



VOTRE ÉVÈNEMENT À LA LA PINTe DU VIEUX MANOIR

BIENVENUE

La Pinte du Vieux Manoir est une merveilleuse adresse pour savourer des mets saisonniers et des produits frais, préparés avec une touche moderne. Du mercredi au dimanche, nous nous faisons un plaisir de vous servir nos délices et spécialités. L'été, nous vous accueillons sur notre terrasse avec magnifique vue sur le lac. En hiver, nous vous servons dans le restaurant, dans une atmosphère accueillante au couleurs chaudes.

Pour vos fêtes privées ou professionnelles – le restaurant La Pinte du Vieux Manoir vous offre le cadre optimal pour votre fête ou événement exclusif. L'ambiance élégante et charmante ainsi que sa terrasse, entourée du parc pittoresque, transforment toute événement en expérience mémorable.

Vous souhaitez fêter votre événement à La Pinte du Vieux Manoir, mais votre liste d'invités dépasse légèrement le maximum dans notre restaurant ? Contactez-nous, nous serions ravis d'étudier les possibilités avec vous.

Avec plaisir nous personnalisons votre fête selon vos souhaits. Cependant, nous mettons l'importance sur la qualité et les détails. Nous nous réjouissons de vous choyer et d'être associé à l'organisation d'un événement inoubliable pour vous et vos invités.

L'équipe du Restaurant La Pinte du Vieux Manoir





AUTOUR DE VOTRE ÉVÈNEMENT

ARRIVÉE

Sur notre site internet vous trouverez un plan d'accès. Depuis Berne, Fribourg et Neuchâtel, vous arrivez à Morat en 20 à 30 minutes. La gare de Morat se trouve à environ 10 minutes à pieds.

RENDEZ-VOUS ET VISITE

C'est avec grand plaisir que nous vous montrerons notre restaurant lors de votre prochaine visite chez nous. Nous vous prions de prendre rendez-vous afin de pouvoir vous réserver le temps nécessaire et vous garantir un accueil compétant.

EXCLUSIVITÉ

Veuillez prendre note que notre restaurant ne dispose pas d'une salle séparée. Sur demande, nous vous réservons volontiers notre restaurant La Pinte du Vieux Manoir exclusivement pour votre événement. Etant donné que nous renonçons à notre service à la carte, nous vous prions de votre compréhension que nous demandons un chiffre d'affaire minimal de CHF 3'500.00 pour la demi-journée ou de CHF 6'500.00 pour la journée entière. Ce chiffre d'affaire minimal se compose des mets et boissons consommés lors du repas. Cependant, nous renonçons à une location de salle de base.

HEURES D'OUVERTURE ET PROLONGATION

Notre restaurant est à votre disposition gratuitement de 11h30 à 14.30 ainsi que de 18.00 à 24h00. Si vous souhaitez prolonger votre séjour l'après-midi, offrez-vous ce service à CHF 200.00 l'heure. Si vous souhaitez une prolongation après 00h00, cela ne pose aucun problème aux mêmes conditions. En outre, nous vous facturons les heures de police à CHF 35.00 jusqu'à 2h00 maximum. La musique peut éventuellement être jouée jusqu'à 24h00. Nous vous offrons les travaux de nettoyage nécessaires.



NOMBRE D'INVITÉS

Nous pouvons accueillir jusqu'à 36 personnes à l'intérieur de notre restaurant ou jusqu'à 40 personnes sur la terrasse. Pour un apéritif ou apéritif dinatoire, le nombre maximal est de 60 personnes. Nous vous informons qu'en cas de petite pluie, nous pouvons servir sur la terrasse grâce à la protection solaire. En cas de mauvais temps, nous sommes contraints de placer les tables au centre de la terrasse sous la protection solaire et, en cas d'apéritif dinatoire de répartir vous et vos hôtes sur la terrasse et à l'intérieur du restaurant. Alternative, le nombre d'hôtes sera limité à 36 personnes à l'intérieur.

DISPOSITION ET NAPPAGE DES TABLES

Désirez-vous une certaine disposition de tables pour votre événement? Nous vous conseillons avec plaisir des possibilités dans notre restaurant. Nous vous prions de nous faire parvenir le plan de table ainsi que des éventuelles cartes de nom jusqu'à 24 heures avant l'événement.

Sur demande, nous dressons des nappes blanches.

DÉCORATION

Pour une décoration florale adaptée à votre événement, nous vous recommandons « Blumen Berger » ou « Blumenkeller Murten ».

Pour nos invités, nous plaçons volontiers les vases de fleurs et les cartes de table, de préférence avec un plan de table, sur les tables. Au-delà, nous facturons CHF 60.00 par heure, selon le travail effectué.

MUSIQUE / PRÉSENTATIONS

Par égard pour nos voisins, des musiciens ou un DJ sont uniquement possible dans une mesure limitée après accord préalable. Veuillez nous informer à l'avance si vous avez engagé un musicien ou un DJ. Si vous aimerez jouer votre propre liste de chansons, nous vous mettons à votre disposition notre système audio avec connexion auxiliaire.

Afin de garantir un déroulement sans heurt de votre banquet, nous vous prions de nous informer, si vous planifiez des présentations ou des discours pendant le repas.

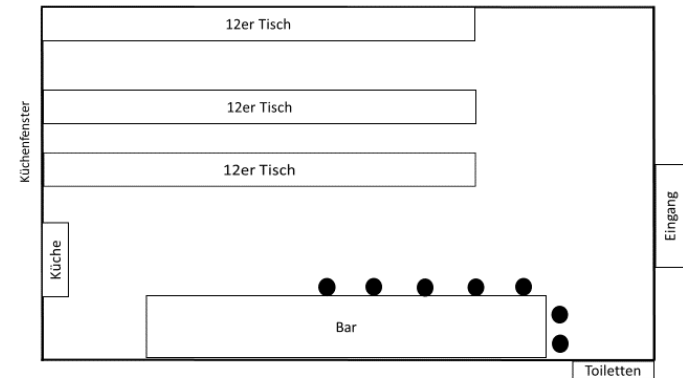
FOTOS DANS LE PARC

Des photos de mariage dans le parc de l'hôtel sont uniquement possible pour les mariés. Veuillez prendre note, que le bâtiment de l'hôtel ne doit pas apparaître en arrière plan des photos. Des photos avec tous vos hôtes et des animaux ne sont pas permis.

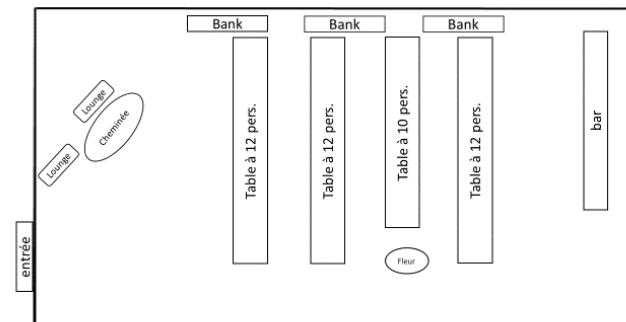
ANNULATION

L'annulation des services réservés doit être reçue par écrit, au moins 10 jours avant la date de l'événement. Après cette date, le restaurant La Pinte du Vieux Manoir vous facturera des frais d'annulation en % des prix convenus, selon nos conditions générales.

RESTAURANT



TERRASSE



REPAS

MENU

Tous les jours nous préparons des plats frais et saisonaux aux ingrédients régionaux pour nos clients. Lors de la discussion avec le Chef, nous composons votre menu personnalisé ensemble avec vous en tenant compte de vos souhaits.

ENFANTS

Veuillez nous indiquer à l'avance combien d'enfants et bébés seront présents. Nous leurs préparons avec plaisir des portions plus petites de votre menu.

REPAS DIÉTÉTIQUE / ALLERGIES / VÉGÉTARIEN

Nous vous prions de nous informer s'il y a des personnes végétariennes, avec des allergies ou encore qui suivent un régime particulier, lors de votre rendez-vous avec le Chef de Cuisine mais au plus tard 3 semaines avant la date fixée. Nous vous préparerons volontiers un menu adéquat.

CARTES DE MENU

Nos cartes de menu standards sont écrites en allemand ou/et en français pour les cartes de menu, nous facturons un prix forfaitaire de CHF 35.00.

GÂTEAU

Pour votre gâteau de mariage ou d'anniversaire, nous vous conseillons notre Maître Pâtissier Roland Morel de Lugnorre ou la Confiserie Monnier Morat. Nous demandons CHF 5.00 par personne pour les couverts à gâteaux.



BOISSONS

VINS

Nous vous demandons de nous communiquer votre choix des vins au plus tard 3 semaines avant la date de votre événement. Nous vous renseignons volontiers sur un vin correspondant à votre menu. Dans certains cas, il se peut qu'un millésime ne soit pas disponible dans la quantité demandée. Dans ce cas, le vin d'une autre année ou un vin adéquat vous sera proposé et servi. Nous vous remercions de votre compréhension.

DIGESTIF

Nous vous prions de nous indiquer auparavant, quels digestifs et cocktails nous pouvons servir à vos invités après le repas.

DROIT DE BOUCHON

Si vous désirez apporter votre propre vin, nous demandons un droit de bouchon de CHF 50.00 par bouteille (75 cl) pour couvrir nos frais. Afin que nous puissions servir votre vin à température ambiante, nous vous demandons de nous livrer le vin ou champagne suffisamment tôt. Nous vous prions de reprendre les bouteilles restantes le jour après votre événement.



CONTACT

LA PINTÉ DU VIEUX MANOIR

Rue de Lausanne 16

3280 Meyriez

076 398 06 38

026 678 61 61

welcome@lapinteduvieuxmanoir.ch

