

CÔTÉ BUSINESS

ABOUT BUSINESS

Une équipe de professionnels est à votre service pour assurer le succès de votre convention, de votre séminaire, de votre réunion ou de tout autre événement, dans l'environnement exceptionnel de l'Impérial Palace.

A professional team will assist you to ensure the success of your convention, seminar, conference or any other event in the exceptional setting of l'Impérial Palace.



- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| TARIFS SALONS | • MEETING ROOM RATES |
| HÉBERGEMENT GROUPES | • GROUP ACCOMMODATION |
| FORFAITS BUSINESS | • BUSINESS PACKAGES |
| PAUSES-CAFÉ | • COFFEE BREAKS |

OFFRES 2012

	SALONS <i>Meeting rooms name</i>	M ² <i>Sqm</i>	JOURNÉE 8H <i>All day</i>	DEMI-JOURNÉE 4H <i>Half-day</i>
NIV. 0	ROTONDE DU PARC	129	565 €	360 €
	ESPACE BRASSERIE	367	INCLUS EN RESTAURATION	
NIVEAU Level 1	SALLE DE L'EUROPE	364	1 640 €	1 080 €
	ROTONDE DE L'EUROPE	198	930 €	620 €
	ROTONDE & SALLE DE L'EUROPE	562	2 570 €	1 700 €
	FOYER	256	775 €	515 €
	BANQUE ACCUEIL VILLE	-	105 €	65 €
	BANQUE ACCUEIL HÔTEL	-	105 €	65 €
	TERRASSE LA VOILE	-	INCLUS EN RESTAURATION	
	TERRASSE VILLE	-	SUR DEVIS	SUR DEVIS
	NIV. 2	ANNECY-CONGRÈS	24	185 €
NIVEAU Level 3	BERLIOZ A	33	205 €	135 €
	BERLIOZ B	59	310 €	205 €
	BERLIOZ A & B	92	465 €	310 €
	BERLIOZ C	27	205 €	135 €
	VERDI A	88	465 €	310 €
	VERDI B	88	465 €	310 €
	VERDI A & B	192	930 €	620 €
	TERRASSE DU LAC	172	SUR DEVIS	SUR DEVIS
	TENTE IMPÉRIALE	153	SUR DEVIS	SUR DEVIS
NIVEAU Level 4	WAGNER A	58	310 €	205 €
	WAGNER B	17	185 €	115 €
	PETIT SALON	33	205 €	135 €
	PRESTIGE	88	720 €	470 €
	BRIDGE	32	205 €	135 €
NIVEAU Level 5	HAENDEL A	33	205 €	135 €
	HAENDEL B	59	310 €	205 €
	HAENDEL A & B	92	465 €	310 €
	HAENDEL C	17	185 €	115 €
	RAVEL A	88	465 €	310 €
	RAVEL B	88	465 €	310 €
	RAVEL A & B	192	930 €	620 €
	BILLARD	32	205 €	135 €

INFORMATION CHAMBRES BEDROOMS INFORMATION

- **CHAMBRE VUE LAC** : chambre "Deluxe" spacieuse à occupation simple ou double, avec style contemporain, offrant une belle vue sur le lac et les montagnes des massifs alpins environnants.
LAKE VIEW ROOM: spacious "Deluxe" room, double or single use, in a contemporary style, with a beautiful view on the lake and the surrounding Alpine mountains.
- **CHAMBRE VUE PARC** : chambre "Deluxe" à occupation simple ou double au charme irrésistible avec vue sur le parc.
PARK VIEW ROOM: charming "Deluxe" room, double or single use, with park view.
Toutes nos chambres sont non-fumeur et équipées d'un plateau de courtoisie pour le café et le thé de tous les instants & d'un minibar avec boissons sans alcool gracieusement offertes par l'hôtel. L'accès internet est gratuit.
All rooms are non-smoking and equipped with tea & coffee making facilities as well as a complimentary soft drinks minibar. Internet access is free of charge.

TARIFS CHAMBRES GROUPES ROOM RATES FOR GROUPS

- **CHAMBRE DOUBLE SINGLE USE** : tarif public 310/390/465 €. **185 €**
DOUBLE ROOM FOR SINGLE USE: public rate 310/390/465 €
- **CHAMBRE DOUBLE** : tarif public 310/390/465 € **199 €**
DOUBLE ROOM: public rate 310/390/465 €
Ces tarifs sont appliqués à partir de 10 chambres. Taxe de séjour incluse et vue lac selon disponibilité.
These rates are applied from 10 rooms. City tax included and lake view upon availability.
- **GARANTIE VUE LAC** : en supplément, prix par chambre et par nuit **20 €**
GUARANTEED LAKE VIEW: extra charged, price per room and per night
- **PETIT DÉJEUNER-BUFFET** : **25 €**
Café, thé, chocolat chaud, orange pressée, jus de pamplemousse, jus d'ananas, pain de campagne, beurre, confitures, viennoiseries, cakes, fruits frais et salade de fruits frais, compotes "maison", céréales, fruits secs, fromage blanc, yaourts nature, oeufs au plat, brouillés, à la coque ou en omelette, saumon et poisson fumés, charcuterie, fromages secs, eaux minérales
BUFFET BREAKFAST: coffee, tea, hot chocolate, fresh orange juice, grapefruit and pineapple juices, country loaf, butter, jam, sweet breads and buns, cakes, fresh fruit salad, fruits, home-made stewed fruits, cereals, dry fruits, fromage blanc, plain yogurts, fried, soft-boiled or scrambled eggs, omelette, smoked salmon and fish, cooked and cured ham, cheese, mineral waters

FORFAIT RÉSIDENTIEL DEMI-PENSION 285 € HALF-BOARD CONFERENCE PACKAGE

- Le forfait journée d'étude tel que décrit ci-contre
Daily conference package as described opposite
- Le petit déjeuner-buffet
Buffet-breakfast
- La chambre double à usage single
Double room for single use

FORFAIT RÉSIDENTIEL PENSION COMPLÈTE 324 € FULL BOARD CONFERENCE PACKAGE

- Le forfait résidentiel demi-pension tel que décrit ci-dessus
Half-board conference package as described above
- Le dîner "Menu Séminaire" (une entrée, un plat principal, un dessert - hors boissons)
Détails des mets dans la documentation annexe "Menus" (page 2)
Seminar Dinner (starter, main course, dessert - drinks not included)
Detailed suggestions in the attached documentation called "Menus offers" (page 3).

JOURNÉE D'ÉTUDE DAILY CONFERENCE PACKAGE 75 €

- La mise à disposition de la salle plénière
Rental of the main conference room
- La pause classique du matin et de l'après-midi
Two classic coffee-breaks (one in the morning and one in the afternoon)
- Le déjeuner "Menu Séminaire" (une entrée, un plat principal, un dessert, hors boissons)
Seminar Lunch (starter, main course, dessert, drinks not included)
Détails des mets dans la documentation annexe "Menus" (page 2).
Detailed suggestions in the attached documentation called "Menus offers" (page 3).
ou le "Buffet du Marché"
or the "Market Buffet"
À partir de 40 personnes. Détails des mets dans la documentation annexe "Buffets" (page 2).
From 40 persons. Detailed suggestions in the attached documentation called "Buffet offers" (page 2).
ou Finger Food
or Finger food
De 10 à 50 personnes. Service dans la salle de réunion. Détails des mets dans la documentation annexe "Cocktails & Finger Food" (page 6).
From 10 to 50 persons. Service in the meeting room. Detailed suggestions in the attached documentation called "Cocktails & Finger Food offers" (page 6).
- Un écran de projection (matériel facturé en supplément)
A screen (equipment extra charged)
- Une ligne directe de téléphone (0.35 € par unité)
A direct dial telephone (0.35 € per unit)
- Un paperboard, les sous-main, crayons, blocs-notes et bonbons à la menthe
A paperboard, desk-blotters, pencils, notepads and mint sweets
- Les eaux minérales sur tables ou sur une petite desserte (lors d'un aménagement en style théâtre)
Mineral waters on tables or on a side board (for meeting rooms in theatre style)

FORFAIT SOIRÉE EVENING MEETING PACKAGE 50 €

- La mise à disposition de la salle plénière de 19h à 23h
Rental of the main conference room from 7:00 p.m. to 11:00 p.m.
- L'apéritif de bienvenue (un verre de kir de Savoie accompagné de 3 feuilletés salés)
The welcome drink (one glass of Savoyan white wine kir with 3 salted puff pastries)
- Le cocktail dînatoire "Semnoz" (mets froids, mets chauds, douceurs) servi dans un autre salon + eaux minérales, un vin, café
Supplément de 7 € pour le second vin. Les boissons sont servies à discrétion sur la base de 1h30 de cocktail ; au-delà, facturation à la carte. Détails des mets dans la documentation annexe "Cocktails & Finger Food" (page 11)
Frais de personnel facturés au-delà de 2h du matin.
"Semnoz" cocktail dinner (cold dishes, hot dishes, desserts) served in another room + mineral waters, one wine, coffee
Extra charge of 7 € for a second wine. Drinks served unlimited for 1h30 during the cocktail ; then, "à la carte" invoicing.
Detailed suggestions in the attached documentation called "Cocktails & Finger Food offers" (page 11).
Personnel charges for service after 2:00 a.m.
- Un écran de projection (matériel facturé en supplément)
A screen (equipment extra charged)
- Une ligne directe de téléphone (0.35 € par unité)
A direct dial telephone (0.35 € per unit)
- Un paperboard, les sous-main, crayons, blocs-notes et bonbons à la menthe
A paperboard, desk-blotters, pencils, notepads and mint sweets
- Les eaux minérales sur tables ou sur une petite desserte (lors d'un aménagement en style théâtre)
Mineral waters on tables or on a side board (for meeting rooms in theatre style)

Les forfaits sont proposés à partir de 10 personnes et les prestations sont indissociables.
Packages are offered from 10 persons and services included cannot be dissociated.

À LA CARTE "À LA CARTE" COFFEE BREAKS

- **Café / thé / jus de fruits au litre** **11,40 €**
Coffee / tea / fruit juice per litre
- **Plateau de viennoiseries 30 pièces** **29 €**
Selection of Viennese breads 30 pieces
- **Plateau de cookies 30 pièces** **24 €**
Assortment of cookies 30 pieces



FORMULES PACKAGES

- **CAFÉ D'ACCUEIL TRADITIONNEL** **6 €**
WELCOME COFFEE BREAK
Café, thé, eaux minérales et 1 viennoiserie ou cake ou galette au miel ou pain d'épice par personne
Coffee, tea, mineral waters and a piece of Viennese bread or cake or honey pancake or gingerbread per person
- **PAUSE CLASSIQUE** **11 €**
CLASSIC COFFEE BREAK
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales et 3 viennoiseries ou cakes ou galettes au miel ou pain d'épice par personne
Coffee, tea, fruit juice, mineral waters and 3 pieces of Viennese breads or cakes or honey pancakes or gingerbread per person
- **PAUSE CLASSIQUE PERMANENTE** **15 €**
PERMANENT CLASSIC COFFEE BREAK
Pause classique d'une durée de 4 heures
Classic coffee break during 4 hours
- **PAUSE RAFRAÎCHISSEMENTS** **4 € / bouteille**
REFRESHING BREAK per bottle
Mise à disposition de softs (Coca-Cola 33 cl, Coca-Cola light 33 cl, Orangina 25 cl, Schweppes Tonic 25 cl, Perrier 33 cl, Evian 33 cl)
Facturation à la bouteille selon consommation.
Soft drinks at your disposal (Coca-Cola 33 cl, Diet Coke 33 cl, Orangina 25 cl, Schweppes Tonic 25 cl, Perrier 33 cl, Evian 33 cl)
4 € charged per bottle according to drinks consumed.
- **PAUSE FITNESS** **10 €**
FITNESS BREAK
Duo de salade de fruits frais (150 g) et de yaourt nature en pot
Fresh fruit salad (150 g) and a plain yogurt
- **CORBILLE DE FRUITS FRAIS (5 KG)** **75 €**
BASKET OF FRESH FRUITS
Prix par corbeille et par prestation
Price per basket and per service



Le Centre d'Affaires de L'Impérial Palace met à votre disposition l'équipement bureautique nécessaire au bon déroulement de vos manifestations :

The Business Centre of L'Impérial Palace proposes the necessary equipment and stationery for your business requirements during the events:

- **Un photocopieur avec carte à code**
A photocopier with key-card
- **Une imprimante**
A printer
- **Un ordinateur en libre accès (PC : Word, Excel, PowerPoint sous Windows) permettant d'envoyer ou de recevoir vos courriers électroniques et de naviguer sur Internet**
A computer with free access (PC: Word, Excel, PowerPoint under Windows) to send or receive your emails and to surf on the Internet
- **Quelques petites fournitures de bureau et de papeterie sont en vente à la Réception de l'hôtel**
Some office supplies and stationery are on sale at the Reception Desk



CÔTÉ BANQUET

ABOUT BANQUETING

Notre brigade vous propose un large éventail de mets simples ou raffinés, pour une escale gourmande au bord du lac d'Annecy, que vous pourrez apprécier dans le cadre intime et distingué de nos salles de réception ou dès les beaux jours, sur les plus belles terrasses face au lac.

Our team will suggest you a large choice of light or refined dishes for a gourmet break by lake Annecy, that you will appreciate in the intimate and elegant setting of our reception rooms or on the nicest terraces facing the lake, at summertime.



- APÉRITIFS & COCKTAILS • PRE-LUNCH OR DINNER DRINKS & COCKTAILS
- FORMULES REPAS • MEAL OFFERS
- BOISSONS & FORFAITS • DRINKS & PACKAGES

APÉRITIFS & COCKTAILS

COCKTAILS

APÉRITIFS PRE-LUNCH OR DINNER DRINKS

LES FORFAITS APÉRITIFS APERITIF PACKAGES

- 1 kir au vin blanc de Savoie + 3 feuilletés* au Beaufort, anchois et olives 5 €
1 local white wine kir + 3 salted puff pastries* with Beaufort cheese, anchovy and olives
- 1 verre de mousseux rosé du Ventoux + 3 feuilletés* au Beaufort, anchois et olives 7 €
1 glass of Ventoux rosé sparkling wine + 3 salted puff pastries* with Beaufort cheese, anchovy and olives
- 1 coupe de champagne Mercier, brut + 3 feuilletés* au Beaufort, anchois et olives. 14 €
1 glass of champagne Mercier brut + 3 salted puff pastries* with Beaufort cheese, anchovy and olives
- 1 coupe de champagne Moët & Chandon, brut Impérial + 3 feuilletés* au Beaufort, anchois et olives 17 €
1 glass of champagne Moët & Chandon brut Impérial + 3 salted puff pastries* with Beaufort cheese, anchovy and olives

Durée : 1/2 heure avant le repas - Une coupe par personne
**Choix de 3 feuilletés (ou 1 feuilleté + 2 canapés froids ou 3 canapés froids selon la sélection du Chef)*
Duration: 1/2 hour before the meal - One glass per person
**Choice of 3 salted puff pastries (or 1 pastry + 2 cold canapés or 3 cold canapés according to the Chef's suggestion)*

- #### PÉTILLANT & CHAMPAGNE SPARKLING WINE & CHAMPAGNE
- | | au verre | by glass 12 cl | 75 cl |
|---|----------|----------------|----------------|
| Côte du Ventoux, rosé pétillant Sparkling rosé wine | 5 € | | 24 € |
| Mercier, brut | 12 € | | 69 € |
| Moët & Chandon, brut Impérial | 15 € | | 78 € |
| Moët & Chandon, rosé Impérial | 17 € | | 98 € |
| Fontaine de champagne Champagne fountain | | sur devis | upon quotation |

OPEN BAR OPEN BAR

POUR L'APÉRITIF : OPEN BAR "CLASSIQUE" FOR APERITIF: "CLASSIC" OPEN BAR

- Sans champagne 21 €/personne/heure
Without champagne per person/hour
- Avec champagne 30 €/personne/heure
With champagne per person/hour

- Whisky, Gin, Rhum, Vodka, Pastis 51, Martini rouge et blanc Red and white Martini
- Bière Kronenbourg 1664 Kronenbourg 1664 beer
- Vin rouge et vin blanc selon liste des vins de la "Sélection Business" (voir page 14)
Red and white wines from the "Business Selection" wine list (see page 14)
- Crèmes de cassis, framboise, pêche Blackcurrant, raspberry and peach liqueurs
- Coca-Cola, Coca-cola light Diet Coke, Orangina, Jus de fruits Fruit juices, Schweppes Tonic, Perrier,
- Eaux minérales Mineral waters : Badoit, Evian

Minimum 20 personnes et uniquement à l'apéritif. Toute heure entamée est due. Les consommations sont servies au verre.
Minimum of 20 persons and only for the aperitif. Each commencing hour is due as a whole. Drinks are served by glass.

■ SÉLECTION DE PETITS SNACKS EN ACCOMPAGNEMENT

ASSORTMENT OF SNACK TO BE SERVED WITH

Plateau de 40 pièces assorties **32 €**

Mousse fromagère chèvre & paprika / mousse fromagère ail & fines herbes / mousse de tomate séchée et ciboulette sur pain de mie de campagne / mousse de canard & épices sur pain de mie complet / mousse de saumon, tomate, saumon & concombre sur pain de mie / bouchée de poulet tandoori et noix / bouchée de légumes du soleil, poulet au curry et sésame sur pain de mie complet

Assortment of 40 pieces

Goat's cheese mousse with paprika / garlic and fines herb mousse / dry tomato mousse with chive on toast / duck mousse with spices on wholemeal toast / salmon mousse, tomato, salmon and cucumber on toast / tandoori chicken mousse with walnut / Mediterranean vegetables, curry chicken with sesame seeds on wholemeal toast

Plateau de 56 pièces assorties **45 €**

Mini-navettes tomate, olives et chorizo / chutney mangue-abricot avec foie gras sur pain de seigle / tomates et involtini (petits roulés fourrés) sur pain de mie / crème de Beaufort et légumes grillés sur pain de mie aux noix / crème d'avocats et crevettes sur pain de mie à la tomate / tzatziki et saumon fumé sur blinis / fromage de brebis et petits pois à la menthe sur pain de mie aux épinards / mousse ricotta, poivron et coppa sur mini-polenta

Assortment of 56 pieces

Tomato on mini boat-shaped bun with olives and chorizo / mango-apricot chutney with foie gras on rye bread / tomatoes and small filled rolls on white sandwich loaf / Beaufort cheese cream and grilled vegetables on walnut toast / avocado cream and prawns on tomato flavoured toast / tzatziki and smoked salmon on blinis / ewe's milk cheese and petits-pois with mint on spinach flavoured white sandwich loaf / ricotta cheese and sweet pepper mousse with coppa on a mini-polenta pancake

Mélange Monté-Carlo : cacahuètes, pistaches, noix de cajou, pignons de pin, noisettes 500g **50 €**

Peanuts, pistachio nuts, cashew nuts, pine kernels, hazelnuts 500g

Feuilletés salés : Beaufort, anchois et olives 1kg = 120 pièces **60 €**

Salted puff pastries: Beaufort cheese, anchovy and olives 1kg = 120 pieces

Feuilletés salés : Beaufort, anchois et olives 500g = 60 pièces **30 €**

Salted puff pastries: Beaufort cheese, anchovy and olives 500g = 60 pieces

Olives vertes ou noires 1kg **30 €**

Green or black olives 1kg

■ **POUR UNE SOIRÉE DANSANTE : OPEN BAR "SWING"*** **15 €/personne/heure**

FOR A DANCE-EVENING: "SWING" OPEN BAR*

per person/hour

Bière Kronenbourg 1664 Kronenbourg 1664 beer

Vin rouge et vin blanc selon la liste des vins de la "Sélection Business" (voir page 14)

Red and white wines from the "Business Selection" wine list (see page 14)

Coca-Cola, Coca-Cola light Diet Coke, Orangina, jus de fruits fruit juices, Schweppes Tonic, Perrier

Eaux minérales Mineral waters : Badoit, Evian

Café expresso, thé, infusion Espresso coffee, tea, infusion

■ **POUR UNE SOIRÉE DANSANTE : OPEN BAR "LOUNGE"*** **25 €/personne/heure**

FOR A DANCE-EVENING: "LOUNGE" OPEN BAR*

per person/hour

Champagne

Whisky, Gin, Rhum

Cognac, Armagnac, Get 27, Généri

Eaux minérales Mineral waters : Badoit, Evian

■ **POUR UNE SOIRÉE DANSANTE : OPEN BAR "PRESTIGE"*** **35 €/personne/heure**

FOR A DANCE-EVENING: "PRESTIGE" OPEN BAR*

per person/hour

Champagne

Whisky, Gin, Rhum, Cognac, Armagnac, Get 27, Généri

Bière Kronenbourg 1664 Kronenbourg 1664 beer

Vin rouge et vin blanc selon la liste des vins de la "Sélection Business" (voir page 14)

Red and white wines from the "Business Selection" wine list (see page 14)

Coca-Cola, Coca-Cola light Diet Coke, Orangina, jus de fruits fruit juices, Schweppes Tonic, Perrier

Eaux minérales Mineral waters : Badoit, Evian

Café expresso, thé, infusion Espresso coffee, tea, infusion

**L'open bar débute lorsque le service du repas est terminé. La fin de soirée est 4h du matin, au plus tard. Les frais de personnel sont inclus. La base de facturation du nombre de personnes sera la même que celle validée pour le nombre de personnes participant au repas. Toute heure entamée est due. Les consommations sont servies au verre. Minimum 20 personnes et uniquement à l'issue d'un cocktail ou d'un repas.*

**The open bar starts when the meal service is finished. The end of the evening is limited to 4 a.m. at the latest. Personnel charges are included. The invoicing of the number of people will be based on the same number of persons attending the meal. Each hour started will be due as a whole. Drinks are served by glass.*

Minimum of 20 persons and only after a cocktail or a meal.

COCKTAILS SIMPLES & DÎNATOIRES

LIGHT & DINNER COCKTAILS

■ **MONT-VEYRIER : 9 mets 9 dishes** **18 €**

Cocktail simple, ne peut être vendu en place d'un repas.

Light cocktail, cannot replace a meal.

■ **PARMELAN : 12 mets 12 dishes** **30 €**

■ **TOURNETTE : 13 mets 13 dishes** **36 €**

■ **MONT-BLANC : 15 mets 15 dishes** **49 €**

■ **SEMNOZ : 12 mets 12 dishes** **inclus dans le forfait soirée (voir page 5)**

included in the evening meeting package (see page 5)

Détails des mets dans la documentation annexe "Cocktails & Finger Food".

Detailed suggestions in the attached documentation called "Cocktails & Finger Food offers".

COCKTAILS À LA CARTE

"À LA CARTE" COCKTAILS

Détails des mets dans la documentation annexe "Cocktails & Finger Food".

Detailed suggestions in the attached documentation called "Cocktails & Finger Food offers".

SNACK DÉJEUNERS LUNCH COCKTAILS

- **PAUSE DÉJEUNER** **29 €**
LUNCH BREAK

Un assortiment de mini club-sandwiches à discrétion (durée 1h maximum), une tranche de cake, une coupe de fruits frais, les eaux minérales, le café ou le thé

Assortment of mini club-sandwiches (during maximum 1h), a slice of cake, fresh fruit salad, mineral waters, coffee or tea
De 10 à 30 personnes. Service dans la salle de réunion. Les autres boissons sont facturées en supplément.
From 10 to 30 persons. Service in the meeting room. Other drinks are extra charged.

- **FINGER FOOD** **34 €**
FINGER FOOD

Sélection de 6 mets froids et 3 desserts par personne

Selection of 6 cold dishes and 3 desserts per person

De 10 à 50 personnes. Service dans la salle de réunion sur plateaux. Les autres boissons sont facturées en supplément. Détails des mets dans la documentation annexe "Cocktails" (page 6).
From 10 to 50 persons. Service in the meeting room on trolley trays. Drinks are extra charged. Detailed suggestions in the attached documentation called "Cocktails offers" (page 6).

MENUS D'AFFAIRES BUSINESS MENUS

- **MENU SÉMINAIRE** : une entrée, un poisson ou une viande, un fromage ou un dessert **39 €**
SEMINAR MENU: starter, fish or meat, cheese or dessert

- **MENU DU CHEF** : une entrée, un poisson ou une viande, un fromage ou un dessert **45 €**
CHEF'S SPECIAL MENU: starter, fish or meat, cheese or dessert

- **MENU "BONNE TABLE"** : une entrée, un poisson et une viande, un fromage ou un dessert. **49 €**
"BONNE TABLE" MENU: starter, fish and meat, cheese or dessert

Menus hors boissons. À partir de 10 personnes. Détails des mets dans la documentation annexe "Menus" (page 2).
Drinks not included. From 10 persons. Detailed suggestions in the attached documentation called "Menus offers" (page 3).

MENUS DE GALA GALA MENUS

- Une entrée, un poisson ou une viande et un dessert. **55 €**
Starter, fish or meat, dessert

- Une entrée, un poisson, un granité, une viande et un dessert. **89 €**
Starter, fish, granité, meat, dessert

- Le trio d'amuse-bouches, une entrée, un poisson, un granité, une viande et un dessert **105 €**
Trio of appetizers, starter, fish, granité, meat, dessert

Menus hors boissons. À partir de 10 personnes. Détails des mets dans la documentation annexe "Menus" (page 6).
Drinks not included. From 10 persons. Detailed suggestions in the attached documentation called "Menus offers" (page 7).

MENUS SPÉCIFIQUES SPECIFIC MENUS

- Halal, Kasher... sur devis
Halal, Kosher... upon quotation

BUFFETS BUFFETS

Sélection d'entrées, de plats chauds, de desserts, ...

Selection of starters, hot dishes, desserts, ...

- **BUFFET DU MARCHÉ** (sélection du jour du Chef) **MARKET BUFFET** (Chef's special of the day) **39 €**

- **BUFFET PRESTIGE** (sélection du jour du Chef) **PRESTIGE BUFFET** (Chef's special of the day) **45 €**

- **BUFFET SAVOYARD** **SAVOYAN BUFFET** **45 €**

- **BUFFET BBQ** **BBQ BUFFET** **49 €**

- **BUFFET BIO & AOC** **BIO & AOC (GUARANTEE OF ORIGIN) BUFFET** **52 €**

- **BUFFET DU MONDE** **BUFFET "FROM AROUND THE WORLD"** **52 €**

- **BUFFET IMPÉRIAL** **IMPERIAL BUFFET** **55 €**

Buffets hors boissons. À partir de 40 personnes. Détails des mets dans la documentation annexe "Buffets".
Drinks not included. From 40 persons. Detailed suggestions in the attached documentation called "Buffet offers".

SUPLÉMENTS SUPPLEMENTS

- Fromage à l'assiette **7 €/pers.** au buffet **10 €/pers.**
Cheese (plate or buffet) per pers.

- Supplément gâteau personnalisé ou d'anniversaire **8 €/pers.**
Additional charge for personalized or birthday cake per pers.

- Supplément pièce montée (min. 2 bouchées par personne) chou **2,50 €/pièce** macaron **2 €/pièce**
Additional charge for wedding cake (min. 2 pieces per person) macaron 2 €/pièce

- Forfait décoration (chevalets nominatifs, bougeoirs en argent, centres de tables en fleurs fraîches...) **6,50 €/pers.**
Decoration flat rate offer (personalized table name cards, silver candle-holders, table decoration with fresh flowers...) per pers.

- Housses de chaises Chair covers
- Blanc White (per unit) **3 €/unité**
- Gris-bleu ou saumon *incluses dans les prix des menus de gala.* **3 €/unité**
Grey-blue or salmon colour included in the price of gala dinners per unit

- Assiette de fruits de bienvenue en chambre **10 €/unité**
Welcome fruit plate in the bedroom per unit

- Fontaine à eau sur devis
Water fountain upon quotation

- Fontaine à champagne sur devis
Champagne fountain upon quotation

- **FRAIS DE PERSONNEL** sur devis
PERSONNEL EXTRA CHARGES upon quotation

Pour les fins de soirées, hors forfait "open bar", des frais de personnel seront appliqués à partir de 2h du matin à 60 €/par heure/par serveur. Minimum 2 serveurs. Le nombre total de serveurs sera défini en fonction du nombre de personnes présentes. Toute heure entamée est due.

For a late-night party, excepted for "open bar" packages, staff costs will be applied from 2:00 a.m. at 60 € / per hour / per waiter. 2 waiters minimum. The total number of waiters needed will be defined according to the number of participants. Each hour started will be due as a whole.

FORFAITS BOISSONS DRINK PACKAGES

12 € par personne *per person*

Ce forfait comprend :

- le vin blanc ou le vin rouge selon la sélection Business **(B)**
- les eaux minérales Evian & Badoit
- le café américain

This package includes:

- white wine or red wine upon the Business selection **(B)**
- mineral waters Evian & Badoit
- American coffee

19 € par personne *per person*

Ce forfait comprend :

- le vin blanc et le vin rouge selon la sélection Business **(B)**
- les eaux minérales Evian & Badoit
- le café américain

This package includes:

- white wine and red wine upon the Business selection **(B)**
- mineral waters Evian & Badoit
- American coffee

29 € par personne *per person*

Ce forfait comprend :

- le vin blanc et le vin rouge selon la sélection Gala **(G)**
- les eaux minérales Evian & Badoit
- le café américain

This package includes:

- white wine and red wine upon the Gala selection **(G)**
- mineral waters Evian & Badoit
- American coffee

Service à discrétion le temps du repas, la fin étant définie par le service du café.

Unlimited service during the meal ; end of service at coffee.

LES BOISSONS À LA CARTE "À LA CARTE" DRINKS

B = Forfait Sélection Business Business selection package / **G** = Forfait Sélection Gala Gala selection package

■ VINS BLANCS WHITE WINES

75 cl

B	Côtes du Ventoux, Cuvée Saint Roch, Cave Beaumont	16 €
B	Chignin de Savoie, Sélection Jean Cavaillé	17 €
B	Bordeaux, Château Lagarde, Lionel Raymond	17 €
B / G	Côtes du Rhône, Domaine Corne-Loup, Jacques Lafond	22 €
G	Seyssel, La Tacconnière, Maison Mollex	23 €
G	Chablis, Domaine Sainte Claire, J.M. Brocard	35 €
G	Viré-Clessé, Grande Réserve, Cave de Viré	33 €

■ VINS ROUGES RED WINES

75 cl

B	Gamay de Savoie, Sélection Jean Cavaillé	17 €
B	Côtes du Ventoux, Sélection d'Ambrosio, Cave Beaumont	17 €
B	Côtes du Rhône, Canté Cigale, Cavaillé Châteaux et Vignobles	18 €
B	Bordeaux, Château Chai Neuf, Francis Paillet	19 €
G	Pinot de Savoie, A. & M. Quénard	27 €
G	Saint-Nicolas de Bourgueil, "Vieilles vignes", Cave Bruneau Dupuy	25 €
G	Lirac, Domaine Corne-Loup, Jacques Lafond	31 €
G	Bordeaux, Château Fontblanche	22 €

■ VINS ROSÉS ROSÉ WINES

75 cl

Les Pierres Roses, Domaine G & G Bouvet	25 €
Tavel, Domaine Corne-Loup, Jacques Lafond	30 €

■ EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Evian & Badoit (au litre) (per litre)	5,20 €
---------------------------------------	---------------

■ SODAS SOFT DRINKS

Schweppes Tonic 25 cl, Orangina 25 cl, Coca-Cola 33 cl, Coca-Cola light Diet Coke 33 cl	4 €
Coca-Cola, Coca-Cola light Diet Coke, Schweppes Tonic, Orangina, Ice tea (au litre per litre)	11,40 €

■ JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

Ananas pineapple, abricot apricot, tomate tomato, pomme apple, orange (bouteille bottled 20 cl)	4 €
Jus d'orange orange juice, jus de pomme apple juice, multi-vitamines (au litre per litre)	11,40 €

■ BIÈRE BEER

Bière bouteille Bottled beer 25 cl	4,50 €
Bière Kronenbourg 1664 (fût de 30 litres 30-litre barrel)	400 €

■ COCKTAILS COCKTAILS

Cocktail sans alcool Cocktail without alcohol 21 cl	7 €
Cocktail avec alcool Cocktail with alcohol 21 cl	11 €
Punch ou sangria au litre Punch or sangria per litre	30 €

■ BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café américain, thé au litre American coffee or tea per litre	11,40 €
Café expresso* Espresso coffee*	3 €
Tasse de thé ou infusion* Cup of tea or infusion*	4,40 €

**Service possible uniquement pour les petits groupes jusqu'à 50 personnes maximum. Possible for a group of 50 persons maximum.*

■ ALCOOLS ALCOHOLS

70 cl **84 €**

Pastis 51, Martini blanc ou rouge Red or white Martini	
Whisky, Gin, Rhum	
Cognac, Armagnac	
Get 27, Génépi	
Liqueurs de crème de fruits (bouteille)	incluses avec l'achat de bouteilles de vin blanc ou de champagne
Fruit liqueurs (bottle)	<i>included with the purchase of white wine or champagne bottles</i>



CONTACT

Service Commercial Sales Department sales-banqueting@hotel-imperial-palace.com
Tel. +33 (0)4 50 09 34 23 - Fax +33 (0)4 50 09 34 26

Notre équipe commerciale est à votre disposition pour toute demande de devis.

Our sales team is at your disposal for a quotation.

*Prix nets par personne, TVA comprise - Offre susceptible de modifications en fonction de difficultés d'approvisionnement pouvant survenir.
Nets prices per person, VAT included - Offer likely to be modified according to problems with the supplying of products that may occur.*