MAISON DES VINS
DE LA CÔTE

VOTRE ÉVÉNEMENT DANS UN CADRE IDYLLIQUE

Sommaire

Présentation de la Maison des Vins de La Côte 1

Nos Apéritifs Gourmands 2

Nos traiteurs partenaires 3

Location de la salle de séminaire 4

Les forfaits séminaires 5

Séminaire à la carte 6

Balade œnotouristique guidée 7

Accessibilité & Contact 8

I. Présentation de la Maison des Vins de La Côte

La passion du vin, l'engagement envers notre patrimoine

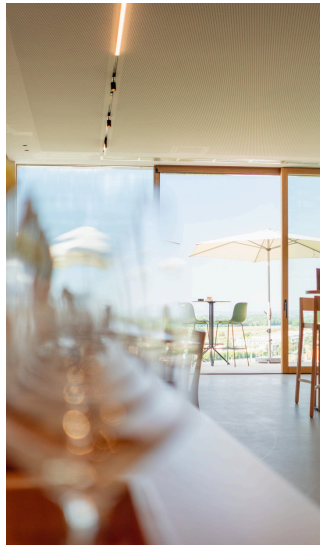
Rassemblant la plus vaste collection de vins de La Côte, issus de ses 12 lieux de production, chaque bouteille exposée témoigne du travail méticuleux des 82 vignerons partenaires, révélant ainsi toute la richesse et la diversité de ce terroir unique. Dans cet espace où le charme des pierres s'accorde avec une vue imprenable sur les vignes et le lac Léman, les visiteurs peuvent savourer des vins d'exception et repartir avec des produits du terroir.

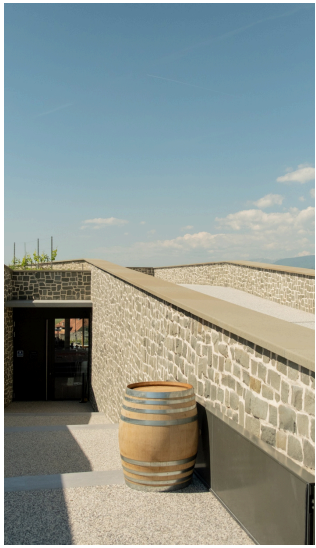
Un lieu d'expression architecturale et culturelle

Le bâtiment, baptisé «ENTRE MURS », ne se limite pas à être un espace de dégustation. D'une surface totale de 450 m², il est constitué de pierres naturelles évoquant les murs de vigne qui délimitent les parcelles, afin de s'intégrer parfaitement dans le paysage. Une partie du toit est couverte de vignes et, depuis la terrasse, la vue sur le Léman est tout simplement époustouflante. Conçu par le bureau d'architecture Archi-DT à Montreux, cet espace allie architecture moderne et tradition viticole.

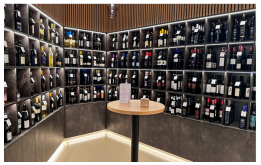
L'Association de la Maison des Vins de La Côte

Les 82 vignerons partenaires de la Maison des Vins de La Côte sont membres de l'Association. En acquérant une part, chaque vigneron est référencé au sein de la Maison et peut louer annuellement entre 1 et 3 casiers pour exposer jusqu'à 4 vins différents. Plus de 200 vins sont proposés à la vente, à déguster sur place ou à emporter.





2. Nos Apéritifs Gourmands



Un moment convivial et raffiné, idéal 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.

- Ces tarifs s'appliquent pour des événements organisés pendant les heures d'ouverture de la Maison des Vins, et pour des groupes de 10 à 50 personnes.
- Les Apéritifs Gourmands sont proposés en formule privatisée dès 30 personnes, et pour un montant global minimal de CHF 2'500.– par événement.
- La prestation inclut une durée de 3 heures, dans le cadre des horaires habituels de la Maison des Vins.
- Il est possible de prolonger votre réception au-delà de la durée prévue, au tarif de CHF 200.– par heure entamée (hors consommations à la carte).
- Pour préserver la cohérence de l'expérience culinaire, la nourriture extérieure n'est pas admise, à l'exception des gâteaux d'anniversaire, servis avec plaisir moyennant un supplément de CHF 5.– par personne.

Éveil Gourmand – CHF 30.– p.p.

- Planchette de La Maison des Vins (charcuteries & fromages régionaux)
- Mini Malakoff
- Friand au jambon
- 1 bouchée salée
- 1 gourmandise sucrée

Délice du Terroir CHF 40.– p.p.

- Planchette
- Mini Malakoff
- Friand au jambon
- 2 bouchées salées
- 2 gourmandises sucrées

L'Expérience Ravet CHF 50.– p.p.

- Planchette
- Mini Malakoff
- Friand au jambon
- 3 bouchées salées
- 3 gourmandises sucrées

Options gourmandes dès 6.50

- Enrichissez votre apéritif gourmand avec nos options gourmandes, variant au fil des saisons.

Forfait sans alcool dès CHF 5.– p.p.

- Eau plate et gazeuse
- Jus de pomme et raisin artisanaux

Forfait Vin dès CHF 14.– p.p.

- 2,5 dl par personne
- Sélection par Nathalie Ravet
- Les bouteilles supplémentaires sont facturées à la consommation et au prix de la carte.

3. Nos traiteurs partenaires

Pour garantir à vos invités une expérience à la hauteur du cadre prestigieux de la Maison des Vins, les réceptions sont proposées en formule privatisée dès CHF 2'500.– par événement.

Ce montant inclut :

- la location des espaces,
- la consommation des boissons servies à la Maison des Vins (hors prestation traiteur),
- une durée de 5 heures.

Toute prolongation est possible moyennant un supplément horaire.

Afin d'assurer une qualité culinaire irréprochable, nous collaborons exclusivement avec une sélection de traiteurs partenaires de confiance. Nous nous tenons à votre disposition pour vous accompagner dans le choix du partenaire le plus adapté à vos envies et vous établir une offre personnalisée.

Chacun de nos partenaires a été choisi pour la qualité de sa cuisine, son savoir-faire et sa capacité à s'adapter à tous les formats d'événements : repas assis, buffet convivial ou cocktail dînatoire raffiné. Grâce à eux, vous bénéficiez d'une offre variée allant de menus traditionnels aux créations gastronomiques, avec des tarifs transparents et adaptés à vos besoins.

Les Artisans Cuisiniers, Rolle
https://www.lesartisanscuisiniers.ch
Contact : 021.809.61.05
yves.bovy@lesartisanscuisiniers.ch
dès 53.- p.p.

RSH, Crissier
https://www.rsh-sa.com
Contact : 021.635.29.80
info@rsh-sa.com
dès 95.- p.p.

Manuel SA, Crissier
https://manuel.swiss
Contact : 021.637.60.60
alexandre.manuel@manuel.swiss
dès 45.- p.p.

L'effervescence –
Guillaume Trouillot
https://www.leffervescence.ch
Contact : 079.709.45.63
info@leffervescence.ch
dès 56.- p.p.

Terre Vaudoise, Lausanne
https://terre-vaudoise.ch/traiteur/
Contact : 079.613.89.04
traiteur@terre-vaudoise.ch
dès 44.- p.p.

Coktail : maximum 200 personnes

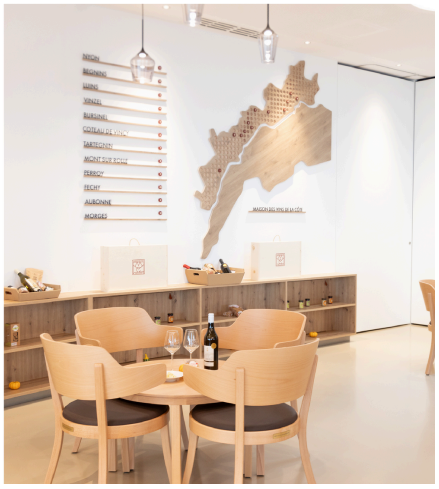
Dîner assis : maximum 80 personnes

4. Location de la salle de séminaire

Située au cœur du vignoble, la salle de séminaire de la Maison des Vins offre un cadre lumineux et moderne, idéal pour vos réunions, conférences et ateliers. Grâce à sa lumière naturelle et son accès direct à l'extérieur, elle combine confort de travail et atmosphère conviviale.

Des équipements modernes à disposition :

- Écran TV 4K Samsung 85'' avec wifi, sonorisation et visioconférence
- Système Barco ClickShare pour un partage de contenu sans fil
- Flipchart



Des configurations adaptées à vos besoins :

- 12 à 16 personnes en réunion autour de tables
- 12 personnes avec orateur
- Jusqu'à 45 personnes en configuration conférence

Flexibilité de réservation :
La salle peut être louée pendant ou en dehors des heures d'ouverture de la Maison des Vins, avec un minimum de 15 participants en forfait.

5. Les forfaits séminaires

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 demi-journée sans repas dès 35.- p.p.

- Location de la salle équipée pour la demi- journée (8h-12h ou 13h- 18h)
- Pause continue en salle de séminaire (Machine à café Nespresso, thé Newby, biscuits, eau)

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

Forfait séminaire journée sans repas dès 65.- p.p.

- Location de la salle équipée pour la journée (8h - 18h)
- Accueil café (Café / thé, croissant et jus de pomme)
- Pause continue en salle de séminaire (Machine à café Nespresso, thé Newby, biscuits, eau)

Forfait séminaire journée avec Le Délice des Terroirs dès 100.- p.p.

- Location de la salle équipée pour la journée (8h - 18h)
- Accueil café (Café / thé, croissant et jus de pomme)
- Pause continue en salle de séminaire (Machine à café Nespresso, thé Newby, biscuits, eau)

Flying lunch:

- Planchette de La Maison des Vins (charcuteries & fromages régionaux)
- Mini Malakoff
- Friand au jambon
- 3 gourmandises sucrées

Nos forfaits dégustation guidés par Nathalie Ravet :

Charme du Chasselas - 3 blancs (3x1 dl)
CHF 17.-

Voyage des Papilles – Chasselas, spécialité blanche, rouge (3x1 dl)
CHF 23.-

Rouge Passion – 3 rouges (3x1 dl)
CHF 23.-

Connaisseur éclairé – 6 vins (2 blancs, 1 rosé, 2 rouges, 1 mousseux – 6x0.5 dl)
CHF 30.–

Dégustations accompagnées de flûtes au beurre
Accompagnement possible : Planchette – CHF 10.– par personne

6. Séminaire à la carte

Prix de la Location

Location de la salle en demi-journée (8h-12h ou 13h-18h) : CHF 500.-
Location de la salle en journée (8h-18h) : CHF 700.-

Boissons

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

Pauses

Pause continue ½ journée : CHF 14.- par personne
Pause continue journée : CHF 20.- par personne

7. Balade œnotouristique guidée

Découvrez le vignoble de La Côte autrement, lors d'une balade guidée à travers ses paysages et ses villages.

Un guide œnotouristique vous fera revivre l'histoire du lieu — des moines défricheurs du Moyen Âge aux familles vigneronnes d'aujourd'hui — tout en partageant ses connaissances sur le travail de la vigne au fil des saisons, les techniques de taille et les cépages emblématiques de la région.

La balade, facile et accessible à tous (1,5 à 2 km), se poursuit par la visite d'une cave et se conclut à la Maison des Vins par une dégustation commentée de trois vins accompagnés de flûtes salées.

- Durée totale : 2h30 à 3h
- Participants : de 2 à 40 personnes
- Départ flexible selon vos disponibilités et les horaires de la Maison des Vins
- Prix sur demande

8. Accessibilité & Contact

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

- 1 place de parc devant la Maison des Vins
- Tous les espaces sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Toilettes adaptées disponibles sur place

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

MAISON DES VINS DE LA CÔTE

Sur le territoire communal,
stationnement limité
à 3 heures avec le disque.
Possibilité d'acquérir
un macaron pour un
stationnement journalier
à la Maison des Vins,
au prix de Sfr. 5.-

5 places de parc gratuites devant
la Maison des Vins.