



*VOTRE ÉVÉNEMENT DANS UN CADRE
IDYLLIQUE*

1er semestre 2026



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

Offrez à vos invités un moment convivial et raffiné au cœur du vignoble de La Côte.

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

Conditions

Groupes : de 10 à 50 personnes

Privatisation : possible dès CHF 2'500.- de facturation par événement

Durée incluse : 3 heures, dans les horaires d'ouverture habituels de la Maison des Vins

Extension : CHF 200.- par heure supplémentaire (jusqu'au départ du dernier convive)

🎂 Les gâteaux d'anniversaire sont les seuls mets extérieurs acceptés, servis avec plaisir (supplément de CHF 5.- par personne).



Éveil Gourmand –
CHF 30.- p.p.

Délice du Terroir
CHF 40.- p.p.

L'Expérience Ravet
CHF 50.- p.p.

Options gourmandes
dès 6.50

Forfait sans alcool
dès CHF 5.- p.p.

Forfait Vin dès
CHF 14.- p.p.

- Charcuteries & fromages régionaux
- Mini Malakoff
- Friand au jambon
- 1 bouchée salée
- 1 gourmandise sucrée

- Charcuteries & fromages régionaux
- Mini Malakoff
- Friand au jambon
- 2 bouchées salées
- 2 gourmandises sucrées

- Charcuteries & fromages régionaux
- Mini Malakoff
- Friand au jambon
- 2 bouchées salées
- 2 gourmandises sucrées

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

- Eau plate et gazeuse Jus de pomme et raisin artisanaux

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.

👉 Location des espaces : CHF 500.- pour les 4 premières heures, puis CHF 200.- par heure supplémentaire entamée.

Un montant minimal de facturation de CHF 2'500.- par événement est requis, correspondant au cumul des prestations choisies (hors traiteur).

🍷 Vins : exclusivement issus de la carte de la Maison des Vins de La Côte (CHF 30.- à CHF 60.- la bouteille).

👨‍🍳 Collaboration avec des traiteurs partenaires sélectionnés pour l'excellence de leur cuisine et leur savoir-faire.

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

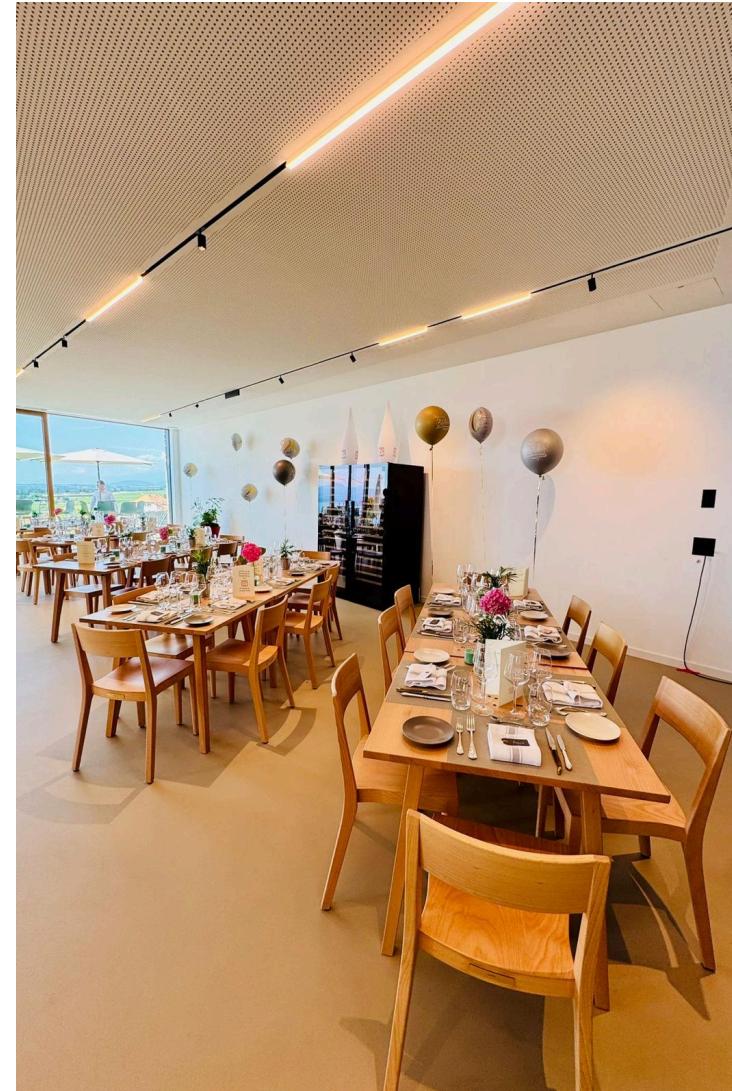
RSH, Crissier
<https://www.rsh-sa.com>
Contact : 021.635.29.80
info@rsh-sa.com
dès 95.- p.p.

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.

Cocktail : 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



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



5. Les forfaits séminaires

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

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

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

Nos forfaits dégustation guidés par Nathalie Ravett

- 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)

- 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)

- 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

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.

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

Voyage de s 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 vin doux – 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





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.