



VOTRE ÉVÉNEMENT DANS UN CADRE IDYLLIQUE

2ème 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 & plan d'accès	8





I. Présentation de la Maison des Vins de La Côte

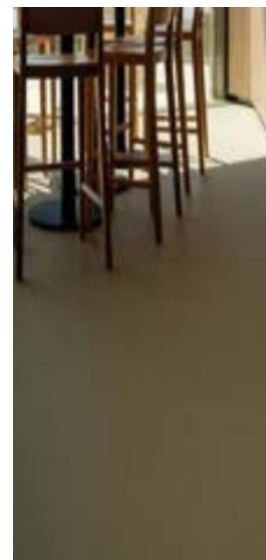
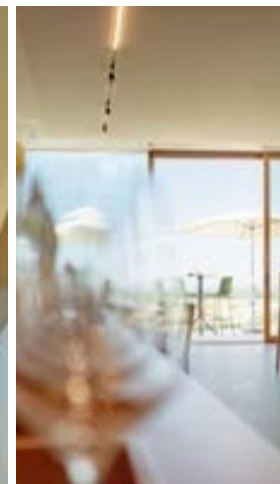
La passion du vin, l'engagement envers notre patrimoine — Rassemblant la plus vaste collection de vins de La Côte, issus de ses 12 lieux de production, chaque bouteille exposée témoigne du travail méticuleux des 83 vignerons partenaires, révélant toute la richesse et la diversité de ce terroir unique. 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 83 vignerons partenaires 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.



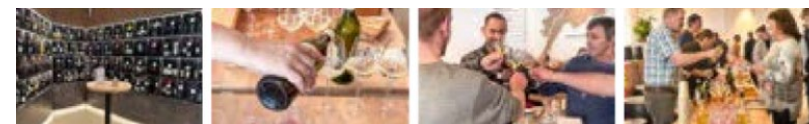
2. Nos Apéritifs Gourmands

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
- Durée incluse : 3 heures dans nos espaces, sans frais de location, pendant les horaires d'ouverture
- Au-delà : CHF 200.- par heure supplémentaire, jusqu'au départ du dernier convive (au plus tard à 1h00 ; autorisation communale requise au-delà de 23h00)
- Privatisation : possible dès CHF 2'500.- de facturation par événement
- 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.

- 3 tartines : charcuterie, viande séchée, fromages
- Mini Malakoff
- Friand au jambon
- 1 bouchée salée
- 1 gourmandise sucrée

Délice du Terroir CHF 40.- p.p.

- 3 tartines : charcuterie, viande séchée, fromages
- Mini Malakoff
- Friand au jambon
- 2 bouchées salées
- 2 gourmandises sucrées

L'Expérience Ravet CHF 50.- p.p.

- Chips maison
- 3 tartines : charcuterie, viande séchée, fromages
- Mini Malakoff
- Friand au jambon
- 4 bouchées salées
- 2 gourmandises sucrées

Forfait sans alcool dès CHF 5.- p.p.

Eau plate et gazeuse, jus de pomme et de 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, 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 — privatisation de la Maison

- Privatisation à la journée (mariage, anniversaire...) : CHF 2'500.–, consommations en sus — ce forfait comprend la réception de vos livraisons dès le matin (décorations, fleurs, gâteau...), leur mise en place et l'accompagnement de notre équipe tout au long de la journée
- Événement en partie de journée (séminaire, réception professionnelle...) : CHF 500.– les 4 premières heures, puis CHF 200.– par heure supplémentaire entamée
- Réception avec traiteur : montant minimal de facturation de CHF 2'500.– par événement, correspondant au cumul de la location et des prestations de la Maison (hors prestations du traiteur)
- Fin d'événement : au plus tard à 1h00 du matin — au-delà de 23h00, sous réserve d'une autorisation communale à demander

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
www.lesartisanscuisiniers.ch
021 809 61 05
yves.bovy@lesartisanscuisiniers.ch
dès CHF 53.– p.p.

RSH, Crissier
www.rsh-sa.com
021 635 29 80
info@rsh-sa.com
dès CHF 95.– p.p.

Maison Jemmely, Nyon
maison-jemmely.ch/traiteur
079 580 94 74
greg@maison-jemmely.ch
dès CHF 53.– p.p.

L'effervescence – Guillaume Trouillot
www.leffervescence.ch
079 709 45 63
info@leffervescence.ch
dès CHF 56.– p.p.

Terre Vaudoise, Lausanne
terre-vaudoise.ch/traiteur
079 613 89 04
traiteur@terre-vaudoise.ch
dès CHF 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

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 CHF 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)

Forfait séminaire journée sans repas dès CHF 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 CHF 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
- Flying lunch : 3 tartines (charcuterie, viande séchée, fromages), 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 vin doux (6x0,5 dl) — CHF 30.–

Dégustations accompagnées de flûtes au beurre. Accompagnement possible : tartines (charcuterie, viande séchée, fromages) — CHF 10.– par personne.

Option apéritif : un verre de Chasselas de La Côte et flûtes — CHF 6.– par personne.

6. Séminaire à la carte



Prix de la location de la salle de séminaire

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 (50 cl 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 12 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, Directrice

021 826 11 34

direction@maisondesvins.ch

Horaires d'ouverture : www.maisondesvins.ch



Plan d'accès & stationnement



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 CHF
5.-.

5 places de parc gratuites devant la
Maison des Vins.