durée suivante sera facturé.



Séminaire et événements pour tous les budgets

L'auberge de jeunesse se propose pour mettre à ton service son savoir-faire, afin d'organiser tes événements professionnels et privés clé en main. Notre équipe te propose d'organiser tes événements selon tes besoins et tes désirs.

Profite de nos offres variées et avantageuses.

Nous nous réjouissons de t'accueillir.



Auberge de jeunesse Lausanne

Auberge de jeunesse Lausanne située à seulement 100 mètres du lac Léman, le Lausanne Youth Hostel Jeunotel bénéficie d'un emplacement calme dans un parc et d'un accès direct au lac.



Chambres

Chambres L'auberge de jeunesse possède :
58 x chambres doubles/individuelles avec douche et toilettes

6 x chambres individuelles
douches et toilettes communes

13 x chambres à 2 lits, douches
et toilettes communes

18 x chambres à 4 lits, douches
et toilettes communes

18 x chambres à 5 lits, douches
et toilettes communes



NOS FORFAITS

Apéritif et finger food
Suggestions de menus
Forfait séminaire

APÉRITIFS ET FINGER FOOD

Quantité

Quantité nous recommandons le nombre suivant par personne :

Pour les petits appétits 3-4 pièces

Pour les grands appétits 5 à 10 pièces

Choisis parmi notre offre à la carte ou opte pour notre forfait

Apéro Forfait

Notre forfait apéritif à 16.- par personne comprend 1 verre de vin blanc ou rouge, un jus d'orange, de l'eau minérale et 3 amuse-gueules de ton choix.

Pièces cocktail froides

Divers canapés et mini sandwiches (oeuf, jambon cru, thon)	4.-
Brochette de Tomate-Mozzarella	4.-
Gazpacho	4.-
Roulade de féra fumée du Léman	4.-
Antipasti de légumes grillés	4.-
Brochette de jambon cru et melon	4.-
Parmesan	4.-
Bruschetta d'olives et tomates	4.-

Pièces cocktail chaudes

Galette de légumes végétarienne	4.-
Croustillant de chèvre au miel	4.-
Crevettes panées et dip à la crème	4.-
Bao buns au porc caramélisé	4.-
Quiche au fromage	4.-
Croissant au jambon	4.-
Mini pizza	4.-
Boulettes de viande, sauce piquante	4.-

Classique

Assortiment de feuilletés et chips maison	4.-
Crudités de légumes et dip	4.-
Olives marinées	3.-
Saucisses sèches aux herbes et poivres	4.-
Mélange de noix	3.-

PROPOSITIONS DE MENUS

Menu 3 plats du buffet pour 19,50 par personne

Buffet de salades ou potage

Salades variées avec du pain croustillant

Crème de tomates

Gazpacho

Consommé à la brunoise de légumes

Potage des Grisons

Crème de chou-fleur

Les plats principaux à base de viande

Sauté de bœuf aux olives - polenta - haricots verts au beurre

Emincé de veau zurichoise - rösti - carottes glacées

Curry rouge thaïlandais avec poulet - riz - légumes

Sauté de veau aux petits oignons - purée de pommes de terre- légumes du marché

Lasagne

Jambon à l'os - gratin de pommes de terre - haricots verts sautés

Chili con carne

Suprême de poulet à la diable - tagliatelle - poivrons sautés

Plats principaux végétariens

Curry rouge thaïlandais - riz - légumes

Tagliatelle au basilic et huile d'olives, pignons et roquette

Lasagne végétalienne, sauce tomates

Aubergines farcies gratinées - riz

Piccata de tofu - risotto au lait d'amande - tomates provençales

Goulash de tofu à la tomate, polenta bramata et légumes

Buffet de desserts

Tartelette au citron

Panna cotta avec coulis de baies

Mousse au chocolat

Jalousie aux poires, sauce vanille

Flan caramel

Voici une sélection de nos offres. Nous nous ferons un plaisir d'élaborer un menu individuel selon vos souhaits.

Tous les prix sont en francs suisses, TVA de 7,7 % incluse

Notre poisson et notre viande proviennent de Suisse.

Nous t'informons volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

FORFAIT SÉMINAIRE

Un aperçu des coûts par personne

Location de salles, restauration journalière et équipement technique

Jusqu'à 8 personnes 70.- par personne

Jusqu'à 30 personnes 65.- par personne

Inclus dans le forfait du séminaire

Location de salle

Wi-Fi, beamer, écran

Pause le matin et l'après-midi avec café/thé, jus d'orange, pâtisseries et fruits

Menu à 3 plats au restaurant self-service

De l'eau minérale dans la salle de conférence

Places de parking

Parking 10,00 par jour

Nuitée

Prix sur demande

