

Victoria Glion

Propositions séminaire

Printemps / été 2025



Forfaits séminaire journaliers (sans chambre)

Tous nos forfaits incluent les prestations suivantes :

- ✓ Forfait conférence journalière
- ✓ Location de la salle
- ✓ Mise en place de la salle
- ✓ Flipchart et beamer avec un écran
- ✓ Blocs-notes et crayons
- ✓ Connection internet haut débit
- ✓ Places de parc

Différents forfaits de restauration

Forfait séminaire 1 journée avec déjeuner – menu 3 plats unique prédéfini CHF 120.–

Forfait séminaire 1 journée sans déjeuner CHF 60.–

Repas supplémentaire par personne CHF 65.–

Buffet - menu sur demande CHF 90.–

Pause-café

Pause-café permanente par demi-journée CHF 16.–

Buffet à disposition dans la salle tout au long du séminaire

Boissons chaudes, jus de fruits et eaux minérales

Croissants le matin ; des gâteaux ainsi que des mignardises l'après-midi

Pause-café gourmande CHF 12.–

Boissons chaudes, jus de fruits et eaux minérales

Croissants le matin ou des gâteaux ainsi que des mignardises l'après-midi

Forfaits avec chambres

Tous nos forfaits incluent les prestations suivantes :

- ✓ Forfait conférence journalière
- ✓ Location de la salle
- ✓ Mise en place de la salle
- ✓ Filpchart et beamer avec un écran
- ✓ Blocs-notes et crayons
- ✓ Connection internet haut débit
- ✓ Accès à la piscine extérieure et salle de fitness
- ✓ Places de parc

Le prix du forfait séminaire avec les chambres vous est communiqué sur demande

Différents forfaits de restauration

1 Repas par jour - menu 3 plats unique prédéfini	CHF 65.–
2 Repas par jour - menu 3 plats unique prédéfini	CHF 120.–
Buffet - menu sur demande	CHF 90.–

Pause-café

Pause-café permanente par demi-journée <i>Buffet à disposition dans la salle tout au long du séminaire Boissons chaudes, jus de fruits et eaux minérales Croissants le matin ; des gâteaux ainsi que des mignardises l'après-midi</i>	CHF 16.–
Pause-café gourmande <i>Boissons chaudes, jus de fruits et eaux minérales Croissants le matin ou des gâteaux ainsi que des mignardises l'après-midi</i>	CHF 12.–

Salle Jean-Jacques Rousseau – 204 m²



Cette salle spacieuse et pleine d'élégance sort du lot grâce à son intérieur historique avec des lustres et des antiquités. Elle est dotée de la lumière du jour, d'un piano et d'une petite piste de danse. Cette salle donne accès à une grande terrasse avec une vue sur le lac et les montagnes. Profitez de la pause-café pour prendre l'air et pour contempler le panorama à couper le souffle.

Dispositions possibles :

Longueur	Largeur	Hauteur	En U	Salle de classe	Théâtre	Banquet
17 m	12 m	4,8 m	40 pers.	110 pers.	140 pers.	120 pers.



La moitié de la salle Jean-Jacques Rousseau se prête à organiser des séminaires dans un plus petit cadre. La porte pliable est garnie d'une peinture qui fait rêver, faite à la main. La salle donne accès à la terrasse pour des pauses à l'air libre.

Dispositions possibles :

Longueur	Largeur	Hauteur	En U	Salle de classe	Théâtre	Banquet
8.5 m	12 m	4,8 m	25 pers.	40 pers.	50 pers.	50 pers.

Salon vert – 52 m²



Un salon pour des conférences plus intimistes. Ce salon permet l'accès à la terrasse avec une vue sur le lac et les montagnes. Les lustres, les tableaux et les sculptures vous font plonger dans une ambiance de la Belle-époque.

Dispositions possibles :

Longueur	Largeur	Hauteur	En U	Salle de classe	Théâtre	Boardroom	Banquet
7,9 m	6,6 m	3,6 m	12 pers.	15 pers.	30 pers.	12 pers.	30 pers.

La Grange – 90 m²



La Grange dans le parc se prête à tout type de réunions et rassemblements. Ce lieu est une réelle source d'inspiration. Son côté rustique change de l'ambiance feutrée de l'hôtel et reflète la proximité des montagnes. Repas d'entreprise ? Fête d'anniversaire ? Réunion de votre conseil d'administration ? La Grange est le lieu-dit !

Dispositions possibles :

Longueur	Largeur	Hauteur	En U	Salle de classe	Théâtre	Banquet
15 m	6 m	2,3 m	30 pers.	25 pers.	40 pers.	50 pers.

Menus

Entrées

Entrées

Salade mêlée  

Salade italienne aux copeaux de parmesan  

Salade de chèvre frais de Glion aux graines de tournesol, vinaigrette au miel  

Tomates et mozzarella di Bufala au basilic  

Œuf mollet et son lit de julienne de betterave, crème légère  

Salade estivale aux gambas 

Cocktail d'avocat et crevettes roses Calypso 

Soupes

Gaspacho andalous  

Velouté de tomates au basilic  

Nos entrées hors-menu – supplément à ajouter au montant du forfait

Vitello tonato  CHF 5.–

Omble chevalier du lac au beurre blanc  CHF 10.–

Terrine de foie gras de canard et son chutney à la rhubarbe CHF 15.–

Salade de langoustine grillé à la fondue de tomates acidulées  CHF 20.–

Selon la saison

Melon & jambon (mi-juin à mi-septembre) 

Asperges blanches et jambon de Parme (mai-juin)  CHF 10.–

Plats principaux

Green corner

Mille-feuille d'aubergine et courgette à la mozzarella  

Tagliatelle fraîches, sauce champignons et épinards 

Risotto au safran et asperge verte  

Lasagne de légumes, sauce tomate au balsamique 

Falafels maison aux petits pois et son coulis 

Poissons

Dorade royale grillée, beurre blanc, pomme nature et poireaux à l'étuvé 

Filet d'omble chevalier poché, riz Pilaf, julienne de légumes 

Notre poisson hors-menu – supplément à ajouter au montant du forfait

Sole meunière, pommes vapeur, légumes du marché  CHF 20.–

Viande

Entrecôte de veau poêlé au Marsala, cavatelli aux herbes, épinards en branches

Suprême de pintade fermière et son jus, risotto, endives meunières et brocoli 

Filet mignon de porc et sa sauce au curry, riz basmati, méli-mélo de légumes 

Rack d'agneau rôti à la moutarde de Meaux, ratatouille niçoise, pommes Darphin

Emincé de veau zurichoise, duo d'haricots, rösti bernois

Poulet fermier de l'Ain à l'estragon, pommes sautées, gratin de blettes

Nos viandes hors-menu – supplément à ajouter au montant du forfait

Carré de veau rôti, sauce forestière, spätzli maison, carottes Vichy CHF 10.–

Filet de bœuf, présenté sur le chariot, sauce béarnaise,
Pommes darphin et sucrine braisée  CHF 10.–

Desserts

Légèreté

Nage de fruit de saison aux épices 

Ananas rôti au jus de fruit de passion 

Panna cotta à la vanille 

Gourmandise

Mousse au chocolat noir et sablé cacao

Baba au limoncello

Mille-feuille caramel

Paris-Brest noisette 

Parfait glacé aux 4 épices, figue rôtie au miel et orange

Fine Tartelette aux myrtilles et glace vanille

Pavlova aux fraises (selon saison) 

Tartelette meringuée combawa, sorbet citron vert

Nos desserts hors-menu – supplément à ajouter au montant du forfait

Vacherin au fruit de la passion  CHF 5.–

Finger chocolat noisette et fleur de sel CHF 5.–

Comme une forêt noire  CHF 5.–

Intolérances et allergies :

Sans Gluten 

Végétarien 

Pour d'autres intolérances ou allergies, veuillez nous informer au préalable.

Envie d'un menu sur mesure ?

Notre équipe en cuisine se tient à votre disposition pour la composition de votre menu unique.

Informations :

Le Victoria Glion est ouvert toute l'année.

Pour votre bien-être, nous disposons d'une salle de remise en forme ainsi qu'une piscine extérieure entre mai et septembre.

Si vous nécessitez davantage d'infrastructures et de matériel spécialisé, nous collaborons étroitement avec une société externe mettant à disposition, sur demande, matériel audiovisuel, scène et salle de traduction.

Le Victoria Glion est accessible en voiture ainsi qu'en transport en commun. Le temps de trajet en voiture est de 10 minutes à partir de Montreux, 30 minutes à partir de Lausanne et 1 heure 20 minutes à partir de Genève.

Activités :

Situé entre la ville et les montagnes, Glion et ses environs s'apprêtent à de nombreuses activités à faire en groupe. À moins de 10 kilomètres, visitez Château et Fort de Chillon, découvrez la vie de Charlie Chaplin au Chaplin's World ou prenez de l'altitude en atteignant le col de Jaman et le sommet des Rochers-de-Naye. En séjournant chez nous, profitez de la gratuité des transports en commun ainsi que d'importantes réductions sur les activités dans la région grâce à la Carte Riviera.

Dans nos jardins comme à l'intérieur, nous proposons également des activités de team building, des spectacles de magie, des cours de yoga ainsi que d'œnologie.

Pour les amateurs de fromage, nous organisons des soirées raclette dans notre Grange.

Le Victoria Glion et ses environs proposent une infinité de possibilités en termes d'activités, n'hésitez pas à prendre contact avec notre service de conciergerie qui se fera un plaisir de vous renseigner et d'organiser votre séjour.

Contact :

Mail : welcome@victoria-glion.ch

Téléphone : 0041 21 962 82 82

Web : www.victoria-glion.ch

Adresse : Victoria Glion
Route de Caux 16
1823 Glion-sur-Montreux CH

