

# Château de Bossey

## Apéritifs - Banquets - Mariages



### Qui sommes nous ?

Le Château de Bossey est l'un des plus grands centres de conférence de la région. L'établissement comprend des chambres, des salles de réunion, un grand jardin et de belles vues sur le lac Léman. Les invités et les organisations du monde entier utilisent notre lieu pour des réunions, des banquets, des mariages, des ateliers ou simplement pour une retraite.

Très connu sous le nom d'«Institut œcuménique» Le Château de Bossey est la propriété du Conseil œcuménique des Églises et le centre international de dialogue et de formation académique pour des jeunes théologiens depuis 1946. Ses diplômes sont accrédités par l'Université de Genève.



Château de Bossey  
Centre de conférence  
Chemin Chenevière 2  
1279 Bogis-Bossey  
(VD)  
Suisse

Tel : +41 22 960 73 00  
Fax : +41 22 960 73 67  
Email : [bossey@wcc-coe.org](mailto:bossey@wcc-coe.org)  
Web : [www.bossey.ch](http://www.bossey.ch)  
GPS : 46.347978, 6.185714



# Plan du domaine



# Location des lieux pour les mariages

## Location des lieux pour un mariage de 14:00 à 02:00

**Tarif de location des lieux : CHF 4'000.- (TVA comprise), inclus :**

Nos cuisiniers sur place

La location de la salle de banquet "Orangerie" et de la terrasse du Château

Le mobilier, le matériel de restauration, les nappages et serviettes, les housses de chaises

Le personnel de service inclus jusqu'à 02:00

*Attention : Les heures supplémentaires sont facturées CHF 55.-/h de jour et CHF 85.-/h de nuit, par serveur.*

## Location de l'emplacement pour un chapiteau

Si vous désirez ajouter un chapiteau dans notre jardin, le tarif de location est alors de CHF 5'000.- (au lieu de CHF 4000.-). Le tarif de la tente elle-même n'est pas compris dans le tarif de location.

Selon les fournisseurs, pour une tente avec sol, voilages, lumières, matériel de restauration, comptez environ CHF 100.- par personne.

## Privatisation exclusive d'une partie du domaine

Selon notre calendrier des réservations, vous pouvez privatiser les lieux pour en avoir l'exclusivité. Nos tarifs de privatisation (par jour et par manifestation) sont les suivants :

|   |  |
|---|--|
| Bâtiments Château, terrasses et jardins :                 | CHF 12'000.- (Cercle vert sur le plan) |
| Bâtiment des salles de conférence et ses jardins          | CHF 4'000.- (Cercle bleu sur le plan)  |
| Bâtiment Granges (21 chambres, salles de bain privées)    | CHF 4'000.- (Cercle rouge sur le plan) |
| Bâtiment Petit-Bossey (32 chambres, WC-douches à l'étage) | CHF 4'000.- (Cercle brun sur le plan)  |

## Service traiteur au Château de Bossey

Nous avons notre propre service traiteur sur place. Cependant, en cas de privatisation exclusive du Château, nous autorisons le recours à un service traiteur extérieur professionnel. Dans ce cas, une commission de 10% de la recette du traiteur sera due, en plus de la privatisation des lieux.



# Apéritifs de banquets

Réservation de vos apéritifs de banquet à partir de 30 pers. minimum

## «Bouchées gourmandes»

Chasselas et Gamay de la région  
Jus d'orange, thé froid, eau minérale  
Chips, cacahuètes et olives  
Guacamole et queue de crevette épicée  
Foie gras et magret de canard, chutney d'oignons  
aux figues  
Dips aux légumes frais  
Canapés assortis  
CHF 36.- par personne

## «Verrines»

Chasselas et Gamay de la région  
Jus d'orange, thé froid, eau minérale  
Chips, cacahuètes et olives  
Gaspacho Andalou  
Cannelloni de saumon fumé à la ricotta et  
roquette  
Bouchon de jambon cru et chèvre frais  
Dips aux légumes frais  
CHF 28.- par personne

## «Suisse tradition»

Chasselas et Gamay de la région  
Jus d'orange, thé froid, eau minérale  
Plateau de viandes séchées du pays  
Assortiment du fromager  
Garnitures  
Corbeille de pain  
CHF 24.- par personne

## «Croustillant»

Chasselas et Gamay de la région  
Jus d'orange, thé froid, eau minérale  
Chips, cacahuètes, olives  
Mini pizzas à l'italienne  
Samosas  
Assortiments de feuilletés salés  
CHF 21.- par personne



## «Classique»

Chasselas et Gamay de la région  
Jus d'orange, thé froid, eau minérale  
Chips, cacahuètes, olives  
CHF 15.- par personne



# Apéritif spécial mariage

Réservation de vos apéritifs de banquet à partir de 50 pers. minimum



## «Noces au Château de Bossey»

Coupe de brut rosé des Frères Dutruy

Chasselas et Gamay de Founex

Jus d'orange, thé froid, eau minérale

Soupe de carotte au gingembre et coriandre

Guacamole et queue de crevette épicée

Foie gras et magret de canard sur chutney d'oignons aux figues

Canapés fraîcheur assortis

Dips aux légumes frais

Mini pizzas à l'italienne

Samosas

Assortiments de feuilletés salés

CHF 39.- par pers.



# Menus de mariage

## Entrées froides

Mille-feuille de foie gras et magret de canard, chutney de mangue et doucette au vinaigre balsamique

Ou

Duo mariné de saumon et merlu à l'émulsion d'herbes du jardin et salade de mesclun

Ou

Tartare de légumes, asperges vertes et sauce mousseline

## Entrées chaudes

Croustillant de saumon au beurre d'agrumes, risotto à la citronnelle

Ou

Filet de bar rôti et beurre blanc, riz sauvage, julienne de légumes

Ou

Cassolette d'écrevisses et coulis de crustacés aux pointes d'asperges vertes

Ou

Fricassée de gambas sur nid de tagliatelle vertes et sa bisque

Ou

Feuilleté aux pleurotes et tomates séchées

## Plats principaux

Filet de bœuf sauce aux 5 poivres, petits légumes confits, poêlée de patates douces

Ou

Carré d'agneau croustillant aux herbes, jus au thym frais, flan de légumes, polenta gratinée

Ou

Gigollette de canard rôti aux cèpes, tomate confite, fricassée de courgettes et roesti à la pancetta

Ou

Rôti de filet de veau au romarin, flan de légumes méditerranéens, pommes château

Ou

Escalopine de soja au curry indien et lait de coco, riz basmati, julienne de légumes

## Plateau ou assiette de fromages

Le plateau de fromages du terroir vaudois

Ou

La sélection du Chef de fromages français

## Pièce montée au choix

Mangue passion au chocolat blanc

Ou

Millefeuille aux fruits rouges

Ou

Fondant au chocolat noir et coeur framboise

Ou

Vacherin glacé Chantilly



## Choisissez votre variante de menu :

1 entrée, 1 plat principal et dessert, CHF 88.-

1 entrée, 1 plat principal, fromage et dessert, CHF 98.-

2 entrées, 1 plat principal, fromage et dessert, CHF 108.-

Les vins, minérales et cafés/thés/  
ne sont pas compris dans nos tarifs  
Les vins sont à choisir dans notre carte en annexe.

Les enfants de 0 à 5 ans partageant le repas des parents  
ne sont pas facturés, et de 5 à 14 ans facturés à 1/2 prix.  
Menu enfant disponible au tarif de CHF 15.-



# Brunch des mariés

Réservation de vos banquets à partir de 25 pers. minimum  
En dessous de 25 personnes la salle sera facturée en sus

## Le petit brunch ou « petit-déjeuner à l'anglaise »

CHF 28.- pour les personnes ne logeant pas sur place

(ou CHF 15.- par personne si vous logez sur place)

Les inévitables du petit-déjeuner continental

Œufs brouillés, lard et chipolatas

Salade de fruits frais

Plateaux de légumes crus (concombres, tomates, carottes)

Assortiment de charcuteries et fromages

Le service du brunch est en "self-service",  
dans notre salle de restaurant (salle Orangerie ou terrasse)

Boissons alcoolisées :

Sur demande et non comprises dans le prix



Les enfants de 0 à 5 ans partageant le repas des parents ne sont pas facturés. Les enfants de 5 à 14 ans sont facturés à 1/2 prix.



# Salle de banquet Orangerie



# Cocktail dînatoire

Réservation de vos banquets à partir de 40 pers. minimum  
En dessous de 40 personnes la salle sera facturée en sus

## Formule repas "debout"

Les convives se servent à un buffet et consomment debout



### Boissons comprises

Chasselas et Gamay de la région  
Jus d'orange, thé froid, eau minérale

### Les plats froids

Gaspacho  
Bruschetta de tomates et mozzarella  
Tartare de saumon sur toasts à l'aneth  
Croûtons de rillettes de féra du Lac  
Sélection de mini sandwichs navettes  
(Thon, pesto, poulet curry, légumes grillés, viande séchée)  
Dips aux légumes frais  
Assortiment du fromager  
Corbeille de pains assortis

### Les plats chauds

Assortiment de mini-quiches et pizzas  
Brochettes de poulet sautées  
Sauce Satay et sauce Yakitori au miel  
Tempura de crevettes aux saveurs du Japon  
Assortiment de mini strudels végétariens  
Boulettes de riz à la noix de coco et curry vert

### Sucrés et desserts

Sélection de petits fours :  
Tartelette aux fruits, éclairs, opéras,  
barquettes pralinés, chocolat fondant,  
assortiment de macarons  
Salade de fruits frais

CHF 68.-



### Enfants

Les enfants de 0 à 5 ans partageant le repas des parents ne sont pas facturés  
Les enfants de 5 à 14 ans mangeant le même menu que les adultes sont facturés 1/2 prix



# Nos menus de banquet servis à table

Réservation de vos banquets à partir de 25 pers. minimum  
En dessous de 25 personnes la salle sera facturée en sus

## Notre tarif inclut :

La location de la salle  
Le mobilier et matériel de restauration,  
les nappages et serviettes en tissu  
Le personnel de service à table



## Choix du menu :

Merci de choisir un seul menu pour  
tous les convives.  
Il est possible d'échanger les plats  
parmi les propositions dans la même  
catégorie de prix.

## Les menus à CHF 47.-

### Menu 1

Jambon cru de pays et salade mêlée

\*\*\*

Filet de truite vapeur  
Sauce au Chasselas de Founex  
Riz aux petits légumes

\*\*\*

Tiramisù

### Menu 3

Saumon fumé sauce à l'aneth

\*\*\*

Emincé de veau zürichoise  
Riz sauvage  
Julienne de légumes

\*\*\*

Carpaccio d'ananas

### Menu 2

Terrine panachée de la mer sauce cocktail

\*\*\*

Poitrine de poulet sautée aux champignons des  
bois et roesti dorés  
Tagilatelle de carotte

\*\*\*

Craquant aux trois chocolats

### Menu 4 (végétarien)

Salade de saison et pignons de pin

\*\*\*

Croquettes de soja sauce aux épices  
Mille Feuille de légumes et pommes rôties

\*\*\*

Soupe de mangues aux épices

Les vins, minérales et cafés/thés/  
ne sont pas compris dans nos tarifs  
Les vins sont à choisir dans notre carte en annexe.

Les enfants de 0 à 5 ans partageant le repas des parents  
ne sont pas facturés, et de 5 à 14 ans facturés à 1/2 prix.  
Menu enfant disponible au tarif de CHF 15.-



# Nos menus de banquet servis à table

Réservation de vos banquets à partir de 25 pers. minimum  
En dessous de 25 personnes la salle sera facturée en sus

## Notre tarif inclut :

La location de la salle  
Le mobilier et matériel de restauration,  
les nappages et serviettes en tissu  
Le personnel de service à table



## Choix du menu :

Merci de choisir un seul menu pour  
tous les convives.  
Il est possible d'échanger les plats  
parmi les propositions dans la même  
catégorie de prix.

## Les menus à CHF 57.-

### Menu 5

Salade de mesclun au chèvre chaud sur toast

\*\*\*

Pavé de saumon sauce citronnelle

Riz nature et tagliatelle de courgettes

\*\*\*

Tartelette aux fruits rouges

### Menu 7

Terrine de légumes méditerranéens

\*\*\*

Suprême de pintade fermière rôti au sirop d'érable

Gratin de pommes de terre

Courgettes et carottes sautées

\*\*\*

Mousse au chocolat

### Menu 6

Terrine de rouget barbet sauce calypso

\*\*\*

Jambon à l'os sauce au Madère

Pommes rôties

Jardinière de légumes

\*\*\*

Vacherin glacé aux baies des bois

### Menu 8 (végétarien)

Tartare de légumes sur roquette et vinaigrette passion

\*\*\*

Picatta de tofu aux trompettes de la mort

Julienne de légumes étuvés et pommes au four

\*\*\*

Cheese cake au limoncello

Les vins, minérales et cafés/thés/  
ne sont pas compris dans nos tarifs  
Les vins sont à choisir dans notre carte en annexe.

Les enfants de 0 à 5 ans partageant le repas des parents  
ne sont pas facturés, et de 5 à 14 ans facturés à 1/2 prix.  
Menu enfant disponible au tarif de CHF 15.-



# Nos menus de banquet servis à table

Réservation de vos banquets à partir de 25 pers. minimum  
En dessous de 25 personnes la salle sera facturée en sus

## Notre tarif inclut :

La location de la salle  
Le mobilier et matériel de restauration,  
les nappages et serviettes en tissu  
Le personnel de service à table



## Choix du menu :

Merci de choisir un seul menu pour  
tous les convives.  
Il est possible d'échanger les plats  
parmi les propositions dans la même  
catégorie de prix.

## Les menus à CHF 67.-

### Menu 9

Terrine d'aiguillette de canard aux épices

\*\*\*

Filet de féra au beurre blanc et citron vert

Risotto

\*\*\*

Assiette de fromages du pays

\*\*\*

Mille feuille aux fruits rouges sur coulis de  
framboises

### Menu 10

Vol-au-vent aux champignons des bois

\*\*\*

Magret de canard au sirop d'érable

Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive

Légumes en bâtonnets

\*\*\*

Assiette de fromages du pays

\*\*\*

Ile flottante

### Menu 11

Saumon mariné maison à l'aneth

\*\*\*

Rôti de veau dans le filet sauce aux bolets

Polenta à la tessinoise et flan de légumes

\*\*\*

Assiette de fromages du pays

\*\*\*

Tarte Tatin caramélisée

### Menu 12 - végétarien

Assiette de légumes grillés à l'italienne

\*\*\*

Tomate farcie au quinoa et basilic

Riz aux petits légumes

\*\*\*

Assiette de fromages du pays

\*\*\*

Torta della Nonna sauce vanille

Les vins, minérales et cafés/thés/  
ne sont pas compris dans nos tarifs  
Les vins sont à choisir dans notre carte en annexe.

Les enfants de 0 à 5 ans partageant le repas des parents  
ne sont pas facturés, et de 5 à 14 ans facturés à 1/2 prix.  
Menu enfant disponible au tarif de CHF 15.-



# Le menu du Pape

Réservation de vos banquets à partir de 25 pers. minimum  
En dessous de 25 personnes la salle sera facturée en sus

## Notre tarif inclut :

La location de la salle  
Le mobilier et matériel de restauration,  
les nappages et serviettes en tissu  
Le personnel de service à table



## Choix du menu :

Merci de choisir un seul menu pour  
tous les convives.  
Il est possible d'échanger les plats  
parmi les propositions dans la même  
catégorie de prix.

*Le Pape François a rendu visite au Conseil  
Oecuménique des Eglises le 21 juin 2018 et il a  
mangé son repas de midi à l'institut oecuménique,  
sur le site du Château de Bossey, au salon Blanc.  
Nous sommes très heureux de vous proposer son  
menu.*

## Le menu du Pape

CHF 69.-



Tartare de légumes croquants  
Mesclun de printemps  
Vinaigrette au citron vert

\*\*\*\*

Duo de poissons de ligne sautés  
Sauce au Chasselas de la région  
(Médaille de lotte, filet de bar ou selon  
arrivage)

Légumes de saison sautés à l'huile d'olive  
Riz nature

\*\*\*\*



Trio de desserts servi sur assiette  
Tarte au citron, sorbet maracuja,  
Petite salade de fruit frais

Les vins, minérales et cafés/thés/  
ne sont pas compris dans nos tarifs  
Les vins sont à choisir dans notre carte en annexe.

Les enfants de 0 à 5 ans partageant le repas des parents  
ne sont pas facturés, et de 5 à 14 ans facturés à 1/2 prix.  
Menu enfant disponible au tarif de CHF 15.-





## Buffet italien

CHF 58.-

### Entrées

Melon et jambon de Parme  
Salade de tomates et mozzarella di buffala au basilic  
Assortiment de légumes grillés à l'italienne  
Salade de feuilles de saison à l'huile d'olive et vinaigre de balsamique  
Salade de fruits de mer et sa vinaigrette maison  
Vitello tonnato

### Plats principaux

Pièce de veau alla romana saveur de sauge  
Frito misto  
(friture mixte de poissons et fruits de mer)

Lasagne végétarienne maison

### Garnitures

Linguine à la tomate et basilic  
Pommes sautées à l'huile d'olive  
Ratatouille

### Fromages

Assortiment de fromages italiens

### Desserts

Tiramisù maison  
Salade de fruits frais

## Buffet estival

CHF 48.-

### Entrées

Buffet de salades assorties

### Viandes grillées

Saucisses de veau du pays  
Brochettes de volaille  
Tranches de cou de porc  
Merguez et chipolatas  
(ou selon offre du moment)

### Garnitures

Pommes rissolées  
Buffet de légumes de saison

### Desserts

Mousse au chocolat maison  
Salade de fruits

Supplément viandes nobles : CHF 10.- p.pers.  
Côte de boeuf, côtelettes de veau ou d'agneau



Réservation de vos banquets à partir de 25 pers. minimum  
En dessous de 25 personnes la salle sera facturée en sus

Vins - minérales - café et thé  
Les vins, minérales et cafés/thés/ ne sont pas compris dans nos tarifs  
Les vins sont à choisir dans notre carte en annexe.

### Enfants

Les enfants de 0 à 5 ans partageant le repas des parents ne sont pas facturés  
Un menu "enfant" est aussi disponible pour les petits au tarif de CHF 15.-  
Les enfants de 5 à 14 ans mangeant le même menu que les adultes sont facturés 1/2 prix



# Carte des vins

## Vins blancs

Chasselas du domaine des Vassaux  
Domaine des Vassaux, Founex, La Côte AOC, 75 cl, CHF 31.-  
Bien typé, très fin et fruité, minéral et parfait pour l'apéritif

Chasselas de Belle Ferme  
Domaine de Belle Ferme, Bogis-Bossey, 75 cl, CHF 29.-  
Un chasselas gouleyant à souhait, goût du terroir, très désaltérant

Chasselas du domaine de la Treille (demi)  
Domaine de la Treille, Founex, AOC, 50 cl, CHF 21.-  
Souple en bouche et rafraîchissant, arômes de pêches de vigne et fleurs blanches

Pinot Gris domaine des Vassaux  
Domaine des Vassaux, AOC, 75cl, CHF 36.-  
Senteurs de pêche et de mangue avec de belles notes aromatiques

Chardonnay du domaine des Fancous  
Domaine des Fancous, AOC, 75 cl, CHF 33.-  
Ample et fruité, jaune et reflets d'or, délicieux pour accompagner un repas



## Vins rosés

Rosé de Gamay  
Domaine des Vassaux, Founex, La Côte AOC, 75 cl, CHF 31.-  
Les saveurs de framboises sont exaltées par une légère pétillance. Un vin frais, agréable et plaisant

Rosé de Pinot Noir (demi)  
Domaine de la Treille, Founex, La Côte AOC, 50 cl, CHF 21.-  
Arômes de fraise et pêche, cépage plein de fraîcheur

Droit de bouchon sur les vins et alcools

Vous désirez apporter vos vins ?  
Voici nos tarifs du "droit de bouchon"

Vin, bt de 75cl, CHF 25.- par bt.  
Mousseux, bt de 75cl, CHF 25.- par bt.  
Champagne, bt de 75cl, CHF 45.- par bt.  
Alcool fort, bt de 75cl, CHF 80.- par bt.  
Punch/Cocktail, litre, CHF 80.- par litre



# Carte des vins

## Vins rouges

Gamay du domaine des Biolles

Domaine des Biolles, Founex, La Côte AOC, 75 cl, CHF 31.-

Bien fruité et gouleyant en bouche, avec des parfums de griottes

Pinot Noir (demi) de la Treille

Domaine de la Treille, Founex, La Côte AOC, 37.5 cl, CHF 17.-

Framboise et cerise noire se mêlent aux tanins souples et soyeux de ce vin léger

Gamaret Garanoir des vignes d'en face

Domaine de Belle Ferme, Bogis-Bossey, 75 cl, CHF 36.-

Intensité du fruit, épicé, arômes typiques du terroir

Assemblage Les Romaines (pinot, gamaret, garanoir)

Domaine Les Romaines, Founex, La Côte AOC, 75 cl, CHF 43.-

Une expression très fine des trois cépages, des arômes de fruits rouges et noirs et notes d'épices

Domaine de la Janasse, Côte du Rhône

Aimé Sabon, producteur vigneron, Terre d'Argile, CDR, 75 cl, CHF 37.-

Intensité fruitée, vin structuré et agréable, assemblage grenache, mourvèdre, syrah, en barrique

## Mousseux et Champagne

Mousseux Brut Rosé de Founex (issu de Gamaret et Garanoir)

Domaine Les Romaines, Founex, La Côte AOC, 75 cl, CHF 54.-

Légère nuance rosée accompagnée de fines bulles. Arômes de framboises. Elevage sur lies.

Prosecco Superiore, Valdobbiante, Brut Zéro,

Col Vetoraz, Vénétie, 75 cl, CHF 36.-.

Vinification en blanc, pressurage doux, pétillant très fin en bouche

Champagne Brut Prestige (issu de Pinot noir et Chardonnay)

Domaine Delphine Vesselle, à Bouzy, Champagne, Grand Cru, 75 cl, CHF 69.-

### Bières et sodas

|                                       |     |         |     |     |
|---------------------------------------|-----|---------|-----|-----|
| Cardinal, Heineken                    | bt. | 33 cl   | CHF | 5.- |
| Bière artisanale                      | bt. | 50 cl   | CHF | 7.- |
| Henniez bleue ou verte                | bt. | 33 cl   | CHF | 4.- |
| Henniez bleue ou verte                | bt. | 1 litre | CHF | 6.- |
| Thé froid, Coca, Fanta, jus de pommes | bt. | 33 cl   | CHF | 4.- |

### Boissons chaudes – Hot Beverages

|  |     |      |
|--|-----|------|
| Thé et tisanes, café, chocolat, Ovomaltine | CHF | 3.50 |
|--|-----|------|

### Digestifs et Cocktails

|                               |       |      |     |      |
|-------------------------------|-------|------|-----|------|
| Digestifs (cognac, etc.)      | port. | 2 cl | CHF | 7.-  |
| Long Drinks (Gin Tonic, etc.) | port. | 4 cl | CHF | 11.- |



# Informations et conditions générales

## Visite du château

Nous recommandons à toute personne intéressée à organiser un banquet ou un événement dans nos locaux de visiter par elle-même le Château de Bossey de jour, afin de voir la salle, la vue et le jardin. Merci de simplement vous annoncer à la réception et de laisser vos coordonnées au cas où vous désirez être recontactés, si vous avez succombé au charme du lieu.

## Réservations

Nous prenons des réservations de banquets à partir de 25 personnes (adultes) au minimum et pour les mariages à partir de 80 personnes. Pour un rendez-vous, nous sommes à votre disposition durant la semaine de 08:30 à 17:30. Suite à ce rendez-vous, nous vous établirons une offre, valable trois semaines.

## Chambres sur place

Notre établissement dispose de 90 chambres (42 avec salle de bain privée et 48 avec douche/WC à l'étage). Pour plus d'informations sur les tarifs vous pouvez consulter notre site internet. Pour toute personne organisant un banquet de plus de 50 personnes, un tarif préférentiel est appliqué pour autant que 10 chambres soient réservées.

## Confirmation de l'offre

Si l'offre vous convient et que vous choisissez le Château de Bossey pour votre manifestation, nous vous demanderons de verser un acompte d'environ 30% pour confirmer définitivement la réservation. Le solde sera à payer dans un délai de 10 jours après la réception de la facture.

## Nombre de couverts et choix des menus

Le choix du menu et le nombre de convives est à nous communiquer au minimum vingt jours ouvrables avant la date de l'événement. Le nombre exact de convives sera à nous confirmer par mail au plus tard 48 heures avant la date de l'événement. Il ne pourra être inférieur au 90% annoncé lors de la confirmation du contrat.

## Mise en place des lieux

La mise en place des lieux pour l'événement se fait le jour même, dans les heures précédant l'événement; il est toutefois possible d'entreposer ou d'installer une partie du matériel le matin ou le soir précédant la manifestation, sur demande préalable. Lors de réservations à l'extérieur (apéritifs, cérémonie, grillades), la météo doit être au rendez-vous. Si ce n'est pas le cas nous nous réservons le droit de changer de lieu pour la tenue de l'événement, sans préavis, pour en assurer la réussite.

## Déroulement de l'événement

Le Client dispose des locaux réservés uniquement pendant la durée convenue par écrit; tout dépassement nécessite l'accord écrit de Château de Bossey et entraîne en tout état de cause une majoration du prix. L'Institut se réserve le droit de modifier l'attribution des locaux dans la mesure où cela est acceptable pour le Client sans porter atteinte aux intérêts du Château de Bossey. Le Château de Bossey est en droit de facturer au client tous les coûts supplémentaires qui seraient causés par un retard dans l'horaire prévu pour la manifestation. Les dégâts, les nettoyages supplémentaires, la surveillance ou des exigences excessives à l'égard du personnel seront facturés au client. En outre, les animations dangereuses, comme les feux d'artifice, les fumigènes et autres, sont interdites dans notre domaine.

## Denrées apportées par le client

Le client n'est pas autorisé à apporter ses propres denrées, comme de la nourriture et des boissons lors des manifestations. Une dérogation à cette clause pourra être conclue à titre exceptionnel (spécialités nationales ou régimes spéciaux par exemple); dans ce cas, des frais seront facturés, déduction faite de la perte estimée pour le Château de Bossey. Les vins apportés par le client sont soumis à un droit de bouchon (CHF 25.- par bt pour le vin, CHF 45.- pour le champagne, CHF 80.- pour les alcools).

## Facturation de l'événement

Le nombre exact des repas confirmé 48 heures avant la date de l'événement sera retenu comme base de facturation minimale. Les repas supplémentaires éventuels sont facturés.

## Délai d'annulation d'une réservation confirmée

L'annulation doit intervenir au moins quatre mois avant la date de l'événement. Passé ce délai, les arrhes seront conservées.

## Conditions d'annulation de l'événement

Aucune indemnité si l'annulation ou la réduction parvient par écrit au Château de Bossey au plus tard 40 jours (40e jour inclus) avant le début de la période contractuelle.

Une indemnité à hauteur de 30% de la valeur des prestations commandées si l'annulation ou la réduction parvient par écrit au Château de Bossey entre 39 et 20 jours avant le début de la période contractuelle.

Une indemnité à hauteur de 50% de la valeur des prestations commandées si l'annulation ou la réduction parvient par écrit au Château de Bossey entre 19 et 10 jours avant le début de la période contractuelle.

Une indemnité à hauteur de 80% de la valeur des prestations commandées si l'annulation ou la réduction parvient par écrit au Château de Bossey moins de 10 jours avant le début de la période contractuelle.



# Informations et conditions générales

## Tarifs

Nos factures sont établies sur la base de notre tarif en vigueur. En cas de changement de tarif, le prix facturé est celui en vigueur au moment de la prestation fournie. Nos prestations et services sont toujours facturés au prix et aux conditions en vigueur au jour de la signature du contrat. Nous nous réservons la faculté de modifier les prix et les caractéristiques de nos services, en fonction des impératifs économiques et techniques.

## Service traiteur au Château de Bossey

Nous avons notre propre service traiteur sur place. Cependant, en cas de privatisation exclusive du Château uniquement, nous autorisons le recours à un service traiteur extérieur professionnel. Dans ce cas, une commission de 10% de la recette du traiteur sera due, en plus de la privatisation des lieux.

De plus, la cuisine et son matériel seront loués avec un supplément de CHF 2'000.- par jour (pour l'événement), sauf si la cuisine du traiteur est installée par ses soins sous chapiteau.

## Dégustation

Nous ne faisons pas déguster nos plats pour des raisons de logistique. Pour nos banquets, nous garantissons une offre de menu de qualité et nous considérons surtout que la relation entre le client et son prestataire est basée sur la confiance.

## Animation et musique

Veillez nous communiquer vos différentes animations pour le bon déroulement du service et de l'organisation de la manifestation. Dans le cadre d'une manifestation avec danse, la musique doit être graduellement baissée à partir de 01:00 du matin. Aucun bruit ne doit être perceptible à l'extérieur des bâtiments au-delà de 02:00 du matin, heure de fermeture. (prescriptions officielles de la commune de Bogis-Bossey, sans dérogations possibles).

Sauf convention contraire écrite, le Client se chargera d'obtenir toutes les autorisations administratives nécessaires et en supportera les frais. Toutes les demandes spéciales inhérentes à la manifestation (lâcher de ballons ou autres) sont à faire auprès des services concernés (commune de Bogis-Bossey, aéroport, etc) qui délivrent leur autorisation. Nous vous informons que l'usage de confettis, paillettes, riz et serpentins n'est pas autorisé dans notre établissement.

## Décoration des salles

La décoration de la salle de « l'Orangerie », des tables et des buffets est entièrement sous votre responsabilité, soit à travers un décorateur ou un fleuriste professionnel de votre choix. Afin d'éviter toute détérioration, la pose et l'installation de matériel de décoration ou autre devra faire l'objet d'une concertation préalable avec le Château de Bossey. Les décorations existantes du Château de Bossey ne pourront être couvertes ou enlevées sans l'accord préalable du Château de Bossey. Si l'espace devait être libre la veille, vous pouvez exceptionnellement et avec l'accord de la direction du Château de Bossey, venir mettre en place votre décoration à l'avance. Le matériel de décoration, ainsi que les décorations nécessitant un accrochage ou une suspension particulière, devront être récupérés le soir même de la manifestation, ou selon un arrangement spécial convenu préalablement à l'événement. À défaut, le Château de Bossey est en droit de procéder à leur enlèvement et de les stocker aux frais du client. Toute détérioration due à la pose de décorations sera facturée au client.

## Décoration des tables

Comme la mise en place de la salle pour la soirée se fait le jour même, dans l'après-midi précédant l'événement, nous vous prions de n'apporter les décorations de tables qu'à partir du moment où les tables sont nappées. Si la mise-en-place doit être faite plus à l'avance que nécessaire, des frais de service sont facturés à raison de CHF 55.- de l'heure, par serveur.

## Fermeture des salles

La manifestation doit se terminer à 02:00 du matin afin que nous puissions finir les nettoyages pour le lendemain. Nous vous remercions de votre compréhension. A partir de 02:00 des frais de service ne sont plus compris dans la location de salle et sont appliqués à raison de CHF 85.- par employé et par heure.

## Enfants

Des tarifs réduits sont appliqués pour les enfants : 0 à 5 ans – gratuit / 6 à 14 ans – 50% du prix / dès 15 ans – prix normal. Le Château de Bossey n'est pas responsable de la surveillance des enfants. La surveillance des enfants est obligatoire. Par conséquent nous vous recommandons l'engagement d'une babysitter ou tout autre moyen de surveillance des enfants. Vous pouvez le cas échéant louer un salon pour les enfants et/ou confier la garde des enfants à une ou plusieurs baby-sitters. Si nous devons nous charger de trouver la babysitter nous-même, le tarif est de CHF 30.- / heure par baby-sitter.

## Parking

Nous disposons d'un parking gratuit. Il n'est pas autorisé de stationner à l'intérieur du Domaine du Château de Bossey. cependant, la dépose de personne à mobilité réduite est autorisée jusque devant le Château.

## Animaux de compagnie

Nous n'acceptons pas les animaux de compagnie au Château de Bossey. Merci de votre compréhension.







Château de Bossey  
Centre de conférence  
Chemin Chenevière 2  
1279 Bogis-Bossey  
(VD)  
Suisse

Tel : +41 22 960 73 00  
Fax : +41 22 960 73 67  
Email : [bossey@wcc-coe.org](mailto:bossey@wcc-coe.org)  
Web : [www.bossey.ch](http://www.bossey.ch)  
GPS : 46.347978, 6.185714

