LA LONGERAIE

Hôtel ▪ Restaurant ▪ Séminaire ▪ Banquet

MARIAGE

UN HÔTEL CALME ET CHALEUREUX À MORGES

Situé dans aux abords de la charmante ville de Morges, notre hôtel est **un lieu idéal** pour vous reposer dans un cadre paisible et verdoyant, à proximité des principaux endroits clés de la région.

Choisissez notre hôtel pour son **calme** et le **confort** soigné et de ses **45 chambres totalement équipées** et récemment rénovées. Afin que vous passiez un séjour de qualité, nos collaborateurs vous réservent un accueil personnalisé et reste bien entendu à votre service durant toute la durée de votre séjour.

Notre hôtel est situé à l'entrée de la ville de Morges, proche des axes routiers principaux et à proximité du lac Léman. Il offre un environnement **calme et chaleureux** où vous détendre. Nos espaces verdoyants et notre joli parc vous permettent de profiter de moments de **repos bien mérités**.

Vous aurez également l'occasion de profiter des activités phares de la région La Côte, vous balader le long du lac tout en profitant d'une très belle vue sur le Mont-Blanc, ou encore visiter et déguster du vin chez un des nombreux vignerons de la région.

COCKTAILS

DÈS 15 PERSONNES

LES MINIS

6 pièces à choix par personne | CHF 22.00.-

8 pièces à choix par personne | CHF 30.00.-

12 pièces à choix par personne | CHF 35.00.-

FROID

Bruschetta de tomates, jambon cru et sbrinz

Verrine de lentilles suisses et boutefas

Tête de moine AOP, chutney et pain d'épice

Mini sandwichs assortis

Tartare de betterave, vinaigrette moutardée

Tartare de bœuf à l'ancienne

Tartine de mousse de féra et concombre

Variation de canapés « parisiens » (6 saveurs)

Trio de verrines salées

VÉGÉTARIEN

Soupe froide de carotte et lait de coco

« Tzatziki » de concombre à la grecque

Mini sandwich aux légumes grillés

Verrine de dips de légumes, blanc battu à la ciboulette

Verrine de panna cotta au gruyère, tomates

Verrine de quinoa aux 2 poivrons

Variation de canapés végétariens (6 saveurs)

CHAUD

Filet de perche en beignet, sauce tartare

croissants au jambon

Brochette de poulet yakitori

Mini cheeseburger de bœuf

Mini burger de poulet au curry

« Takoyaki » boulette de poulpe japonaise et sa sauce

Mini Malakoff

Trio de mini hot dog, kebab et panini

VÉGÉTARIEN

Quiche aux poireaux / fromage

Rouleaux de printemps, sauce aigre-douce

ravioli à la vapeur et son bouillon corsé

Mini burger végétarien

DOUCEURS

Assortiment de macarons

Assortiment de tartelettes

Assortiment de petits fours classiques

Assortiment de petits fours « New York »

Verrine de salade de fruits

Verrine de pana cotta aux fruits rouges

LES PAINS-SURPRISES

Pour 15 à 20 personnes (40 pièces) | CHF 90.00.-

Pour 20 à 25 personnes (50 pièces) | CHF 120.00.-

LES PLANCHETTES

Planchette pour 4 personnes

(Fromages d'alpage et de petites laiteries, assortiment de viande froide, pain et condiments)

CHF 22.00

LE FORFAIT BOISSON

Vin blanc et vin rouge du pays de Vaud
Jus de fruits, eau minérale plate et gazeuse
Chips, petits salés
Dès CHF 20.00.- par personne

WEDDING CAKE

Notre **confiseur Fornerod** à Morges se fera un plaisir de vous proposer un gâteau à votre goût !

Forfait comprenant:
Menu 3 plats
1 coupe de Prosecco
1dl de vin blanc
2dl de vin rouge
Eaux minérales
Cafés, thés et infusions

SYMPHONIE D'AMOUR

Tartare de 3 betteraves et 1 pomme,
Mousse de chèvre frais d'Aubonne
Dés de féra fumée,
Pourpier et pousses de salade

ou

Capuccino de courge et potimarron,
Bricelet au cumin

Dodine de volaille de la région aux herbes,
Gratin d'amandine et légumes racines

ou

Pêche du lac en court-bouillon,
Purée de panais et carottes
Embeurrée de choux et topinambour

Wedding cake de votre choix

Dès CHF 105.00.- par personne
Un seul choix pour l'ensemble des convives

LOVE IS IN THE AIR

ENTRÉE

Gravlax de truite arc-en-ciel au gin de Zürich et agrumes,
Aigrelette au poivre rose, oignon rouge mariné
Pousses de salades et pain de campagne grillé

ou

Terrine de foie gras et ses amusettes

POUR SUIVRE

risotto de champignons de saison,
copeaux de parmesan

ou

noix de saint-jacques snackée,
effilochée de poireaux, jus safrané

PLAT PRINCIPAL

filet de bœuf saute,
jus au pinot noir,
pomme darphin et légumes

ou

pièce de veau cuite longuement,
légumes oublies

DESSERT

wedding cake de votre choix

dès CHF 130.00.- par personne
Un seul choix pour l'ensemble des convives

Forfait comprenant:
Menu 4 plats
1 coupe de Prosecco
1dl de vin blanc
2dl de vin rouge
Eaux minérales
cafés, thés et infusions

INFORMATIONS PRATIQUES

NOMBRE DE PERSONNES : de 20 à 120 personnes

SALLE DE BANQUET : comprise dans le prix des menus

DISPOSITION : tables de 8 à 10 personnes

DÉGUSTATION DU MENU : Offerte pour les mariés

DÉCORATIONS :

nappes blanches
Housses de chaise : CHF 8.00/pièce
Nœuds de chaise : CHF 4.00/pièce
barres LED : inclus
Décoration de tables du restaurant
Autres demande : un devis personnalisé sera établi

HÉBERGEMENT :

l'Hôtel se fera un plaisir de vous offrir une grande chambre pour les mariés.
Un tarif préférentiel sera proposé aux invités.

PARKING : Gratuit

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

DROIT DE BOUCHON

Vin dès CHF 20.00 par bouteille de vin (75cl)
Alcool fort dès CHF 40.00

SERVICE

Au-delà de minuit de CHF 50.00 par heure entamée et par serveur. Vous avez la possibilité de poursuivre votre soirée jusqu'à 2h00 (fermeture des portes).

OPEN BAR

Selon l'assortiment choisi, facturé à la consommation

PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

- Photographe professionnel
- DJ ou orchestre
- Spécialiste de la décoration
- Décorations florales
- Tout autre désir

Nous nous ferons une joie de vous guider
pour l'organisation de ce moment unique !

CONTACT

administration@lalongeraie.ch
+21.804.64.00.