

VOTRE HÔTEL DE SÉMINAIRES À FRIBOURG
LÀ OÙ LES AFFAIRES ET L'HISTOIRE SE DONNENT RENDEZ-VOUS



BIENVENUE

BEST WESTERN Hôtel de la Rose

VOS SÉMINAIRES DANS UN CADRE HISTORIQUE

Le BEST WESTERN Hôtel de la Rose à Fribourg est un point de rencontre idéal pour la clientèle d'affaires et privée. Notre salle de séminaires et le cadre magnifique de nos salons à l'architecture généreuse d'une maison classée du XVII^e siècle, dotées d'une infrastructure et d'une technologie modernes, accueilleront et assureront la réussite de vos conférences, manifestations, workshops, banquets et fêtes jusqu'à 60 personnes.

NOS FORFAITS SÉMINAIRES

Profitez de nos offres forfaitaires attrayantes et répondant à tous les budgets. Des forfaits pour la demi-journée, la journée complète ou pour 24 heures avec hébergement vous permettront d'organiser des réunions d'affaires uniques.

LES SALLES

Le BEST WESTERN Hôtel de la Rose de Fribourg vous propose des salles aux innombrables facettes dotées d'un maximum de confort. Un cadre idéal pour des meetings prestigieux, des assemblées de sociétés, des fêtes de famille, des conférences internationales ainsi que des expositions et présentations adéquates. Votre manifestation est un événement particulier que nous organisons avec le soin du moindre détail.

PARKING

Cartes de parking pour 24 heures disponibles à la réception au prix de CHF 10.– par jour.

CONDITIONS

Le prix de nos offres forfaitaires pour séminaires reste inchangé en cas de retrait d'une ou plusieurs prestations comprises dans le cadre du forfait.

Nos tarifs sont susceptibles d'être modifiés en tout temps en fonction de la disponibilité et de la période. Aucune demande de réservation ne peut être considérée comme ferme sans confirmation de notre part.

BEST WESTERN Hôtel de la Rose
Rue de Morat 1
CH-1702 Fribourg, Suisse
Tél. +41 (0)26 351 01 01
Fax +41 (0)26 351 01 00

info@hoteldelarose.ch
www.hoteldelarose.ch

SALLES

Capacités et dispositions

LA CATHÉDRALE

Un espace unique et une multitude de possibilités pour des manifestations jusqu'à 60 personnes.

- Workshop et meeting jusqu'à 30 personnes
- Concert et théâtre jusqu'à 60 personnes
- 65 m²



LE SALON BLEU

Idéal pour des banquets, assemblées, colloques, présentations ou spectacles

- Workshop et meeting jusqu'à 30 personnes
- Concert, théâtre, réception et banquet jusqu'à 60 personnes
- 65 m²



LE SALON ROSE

- Workshop et meeting jusqu'à 20 personnes
- Concert, théâtre et réception jusqu'à 30 personnes
- 30 m²



LA SENIOR SUITE

- Workshop et meeting jusqu'à 10 personnes
- 20 m²



L'APÉRO-BAR

- Apéritifs et dégustations, jusqu'à 30 personnes
- 30 m²



SÉMINAIRES

Forfait demi-journée

SALLE DE SÉMINAIRE

Salle de séminaire adaptée au nombre de participants.

La configuration des places assises est organisée selon vos souhaits.

DURÉE

L'infrastructure est à votre disposition de 8h à 12h ou de 12h à 18h.

MATÉRIEL TECHNIQUE

Matériel à disposition:

- Beamer
- Rétroprojecteur ou projecteur, écran compris
- Bloc-notes et stylo à bille
- Tableau à feuilles (Flip-chart) avec papier et feutres
- Tableau d'affichage (Pinwand)
- Connexion téléphonique interne pour vos requêtes
- Connexion Internet Wireless LAN

BOISSONS

Une bouteille de 5 dl d'eau minérale par personne.

PAUSE

Une pause en matinée ou l'après-midi. Café, thé, divers jus de fruits et choix de croissants au beurre, délices muffins.

REPAS

Un business-lunch à trois plats servi à midi ou le soir dans un restaurant proche de l'hôtel ou buffet de sandwiches froids/chauds et petits-fours (à concurrence de CHF 40.-).

Une boisson et un café par personne inclus.

PRIX FORFAITAIRES

Prix par personne en CHF, TVA 8% incluse

moins de 12 personnes	75.-
jusqu'à 19 personnes	70.-
de 20 à 39 personnes	65.-
de 40 à 60 personnes	60.-



SÉMINAIRES

Forfait journalier

SALLE DE SÉMINAIRE

Grande salle de séminaire adaptée au nombre de participants.
La configuration des places assises est organisée selon vos souhaits.

DURÉE

L'infrastructure est à votre disposition de 8h à 18h.

MATÉRIEL TECHNIQUE

Matériel à disposition:

- Beamer
- Rétroprojecteur ou projecteur, écran compris
- Bloc-notes et stylo à bille
- Tableau à feuilles (Flip-chart) avec papier et feutres
- Tableau d'affichage (Pinwand)
- Connexion téléphonique interne pour vos requêtes
- Connexion Internet Wireless LAN

BOISSONS

Deux bouteilles de 5 dl d'eau minérale par personne.

PAUSES

Une pause en matinée: café, thé, divers jus de fruits et choix de croissants au beurre, délices muffins.

Une pause l'après-midi: café, thé, divers jus de fruits, salade de fruits frais et yaourt.

REPAS

Un business-lunch à trois plats servi à midi dans un restaurant proche de l'hôtel ou buffet de sandwiches froids/chauds et petits-fours (à concurrence de CHF 40.-).

Une boisson et un café par personne inclus.

PRIX FORFAITAIRES

Prix par personne en CHF, TVA 8% incluse

moins de 12 personnes	80.-
jusqu'à 19 personnes	75.-
de 20 à 39 personnes	71.-
de 40 à 60 personnes	65.-



SÉMINAIRES

Forfait 24 heures avec hébergement

NUITÉE

Chambre simple avec grand lit ou chambre double, fumeur ou non-fumeur (occupation par une personne). Grand buffet petit déjeuner.

SALLE DE SÉMINAIRE

Grande salle de séminaire adaptée au nombre de participants.
La configuration des places assises est organisée selon vos souhaits.

DURÉE

L'infrastructure est à votre disposition de 8h à 18h.

MATÉRIEL TECHNIQUE

Matériel à disposition:

- Beamer
- Rétroprojecteur ou projecteur, écran compris
- Bloc-notes et stylo à bille
- Tableau à feuilles (Flip-chart) avec papier et feutres
- Tableau d'affichage (Pinwand)
- Connexion téléphonique interne pour vos requêtes
- Connexion Internet Wireless LAN

BOISSONS

Deux bouteilles de 5 dl d'eau minérale par personne.

PAUSE

Une pause en matinée: café, thé, divers jus de fruits et choix de croissants au beurre, délices muffins.

Une pause l'après-midi: café, thé, divers jus de fruits, salade de fruits frais et yaourt.

REPAS

Un business-lunch à trois plats servi à midi dans un restaurant proche de l'hôtel ou buffets de sandwichs froids/chauds et petits-fours (à concurrence de CHF 40.-).

Une boisson et un café par personne inclus.

PRIX FORFAITAIRES

Prix par personne en CHF, TVA 8% incluse, taxe de séjour non comprise CHF 2.35 par personne/nuit

moins de 12 personnes	230.-
jusqu'à 19 personnes	220.-
de 20 à 39 personnes	210.-



TARIFS

Séminaires

NUITÉE

- Nuitée en chambre double ou avec grand lit (occupation pour une personne)
- Chambre non-fumeur ou fumeur

Prix par personne et par nuit en CHF, buffet petit-déjeuner inclus	160.–
Taxe de séjour de Fr. 2.35 par personne en supplément	

SALLES

Salles	m2	disposition / nombre de personnes				Prix en CHF	
		en théâtre	en U-E-O	en chevron en classe	en carré en bloc	demi-jour (4 heures)	journée (8 heures)
LA CATHÉDRALE	65	65	20-30	20-40	20-30	200.–	300.–
LE SALON BLEU	65	80	40-60	40-60	20-40	200.–	350.–
LE SALON ROSE	30	30	15-20	15-20	12-20	100.–	170.–
LA SENIOR SUITE	20	15	4-10	6-10	6-10	200.–	300.–

MATÉRIEL TECHNIQUE

Prix en CHF

Accès Internet permanent par wireless-LAN	offert
Connexion ADSL dans la salle La Cathédrale	offert
Bloc-notes 10 feuilles et stylo à bille	5.–
Tableau mural et feutres	20.–
Beamer, écran inclus	60.–
Ecran	20.–
Flip-chart avec 1 bloc de 20 pages et feutres	25.–
1 bloc papier pour flip-chart	15.–
Rétroprojecteur, écran compris	35.–
Tableau d'affichage, pinwand recouvert de feutre bleu, par pièce	35.–
Mallette de présentation avec cartes diverses, marqueurs, épingles et ciseaux	35.–
Magnétoscope, moniteur plasma TV couleur	90.–
Lecteur DVD-CD avec moniteur TV	50.–
Pupitre d'orateur	25.–

TARIFS

Séminaires

LES PAUSES

Prix par personne en CHF

Café d'accueil

Café, espresso, ristretto, cappuccino, chocolat ou thé,
eau minérale ou jus de fruits, croissant au beurre 8.50

Pause en matinée

Café/thé avec croissant, biscuits ou muffins, jus de fruits et macédoine de fruits frais 10.50

Pause en après-midi

Café, thé, divers jus de fruits, biscuits, macédoine de fruits frais et yaourt 12.–

Repas de midi

Business-lunch à trois plats servi dans un restaurant proche de l'hôtel
ou buffet de sandwiches froids/chauds et petits-fours
Une boisson et un café par personne inclus 40.–

BUFFET PETIT DÉJEUNER

Prix par personne en CHF

Café, thé, ovomaltine et chocolat
Jus de fruits, fruits de saison fraîchement coupés,
différentes céréales, lait, yaourts divers
Viennoiseries sorties du four telles que croissants, pain blanc, pain noir,
pain aux céréales, petits pains et muffins assortis
Confitures, miel et beurre, œufs à la coque
Plateau de charcuteries diverses avec jambon cru/cuit, jambon de volaille,
plateau de fromage régional 25.–

LES BOISSONS

A la carte et selon la liste de prix.

TARIFS

A la carte

LES PAUSES CAFÉ

Prix en CHF

Café, thé et divers jus de fruits, croissant au beurre, par personne	8.50
Jus de fruits de saison fraîchement pressés, 2 dl: oranges sanguines, fraises, mangues, melons, mandarines, kiwi, ananas	8.50
Croissant au beurre, complet ou salé, la pièce	1.70
Muffins divers, la pièce	1.70
Boule de Berlin ou brownies, la pièce	3.50
Assortiment de gâteaux et biscuits, la pièce	3.-
Mille-feuilles à la crème ou éclair au chocolat, la pièce	3.-
Mignardises, la pièce	4.-
Yaourts, le gobelet	3.-
Birchermüsli maison, la portion	3.80
Assortiment de fruits de saison fraîchement coupés, la portion	6.-
Brochette de fruits, la pièce	4.-
Corbeille de fruits avec pommes, poires et oranges, la portion	3.50
Corbeille de fruits avec fruits de saison, la portion	5.-
Corbeille de fruits avec fruits exotiques et de saison, la portion	7.-

LES SNACKS

Prix en CHF

Assortiment de mini-sandwichs

Fromage, salami, saumon fumé, bresaola, jambon, viande séchée, la pièce	4.50
---	------

Assortiment de sandwichs

Fromage, salami, saumon fumé, jambon cuit/cru, viande séchée, la pièce	8.50
--	------

Canapé demi-toast carré

Saumon, thon, viande séchée fribourgeoise, jambon cru du pays, tartare de bœuf, salami, asperges, fromage, tomate, roastbeef, volaille, la pièce	3.80
--	------

TARIFS

Apéritifs et cocktails

FORFAITS MAXIMUM 60 MINUTES

Prix en CHF

Boissons

Vin blanc et vin rouge suisse, en qualité 7,5 dl,
jus d'orange, eau minérale et bière, par personne 18.-

Apéritif fribourgeois

Vin blanc et vin rouge du Mont Vully en qualité 7,5 dl,
jus d'orange, eau minérale et bière,
deux petits-fours feuilletés assortis, un mini-croissant au jambon
et une mini-tartelette au fromage, par personne 28.50

Les prix forfaitaires susmentionnés s'entendent par 60 minutes.
Par chaque 15 minutes supplémentaires, CHF 5.- par personne en supplément.

FROIDS

Prix en CHF

Crudités: bâtonnets de légumes crus avec trois différentes sauces, par personne 4.-

Filet de truite fumée fribourgeoise au raifort sur demi-toast, la pièce 4.-

Jambon de la Borne fribourgeois à la moutarde sur demi-toast, la pièce 4.-

Tartare de bœuf sur demi-toast, la pièce 4.-

Roastbeef à la sauce tartare sur demi-toast, la pièce 4.50

Assortiment de mini-sandwichs

Fromage, salami, saumon fumé, jambon, bresaola, viande séchée, la pièce 4.50

Sandwichs cocktail (32,5 g), 24 pièces

8 pièces, saumon fumé, pain de mie nature

8 pièces, thon, caviar d'aubergine, pain de mie au son

8 pièces, poulet, tomates confites, pain de mie au blé malté

Commande minimum de 24 pièces, CHF 4.-/pièce 96.-

Canapés du terroir (10,5 g), 48 pièces

6 pièces, fromage, jambon, emmental

6 pièces, jambon Serrano, basilic

6 pièces, saumon fumé, aneth, pain de mie

6 pièces, rillettes de saumon, blinis

6 pièces, coppa, pesto, pain de mie aux céréales

6 pièces, saumon fumé, blinis au pavot

6 pièces, roulé de jambon, paprika, pain de mie

6 pièces, mozzarella, tomate, pain de mie

Commande minimum de 48 pièces, CHF 2.10/pièce 100.80

Mini-tortillas garnies (13 g), 48 pièces

12 pièces, saumon fumé

12 pièces, tomate et chèvre

12 pièces, bœuf fumé

12 pièces, épinards et dinde

Commande minimum de 48 pièces, CHF 2.-/pièce 96.-

TARIFS

Apéritifs et cocktails

CHAUDS

Prix en CHF

Croissant au jambon, la pièce	2.50
Ramequin au fromage et épinards, la pièce	2.50
Pizza/focaccia Primavera, la pièce de 26 cm de diamètre	12.-
Rouleau de printemps aux légumes (20 g), la pièce	2.50
Pilons de poulet (35 g), la pièce	2.-
Crevette panée (40 g), la pièce	2.20

Mini-coquille de langoustine gratinée (17,5 g), 24 pièces

Commande minimum de 24 pièces, CHF 2.80/pièce 67.20

Fripons asiatiques en aumônière (15 g), 20 pièces

4 pièces, chèvre, tomate, basilic

4 pièces, noix de St-Jacques au safran

4 pièces, saumon, poireaux, aneth

4 pièces, poulet tandoori

4 pièces, aubergines, féta, olives

Commande minimum de 20 pièces, CHF 2.20/pièce 44.-

TARIFS

Forfaits apéritifs et cocktails

Les forfaits sont valables dès 20 personnes. Le cocktail ne constitue pas un repas complet. N'hésitez pas à nous contacter pour d'autres propositions.

COCKTAIL GRENETTE

Prix par personne en CHF

Assortiment de 10 pièces par personne 35.-

Canapés

Saumon, roastbeef, Gruyère
Viande séchée fribourgeoise

Délicatesses

Crevettes panées au beurre
Petits rouleaux de printemps

Mini-brochettes

Boulette de bœuf, volaille, saumon, scampi,
Tomates cerises et mozzarella

Crudités

Légumes en bâtonnets sauce à l'ail,
sauce au curry et sauce cocktail

Dessert

Tranche glacée ou tarte aux fruits

COCKTAIL SARINE

Prix par personne en CHF

Assortiment de 10 pièces par personne 39.-

Froid

Filet de truite fribourgeoise
Roastbeef, fromage de nos Alpes
Caviar de saumon sur toast
Canapés à la viande séchée, au tartare de bœuf,
au jambon, au salami et au thon

Chaud

Pizza Primavera
Brochette de légumes à l'huile d'olive
Petites saucisses de veau grillées
Boulettes de bœuf, pilons de poulet,
Rouleau de printemps, croissant au jambon

Dessert

Assortiment de gâteaux

COCKTAIL GOTTÉRON

Prix par personne en CHF

Assortiment de 12 pièces par personne 48.-

Froid

Jambon de Parme au melon
Tartare de bœuf sur toast
Paupiettes de saumon fumé au raifort
Vol-au-vent au thon
Brochette de tomates et légumes séchés
Jambon de la Borne sur pain de seigle
Bâtonnets de Gruyère
Magret de canard fumé, sushi variés

Chaud

Crème de légumes de saison en tasse
Brochette de saumon à l'aneth
Brochette de crevettes
Brochette de boulettes de bœuf
Brochette de poulet
Vol-au-vent aux champignons
Brochette de légumes à l'huile d'olive

Dessert

Brochettes de fruits et petits-fours

COCKTAIL MOLÉSON

Prix par personne en CHF

Assortiment de 12 pièces par personne 59.-

Froid

Jambon de Parme au melon
Filet de truite fribourgeoise fumé
Caviar de saumon sur toast
Tartare de saumon à l'aneth
Crevettes à l'ail, vol-au-vent au thon
Fromage de cottage à la ciboulette
Brochette de mozzarella et tomate
Brochette de tomates et légumes séchés
Pleurotes grillées à l'huile d'olive

Chaud

Crème de légumes de saison en tasse
Paupiettes de filets de soles au vin blanc
Saumon à l'aneth, filets de perches frits
Suprême de poulet au curry
Paupiettes de bœuf aux tomates
Boulettes de bœuf, champignons panés
Brochette de légumes à l'huile d'olive
Jambon de la Borne aux choux sur pâte à pain

Dessert

Tranche glacée, tartelettes aux fruits,
macédoine de fruits, petits-fours

Conditions générales

Validité de l'offre

Une option de 15 à 30 jours, selon les disponibilités de l'hôtel, est accordée pour chaque offre. Sans nouvelles après le délai convenu, l'offre n'est plus valable.

Les quantités indiquées dans l'offre peuvent être modifiées de plus ou moins 10% jusqu'à 1 mois avant l'événement. Si le nombre de participants est inférieur ou supérieur à l'offre prévue, le prix du forfait sera adapté.

Confirmation du nombre de participants

Le nombre de personnes confirmé dans votre commande peut être modifié de plus ou moins 10% jusqu'à 7 jours avant la manifestation. Passé ce délai, le prix du forfait sera adapté. Sans annonce de changements au préalable (nombre de participants ou choix de prestations), le nombre de personnes et des prestations réservé sera facturé.

Le prix du forfait reste inchangé en cas de retrait d'une ou plusieurs prestations comprises dans le cadre du forfait. Le nombre définitif de personnes doit être confirmé 48 heures avant le début de la manifestation. Au cas où le nombre de participants serait inférieur à celui annoncé, le nombre annoncé sera facturé; s'il est supérieur, le nombre de participants présents sera facturé.

Afin que nous puissions organiser votre manifestation le mieux possible, nous vous prions de bien vouloir nous faire connaître votre choix de prestations et de menus au plus tard 20 jours avant la manifestation.

Contrat

Une confirmation écrite pour la réservation d'un événement est nécessaire. Dès réception de la confirmation signée par l'organisation et par l'hôtel (validité par e-mail reconnue), le contrat est considéré comme valable.

Chambres

Une liste nominative des participants doit nous parvenir au plus tard 10 jours avant leur arrivée. Les chambres sont à disposition dès 14h et devront être libérées au plus tard à 11h.

Responsable/organisateur du séminaire

Le responsable du séminaire s'annoncera à la réception de l'hôtel avant de rejoindre la salle de séminaire. Il informera également la réception de son départ.

Dégâts et vols

Le BEST WESTERN Hôtel de la Rose Fribourg SA décline toute responsabilité en cas de vol ou de détérioration de matériel. Le contractant répond des dégâts causés par les participants. La responsabilité du contractant ne pourra être mise en cause que si celui-ci est averti dans les 24 heures.

Paiement

Tout extra commandé non payé sur place sera automatiquement facturé à l'organisateur. Toute prestation de services sera débitée sur le compte principal et sera envoyée pour paiement à l'organisateur. Les factures sont à régler dans les 30 jours.

Frais de personnel, heures de service

Les heures de service de notre restaurant sont du lundi au dimanche de 8h à 22h. Les heures de service effectuées en dehors de ces horaires sont considérées comme heures supplémentaires. Le Best Western Hôtel de la Rose Fribourg SA se réserve le droit de facturer en sus, en l'absence d'autres arrangements, les prestations de services effectuées après l'heure de fermeture officielle comme heures supplémentaires au taux horaire applicable aux différentes catégories de personnel. Collaborateurs cuisine/service CHF 45.-/heure, chef de service/responsable de banquet CHF 70.-/heure.

Annulation

L'annulation de salles de conférence, de séminaire, de réservation ainsi que la location de chambre doivent être communiqués par écrit, par fax ou par mail (coordonnées en page 2).

En cas d'annulation totale d'une réservation de salle, le BEST WESTERN Hôtel de la Rose Fribourg SA est en droit d'exiger les indemnités suivantes :

0%	annulation 40 jours	avant la manifestation
20%	annulation 39 à 30 jours	avant la manifestation
60%	annulation 29 à 15 jours	avant la manifestation
80%	annulation 14 à 4 jours	avant la manifestation
100%	annulation moins de 4 jours	avant la manifestation

La réservation des chambre est garantie jusqu'à 15h le jour de l'arrivée. Si l'arrivée s'effectue après 15h, veuillez nous adresser une nouvelle confirmation écrite ou les coordonnées de votre carte de crédit. Sans ces garanties, la réservation sera automatiquement annulée à 15h.

Jusqu'à 15h le jour de l'arrivée prévue, une réservation peut être annulée sans frais. Après 15h, une nuit sera facturée au prix convenu pour chaque chambre réservée. Si le séjour confirmé est écourté, une nuitée sera également facturée. En cas de non arrivée sans notification ni annulation, l'intégralité de la réservation sera facturée.

Tarifs

Nos prix peuvent être sujets à modification. Les informations contenues dans ce document ne sont pas contractuelles.