



Boas Experience

VOTRE MARIAGE

au Grand Hôtel & Centre Thermal d'Yverdon-les-Bains



GRAND HÔTEL & CENTRE THERMAL

Yverdon-les-Bains****



SITUATION

Proche du centre ville & du lac



HÔTEL

86 chambres



RESTAURATION

2 restaurants & 1 bar



THERMALISME

2 piscines extérieures chauffées & 1 sauna



BIEN-ÊTRE

Soins & Massages



FORME

Fitness & cours



SÉMINAIRES

11 salles équipées



PARKING

Gratuit



Grand Hôtel & Centre Thermal Yverdon-les-Bains
Avenue des Bains 22 – 1400 Yverdon-les-Bains
+41 (0)24 424 64 64 | events@bainsyverdon.ch | bainsyverdon.ch

Boas Experience

VOTRE MARIAGE

notre savoir-faire pour un jour inoubliable.

Chèr(e)s futur(e)s marié(e)s,

Félicitations pour votre engagement prochain! Notre hôtel est enchanté de pouvoir accueillir votre mariage et de vous aider à créer des souvenirs précieux.

Nous comprenons que votre mariage est un moment unique et spécial. En choisissant notre hôtel, vous bénéficierez d'un lieu magnifique et d'une équipe dévouée pour vous accompagner à chaque étape de la planification. Nous nous engageons à faire de votre journée un événement inoubliable, rempli de magie et d'élégance. Les offres présentées dans cette brochure sont entièrement modulables et nous serions ravis de vous proposer une solution sur mesure, parfaitement adaptée à vos envies et besoins, sur simple demande.

Réservez dès maintenant votre mariage chez nous et laissez-nous faire de votre rêve une réalité. Nous sommes impatients de vous offrir une expérience exceptionnelle.

Cordialement,

Boas Experience

Grand Hôtel & Centre Thermal Yverdon-les-Bains
Avenue des Bains 22 – 1400 Yverdon-les-Bains
+41 (0)24 424 64 64 | events@bainsyverdon.ch | bainsyverdon.ch

FORFAIT EMERAUDE

(min. 30 pers.) 165.-

- Cocktail de bienvenue (1 heure):
vin blanc, vin rouge, minérales, jus d'orange et soft drinks
- Menu 3 plats: entrée + plat + mignardises
boissons pendant le repas (2 verres par pers.)
- Dîner dégustation pour 2 pers.
- Une coupe de Prosecco
- Impression des menus
- Nappage et serviettes blanches
- Service jusqu'à minuit
- Chambre de noces



MENU 3 PLATS

Entrée + plat + mignardises

Amuse-bouche de saison

Tartare de thon rouge au gingembre, citronnelle et coriandre
Avocat-soja et herbes fraîches

Suprême de pintade Suisse aux champignons des sous-bois
Réduction au vinaigre balsamique, pomme pont neuf et légumes du potager

Mignardise maison de notre pâtissier 2 pièce
Selon saison dessert à l'assiette



FORFAIT RUBIS

(min. 30 pers.) 195.–

- Cocktail de bienvenue (1 heure):
vin blanc, vin rouge, minérales, jus d'orange et soft drinks
- 3 amuses bouche
- Menu 4 plats:
entrée froide + entrée chaude + plat + mignardises
boissons pendant le repas (2 verres par pers.)
- Dîner dégustation pour 2 pers.
- Une coupe de Prosecco
- Impression des menus
- Nappage et serviettes blanches
- Service jusqu'à minuit
- Chambre de noces



MENU 4 PLATS

Entrée froide + entrée chaude + plat + mignardises



Amuse-bouche de saison

ENTRÉES FROIDES

Cœur de saumon gravlax, betterave et caviar avruga

Huile de pistache du moulin de Sévery

OU

Naturel de veau du pays des 3 lacs, noisettes torréfiées,

pickles d'oignons rouges, artichauts, câpres frits

et espuma au paprika fumé

ENTRÉES CHAUDES

Risotto carnaroli au vieux parmesan

Champignon des sous-bois et filet de perche de LOË

OU

Foie gras de canard poêlé, chutney de figues et poires

Brioche dorée et jus à l'Aceto Balsamico

PLATS

Pavé de truite Suisse de Chamby

Huile végétale aux herbes

Barigoule de légumes et mille-feuilles de pomme de terre

OU

Filet de canette laqué au miel de lavande

et zestes d'orange sanguine

Jus au pinot noir

Légumes du potager et mille-feuilles de pomme de terre

DESSERTS

Assortiment de dessert de notre pâtissier en fonction

de vos préférences culinaires

OU

Dessert à la carte

Boas Experience

FORFAIT SAPHIR

(min. 30 pers.) 220.–

- Cocktail de Bienvenue (durée : 1 heure)
Vin blanc, vin rouge, minérales, jus d'orange et soft drinks, inclus mousseux
- 3 amuses bouche
- Menu 5 plats :
entrée froide + entrée chaude + plat + fromage + mignardises
boissons pendant le repas (2 verres par pers.)
- Dîner dégustation pour 2 pers.
- Une coupe de Prosecco
- 1 arrangement floral par table
- Impression des menus
- Nappage et serviettes blanches
- Service jusqu'à minuit
- Chambre de noces



MENU 5 PLATS

Entrée froide + entrée chaude + plat + fromage + desserts



Déclinaison d'amuse-bouche en trois températures du moment

ENTRÉES FROIDES

Pressé de foie gras de canard des Landes,
chutney figues-poire et feuilles d'or 24 carats

OU

Complicité de homard et avocat aux agrumes,
huile de carapace et salade d'herbes

ENTRÉES CHAUDES

Foie gras poêlé IGP des Landes, poires confites et râpé de truffe

OU

Filet de rouget poché, bouillon dashi,
algue wakamé et lait de coco

PLATS

Filet de bœuf suisse au poivre de Tasmanie, jus réduit au Pinot noir, légumes du potager à l'huile d'olive et pomme diamant aux 62 facettes

OU

Filet de turbot en croûte d'herbes, frégola sarde aux olives noires et tomates séchées, émulsion au chorizo

FROMAGES

Déclinaison de fromages de nos alpages suisses

DESSERTS

Assortiment de mignardises de notre pâtissier
ou dessert à la carte

OU

Traditionnelle pièce montée (supp. 5.– / pers.)
Parfum selon demande

Boas Experience

NOS SUPPLÉMENTS

EXTRAS	TARIFS EN CHF
Privatisation salle Belle Époque	Sur demande
Menu enfant	35.- / 45.- / 50.-
Prolongation	200.- /h /2 employées inclus
Droit de bouchon vin	30.-
Droit de bouchon champagne	50.-
Droit de bouchon alcool fort	50.-
Dégustation supp	de 70.- à 120.- / pers.
Canapés	4.- /pièces supplémentaires
Temps apéritif en plus	12.- /demi-heure
Cérémonie laïque	à définir en fonction du nbre de pers.
Pièce montée	sur demande

EXTRAS	TARIFS EN CHF
Tente pour cocktail ou cérémonie extérieure	Voir catalogue
Menu pour prestataires	65.-
Brunch lendemain	50.- /pers. si pas de PDJ sinon 30.-
Massage duo	225.-
Spa privé	220.-
Photoboot	
Décoration floral	sur demande
DJ	à partir de 1'500.-
Photographe	sur demande
Animation enfants	sur demande
Housses pour chaises (cérémonie laïque)	sur demande

NOS SUPPLÉMENTS



EXTRAS	TARIFS EN CHF
Beamer pour vidéo et présentations	Gratuit
Animation pour enfants	20.- /h
Wedding cake	10.- / pers.
Food truck (live cooking)	sur demande
Privatisation Villa pour cocktail	1'000.-
Bar à cocktails	55.- / pers. / heure
Bar huîtres	Sur demande
Chambres pour invités	sur demande
Late Snack	sur demande
TRANSPORT	VTS (uniquement dans notre plaquette)

BUFFET

CHF 22.- x/6 pièces/pers.

CHF 42.- x/12 pièces/pers.

CHF 60.- x/18 pièces/pers.

ENTRÉES FROIDES

Gaspacho andalou

Wrap de saumon sauce tatsiki

Tartare de bœuf traditionnelle

Tataki de thon sésame doré

Pressée de foie gras de canard

Canapé au saumon fromage frais au herbes

Canapé au jambon cru moutarde de benichon

PLATS : VIANDES OU POISSON + LÉGUMES + FÉCULENTS

Pièce de bœuf à la tranche, Suisse (live cooking) 30.-

Bœuf Wellington braisé, Suisse 20.-

Filet de truite, Suisse 20.-

Légumes de saison 10.-

Gratin dauphinois 10.-

Pomme de terre nouvelles rôti au thym 10.-

Riz pilaf au herbes 10.-

ENTRÉE CHAUDES

Foie gras poêlé

Risotto crémeux de saison

Brochette gambas/ananas sauce miel orange

Brochette de poulet yakitori wok de légumes

Tagliata de bœuf sauce chimichurri

Mini burger de bœuf

Mini club sandwich

FROMAGES : 30.-

Plateau de fromage sur planche
ou miroir 6 sortes

BUFFET

DESSERTS

Assortiment de mignardises (8 pièces) + pièce montée en supplément

Entremets au chocolat

Entremets aux fruits rouges ou aux fruits exotiques

Mini éclair chocolat / vanille / café

Assortiment de macarons

Fontaine au chocolat

Brochette de fruits frais

Mini Paris-Brest

Mini mœlleux au chocolat

Tarte de saison aux fruits

Soupe de fruits frais

Assortiment de glaces / sorbets

Gaufre ou crêpe (live cooking) +3.-

Rose des sables

Mini île flottante avec sa crème anglaise



BOISSONS

FORFAIT MINÉRALE

Pour CHF 9.– = eau plate et gazeuse + café

FORFAIT SOFT

Pour CHF 18.– = eau plate et gazeuse + café
+ boissons softs (jus d'orange PET, coca-cola PET, thé froid PET)

FORFAIT VIN

Pour CHF 24.– = eau plate et gazeuse + café
+ boissons softs + vin blanc ou rouge à choix (2 dl) par personne

FORFAIT MOUSSEUX

Pour CHF 28.– = eau plate et gazeuse + café
+ boissons softs + vin (2 dl) et prosecco (1 dl) par personne

FORFAIT COCKTAIL

Pour CHF 30.– = eau plate et gazeuse + café
+ boissons softs + 1x cocktail (Apérol Spritz, Hugo ou cocktail aux fruits) / pers.

BOISSONS

PROPOSITIONS DES VINS ET BIÈRES

VIN BLANC (à la consommation)

Vieille Vigne: Chasselas CHF 45.– /75 cl
Cave de Pasquier – Vaud, Suisse

La Dîme CHF 45.– /75 cl
Sauvignon blanc – Genève, Suisse

Domaine Tariquet: Chardonnay CHF 45.– /75 cl
Chardonnay – Côtes des Gascogne, France

VIN ROUGE (à la consommation)

Pinot Noir CHF 45.– /75 cl
Cave du Pasquier – Vaud, Suisse

Castello ColleMassari CHF 45.– /75 cl
Monecucco Rosso Riserva – Toscane, Italie

Haut-Medoc: Cru Bourgeois CHF 45.– /75 cl
Château Liversan – Bordeaux, France

VIN ROSÉ (à la consommation)

Château d'Astros: Amour CHF 50.– /75 cl
Côtes de Provence, France

Œil de Perdrix CHF 60.– /75 cl
Château d'Auvernier – Neuchâtel, Suisse

BIÈRE BLONDE

Feldschlösschen (3 dl) CHF 6.– /Bouteille

BIÈRE BRUNETTE

Boxer brunette (3 dl) CHF 6.– /Bouteille

BIÈRE BLANCHE

Erdinger (3dl) CHF 6.00/ Bouteille





Boas Experience

À BIENTÔT
au Grand Hôtel & Centre Thermal d'Yverdon-les-Bains

