

# HÔTEL CHAVANNES-DE-BOGIS



Idéalement situé entre Genève et Lausanne

## Team building

Renforcer la cohésion de son équipe en vivant un moment inoubliable



### ENVIE DE SORTIR VOTRE ÉQUIPE DU BUREAU ET DE VIVRE UN MOMENT DE COHÉSION EN PLEIN AIR ?

Idéalement situé entre Genève et Lausanne, notre jardin vous accueille avec une vue imprenable sur le lac Léman et les Alpes. Un bol d'air frais facilement accessible et clés en main.

Fini les casse-têtes de recherche de lieu, demandes d'autorisations et logistique traiteur. Nous nous occupons de tout afin que vous puissiez profiter au maximum de votre événement.

Au programme, des activités en plein air, fun et originales, encadrées par des professionnels sur-voltés. Challenge ludique et/ou sportif, création d'une œuvre collective ou encore dégustation de vins suisses.



## KORPO LANTA

Inspiré de la célèbre émission de survie télévisée, cette activité vous propose des défis plus fous les uns que les autres. Les épreuves vous demanderont tour à tour de faire preuve de réflexion, d'adresse ou de combativité.

De quoi contenter chacun des participants tout en faisant de la cohésion de groupe la clé du succès! Fous rires garantis.

- Langue : anglais / français
- Durée : 3h
- Participants : de 20 à 200 personnes
- Période : toute l'année
- Public ciblé : tout public
- Tarif : dès CHF 85 HT / pers.
- À prévoir : tenue sportive



## OLYMPIADES

Redécouvrez les activités iconiques de votre enfance dans une version corsée et hilarante. Nos animateurs vont vous entraîner dans les défis les plus fous.

Le temps d'un après-midi, venez tester vos forces au tir à la corde, votre agilité à la course de sac ou votre cohésion pour une pyramide humaine.

- Langue : anglais / français
- Durée : 2h30
- Participants : de 20 à 250 personnes
- Période : toute l'année
- Public ciblé : tout public
- Tarif : dès CHF 79 HT / pers.
- À prévoir : tenue décontractée, baskets



## WE ARE REAL ARTISTS!

Et si vous créez une œuvre d'art avec vos collaborateurs?

Après un moment de réflexion collective pour définir la ligne directrice, vous serez divisés en équipes pour réaliser une partie de la fresque. Tantôt appliqués et studieux, tantôt farceurs et survoltés. Laissez libre cours à votre esprit artistique!

- Langue : anglais / français
- Durée : 2h
- Participants : de 10 à 100 personnes
- Période : toute l'année
- Public ciblé : tout public
- Tarif : dès CHF 65 HT / pers.
- Inclus : matériel artistique (pinceaux, peinture, tabliers, toiles...), staff, toiles à emporter dans vos locaux

Après l'effort, découvrez nos nouvelles formules barbecues sur notre terrasse ombragée.

Notre Chef Arnaud Lafond, vous a concocté des recettes savoureuses et gourmandes qui raviront vos papilles.

## BARBECUE EN BUFFET

Cocktail maison de bienvenue et assortiment de trois canapés inclus dans les formules 1 et 2.

Tomatade à l'huile d'olive, tartare de boeuf aux aromates et chèvre aux herbes et viande séchée.

### Formule 1

#### Pièces froides

- Marbré d'aubergine au pesto de basilic et tomate, tapenade d'olive noire
- Salade César, copeaux de parmesan
- Rillettes de truite aux aromates et aneth, toasts croustillants
- Salade grecque à la féta et origan

#### Pièces chaudes

- Brochettes de volaille marinée aux citrons confits et huile d'olive
- Brochettes de poissons
- Pommes de terre en robe des champs, crème citronnée aux herbes
- Fricassée de légumes de saison à la fleur de sel

Buffet de desserts de printemps ou d'été du pâtissier

CHF 53.- (taxes et service inclus)

### Formule 2

#### Pièces froides

- Marbré d'aubergine au pesto de basilic et tomate, tapenade d'olive noire
- Saumon façon gravlax, mariné aux herbes, vinaigrette de citron vert et raifort
- Gaspacho andalou et espuma de mozzarella di Buffala
- Tarte fine de légumes grillés, caviar d'aubergine à l'ail doux, mozzarella di Buffala, vinaigrette provençale
- Salade niçoise
- Saladine thaïlandaise aux gambas marinées au gingembre et coriandre. Vinaigrette à l'huile de sésame et soja
- Vitello tonnato, fleur de câpres et tomates séchées, jeunes pousses de roquette au vinaigre de xérès

#### Barbecue

- Assortiment de brochettes (poissons, bœuf, agneau...)
- Pommes de terre en robe des champs, crème citronnée aux herbes
- Fricassée de légumes de saison à la fleur de sel

Buffet de desserts de printemps ou d'été du pâtissier

CHF 75.- (taxes et service inclus)

Option Live cooking (+10.-) - Petits farcis niçois, jus à la provençale, écume d'ail et riz pilaf

## LES BOISSONS

### Vins

1 bouteille pour 2 personnes, tous vins confondus.

### Côté suisse

- Chasselas *Domaine de la Treille*
- Rosé de Gamay *Domaine de la Doye*
- Gamay *Domaine de la Treille*

### Côté français

- Blancs - Cuvée 50/cinquante *Domaine Louis Chéze* (Viognier / Chardonnay)
- Rosé - *Domaine la Rose des Vents*
- Rouge - Bordeaux *Château Lamothe-Vincent*

Eau minérale, café.

CHF 25.- (taxes et service inclus)

Tarifification indicative devant être soumise à une offre détaillée.

Renseignements et réservations auprès de Camille Marie : [commercial@hotel-chavannes.ch](mailto:commercial@hotel-chavannes.ch) ou +41 22 960 81 23.