



HOTEL BEAULAC

MARIAGES



Esplanade Léopold-Robert 2 2000 Neuchâtel Switzerland
T +41(0)32 723 11 11 sales@beaulac.ch beaulac.ch

SOMMAIRE

PLANS DES SALLES	P.3
ESPACE-TEMPS	P.4
LES EXCLUSIVITÉS	P.5
L'HÔTEL BEULAC SE RÉJOUIT DE VOUS OFFRIR GRACIEUSEMENT	P.5
LES FORFAITS	P.6
FORFAIT « PARFAITE HARMONIE »	P.6
FORFAIT « TOI & MOI »	P.7
FORFAIT « ENSEMBLE POUR LA VIE »	P.8
PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES	P.9
CONTACTEZ-NOUS	P.10



INTRODUCTION

Votre mariage – le plus beau jour de votre vie – se doit d'être aussi unique que vous !

Vos rêves sont les nôtres pour que votre mariage soit inoubliable. L'Hôtel Beulac met son savoir-faire à votre service pour organiser une fête qui ne ressemble à nulle autre et vous libérer de toutes les contraintes.

Nous nous réjouissons d'être à vos côtés pour vous assister avec professionnalisme dans l'organisation de votre magnifique événement !

A très bientôt !

INFRASTRUCTURES

HOTEL

116 chambres tout confort
et non fumeur dont 1 chambre
pour personne à mobilité réduite

SALLES

6 Salons climatisés entièrement
modulables pouvant accueillir
jusqu'à 300 personnes

RESTAURANT

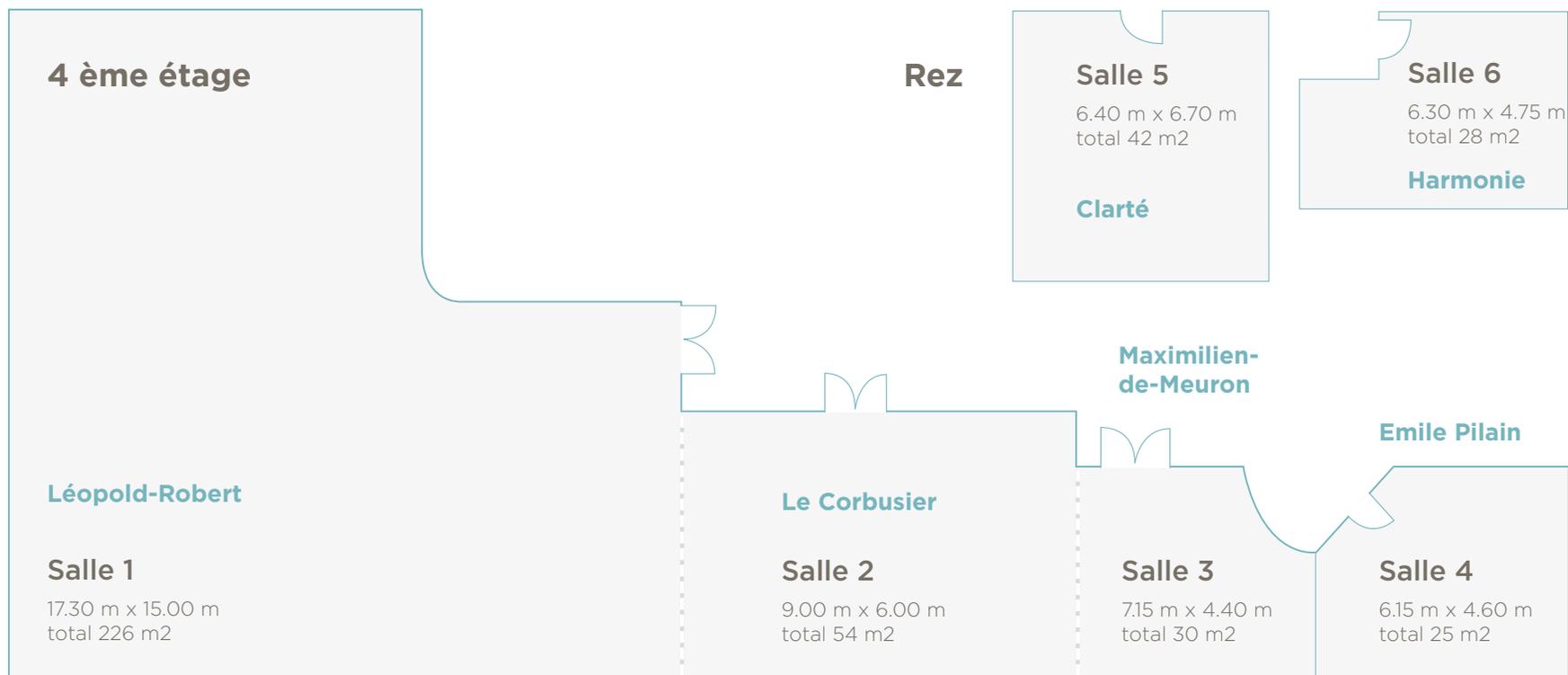
Restaurant Lake Side
Sushi bar et Lounge
2 Terrasses sur l'eau

SKYBAR

Bar lounge Waves
Terrasses panoramiques
Privatisable

PLANS DES SALLES

TABLEAU DES CAPACITÉS									
Etage	Salle	Surface M2	Théâtre	Ecole	U	Blocs	Tables rondes	Blocs banquets	Cocktails
4	1 Léopold-Robert	226	220	120	50	50	128	200	300
4	2 Le Corbusier	54	50	30	20	20	40	40	60
4	3 Maximilien-de-Meuron	30	20	10	10	12	16	15	20
4	1 + 2	280	300	150	-	-	184	260	360
4	2 + 3	84	70	40	-	-	56	60	80
4	1 + 2 + 3	310	320	160	-	-	248	300	400
4	4 Emile Pilain	25	15	10	-	10	10	15	20
0	5 Clarté	42	30	20	15	20	32	20	50
0	6 Harmonie	28	20	10	-	10	10	15	20



ESPACE-TEMPS

JOUR J - 12 MOIS :

Faites-nous part de vos désirs !
Nous commencerons à organiser votre mariage.

JOUR J - 10 MOIS :

Etablir une première estimation du nombre d'invités et choisir le lieu de la cérémonie, ainsi que la salle de réception.

JOUR J - 8 MOIS :

Convenir du déroulement et des détails avec l'Hôtel Beaulac (apéritif, menu, fleurs, musique, vidéo, etc...).

JOUR J - 6 MOIS :

Réserver les chambres pour vos invités qui séjourneront sur place.

JOUR J - 4 MOIS :

Partage d'idées avec le chef sur le menu de mariage.
Choisir les vins et autres boissons.

JOUR J - 2 MOIS :

Dégustation de votre menu de mariage et finalisation des détails. Prendre rendez-vous chez le coiffeur, etc...

JOUR J - 2 SEMAINES :

Etablir le plan de table et préparer les cartons de placement.
Pensez à porter vos chaussures neuves à la maison afin de les rendre confortables !

JOUR J - 1 SEMAINE :

Confirmer à l'Hôtel Beaulac le nombre d'invités et vos désirs de dernière minute.

JOUR J - 1 JOUR :

Tout est prêt ! Détendez-vous, l'Hôtel Beaulac s'occupe de tout pour cette magnifique journée.
Passez une nuit paisible !

JOUR J :
PROFITEZ DU PLUS BEAU JOUR DE VOTRE VIE !

LES EXCLUSIVITÉS

L'HÔTEL BEAULAC SE RÉJOUIT
DE VOUS OFFRIR GRACIEUSEMENT

LA SUITE

ou

CHAMBRE EXECUTIVE AVEC TERRASSE

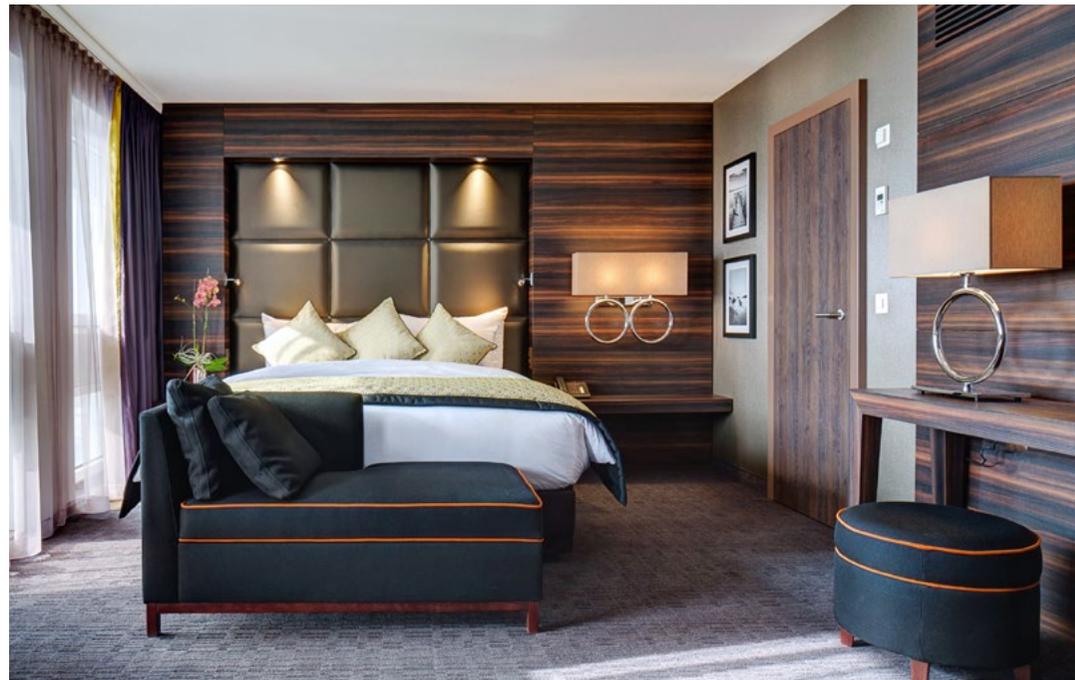
est offerte aux mariés

1 nuit

petit-déjeuner buffet au restaurant Lake Side
ou servi sur plateau en chambre

LA PERMISSION TARDIVE

2 PLACES DANS LE PARKING PRIVE



LES FORFAITS

FORFAIT « PARFAITE HARMONIE »

- Salon privatisé de 226m2 avec vue sur le lac et les montagnes
- Mise en place de la salle avec le matériel nécessaire (piste de danse, bar, tables, etc)
- Housses de chaises, nappes et serviettes (couleur champagne ou blanc)
- Verre d'accueil avec vin de notre région, eau minérale, jus de fruits, soda et sélection de petits salés (30 min)
- Menu à 5 plats avec café/thé et mignardises
4 verres de vin de notre région et eau minérale 75cl
- Impression des menus sur table
- Salles de jeux pour les enfants avec TV/DVD
- Dégustation du menu choisi pour 2 personnes au Lake Side
- Une chambre exécutive avec terrasse ou une suite avec buffet petit-déjeuner ou servi en chambre pour les mariés
- Permission tardive (4h)
- 2 places de parking dans notre garage

MENU

L'amuse-bouche

Soyeux de topinambours, crumble bacon

L'entrée

Tataki de saumon en croûte de wasabi,
tartare de légumes et d'algues

La pause fraîcheur

Granité « Williamine »

Le plat

Suprême de volaille et velouté truffé
Risotto d'orge perlé au Gruyère, caramel et tuile

Le dessert

La pomme en tatin revisité,
sauce caramel-beurre salé

CHF 150.- PAR PERSONNE (DÈS 40 ADULTES)

LES FORAITS

FORAITS « TOI & MOI »

- Salon privatisé de 226m2 avec vue sur le lac et les montagnes
- Mise en place de la salle avec le matériel nécessaire (piste de danse, bar, tables, etc)
- Housses de chaises, nappes et serviettes (couleur champagne ou blanc)
- Verre d'accueil avec vin de notre région, eau minérale, jus de fruits, soda et sélection de 3 bouchées salées par notre Chef de cuisine (30 min)
- Menu à 5 plats avec café/thé et mignardises
4 verres de vin de notre région et eau minérale 75cl
- Impression des menus sur table
- Salles de jeux pour les enfants avec TV/DVD
- Dégustation du menu choisi pour 2 personnes au Lake Side
- Une chambre exécutive avec terrasse ou une suite avec buffet petit-déjeuner ou servi en chambre pour les mariés
- Permission tardive (4h)
- 2 places de parking dans notre garage

MENU

L'amuse-bouche

Petit Parmentier de queue de bœuf, panais

L'entrée

Macaron de foie gras aux épices, pulpe de potimarron caramélisée

La pause fraîcheur

Granité « Grand Marnier »

Le plat

Dos de turbot aux épices du souk
Pulpe de pois chiches, tajine de légumes et fruits

Le dessert

Opéra, finger, mousseux au café,
cardamomes vertes en crémeux

CHF 175.- PAR PERSONNE (DÈS 40 ADULTES)

LES FORFAITS

FORFAIT « ENSEMBLE POUR LA VIE »

- Salon privatisé de 226 m² avec vue sur le lac et les montagnes
- Mise en place de la salle avec le matériel nécessaire (piste de danse, bar, tables, etc)
- Housses de chaises, nappes et serviettes (couleur champagne ou blanc)
- Verre d'accueil en Champagne Laurent Perrier, eau minérale, jus de fruits, soft et sélection de 3 bouchées salées par notre Chef de cuisine (30 min.)
- Menu à 5 plats avec café/thé et mignardises
5 verres de vin de notre région et eau minérale 75cl
- Impression des menus sur table
- Salles de jeux pour les enfants avec TV/DVD
- Dégustation du menu choisi pour 2 personnes au Lake Side
- Une chambre exécutive avec terrasse ou une suite avec buffet petit-déjeuner ou servi en chambre pour les mariés
- Permission tardive (4h)
- 2 places de parking dans notre garage

MENU

L'amuse-bouche

L'huitre pochée, Granny Smith en déclinaison

L'entrée

Thon mi-cuit, iodée aux perles d'Avruga, sauce soja-wasabi

La pause fraîcheur

Granité « Bellini »

Le plat

Filet de bœuf « rassi sur os » Rossini
Pommes dauphines et parfait céleri

Le dessert

Le marron, le Mont Blanc, glace Bailey's

CHF 200.- PAR PERSONNE (DÈS 40 ADULTES)

PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

GÂTEAU DES MARIÉS SUR PRÉSENTOIR : CHF 15.- PAR PERSONNE

**OPEN BAR (4 VERRES PAR PERSONNE) DE MINUIT À 4H : CHF 48.-
INCLUANT GIN, RHUM, WHISKEY, VODKA AVEC ACCOMPAGNEMENT**

SERVICE DE L'OPEN BAR : CHF 45.-/H PAR BARMAN

DÉCORATION FLORALE : DÈS 50.- PAR TABLE

MENU ENFANT (JUSQU'À 11 ANS) : DÈS CHF 40.- LES 3 PLATS

HÉBERGEMENT POUR LES INVITÉS : PRIX PRÉFÉRENTIEL SUR DEMANDE

**VOTRE CHOIX AINSI QUE LES ÉVENTUELLES ALLERGIES DOIVENT NOUS ÊTRE
COMMUNIQUÉS AU PLUS TARD 1 MOIS AVANT L'ÉVÉNEMENT. MERCI.**

**LE NOMBRE DE PARTICIPANTS FINAL EST À NOUS COMMUNIQUER AU PLUS
TARD 72H (JOURS OUVRABLES) AVANT L'ARRIVÉE. CE NOMBRE FERA FOI
POUR LA FACTURATION.**



CONTACTEZ-NOUS

BEST WESTERN PREMIER HÔTEL BEAULAC
Mme Boel Gudenkauf, responsable événements
Esplanade Léopold-Robert 2
2000 Neuchâtel, Switzerland
T +41(0)32 723 11 11 (LU-VE 8:00-18:00)
F +41(0)32 725 60 35
sales@beaulac.ch
beaulac.ch



Chers clients,
Nous sommes à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire.
Nous aurions plaisir à vous accueillir pour une visite de l'établissement et vous préparer
une proposition personnalisée selon vos désirs et votre budget.
La direction de l'hôtel Beaulac ainsi que toute son équipe se réjouissent
de vous accueillir dans le cadre chaleureux de leur établissement.