MILLENNIUM
EVENTS

Restauration Événementielle

Octobre 2025

MILLENNIUM
EVENTS

Sommaire

Millennium Events met à votre service son savoir-faire dans la création et la réalisation sur mesure de votre événement.

Créateurs d'événements gastronomiques	3
Location d'espaces	4
Pause-café & Petit-déjeuner	5
Plateaux repas	6
Apéritifs - Boissons & petits salés	7
Apéritifs - Amuse-bouches & planchettes	8
Cocktails	9
Repas à table	10
Menu de fête	11
Buffet	12
Vins et boissons	13
Trésors de la Cave	14
Forfaits conférences	15
Atelier dégustation	16
Chocolats, coffrets cadeaux	17
Prestations de service	18
Conditions générales de ventes	19

Créateurs d’événements gastronomiques

Nous mettons à votre disposition notre service traiteur qui s'engage à faire de votre séminaire, cocktail, réunion d’affaires ou soirée de gala, une expérience gastronomique inoubliable.

Excellence et savoir faire

Avec passion et exigence, nos Chefs cultivent l'art d'une cuisine haut de gamme, conçue pour séduire les palais les plus fins. Nos formules s’adaptent à vos envies et à l’esprit de chaque événement pour offrir à vos convives un moment d’exception. Chaque création culinaire devient un moment d'émotion et de partage.

Une cuisine raffinée et créative

Notre service traiteur présente une cuisine française qui allie raffinement, créativité et saveur. Des amuse-bouches aux pâtisseries fines, nos créations sont réalisées à partir de produits de saison sélectionnés minutieusement auprès de producteurs régionaux. Nos équipes sont à votre disposition pour vous accompagner dans le choix des plats qui tiennent compte de vos exigences.

Location d’espaces

Millennium vous propose de nombreux espaces prestigieux pour organiser vos événements ou réunions :

Salles de conférences et de réceptions, auditorium, club, brasserie 15 points au Gault&Millau, grand buffet, café, cave à vins, épicerie fine et galerie d’art. Ces espaces sont conçus pour accueillir votre événement avec succès, répondre à vos besoins et faire vivre à vos invités un moment d’exception. En savoir plus

Services associés

Événements exclusifs clé en main

Directeur artistique, scénographe, équipes de créations s’unissent pour vous accompagner dans la réalisation de votre événement. Nous proposons une offre complète de concepts et de prestations artistiques et techniques sur mesure (mise en scène, animations, mobiliers, décorations, hospitalité, audio, son et lumière, etc.). Chaque événement est unique, nous sommes à votre écoute pour produire une expérience inoubliable.

Carte traiteur de l'Epicerie fine

L’Epicerie propose sa carte traiteur composée de créations maison salées et sucrées. Des produits d’exception sont disponibles pour vos menus de fêtes (anniversaire, mariage, repas de Noël, Saint-Valentin, etc.). Vous trouverez aussi un choix d’idées cadeaux à offrir à vos clients ou vos collaborateurs.

Accord mets et vins

Notre équipe événementielle organise pour vous des ateliers de dégustation de vins et champagnes. Vous découvrirez des vins régionaux ou étrangers exceptionnels accompagnés de savoureux produits du terroir. C'est un moment convivial à partager entre collègues et clients.

En savoir plus sur les espaces événementiels : millennium.ch/fr/reunions-et-evenements

Pause-café &
Petit-déjeuner

Cinq formules au choix de petit-déjeuner ou pause-café pour agrémenter et dynamiser vos séances de travail.

Notre sélection

Le Café d'accueil **CHF 10.-**

Sélection de café et thé
Eau minérale
Jus d'orange frais
Viennoiserie

La Matinale **CHF 15.-**

Sélection de café et thé
Eau minérale
Jus d'orange frais
Viennoiserie
Fruit frais
Salade de fruits
Granola

Le Tea-time **CHF 15.-**

Sélection de café et thé
Eau minérale
Thé froid maison
Brochette de fruits
Assortiment de cake
Madeleine
Financier
Club salé

La Gourmande **CHF 18.-**

Sélection de café et thé
Eau minérale
Jus de fruits et thé froid maison
Brochette de fruits
Assortiment de cake
Cookies
Macaron
Chocolat et confiserie

PETIT-DÉJEUNER PLATEAU **CHF 26.-**

Boisson chaude (café et thé)
Jus d'orange
1 viennoiserie à choix
(croissant ou pain au chocolat)
Fruits frais coupés
Birscher muesli
Sélection de charcuterie et fromages

En supplément - bar à jus : CHF 6.-
Carotte, concombre,
betterave, gingembre

Nos prix s'entendent par personne, TVA incluse.

Plateaux Repas

Nos Chefs vous proposent une sélection gourmande et équilibrée de plateaux repas variant styles et plaisirs, servis dans nos salles de conférences.

Plateau d'affaire (entrée, plat, dessert) **CHF 68.-**

Menu de la semaine de la Brasserie

Plateau de saison (entrée, plat, dessert) **CHF 48.-**

Bistrot	Iodé	Fraîcheur
Printemps		
Pâté en croûte, pickles de jeunes légumes Bœuf snacké, haricots verts, noisettes et parmesan Mille-feuille vanille	Féra fumée, poireaux crayons et pommes grenailles Dos de cabillaud, asperges vertes crues et cuites Tartelette citron	Petits pois, haricots verts et framboises Artichauts barigoule et blé cassé à la coriandre Salade de petits fruits frais
Été		
Pâté en croûte, pickles de jeunes légumes Cœur d'entrecôte comme un tartare, salade de petites rattes Tartelette aux abricots	Avocat, crevettes et citron vert Dos de saumon aux herbes, salade de fenouil à l'orange Blanc-manger framboise	Concombre mariné et feta de brebis Tomate cœur de bœuf, stracciatella et basilic Salade de fraises
Automne		
Terrine "Grand-Mère", pickles de légumes Suprême de volaille aux épices, boulgour et pois chiches Tartelette gianduja	Saumon mariné aux agrumes, céleri comme une rémoulade Crevette à l'aigre-doux, pak-choï à la flamme Tarte bourdaloue	Carpaccio de betteraves, éclats de chèvre et gremolata Quinoa aux fruits secs, labneh épicé Salade d'agrumes
Hiver		
Poireaux crayons et magret fumé en vinaigrette Cœur d'entrecôte à l'échalote, variation de courges Tartelette Mont-Blanc	Salade de crabe, céleri et livèche Donburi de thon mariné soja-gingembre Tiramisu	Carottes plurielles et oranges sanguines Déclinaison de courges, noisettes et halloumi grillé Salade exotique

Nous sommes à votre disposition pour composer un menu personnalisé selon vos souhaits et adapté aux régimes alimentaires.

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus. Commande 48h à l'avance. Servi uniquement le midi pour 30 personnes maximum.

Apéritifs
Boissons & petits salés

Pour marquer chaque occasion avec style, nous vous proposons nos formules d'apéritifs efficaces et raffinés pour le plaisir de vos invités.

Notre sélection

Léman **CHF 26.-**

Vin blanc et rouge de la région
Bière locale
Eaux minérales et softs
Jus de fruits

Sablés parmesan au citron vert
Crackers de lin
Amandes salées et paprika

Tarif pour 1h, supplément de CHF 12.- par 30 min.

Dolce vita **CHF 29.-**

Prosecco, Spritz
Bière locale
Eaux minérales et softs
Jus de fruits

Sablés parmesan au citron vert
Crackers de lin
Amandes salées et paprika

Tarif pour 1h, supplément de CHF 12.- par 30 min.

Finesse **CHF 49.-**

Champagne sélection Millennium
Vin blanc et rouge sélection Millennium
Bière locale
Eaux minérales et softs
Jus de fruits

Flûtes vaudoises au sel
Sablés parmesan au citron vert
Crackers de lin
Amandes salées et paprika

Tarif pour 1h, supplément de CHF 22.- par 30 min.

Nous élaborons également des apéritifs sur mesure selon vos souhaits.

Vous avez la possibilité de privatiser nos différents espaces selon le format de vos apéritifs ou cocktails : salle de réception l'Espace, la Verrière, le Club, la Galerie d'art, l'Epicerie ou la Cave.

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

Apéritifs
Amuse-bouches & planchettes

Nous vous proposons un assortiment savoureux d'amuse-bouches et de planchettes maison pour accompagner vos apéritifs.

Amuse-bouches **CHF 19.-** 3 pièces **/ 29.-** 5 pièces **/ 42.-** 8 pièces

Ditaloni au chèvre frais et pomme granny
Bouchée de foie gras
Petit croque-monsieur au jambon du pays
Tuile de graines de lin, houmous et légumes grillés
Finger champignons des bois et estragon
Petit pâté en croûte maison
Mille-feuille saumon fumé au citron vert
Strate de viande séchée des Grisons et vieux Gruyère AOP
Cannelloni Serrano et ruccola
Petit malakoff Vaudois

Apéritif gourmand **CHF 39.-**

Mini club sandwich
Blinis citron vert et saumon fumé
"Pan con tomato", thon mi-cuit
Wrap Caesar
Garlic bread
Focaccia italienne
Baguette viande séchée et vacherin, pickles d'oignons

Planchettes à partager

À tartiner **CHF 12.-**

Houmous, guacamole, tapenade et caviar de tomates
Gressins, foccacia et carta musica

Croque gourmand **CHF 12.-**

Petits croque-monsieur à partager, autour des fromages d'ici, de la truffe d'été et du jambon Italien

Charcuteries cuisinées **CHF 15.-**

Sélection de charcuterie maison, pâté en croûte, jambon, viande séchée et autres spécialités

Nous élaborons également des apéritifs sur mesure selon vos souhaits.

Vous avez la possiblité de privatiser nos différents espaces selon le format de vos apéritifs ou cocktails : salle de réception l'Espace, le Club, la Galerie d'art, l'Epicerie ou la Cave.

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

Cocktails

Pour votre événement notre choix de cocktail dînatoire saura vous satisfaire. Les pièces cocktails sont servies sur plateau à vos invités.

Transhumance CHF 82.-

4 Pièces froides

Thon mariné soja-gimgembre, avocat et citron vert
Tataki de boeuf, radis noir et basilic thaï
Petit radis, beurre fumé et avruga
Panisse, olive bella di cerignola

4 Pièces chaudes

Velouté de champignons de saison, oeuf de caille mollet
Tempura de filets de perche
Bouchée de volaille aux cacahuètes
Mini burger Vaudois

3 Pièces sucrées

Tartelette citron meringuée
Croustillant café-chocolat
Macarons assortis

Café & mignardises

Escapade CHF 89.-

6 Pièces froides

Tourbillon de saumon fumé, crème aigre
Tartare de bar croustillant, mangue et ponzu
Nougat de foie gras aux épices douces
Cannelloni pastrami et basilic
Financier féta-olives, pickles de concombre
Croustillant houmous betterave, pois chiche et pickles

5 Pièces chaudes

Pissaladière aux oignons nouveaux
Tempura de filets de perche
Saltimbocca de volaille, sauge et mozzarella
Cube de boeuf Simmental chimichurri
Live cooking :
Risotto de saison

4 Pièces sucrées

Bouchée passion-coco
Calisson amande et fleur d'oranger
Moelleux chocolat et noisette
Macarons assortis

Café & mignardises

Inspiration CHF 99.-

5 Pièces froides

Croustade de fera, livèche
Cœur de saumon mariné aux agrumes
Sucette de foie gras, pomme verte
Socca, tourteau et curry vert
Finger champignons des bois et estragon

5 Pièces chaudes

Médaillon de langoustine au basilic
Pomme grenaille, vacherin, lard séché du Valais, cébettes
Live cooking (au choix) :
Kefta relevé aux épices libanaises
Poulpe à la flamme, houmous et sumac
Poire et spoom de vacherin

5 Pièces sucrées

Tartelette au chocolat Grand Cru
Mini Paris-Brest
Petit chou exotique
Baba sphérique, fruits de saison
Macarons assortis

Café & mignardises

LIVE-COOKING - Choisissez une ou plusieurs options.

Foie-gras (poêlé, frais et en terrine) CHF 19.-
Déclinaison surprenante

Du lac à la mer CHF 19.-
Ceviche, tartare et rillettes de poisson

Caviar et coquillages CHF 25.-
Assortiment de coquillages associé au caviar sélection Millennium

Animation crêpes CHF 16.-
La Bretagne s'invite à votre événement

Atelier choux CHF 16.-
Le chou sous toutes ses formes : éclair, religieuse, Saint-Honoré

Crèmes glacées et sorbets CHF 18.-
Sélection de produits maison

Le live cooking est animé par nos Chefs dans votre espace de réception.

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus pour 15 personnes minimum. Les plats peuvent être adaptés sur demande, selon les restrictions alimentaires.

Repas à table

Composez votre menu sur mesure avec les créations de nos Chefs. Notre sélection met à l'honneur des produits d'exception et des saveurs de saison pour des repas raffinés.

Menu Printemps / Eté

Entrées

Tomate, avocat, tourteau	CHF 21.-
Carpaccio de dorade au piment doux	CHF 28.-
Pâté en croûte de volaille, champignons en pickles	CHF 26.-
Grosse langoustine, haricots verts et vieux Jerez	CHF 32.-
Houmous de légumes verts, condiment basilic	CHF 25.-

Plats

Dos de volaille rôtie, aubergines et pois chiches	CHF 45.-
Filet de veau aux morilles, printanière de légumes verts	CHF 57.-
Epaule d'agneau confite, légumes rôtis au ras el-hanout	CHF 48.-
Barbue cuite lentement, pomme fondante aux coquillages	CHF 52.-
Risotto de légumes de printemps, pecorino et ail noir	CHF 44.-

Desserts

Notre version de la charlotte aux fraises	CHF 16.-
Ile flottante mangue-passion	CHF 18.-
Profiterole glacée, vanille et caramel	CHF 20.-
Vacherin glacé aux fruits rouges	CHF 21.-

Menu Automne / Hiver

Entrées

Crème de potiron, pétales de viande séchée, tuile de vieux Gruyère	CHF 21.-
Vichyssoise de poireau crayon, saumon mariné aux agrumes	CHF 28.-
Royale de foie gras, céleri croquant et trompette	CHF 25.-
Couronne de Saint-Jacques, fenouil et anis	CHF 29.-
Paté en croûte canard et foie gras, chutney pomme coing	CHF 26.-

Plats

Filet de féra juste cuit, feuille à feuille de légumes d'automne citronnés	CHF 48.-
Poitrine de volaille laquée, potimaron rôti, yaourt épicé	CHF 45.-
Filet de canard aux épices douces, déclinaison de patate douce	CHF 52.-
Dos de bar rôti, pomme savonnette, câpres et citron	CHF 52.-
Gros ravioli de butternut, éclats de châtaigne, condiment citron Meyer	CHF 46.-

Desserts

Trompe l'œil noisette Millennium	CHF 23.-
Crémeux mangue-passion, ananas en fraicheur	CHF 16.-
Profiterole glacée, vanille et caramel	CHF 20.-
Vacherin glacé aux fruits rouges	CHF 21.-

PERSONNALISEZ VOTRE MENU

Vous pouvez composer votre menu unique pour l'ensemble des convives en 3 ou 4 services.

Pour un menu en 4 services, nous ajustons les portions et réduisons le prix de CHF 10.- par personne.

Nos Chefs proposeront une alternative pour répondre aux restrictions alimentaires annoncées.

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus pour 25 personnes minimum. Merci de sélectionner un menu unique pour l'ensemble des convives.
Les plats peuvent être adaptés selon les restrictions alimentaires.

Menu de fête

Composez votre menu à partir de notre sélection de plats conçus pour sublimer vos moments d'exception. Notre menu de fête vous est proposé du 1er novembre 2025 au 31 janvier 2026.

Nos apéritifs

Léman Tarif pour 1h, supplément de CHF 12.- par 30 min. — CHF 26.

Vin blanc et rouge de la région
Bière locale
Eaux minérales et softs
Jus de fruits
Sablés parmesan au citron vert
Crackers de lin
Amandes salées et paprika

Dolce vita Tarif pour 1h, supplément de CHF 12.- par 30 min. — CHF 29.-

Prosecco, Spritz
Bière locale
Eaux minérales et softs
Jus de fruits
Sablés parmesan au citron vert
Crackers de lin
Amandes salées et paprika

Finesse Tarif pour 1h, supplément de CHF 22.- par 30 min. — CHF 49.-

Champagne sélection Millennium
Vin blanc et rouge sélection Millennium
Bière locale
Eaux minérales et softs
Jus de fruits
Flûtes vaudoises au sel
Sablés parmesan au citron vert
Crackers de lin
Amandes salées et paprika

Nos menus

Entrées

Saumon tiède confit, oseille crue et cuite, avruga	CHF 23.-
Palets de foie gras mangue-passion, brioche toastée	CHF 29.-
Carpaccio de Saint-Jacques, pamplemousse pluriel	CHF 27.-
Raviole de homard Breton, coraline relevée	CHF 32.-
Méli-mélo de poireaux et truffes noires	CHF 25.-

Plats

Suprême de pintade rôti, cardons épineux et marrons, truffes	CHF 47.-
Dos de chevreuil aux poivres, cassolette de légumes	CHF 59.-
Pièce de bœuf Simmental, pommes boulangères aux truffes	CHF 52.-
Turbot de ligne, huître, ciboulette, risotto de chou-fleur	CHF 56.-
Risotto carnaroli, truffes noires et épinards	CHF 44.-

Desserts

Bûche au chocolat Pure Origine	CHF 17.-
Compression de poire de Crissier, sorbet Williamine	CHF 19.-
Profiterole glacée, vanille et caramel	CHF 20.-
Pavlova aux fruits exotiques	CHF 22.-

PERSONNALISEZ VOTRE MENU

Vous pouvez composer votre menu unique pour l'ensemble des convives en 3 ou 4 services.

Pour un menu en 4 services, nous ajustons les portions et réduisons le prix de CHF 10.- par personne.

Nos Chefs proposeront une alternative pour répondre aux restrictions alimentaires annoncées.

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

Buffets

Des buffets chauds ou froids variés, minutieusement préparés pour le plaisir des yeux et des papilles.

Working lunch CHF 69.- Servi uniquement le midi

Entrées

Petite bruschetta courgette et thon
Tarte fine de tomate à la moutarde de Dijon
Soupe froide de pastèque et fraise
Taboulé de boulgour grenade et avocat
Salade de concombre à la grecque
Antipasti grillés ail-coriandre
Tomate et mozzarella au pesto Genovese

Plats

Sauté de poulet jaune aux champignons d'été
Roulé d'aiglefin à la tapenade
Risotto alla Milanese
Caponnata à l'anis vert socca croustillante
Petites rattes sautées au romarin
Sucrines à la flamme

Desserts

Île flottante
Salade de pêches
Tarte aux fraises
Mousse au chocolat Villars
Chou vanille-passion
Café et mignardises

Menus adaptés selon les saisons.

Menus Buffet Servi midi ou soir

Chêne CHF 89.-

Charcuterie Suisse assortiment
Petit pâté Vaudois encore tiède
Omble chevalier poché vinaigrette verte

Lentilles de Sauverny en salade
Poireau vinaigrette et saucisson Vaudois
Tempura de perche aux agrumes de Niels Rodin
Ramequin au fromage du Pays-d'Enhaut

Féra au Dézaley légumes croquants
Médaillon de veau à la Syrah, pomme fondante
Pomme Georgette à la raclette de Bagnes

Meringue crème double de Gruyère, baies sauvages
Notre version du carac
Salée Vaudoise au sucre
Fruits du Valais pochés

Café & mignardises

Bonsaï CHF 99.-

Petite bouchée vapeur
Rouleau de printemps à la menthe
Salade de papaye verte crevettes et coriandre

Tataki de bœuf edamame à la flamme
Salade chinoise au poulet
Samosa et achar de légumes
Sushi et sashimi

Yakitori de poulet
Porc sauté aigre-doux
Crevette au curry vert

Riz au lait mangue-vanille
Sphère coco en trois textures
Tartelette yuzu
Verrine de perles de tapioca à l'ananas

Café & mignardises

Sequoia CHF 109.-

Tiradito de dorade au piment rocoto
Ceviche de bar à la Péruvienne
Salade de quinoa avocat et haricots rouges

Salade de pois chiches Brésilienne
Petits tacos de poulet et poivron brûlé
Jeune maïs et salsa verde
Empanadas de carne

Brochette de bœuf chimichurri
Moqueca de crevettes
Pilon de poulet aux épices mexicaines

Petit churros sauce chocolat lait et dulce de leche
Gratin de banane Cubain sorbet vanille
Torta chocolate y dulce de leche
Salade de fruit "piña colada"

Café & mignardises

Menu ou buffet unique (entrée, plat, dessert) pour l'ensemble des convives.

Nos prix s'entendent par personne pour 25 personnes minimum, TVA et service inclus. Les plats peuvent être adaptés selon les restrictions alimentaires.

Vins et boissons

Vins Blancs - Suisse

VAUD - LA CÔTE

Cuvée Millennium, Chasselas **48.-**
Domaine de Terre-Neuve, David Kind, 75 cl

Cuvée Millennium, Sauvignon **64.-**
Domaine de Terre-Neuve, David Kind, 75 cl

Valeyres-sous-Rances, Chardonnay **88.-**
Confidentiel, 2023, Château Valeyres

VAUD - LAVAUX

Dézaley Clos des Moines **75.-**
Domaine de la Ville de Lausanne, 70 cl

Calamin Grand Cru, Réserve du Margis **60.-**
Domaine de la Chenalettaz

CHABLAIS

L'Yvorne Grand Cru **72.-**
Domaine de la Pierre Latine, Philippe Gex, 75 cl

VALAIS

Petite Arvine, 2023 **86.-**
Cave des Amandiers, 75 cl

Riesling, Cave des Bernunes **78.-**
Nicolas Zuferey, 75 cl

GRISONS

Pinot Blanc Jenins **72.-**
Annatina Pelizzatti, Jenins, 75 cl

Vins Blancs - France

BOURGOGNE

Mâcon Blanc, Les Pépettes, 2023 **68.-**
Domaine des Gandines, 75 cl

Pouilly-Fuissé, 2023 **80.-**
Domaine du Chalet Pouilly, 75 cl

LOIRE

Sancerre, Le Pierrier **69.-**
Domaine Thomas et Fils, 75 cl

Vins Rosés

Cuvée Millennium, Gamay **46.-**
Domaine de Terre-Neuve, David Kind

Château de Crémade, Palette, 2024 **54.-**
Domaine de la Crémade

Vins Rouges - Suisse

VAUD - LA CÔTE

Pinot Noir **52.-**
Les Frères Dutruy, 75 cl

Merlot **76.-**
Domaine de Terre-Neuve, David Kind, 75 cl

Cuvée Millennium, Assemblage **59.-**
Domaine de Terre-Neuve, David Kind, 75 cl

VAUD - LAVAUX

Lune Noire **65.-**
Les Frères Dubois, 75 cl

Epesses, Crêt-Bailli, 2020 **68.-**
La Maison Massy

Réserve Noire, Château de Glérolles, 2022 **82.-**
Cave du Château Glérolles

VALAIS

Humagne Rouge **64.-**
Defayes-Crettenand, 75 cl

Syrah **68.-**
Defayes-Crettenand, 75 cl

Divico, Cave de Bernunes **89.-**
Nicolas Zuferey, 75 cl

Pinot Noir, Cave des Bernunes **105.-**
Nicolas Zuferey, 75 cl

GRISONS

Pinot Noir, Alte Reben **115.-**
Hansruedi Adank, 75 cl

Vins Rouges - France

BOURGOGNE

Rully "La Chaume" **78.-**
Claude Jobard, 75 cl

Saint Joseph, Vignobles du Monteillet, 2023 **78.-**
Stéphane Montez, 75 cl

Vins Rouges - Italie

Primitivo, Neprica **54.-**
Tormaresca, 75 cl

Nizza, Barbera **72.-**
Prunotto, 75 cl

Vin Blanc - Italie

Pinot Grigio **59.-**
Aloïs Lageder

Vins Effervescents

PROSECCO

Jaya Brut **65.-**

CHAMPAGNE

Cuvée Millennium, Blanc de Blancs **100.-**
Villers-Marmery, 75 cl

Cuvée Millennium, Bulle de Rosé **110.-**
Villers-Marmery, 75 cl

Gosset, Brut Grande Réserve **110.-**
Aÿ, 75 cl

Laurent Perrier, Brut La Cuvée **100.-**
Tours-sur-Marne, 75 cl

Laurent Perrier, Cuvée Rosé Brut **150.-**
Tours-sur-Marne, 75 cl

Deutz, Brut Classique **110.-**
Aÿ, 75 cl

Louis Rœderer, Collection 242 **140.-**
Reims, 75 cl

FORFAITS BOISSONS (par personne)

Minérales **CHF 9.-**
Eaux plates, gazeuses (à discrétion)

Vins Millennium de la région **CHF 32.-**
1/2 bouteille de vin blanc ou rouge
Eaux plates, gazeuses (à discrétion)

Open bar 2 heures **CHF 39.-**
Gin, vodka, rhum, whisky, bières, mojito, long island, eaux minérales et sodas

Notre sommelier est à votre disposition pour vous conseiller dans votre choix.

Nos prix s'entendent en francs suisses, TVA incluse.

Trésors de la Cave

La Cave du Millennium vous propose de découvrir et déguster des vins sélectionnés par notre sommelier. Dans un cadre élégant, vivez une expérience conviviale à partager entre amis ou collègues, clients ou partenaires.

Notre équipe se réjouit de vous guider dans le choix des vins et de vous faire découvrir ses spécialités maison.

Offres de dégustation

BASSIN LÉMANIQUE **CHF 18.-**

Sélection Millennium de vins issus des meilleurs encaveurs de la région.

2 verres de vin

En supplément :
Chariot de cochonnailles **CHF 14.-**

CHAMPAGNE **CHF 39.-**

Découvrez la sélection de champagnes Millennium.

2 verres de champagne

En supplément :
Chariot de cochonnailles **CHF 14.-**

À LA CARTE

Choisissez les vins que vous souhaitez déguster parmi 5 grands crus proposés dans la sélection œnomatique.

Paiement :
A la consommation

NOTRE OFFRE

- Présentation et dégustation de vins accompagnées de charcuterie fine maison
- Privatisation possible de la Cave dès 4 personnes, 10 participants maximum
- Du lundi au vendredi dès 11h

Nos prix s'entendent par personne, TVA incluse.

Forfaits conférences

Centre Business
Dès CHF **105.-**
1/2 journée par personne

12 salles de conférences pouvant accueillir plus de 600 personnes.

D'une superficie totale de 900 m², le Centre de Conférences se compose de 8 salles Business de 40 à 90 m² et de 4 salles Executive de 70 à 105 m2 avec terrasses privées et vue sur les Alpes. Les salles possèdent un équipement audiovisuel de dernière technologie pour assurer l'efficacité de vos réunions.

Forfaits conférences

SALLE BUSINESS À partir de 10 personnes	**Demi-journée** Durée 4h	**CHF 105.-** par personne	**Journée** Durée 8h	**CHF 125.-** par personne
SALLE EXECUTIVE À partir de 10 personnes	**Demi-journée** Durée 4h	**CHF 125.-** par personne	**Journée** Durée 8h	**CHF 155.-** par personne

Nos offres comprennent :

- Location de la salle plénière
- Ecran LCD 85'' ou 100'' avec fonction tableau blanc intégré
- Microphonie et sonorisation, Wifi gratuit
- Vidéo conférence avec caméra à cadrage automatique
- Pause-café matin et après-midi (une seule pause-café en 1/2 journée)
- Boissons chaudes et eaux minérales
- Déjeuner buffet ou plateau repas avec eaux minérales et café

MENU DÉJEUNER A LA BRASSERIE MILLENNIUM

- Compris dans le forfait Executive
- Supplément de CHF 20.- par personne pour le forfait Business

Nous sommes également à votre écoute pour établir une offre personnalisée selon vos souhaits.

En savoir plus : millennium.ch/fr/reunions-et-evenements

Salle Business

Salle Exécutif

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

Atelier dégustation

L'Epicerie fine vous propose des ateliers de dégustation autour de la passion du vin et de la cuisine. Convivial, pédagogique et ludique, l'atelier vous offre une expérience inédite à partager entre amis ou collègues, clients ou partenaires.

Notre responsable de l'Epicerie a le plaisir de vous recevoir et vous faire découvrir sa sélection de vins et de champagnes, accompagnée de produits de premier choix.

Nos tables de dégustation

ITALIE **CHF 36.-**

Assortiment de charcuteries
Stracciatella et huile d'olive en toute simplicité
Antipasti Piemontese
Gressini et pane Guttiau

Vins blanc et rouge, à la découverte des cépages italiens.

SUISSE **CHF 39.-**

Gruyère d'alpage 24 mois
Lard séché Valaisan
Viande des Grisons
Poisson du lac légèrement fumé

Vins blanc et rouge, à la découverte des cépages suisses.

PRESTIGE **CHF 59.-**

Foie gras de canard maison
Cœur de saumon mariné
Pâté en croûte du moment

Champagnes Sélection Millennium
Blanc de Blancs et Rosé

Nous sommes également à votre disposition pour vous organiser un atelier personnalisé selon vos envies.

NOTRE OFFRE

- Présentation et dégustation des produits ainsi que deux vins ou champagnes
- Atelier animé d'une heure
- Sur réservation, 20 personnes maximum
- Du lundi au vendredi à partir de 11h30

Nos prix s'entendent par personne, TVA incluse.

Chocolats, Coffrets cadeaux

Pour le plaisir d'offrir ou se faire plaisir. Découvrez nos spécialités gourmandes sucrées et salées minutieusement préparées par nos Chefs. Notre assortiment de douceurs, chocolats, pâtisseries et confiseries de fabrication artisanale sont réalisés dans nos ateliers au Millennium.

Boîtes de chocolats

16 pièces	**CHF 24.-**
36 pièces	**CHF 52.-**
64 pièces	**CHF 89.-**

Les boites de chocolats sont personnalisables à l'effigie de votre entreprise, moyennant un supplément.

Nos coffrets sur mesure, une infinité de possibilités

Laissez-vous inspirer par nos produits gourmands de premier choix et créez votre coffret selon vos envies. Nous vous proposons un assortiment de produits raffinés ainsi qu'une grande sélection de produits d'épicerie fine soigneusement sélectionnés pour le bonheur d'offrir.

À partir de CHF 50.-
Composez votre coffret selon vos envies.

Notre sélection de coffrets

Offrez à vos clients et partenaires une expérience culinaire raffinée alliant élégance et gourmandise avec notre sélection de coffrets.

Vous pouvez faire votre commande à l'Epicerie, par e-mail ou par téléphone.

À partir de CHF 79.-
Découvrez nos coffrets sur millennium.ch/fr/idees-cadeaux

Notre équipe est à votre disposition pour vous conseiller dans le choix du coffret à composer soi-même ou prêt à offrir.

Nos prix s'entendent par personne, TVA incluse. Commande au minimum 48h à l'avance.

Prestations de service

Prestations incluses

Matériel

Le montage et démontage du mobilier pour la prestation sont gérés par nos soins et inclus dans nos prix
Nous disposons de tables rondes de 8 à 10 personnes., de chaises banquet au piétement blanc et à l'assise bleu,
de tables hautes avec piétement blanc et plateau bois clair, de tables de buffet et de tables d'appoint
Mobilier de jardin et parasols en terrasse
Vaisselle complète et verrines
Nappage et serviettes en tissu blanc
Affichage numérique sur grand écran du plan de salle et du menu
Le matériel de cuisine et de service pour la prestation est géré par nos soins et inclus dans nos prix.

Personnel

Les frais de personnel de cuisine, d'office et de service sont compris dans nos prix jusqu'à minuit.
A partir de minuit, chaque heure entammée est facturée en supplément au tarif de nuit : CHF 520.- / heure

Services

Wifi gratuit dans tout le bâtiment
Assistance parking
Vestiaires hors frais d'hôtesses
Conciergerie à disposition
Spécialistes expérimentés dans l'événementiel à votre service
Parking souterrain de 500 places (payant)

Nous modélisons tous nos événements en 3 dimensions pour vous présenter un rendu de la mise en place de votre salle.
Nous vous accompagnons pour vous aider à régler minutieusement tous les détails de la planification de votre événement.

Prestations en option

Equipement

Nappage et mobilier sur demande en fonction du thème et de la décoration de votre événement.

Musique

Nous disposons de nos propres musiciens qui constituent le groupe MLB (Millennium Live Band).
Plusieurs formules sont disponibles :
- de 3 à 15 musiciens
- chanteurs et chanteuses pour animer vos apéritifs ou soirées dansantes
- divers styles de musique proposés (jazz, pop, rock, disco)

Artistes / animations

Animation de la Fontaine située à l'entrée du Millennium avec logo et / ou message personnalisé (devis sur demande).
Catalogue d'artistes et d'animations à disposition.

Décorations florales

Verrine pour table haute cocktail (diamètre 10 cm) : CHF 30.-
Centre de table (diamètre 30 cm) : CHF 75.-
Composition florale (hauteur 1 m) pour buffets, bars et podiums : CHF 150.-

Divers

Menu imprimé : CHF 5.- / menu
Salon de coiffure, maquillage, pressing sur site

Tarifs

Les prix sont en francs suisses, TVA 8,1% incluse. Les prix et informations indiqués dans ce document sont sous réserve de modification.

MILLENNIUM
EVENTS

Conditions Générales de Ventes

1. Champ d'application
Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent sans restriction ni réserve à l'ensemble des ventes conclues entre Millennium Center SA ("Millennium") et les clients (ensemble les "Parties") pour un événement.

2. Contrat de l'événement
L'engagement est valable et définitif lorsque le contrat est signé par les Parties et que les acomptes définis sont versés dans les délais impartis. La réservation est considérée comme définitive après l'encaissement des acomptes par Millennium.

3. Prix
Les prix s'entendent en francs suisses, TVA incluse. Les prix applicables sont ceux de la liste des prix en vigueur au moment de l'édition du contrat. Toute nouvelle prestation non contractuelle est facturée selon la liste des prix en vigueur au moment de la commande.

4. Facturation et paiement
Le client s'engage à payer dans les délais prévus, le montant des acomptes.
Les factures sont payables en francs suisses par virement bancaire ou par carte de crédit. En cas de non-paiement dans les délais convenus, Millennium se réserve le droit d'annuler l'événement sans autre obligation de sa part. Les factures sont payables à 10 jours nets. Passé ce délai, Millennium est en droit de facturer un intérêt de retard de 5%.

5. Frais d'annulation
En cas d'annulation totale ou partielle, la dédite exigible est de :
- depuis la date de signature du contrat : 20% du chiffre d'affaire contracté;
- 45 jours avant l'événement : 50% du chiffre d'affaire contracté;
- 15 jours avant l'événement : 80% du chiffre d'affaire contracté;
- 7 jours avant l'événement : 100% du chiffre d'affaire contracté.

6. Nombre de participants
10 jours avant l'événement, le nombre final de participants doit être communiqué au Millennium. Une variation de 10% est admise jusqu'à 7 jours ouvrables avant l'événement. Ce nombre sert de base à la facturation. Dès la signature du contrat et jusqu'à 45 jours avant l'événement, une diminution du nombre de participants de 25% maximum est autorisée.

7. Restauration
Toute restauration dans le cadre d'un événement est exclusivement réservée au service de restauration du Millennium.

8. Droit de bouchon et service
Lors d'événement organisé au Millennium comprenant des produits fournis par le client, et demandant un service, Millennium facture un droit de bouchon ou des frais de service. Millennium se réserve le droit de refuser en tout temps de servir un produit qu'il n'a pas fourni.

9. Heures de service
Dès minuit, un supplément par heure entamée est facturé pour frais de service, pour le personnel d'accueil et de sécurité.

10. Allergies alimentaires
Nos plats sont préparés dans des cuisines où différentes substances allergènes peuvent être présentes. Notre équipe se tient à votre disposition pour toute information relative aux ingrédients pouvant provoquer une allergie alimentaire. Malgré toutes nos précautions, nous ne sommes pas en mesure de garantir une exclusion complète d'un allergène.

11. Vente d'alcool aux mineurs
Pour la protection de la jeunesse, la loi suisse interdit la vente de vin, bière et cidre aux jeunes de moins de 16 ans ainsi que les spiritueux, apéritifs et alcopops aux jeunes de moins de 18 ans. Millennium se décharge de toute responsabilité se rapportant aux invités.

12. Utilisation, réparation, non-restitution
Il est interdit de modifier le matériel loué sans l'autorisation préalable de Millennium. Le client s'engage à ne rien coller ou fixer sur les murs et vitres. Pas de punaises, de colle, d'agrafes, de peinture ou tout autre élément qui dénaturerait l'objet original. Le matériel détérioré ou non restitué entraînera une facturation supplémentaire pour le nettoyage ou la remise en état des équipements endommagés à sa valeur de remplacement à neuf.

13. Responsabilité des biens et assurances
Le client est responsable des membres de son groupe ainsi que des éventuels prestataires qu'il a mandatés. Le client répond de tout dommage constaté par Millennium, notamment en cas de dégradation, casse, vol ou autre. Millennium décline toute responsabilité quant aux valeurs et propriétés du client et décline toute responsabilité en cas d'éventuel accident ou dommage survenu au client à l'occasion de l'événement. Le client doit obligatoirement être au bénéfice suffisant d'une assurance responsabilité civile et d'une assurance vol, incendie et dégât d'eau valables pendant l'utilisation des locaux du Millennium et pour les objets lui appartenant. Sur demande du Millennium, le client s'engage à fournir la preuve des couvertures d'assurances suffisantes.

14. Prescriptions de sécurité
Le client s'engage à se conformer et faire respecter, par l'ensemble des membres de son groupe et ses éventuels sous-traitants ou fournisseurs, les consignes de sécurité applicables dans l'enceinte du Millennium, notamment :
- l'interdiction de fumer dans l'ensemble du bâtiment;
- l'interdiction d'utilisation de fumigène sans autorisation préalable, y compris ceux récréatifs utilisés pour des animations;
- l'interdiction d'utilisation de gaz ou de liquides inflammables;
- la nécessité de garder les accès et voies de fuite du bâtiment sécurisés, propres et non encombrés.

A cet égard, les fournisseurs mandatés par le client sont tenus de suivre strictement les consignes données par le personnel du Millennium.

15. Heure de fermeture
Pour les événements organisés dans le cadre de soirées privées, l'heure de fermeture est imposée au plus tard à 4h du matin et l'animation musicale est interrompue à 3h45 au plus tard.

16. Contenus médias
La diffusion de médias sur les écrans du Millennium doit respecter les conditions du cahier des charges établi par Millennium. En cas de non-respect des formats et / ou délais de livraison des médias, Millennium décline toute responsabilité liée à un défaut de diffusion survenant pendant un événement.

17. Vestiaires
Millennium décline toute responsabilité en cas de vol ou détérioration d'effets personnels.

18. Parking et livraison
Millennium décline toute responsabilité en cas de vol, détérioration de véhicules et des biens à l'intérieur du bâtiment. Les livraisons doivent être annoncées et se font par le quai de déchargement situé au niveau -3 du bâtiment. Les véhicules sont autorisés à stationner le temps du chargement et du déchargement uniquement.

19. Prestataires externes
Les prestations externes sont soumises à l'approbation de Millennium. Les prestataires externes doivent accepter la charte « prestataire externe » sous peine d'être refusés. Dans tous les cas, Millennium décline toute responsabilité en cas de vol ou détérioration du matériel ayant été fourni, livré et commandé par le client. Le matériel apporté doit respecter les normes de sécurité en vigueur.

20. Prestations de logistique
L'assistance par le personnel Millennium est obligatoire pour les opérations de déchargement, chargement, manutention et déplacement du matériel fourni et livré au Millennium par le client. Des frais sont facturés au tarif de CHF 95.- par manutentionnaire et par heure pour l'assistance logistique et de CHF 120.- par heure pour la location d'un équipement de levage. Le client est responsable des dommages occasionnés par ses prestataires.

21. Force majeure
En cas d'événement extérieur extraordinaire, imprévisible et insurmontable rendant impossible le bon déroulement de l'événement, Millennium proposera de modifier la date de l'événement sans frais dans un délai de 12 mois. Les éventuels acomptes sont conservés.

22. Matériel publicitaire
Le client doit préalablement demander l'autorisation à Millennium pour placer du matériel publicitaire dans les lieux publics et accès du bâtiment. Aucun affichage n'est autorisé sur les parois intérieures et extérieures sans autorisation préalable de Millennium. Les dégâts sont à la charge du client. Le client ne peut faire mention ou usage du nom et du logo du Millennium sans accord préalable.

23. Droit applicable
Le droit suisse est seul applicable. Tout litige éventuel est porté devant les tribunaux compétents de Lausanne.