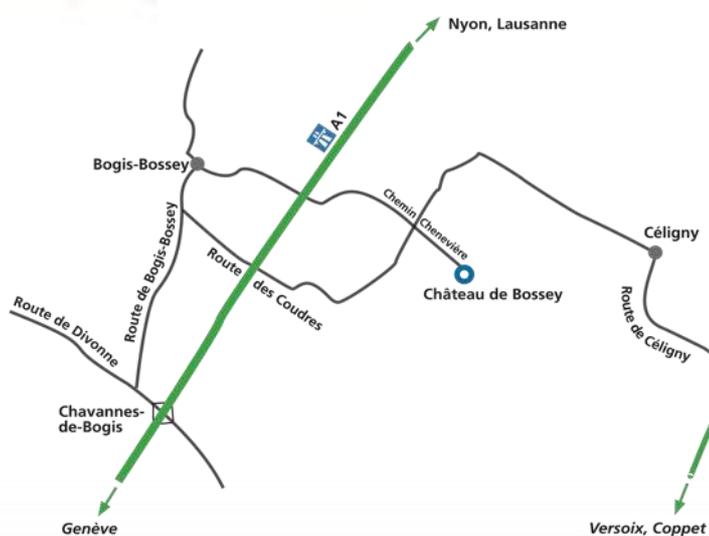


Château de Bossey

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 hôtes et les organisations du monde entier utilisent notre lieu pour des réunions, des banquets, des mariages, des ateliers ou simplement pour une retraite.

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 diplômés 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
Email : bossey@wcc-coe.org
Web : chateaudebossey.ch



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 pour un mariage complet : CHF 4'000.- (TVA comprise)

Apéritif de mariage seul : CHF 1'000.- (TVA comprise)

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

«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 26.- 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
CHF 24.- 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 29.- par personne

«Classique»

Chasselas et Gamay de la région
Jus d'orange, thé froid, eau minérale
Chips, cacahuètes, olives
CHF 18.- 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 40.- 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

Cassiolette 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

Gigolette 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 98.-

1 entrée, 1 plat principal, fromage et dessert, CHF 110.-

2 entrées, 1 plat principal, fromage et dessert, CHF 120.-

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 CHF20.-

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 32.- pour les personnes ne logeant pas sur place

(ou CHF 20.- par personne si vous logez sur place)

Les indispensables 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)

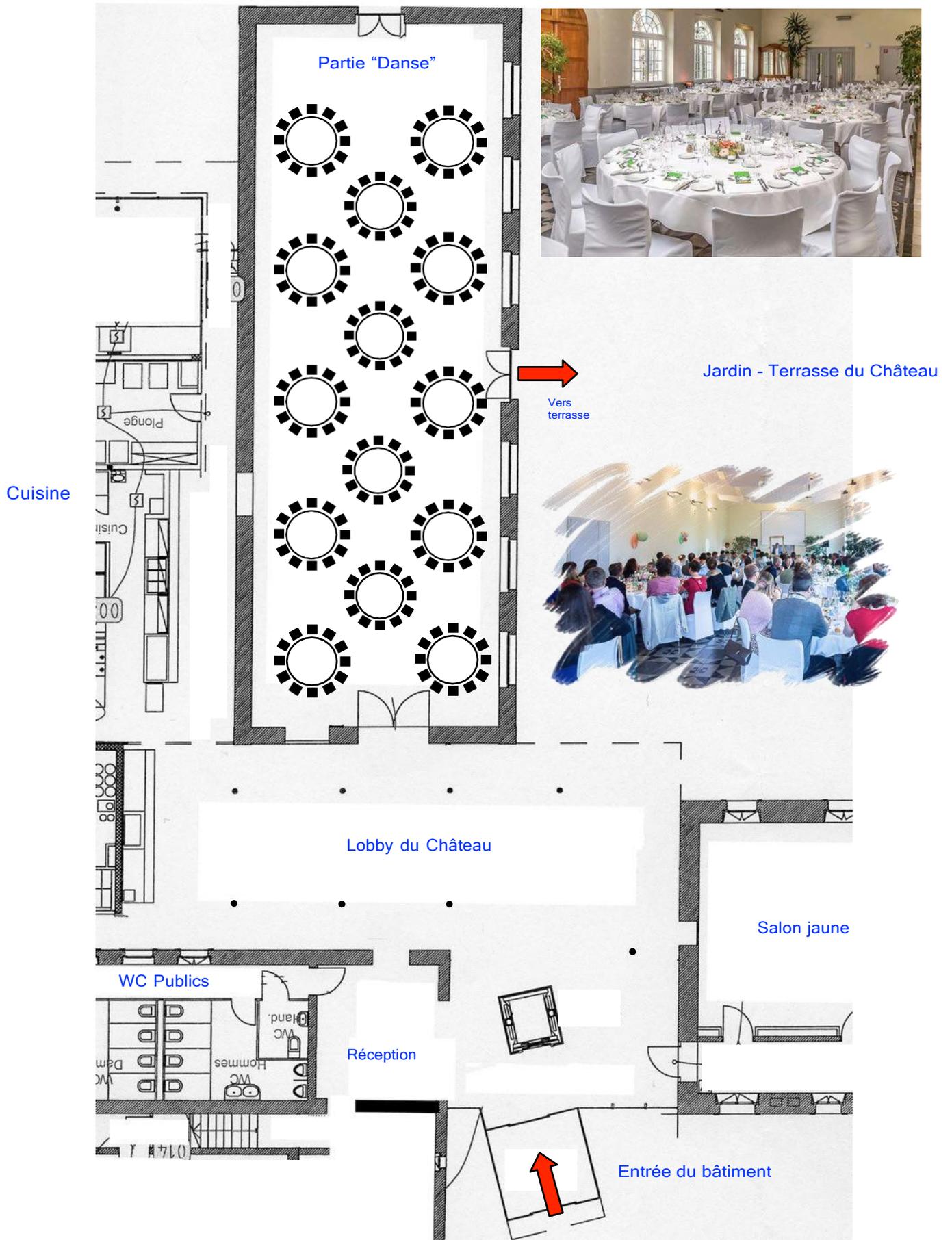
Boissons alcoolisées :

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 78.-



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 30 pers. minimum
En dessous de 30 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 66.-

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 20.-

Nos menus de banquet servis à table

Réservation de vos banquets à partir de 30 pers. minimum
En dessous de 30 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 76.-

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 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 20.-

Le menu du Pape

Réservation de vos banquets à partir de 30 pers. minimum
En dessous de 30 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
pris 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 76.-



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 20.-



Buffet italien

CHF 70.-

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 60.-

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 12.- 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 20.-
 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 de Belle Ferme

Domaine de Belle Ferme, Bogis-Bossey, 75 cl, CHF 32.-

Un chasselas gouleyant à souhait, goût du terroir, très désaltérant

Chasselas du domaine de la Treille (demi)

Domaine de la Treille, Founex, AOC, 75 cl, CHF 33.-

Souple en bouche et rafraîchissant, arômes de pêches de vigne et fleurs blanches

Pinot Gris Domaine de la Treille 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 34.-

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 32.-

Les saveurs de framboises sont exaltées par une légère pétillance. Un vin frais, agréable et plaisant

Rosé Pinot Noir

Domaine de la Treille, Founex, La Côte AOC, 75 cl, CHF 33.-

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 32.-

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

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, Valdobbiene, 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 souhaitant organiser un banquet ou un événement dans nos locaux de visiter le Château de Bossey en journée afin de découvrir la salle, la vue et le jardin. Nous vous invitons à vous présenter à la réception et à laisser vos coordonnées si vous souhaitez être recontacté après votre visite, en cas de coup de cœur pour le lieu.

Réservations

Les réservations de banquets sont possibles à partir de 30 personnes adultes minimum et celles des mariages à partir de 80 personnes. Pour convenir d'un rendez-vous, nous sommes à votre disposition en semaine de 08h30 à 17h30. À la suite de cet entretien, nous vous établirons une offre, valable trois semaines.

Chambres sur place

Notre établissement dispose de 90 chambres, dont 42 avec salle de bain privée et 48 avec douche/WC à l'étage. Pour plus d'informations sur les tarifs, nous vous invitons à consulter notre site internet.

Un tarif préférentiel est appliqué pour les organisateurs de banquets comptant plus de 50 personnes, à condition que 10 chambres soient réservées.

Confirmation de l'offre

Si l'offre vous convient et que vous choisissez le Château de Bossey pour votre événement, un acompte de 30% du montant total vous sera demandé afin de confirmer définitivement la réservation. Le solde devra être réglé dans un délai de 10 jours après réception de la facture.

Nombre de couverts et choix des menus

Le choix du menu et le nombre de convives doivent nous être communiqués au minimum 20 jours ouvrables avant la date de l'événement.

Le nombre exact de convives devra être confirmé par e-mail au plus tard 48 heures avant l'événement. Ce nombre ne pourra être inférieur à 30% de celui indiqué lors de la confirmation du contrat.

Mise en place des lieux

La mise en place des espaces pour l'événement s'effectue le jour même, dans les heures précédant la manifestation. Toutefois, il est possible d'entreposer ou d'installer une partie du matériel la veille au matin ou au soir, sur demande préalable.

Si une réservation concerne un espace extérieur (apéritifs, cérémonie, grillades), la météo devra être favorable. En cas de conditions météorologiques défavorables, nous nous réservons le droit de modifier le lieu de l'événement sans préavis, afin d'en garantir la réussite.

Déroulement de l'événement

Le client dispose des locaux réservés uniquement durant la période convenue par écrit. Tout dépassement nécessitera un accord écrit du Château de Bossey et entraînera une majoration du prix.

L'établissement se réserve également le droit de modifier l'attribution des salles si cela reste acceptable pour le client et ne nuit pas aux intérêts du Château de Bossey.

Tout retard dans l'horaire prévu pourra engendrer des frais supplémentaires. Les coûts liés aux dégâts, aux nettoyages supplémentaires, à la surveillance ou à des exigences particulières envers le personnel seront facturés au client.

Les animations dangereuses (feux d'artifice, fumigènes, etc.) sont strictement interdites dans l'enceinte du domaine.

Denrées apportées par le client

Il est interdit d'apporter des aliments ou des boissons lors des événements.

Toutefois, une dérogation exceptionnelle pourra être accordée (par exemple pour des spécialités nationales ou des régimes spécifiques), sous réserve de frais additionnels couvrant la perte estimée par le Château de Bossey.

Les vins apportés par le client seront soumis à un droit de bouchon :

Facturation de l'événement

Le nombre exact de repas confirmé 48 heures avant la date de l'événement servira de base minimale pour la facturation. Tout repas supplémentaire sera facturé en conséquence.

Délais et conditions d'annulation d'un événement confirmé.

1. Aucune indemnité :

Aucune indemnité ne sera exigée si l'annulation nous parvient plus de 60 jours avant la date de l'événement.

2. Indemnité de 30 % :

Une indemnité de 30 % de la valeur des prestations commandées sera exigée si l'annulation nous parvient moins de 60 jours avant l'événement.

3. Indemnité de 50 % :

Une indemnité de 50 % de la valeur des prestations commandées sera exigée si l'annulation nous parvient moins de 40 jours avant l'événement.

4. Indemnité de 80 % :

Une indemnité de 80 % de la valeur des prestations commandées sera exigée si l'annulation nous parvient moins de 20 jours avant l'événement, ou pour un no show.

Informations et conditions générales

Tarifs

Nos factures sont établies sur la base de nos tarifs en vigueur. En cas de modification des tarifs, le prix facturé sera celui applicable au moment de la prestation. Nos prestations et services sont toujours facturés selon les prix et conditions en vigueur à la date de la signature du contrat. Nous nous réservons le droit de modifier les prix et les caractéristiques de nos services en fonction des impératifs économiques et techniques.

Service traiteur au Château de Bossey

Nous disposons de notre propre service traiteur sur place. Cependant, en cas de privatisation exclusive du Château, nous autorisons l'intervention d'un service traiteur extérieur professionnel. Dans ce cas, une commission de 10 % sur le montant de la recette du traiteur sera due, en plus des frais de 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 proposons pas de dégustation de nos plats pour des raisons logistiques. Pour nos banquets, nous garantissons une offre de menus de qualité et considérons que la relation entre le client et son prestataire repose avant tout sur la confiance.

Animation et musique

Merci de nous communiquer les détails de vos animations pour le bon déroulement du service et l'organisation de l'événement. Dans le cadre d'un événement avec danse, la musique doit être progressivement diminuée à partir de 01h00 du matin. Aucun bruit ne doit être perceptible à l'extérieur des bâtiments après 02h00 du matin, heure de fermeture, conformément aux prescriptions officielles de la commune de Bogis-Bossey (sans dérogations possibles).

Sauf accord écrit contraire, le client sera responsable d'obtenir toutes les autorisations administratives nécessaires et en assumera les frais. Toute demande spéciale liée à l'événement (lâcher de ballons, feux d'artifice, etc.) doit être adressée aux services compétents (commune de Bogis-Bossey, aéroport, etc.) qui délivreront les autorisations nécessaires. Nous vous informons que l'utilisation de confettis, paillettes, riz et serpentins n'est pas autorisée 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 par le biais d'un décorateur ou d'un fleuriste professionnel de votre choix. Afin d'éviter toute détérioration, l'installation de matériel décoratif ou autre doit faire l'objet d'une concertation préalable avec le Château de Bossey. Les décorations existantes du Château ne pourront être couvertes ou enlevées sans notre accord préalable.

Si l'espace est libre la veille de l'événement, vous pouvez, avec l'accord de la direction du Château de Bossey, venir installer votre décoration à l'avance. Le matériel de décoration ainsi que les décorations nécessitant un accrochage particulier devront être récupérés le soir même de l'événement ou selon un arrangement convenu à l'avance. À défaut, le Château de Bossey se réserve le droit de procéder à leur enlèvement et de les stocker aux frais du client. Toute détérioration due à l'installation de décorations sera facturée au client.

Décoration des tables

Étant donné que la mise en place de la salle pour la soirée se fait l'après-midi du jour de l'événement, nous vous demandons de n'apporter les décorations des tables qu'à partir du moment où celles-ci sont nappées. Si la mise en place doit être effectuée avant cette heure, des frais de service de CHF 55.- par heure et par serveur seront appliqués.

Fermeture des salles

L'événement doit se terminer à 02h00 du matin afin que nous puissions procéder au nettoyage pour le lendemain. Nous vous remercions pour votre compréhension. À partir de 02h00, les frais de service ne sont plus inclus dans la location de la salle et seront facturés 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

À partir de 15 ans : prix normal

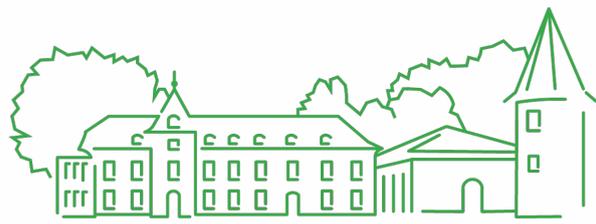
Le Château de Bossey n'est pas responsable de la surveillance des enfants. La surveillance des enfants est obligatoire. Nous vous recommandons donc d'engager une baby-sitter ou de prévoir toute autre solution de surveillance. Vous avez la possibilité de louer un salon pour les enfants et/ou de confier la garde des enfants à une ou plusieurs baby-sitters. Si nous devons nous charger de trouver la baby-sitter, le tarif est de CHF 30.- de l'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. Toutefois, la dépose de personnes à mobilité réduite est autorisée devant le Château.

Animaux de compagnie

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



Château de Bossey

Hotel and Conference Centre



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

Tel : +41 22 960 73 00
Email : bossey@wcc-coe.org
Web : chateaudebossey.ch



Château de Bossey
Hotel and Conference Centre