



Festivités de Noël en Groupe

Menus et Offres Exclusives

21 novembre au 19 décembre 2024

Marché de Noël

Montreux



Marché de Noël Montreux SA
Avenue de Collonge 34
CH-1820 Territet

info@montreuxnoel.com
www.montreuxnoel.com



Offres Exclusives pour vos soirées de groupe au Marché de Noël 2024

Offrez à vos clients, collaborateurs ou amis une soirée de fin d'année inoubliable dans le cadre enchanteur du Marché de Noël de Montreux ! Profitez d'un moment unique, au cœur de l'un des plus beaux marchés de Noël d'Europe, pour célébrer la magie des fêtes dans une atmosphère féérique.

Transformez votre événement en une expérience mémorable avec nos offres de festivités sur mesure. Que ce soit pour une réception privée, un dîner d'entreprise ou une soirée entre amis, nous vous proposons des solutions adaptées à vos besoins, dans des lieux aussi uniques que magiques.

Dates disponibles : Du lundi au jeudi,
du 21 novembre au 19 décembre 2024.

Nos espaces :

Choisissez parmi plusieurs restaurants aux ambiances et décors distincts, chacun offrant une expérience immersive dans l'esprit de Noël. Faites vivre à vos invités un moment hors du temps, alliant convivialité et émerveillement.

Contactez-nous dès aujourd'hui pour personnaliser votre soirée et garantir une expérience inoubliable !

Au plaisir de vous recevoir personnellement !

info@montreuxnoel.com



Conditions de réservation et de facturation

Validité de l'offre : Notre offre est valable pendant une semaine à compter de sa date d'émission et devra être confirmée dans ce délai.

Réservation : Un acompte de 30 % du montant total est requis avant l'événement sur la base du nombre de convives estimé, afin de confirmer votre réservation. La facture finale sera émise après l'événement.

Votre réservation pourra être confirmée uniquement une fois le montant de l'acompte versé et reçu sur notre compte.

Facturation finale : La facturation finale sera établie sur le nombre final de convives communiqué. En cas d'absence non signalée, la totalité de l'offre sera due.

Conditions :

Nous prenons en compte les allergies alimentaires sur demande.

Le nombre définitif de convives devra être confirmé au plus tard 3 jours avant l'événement.

Merci de respecter les horaires prévus. En cas de retard, la réservation ne pourra être garantie.

Conditions d'annulation :

Annulation à moins de 7 jours avant l'événement : 50 % du montant de la réservation sera facturé.

Annulation à moins de 3 jours avant l'événement : la totalité du montant de la réservation sera facturée



La Poya

Votre chalet d'alpage au cœur du Marché de Noël

Plongez vos invités dans une atmosphère chaleureuse et authentique en réservant La Poya, un véritable chalet d'alpage situé au cœur du célèbre Marché de Noël de Montreux. Avec son look rustique et son équipe dynamique, ce lieu unique recrée l'ambiance conviviale et festive des montagnes, idéal pour célébrer la magie des fêtes.

À La Poya, l'esprit de Noël se mêle à l'authenticité alpine pour offrir à vos collaborateurs, clients ou amis une soirée mémorable. Imaginez vos convives réunis autour de tables en bois, profitant de la chaleur d'un cadre typiquement montagnard, dans un décor qui respire la tradition et le charme des Alpes.

Capacité : Accueillant des groupes de 20 à 150 personnes sur réservation, La Poya est le lieu parfait pour des événements allant de petites réceptions intimes à des fêtes de fin d'année à plus grande échelle.

Créez des moments uniques, où chaque détail est pensé pour plonger vos invités dans une expérience immersive, propice à la détente et à la convivialité. Que ce soit pour un dîner d'entreprise ou une soirée entre amis, La Poya vous garantit une ambiance exceptionnelle au cœur du Marché de Noël.



La Poya

Le Menu 1

Viande séchée du Valais IGP
Fondue au Gruyère AOP et Vacherin fribourgeois AOP
La fameuse « VachouMeringue » et sa crème double de la Gruyère

50.00 frs par pers.

Le Menu 2

Viande séchée du Valais IGP
Jambon à la borne et gratin de pommes de terre
La fameuse « VachouMeringue » et sa crème double de la Gruyère

50.00 frs par pers.

Le Menu Végétarien

Soupe du paysan aux légumes frais (fromage et crème double de la Gruyère)
Croûte aux champignons (6 variétés de champignons)
La fameuse « VachouMeringue » et sa crème double de la Gruyère

38.00 frs par pers.

Les boissons sont en sus.

Pour rester dans la tradition, vous retrouverez des vins blancs et rouges de la région, tels que les vins de Montreux Noël ou la Cure d'Attalens, Grand Cru AOC de Chardonne.

Prix des vins : dès 32.00 frs par bouteille.

La sélection des boissons est personnalisée avec vous selon vos attentes.





LE RESTAURANT DU BAR DES ETOILES

- Offrez à vos invités une expérience inoubliable dans un cadre à la fois intimiste et festif. En journée, profitez de son atmosphère paisible, tandis qu'en soirée, le lieu s'anime et devient l'endroit parfait pour célébrer dans une ambiance chaleureuse.

Avec une vue imprenable sur le lac et les Alpes, cet espace unique allie élégance et confort. Le design épuré et accueillant mettra vos invités à l'aise dès leur arrivée, les plongeant dans un moment de détente et de convivialité.

L'espace est spacieux et ouvert, avec un grand bar et des canapés confortables d'un côté, et, de l'autre côté, face au lac, un restaurant baigné de lumière naturelle grâce à sa grande baie vitrée. Un cadre idéal pour un dîner festif avec une vue panoramique à couper le souffle.

Ce lieu peut accueillir des groupes de **10 à 50 personnes**, sur réservation.



LE RESTAURANT DU BAR DES ÉTOILES

Les Planches de Noël

2 grandes planches "Apéro de Noël"
(Divers viandes et fromages, terrines, dips, pains)
Places privatives

150.00 frs pour 10 pers.

L'Apéro du Bar des Étoiles

Divers viandes séchées et fromages, terrines, dips de légumes, pains
Tartine de tartare de saumon ou de truite du lac
Tartine de tartare de bœuf
Places privatives

25.00 frs par pers.

Son Menu de fin d'année

Salade avec son pâté de Noël - Option végane possible
Suprême de volaille avec sa sauce aux étoiles
Légumes d'hiver
Purée de patates douces ou risotto à la truffe
Café gourmand (5 dégustations)

55.00 frs par pers.

Les boissons sont en sus.
Le Bar des Étoiles est spécialisé dans les cocktails, mais offre également une immense variété de vins.

Prix des vins : dès 32.00 frs par bouteille.

La sélection des boissons est personnalisée avec vous selon vos attentes.





LE RESTAURANT HUGO : L'INCONTOURNABLE DES AMATEURS DE RACLETTE

Situé les pieds dans l'eau, au pied de la Place du Marché, le restaurant HUGO est une adresse incontournable pour les amateurs de raclette. Spécialiste de la raclette valaisanne, cet établissement au look rétro et à l'ambiance festive vous promet une expérience gourmande authentique et conviviale.

Dans une atmosphère chaleureuse et décontractée, venez savourer non seulement la célèbre raclette, mais aussi une sélection de spécialités montagnardes qui réchaufferont vos soirées d'hiver.

Capacité : Réservation possible pour des groupes de 10 à 60 personnes.

Le Menu

Planchette à partager de viande séchée du Valais IGP
Raclette à gogo avec ses patates
Cornichons et oignons
Tranche de gâteau en pain d'épices, crème double de la Gruyère et son sirop de Noël

45.00 frs par pers.

Les boissons sont en sus.

Le restaurant Hugo vous offre des spécialités valaisannes, mais aussi des vins locaux.

Prix des vins : dès 32.00 frs par bouteille.

La sélection des boissons est personnalisée avec vous selon vos attentes.



LE RESTAURANT HEIDI : UNE FONDUE HAUTE GAMME INTIMISTE

Juste en dessous du 2M2C, à l'extrémité du marché de Noël, du côté de Vevey, vous retrouvez le nouveau restaurant "Heidi". Grâce à son ambiance intimiste et charmante, vous pourrez passer une douce soirée.

Capacité : Réservation possible pour des groupes de 10 à 50 personnes.

Menu "Classique"

La planchette de la Montagnarde à partager à deux
Fondue moitié-moitié de l'Alpage du Jura vaudois
Meringue (1 pièce) accompagnée de crème double

48.00 frs par pers.

Possibilité de changer le type de fondue.
Supplément de 5 CHF pour la fondue à la truffe

Menu "1ère Classe"

La planchette de la Montagnarde à partager à deux
Fondue Grande Dame à la truffe de l'Alpage du Jura vaudois
Flûte de champagne
Sorbet citron "fait maison" agrémenté de son alcool de Noël (servi à part)

59.00 frs par pers.

Possibilité de changer le type de fondue.

Les boissons sont en sus.
Le restaurant "Heidi" vous offre des vins d'exception spécialement sélectionnés pour accompagner vos dégustations.

Prix des vins : dès 32.00 frs par bouteille.

La sélection des boissons est personnalisée avec vous selon vos attentes.