

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/Été 2025

Les Apéritifs Gourmands de La Maison des Vins (jusqu'à 50 personnes)

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.

• Formules (hors boissons) :

✦ Éveil Gourmand – CHF 24.–

Planchette de La Maison des Vins (charcuteries locales, fromages régionaux, petites bouchées salées) • Gougère au Gruyère

✦ Délice du Terroir – CHF 35.–

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

✦ Palette de Saisons – CHF 40.–

Planchette • Mini Malakoff • Mini croissant au jambon • 3 verrines

✦ L'Expérience Ravet – CHF 50.–

Planchette • Mini Malakoff • Mini croissant au jambon • 4 verrines • 3 mini tartelettes sucrées

♦ **Forfait vins dès CHF 12.–**

(2,5 dl par personne, sélection par nos soins)

Bouteilles supplémentaires facturées au prix de la carte

• **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.-

Forfait vins dès CHF 12.–
par personne

Conditions de location – Repas avec traiteur

Nos tarifs

- **Traiteurs** : sauf accord préalable, nous collaborons exclusivement avec les traiteurs partenaires mentionnés dans ce document.
 - **Organisation** : le client est responsable de la coordination directe avec le traiteur.
 - **Musique** : uniquement en fond sonore, à l'intérieur comme à l'extérieur.
 - **Horaires** : autorisation d'ouverture jusqu'à 23h. Toute prolongation est soumise à autorisation communale (jusqu'à 01h au plus tard).
 - **Nuisances** : pas de nuisances sonores à l'extérieur.
 - **Vins** : exclusivement sélectionnés sur la carte de La Maison des Vins de La Côte (CHF 30.- à CHF 60.- la bouteille).
 - **TVA** : tous les prix s'entendent en francs suisses, TVA incluse.
- ♦ **Privatisation de la salle de réception**
 - **Groupes de 1 à 29 personnes**
→ Un minimum de facturation est requis. Merci de nous contacter pour une offre personnalisée.
 - **Groupes de 30 à 49 personnes**
→ CHF 500.- pour une durée de 4 heures, à compter de la prise en main du traiteur jusqu'à la remise en ordre par celui-ci (mobilier et nettoyage compris).
→ Toute heure supplémentaire entamée est facturée CHF 100.-
→ Forfait boissons sans alcool obligatoire : CHF 10.- par personne
→ Vins à consommer sur place : selon la carte de La Maison des Vins de La Côte
 - **Dès 50 personnes**
→ Supplément de CHF 5.- par personne, en plus du tarif ci-dessus.
 - **Capacité maximale**
→ Jusqu'à 80 personnes pour un dîner assis
→ Jusqu'à 200 personnes pour un cocktail debout
 - **Privatisation complète de la Maison des Vins de La Côte**
→ Tarif sur demande, selon le format et la durée de l'événement.

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.-
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)

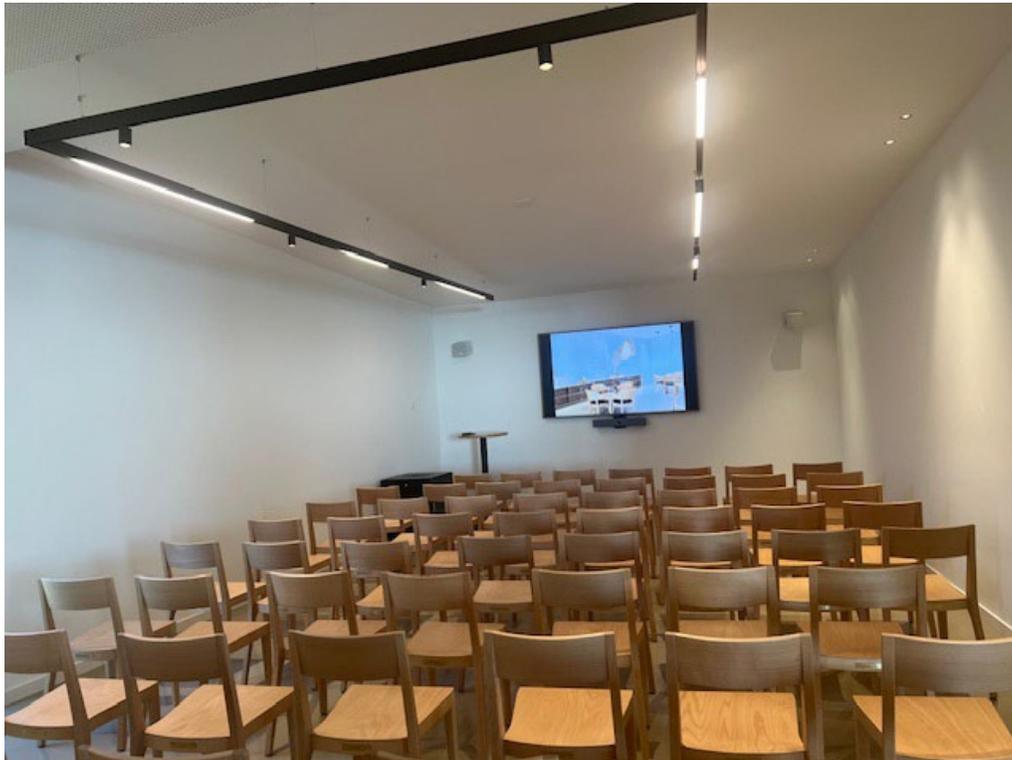


Les Séminaires :
Minimum 10 personnes
en dehors des heures d'ouverture

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 :



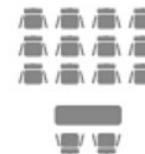
16 personnes



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 1 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.-



La Maison des Vins

Accessibilité

En voiture

- À 20 minutes de Lausanne et 30 minutes de Genève
- Accès direct depuis l'autoroute A1, sortie Rolle, direction Mont-sur-Rolle (env. 5 min)
- 5 places de parc devant la Maison des Vins
- Parkings publics à proximité
- Cartes journalières disponibles à la Maison des Vins et à l'administration communale (CHF 5.-)

En transports publics

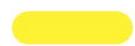
- Depuis Lausanne : env. 1h (train jusqu'à Rolle, puis car postal)
- Depuis Genève : env. 45 min (train jusqu'à Rolle, puis car postal)
- Ligne 840 depuis la gare de Rolle, arrêt « Mont-sur-Rolle, Maison de Ville »
- La Maison des Vins est à quelques pas

Accessibilité PMR

- Tous les espaces sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Toilettes adaptées disponibles sur place

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 cartes journalières sont proposées au guichet de l'administration communale et à la Maison des Vins, au prix de Sfr. 5.- l'unité



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