

Votre événement à La Maison des Vins de La Côte

Organisez un événement unique dans un cadre authentique et raffiné, au cœur des vignobles de La Côte. Découvrez nos espaces modulables, nos offres gourmandes et notre sélection de vins locaux pour une expérience inoubliable.



Printemps 2025

Les Apéritifs Gourmands de La Maison des Vins

Un moment convivial et raffiné, parfait pour un apéritif de mariage, une réception privée ou un événement professionnel.

Toutes les préparations cuisinées sont réalisées par Bernard Ravet, lauréat du Mérite Culinaire Suisse 2025.

Forfaits boissons

Sur demande

- Formules (hors boissons) :

- ✦ Éveil Gourmand – CHF 24.–

Planchette de La Maison des Vins • Gougère au Gruyère

- ✦ Palette de Saisons – CHF 35.–

Planchette • 3 verrines de Bernard Ravet • Velouté de légume de saison • Mini Malakoff

- ✦ Délice du Terroir – CHF 40.–

Planchette • Mini Malakoff • Velouté • Mini croissant au jambon • Tartelettes sucrées

- ✦ L'Expérience Ravet – CHF 50.–

Charcuteries & fromages du terroir • 4 verrines de Bernard Ravet • Velouté • Mini Malakoff • Tartelettes sucrées

- 🍷 En option : Tartine de foie gras de canard – CHF 5.–/pièce

- **Avantage exclusif** : Aucune location de salle facturée si l'événement a lieu pendant les heures d'ouverture de la Maison des Vins.

En dehors de ces horaires, un montant de CHF 100.- par heure entamée sera facturé.

- Contactez-nous pour personnaliser votre apéritif et rendre votre événement inoubliable.

par personne, hors boissons

CHF 24.- à CHF 50.-

Les conditions de location pour un repas avec traiteur

- Sauf accord préalable de notre part, nous travaillons uniquement avec les traiteurs-partenaires cités dans ce document.
- Nous vous laissons le soin de contacter le traiteur et d'organiser directement avec lui la partie le concernant.
- Musique de fond uniquement, à l'intérieur et à l'extérieur.
- Nous avons une autorisation d'ouverture jusqu'à 23 heures, tout dépassement est sujet à autorisation communale, maximum jusqu'à 1 heure du matin.
- Pas de nuisances sonores à l'extérieur.
- Vins à choisir exclusivement sur la carte des vins de La Maison des Vins de La Côte (prix variant entre 30.- et 60.- la bouteille).
- Tous les prix s'entendent en francs suisses et TVA comprise.

Nos tarifs

- **Privatisation de la Salle de Réception, dès 30 personnes.**
- **Tarif pour 30 à 49 personnes : 500.- pour une durée de 4 heures, en journée ou en soirée, incluant le mobilier et le nettoyage.** Toute heure supplémentaire entamée est facturée 100.-
- **Dès 50 personnes : 5.- supplémentaire par personne.**
- **Capacité maximale : jusqu'à 80 personnes pour un dîner assis et 200 personnes pour un cocktail debout.**
- **Privatisation complète de la Maison des Vins de La Côte : tarif sur demande.**
- **Forfait boissons sans alcool (Eau, jus de pomme, café, thé) : 10.- par personne**

Traiteur	Menu 3 plats+ apéritif (HT)	Buffet + apéritif (HT)	Cocktail dînatoire (HT)
Terre Vaudoise, Lausanne https://terre-vaudoise.ch/traiteur/ Contact : 079.613.89.04 traiteur@terre-vaudoise.ch	Dès 44.-	Dès 54.-	Dès 51.-
Les Artisans Cuisiniers, Rolle https://www.lesartisanscuisiniers.ch Contact : 021.809.61.05 yves.bovy@lesartisanscuisiniers.ch	Dès 57.-	Dès 73.-	Dès 53.-
Manuel SA, Crissier https://manuel.swiss Contact : 021.637.60.60 alexandre.manuel@manuel.swiss	Dès 80.-	Dès 90.-	Dès 45.-
I AM – Anthony Macé, Chexbres https://www.instagram.com/chefanthonymace/ Contact : 079.201.59.45 info@milasri.ch	Dès 77.-	Dès 87.-	Dès 90.-
L'effervescence – Guillaume Trouillot https://www.leffervescence.ch Contact : 079.709.45.63 info@leffervescence.ch	Dès 85.-	Dès 108.-	Dès 56.-
RSH, Crissier https://www.rsh-sa.com Contact : 021.635.29.80 info@rsh-sa.com	Dès 105.-	Dès 120.-	Dès 95.- (dès 40 personnes)

A conference room with several wooden tables and chairs arranged in a U-shape, with a large blackboard on the wall.

Les Séminaires :
Minimum 10 personnes
en dehors des heures
d'ouverture

Équipements et configurations



Lumière du jour et accès extérieur



Équipements inclus :

Écran TV 4K Samsung 85",
Wifi, sonorisation,
visioconférence

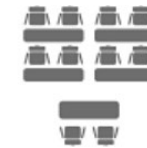
Système Barco ClickShare
pour partage sans fil

Flipchart

Configurations de la salle :



16 personnes



12 personnes +
orateur



12 personnes



45 personnes



Forfait séminaire demi-journée

- Location de la salle équipée pour la demi-journée
- Pause continue en salle de séminaire (Machine à café Nespresso, thé Newby, biscuits, eau)

Demi-journée sans repas
par personne

CHF 35.-

Option apéritif : Un verre de Chasselas de La Côte et flûtes : CHF 6.- par personne.



Pour prolonger votre moment de convivialité, un repas peut être organisé en sus à l'Auberge « Au Cœur de la Côte », à 2 minutes à pied.

Forfait séminaire journée

- Location de la salle équipée pour la journée (8h30 - 16h)
- Accueil café (Café / thé, croissant et jus de pomme)
- Pause continue en salle de séminaire (Machine à café Nespresso, thé Newby, biscuits, eau)

Journée sans repas
par personne

CHF 65.-

Apéritif - Dégustation “Instant Terroir”

- 2 dl de vin de La Côte par personne, jus de fruit local, eau
- Assortiment de charcuteries et fromages locaux

Dès 4 personnes. Réservation souhaitée.



Apéritif
par personne

CHF 15.-

Afterwork Dégustation

- 2 verres de 1 dl de Chasselas ou de Spécialités de La Côte (Variante sans alcool sur demande)
- 3 p'tits Malakoffs de la MDVC

Dès 4 personnes de 17 à 19 heures les mercredis, jeudis et vendredi. Réservation souhaitée.

Apéritif
par personne

CHF 22.-



Option apéritif : Un verre de Chasselas de La Côte et flûtes : CHF 6.- par personne.

Option afterwork : Un verre de Chasselas de La Côte et l p'tit Malakoff de la MDVC: CHF 8.- par personne.

Pour prolonger votre moment de convivialité, un repas est possible à l'Auberge « Au Cœur de la Côte », à 2 minutes à pied.



Forfait Fin de journée

Location de la salle équipée pendant 2 heures
(entre 16h et 18h30)

2 heures en fin de journée

A partir de CHF 200.-



A la carte

Salle de séminaire



Option apéritif : Un verre de Chasselas de La Côte et flûtes : CHF 6.- par personne.

- **Location de la salle en demi-journée (8h-12h ou 13h-18h) :** CHF 500.-
- **Location de la salle en journée (8h-18h) :** CHF 700.-
- **Café d'accueil :** CHF 8.- par personne
- **Eau plate/gazeuse :** CHF 2.50 / 50cl PET
- **Café Nespresso ou thé Newby en salle :** CHF 1.50 par pièce
- **Pause continue ½ journée :** CHF 14.- par personne
- **Pause continue journée :** CHF 20.- par personne

A partir de CHF 500.-



Nous serions ravis de vous accompagner dans l'organisation de votre événement à la Maison des Vins de La Côte.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question ou pour organiser une visite de notre espace. Ensemble, nous créerons un moment unique, à la hauteur de vos attentes, dans un cadre authentique et raffiné.

Nous nous réjouissons de vous accueillir et de faire de votre événement une expérience inoubliable.

Contact :


Nathalie Ravet, Maîtresse de Maison

☎ 021 826 11 34

✉ direction@maisondesvins.ch

Mont-sur-Rolle Nord - places de parc



 Durée de stationnement : 3h 7j./7 de 7h. à 22h.

 Durée de stationnement : 3h du LU au VE de 7h. à 22h.

Des macarons mensuels et annuels (pour résidents) ainsi que des cartes journalières sont proposées au guichet de l'administration communale