Vos événements à l'EHL Hospitality Business School

ehlgroup.com

UNE IMMERSION DANS LA

Meilleure école hôtelière

Bienvenue à l'EHL Hospitality Business School, une référence internationale dans le monde de l'hospitalité. Située dans un cadre calme et verdoyant sur les hauteurs de Lausanne, notre école offre des installations de premier ordre pour accueillir vos événements et réceptions.

Choisir l'EHL comme lieu de votre événement vous garantit une expérience immersive unique au sein d'un campus dynamique. Nos étudiants en année préparatoire, sous la supervision de leurs enseignants, seront à votre service. Vous pourrez savourer la cuisine de nos Chefs renommés secondés par nos étudiants.

Laissez-nous vous offrir une expérience haut de gamme en matière d'hospitalité. Contactez-nous dès maintenant pour organiser votre prochain événement à l'EHL Hospitality Business School.

Portrait des Chefs

A l'EHL, nous sommes fiers de travailler avec des Chefs talentueux et avides de partager leur savoir avec nos étudiants. De l'entrée au dessert, votre menu sera pensé et préparé par des Meilleurs Ouvriers de France et le Champion du monde traiteur qui ont opéré dans les maisons les plus prestigieuses.

Les recettes sont réalisées avec passion, utilisant des produits locaux et de saison.

THOMAS GUICHARD

Lecturer Practical Arts

Champion du monde Traiteur 2015

CHRISTIAN SEGUI

Chef Exécutif de l'EHL

Meilleur Ouvrier de France
Charcutier Traiteur, 2011

JULIEN BOUTONNET

Senior Lecturer Practical Arts

Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier Confiseur, 2015

Votre événement à l'EHL

Plongez dans un environnement dédié à la mise en œuvre des meilleures pratiques de l'hospitalité en choisissant l'EHL pour votre prochain événement. Notre équipe expérimentée vous accompagnera tout au long de l'organisation.

Que ce soit pour un événement d'affaire, une conférence ou un repas, nous avons les infrastructures nécessaires pour répondre à vos besoins.

Nos espaces de réception

L'EHL Hospitality Business School propose une variété d'espaces de réception, allant de 10 à 2'000 personnes. Nous disposons d'une Aula avec scène pouvant accueillir jusqu'à 680 personnes, ainsi que de plusieurs salles de conférences, d'espaces intérieurs et extérieurs propices aux échanges.

Nos espaces ont été conçus pour offrir une ambiance chaleureuse et accueillante, favorisant les interactions entre les participants. Nous vous accueillons pour vos journées de conférence, vos comités de direction et vos assemblées générales, mais aussi pour vos dîners de gala, fêtes d'entreprise, cocktails et autres.

Aula

	Surface (m²)	Théâtre	École	U shape	Cabaret	Banquet	Cocktail
Aula 1	225	250	80	45	72	160	250
Aula 2	180	200	70	45	60	120	200
Aula 3	123	100	50	-	-	60	60
Aula 1-2	405	450	150	90	132	280	350
Aula 2-3	303	300	120	65	100	180	250
Aula	530	680	200	-	170	340	510

Notre plus grand salon de 530m², entièrement modulable, nous permet de vous accueillir selon vos besoins. Disposant de la lumière du jour et séparable en trois, notre Aula se trouve en plein cœur du campus.

Ce salon est le cadre parfait pour vos repas de gala, soirées d'entreprise, séminaires et conférences.

EQUIPEMENTS

- Ecrans
- Beamer
- Scène
- Pupitre
- Microsoft Teams
- Micro main
- Micro casque
- Salle modulable
- Lumière du jour

Aula

Agora

	Surface (m²)	Banquet	Cocktail
Agora	2'000 (global)	500	1800

Cet espace semi privatif situé dans notre nouveau campus peut accueillir des événements de différents formats grâce à une grande surface exploitable.

Avec un accès direct à l'extérieur, baigné de la lumière du jour et à proximité directe de nos cuisines d'application, cet endroit saura séduire vos invités.

Executive floor

Cet espace calme, feutré et décoré avec goût encourage à la discussion et aux échanges. Nous pouvons y servir une pause-café, un buffet froid, un apéritif ou un cocktail dînatoire. Adjacent à certaines salles de classe et salles de réunion, c'est le lieu idéal pour garder vos participants au même endroit lors de votre événement.

Salles de classe modulables

	Théâtre	Ecole	U shape
M 609	24	24	20
M 610	24	24	18
M 611	40	40	24
M 612	40	40	36
M 609 – 610 - 611	100	90	68
M 610 – 611	60	66	44
M 609 – 610	50	50	40

Ces salles de classe situées dans notre espace «Executive» sont propices à l'organisation de workshop ou séminaires avec salles de sous-commission pour petits groupes.

L'espace permet la mise en place de pauses-café hors de votre salle en toute intimité.

EQUIPEMENTS

- Ecrans
- Beamer
- Microsoft Teams
- Salles modulables
- Lumière du jour

Terrasse M_70

Notre terrasse privative avec vue panoramique sur les Alpes, le lac et notre nouveau campus saura vous séduire pour vos cocktails et apéritifs.

C'est l'endroit idéal pour se décontracter suite à une journée de travail dans nos salles de classe ou avant un dîner.

Tschumi

Notre auditoire de 248 places assises vous permet d'organiser vos conférences en toute sérénité.

Dédié à l'enseignement et aux séminaires, il est équipé en matériel audiovisuel.

EQUIPEMENTS

- Ecrans
- Beamer
- Pupitre
- Microsoft Teams
- Micro main
- Micro casque
- Lumière du jour

HôtellerieSuisse

Cette salle située dans notre espace « Executive » est idéale pour vos conseils d'administration ou vos séances en comité réduit (16 places). Mise en place en style « boardroom » elle est équipée d'un système intégré de vidéo conférence Teams.

EQUIPEMENTS

- Ecrans
- Beamer
- Microsoft Teams
- Lumière du jour

Salle de classe

Nos salles de classe sont dédiées à nos étudiants et disposent de tout le matériel nécessaire pour vos réunions.

La capacité de nos salles varie entre 40 et 80 places assises. Selon vos demandes, nous pouvons changer la mise en place pour répondre à vos besoins. La surface d'une salle pour 40 personnes est de 75m².

EQUIPEMENTS

- Ecrans
- Beamer
- Microsoft Teams
- Lumière du jour

Auditoire

Nos auditoires de 160 personnes et d'une surface de 150m² sont idéaux pour vos formations, assemblées générales et conférences.

EQUIPEMENTS

- Ecrans
- Beamer
- Microsoft Teams
- Lumière du jour

Carnotzet

Notre Carnotzet est le lieu idéal pour accueillir des dîners en petit comité et en toute discrétion. Vous pourrez y accueillir vos participants dans la cave à vin pour un apéritif, puis profiter d'un menu gastronomique en table royale.

BoardRoom

Notre boardroom dispose de 30 places assises et est équipée de tout le matériel audiovisuel nécessaire à des réunions de direction.

Grâce à son salon et bureau attenant, vous bénéficierez d'un espace privé pour vos pauses.

A-048

Nos nouvelles cuisines pédagogiques reflètent notre valeur de l'innovation. Y organiser un événement vous permettra de vous immerger dans le quotidien de nos étudiants autour d'un repas préparé devant vous par nos chefs.

Lausanne

Située sur les hauteurs de Lausanne, l'EHL est facilement accessible en voiture à seulement 5 minutes de la sortie d'autoroute et à 20 minutes du centre-ville de Lausanne. Pour votre confort, nous disposons d'un parking visiteur.

Si vous préférez les transports en commun, notre campus est également desservi par le réseau de bus, et accessible en 30 minutes depuis la gare de Lausanne. Que vous veniez de près ou de loin, nous sommes impatients de vous accueillir à l'EHL pour votre prochain événement.

Nos forfaits, cocktails, menus et sélection de vins

Forfaits Conférence

Journée Conférence à CHF 110.-

Demi-journée Conférence à CHF 90.-

Salle de réunion, auditoire ou salon adapté à vos besoins

- Eaux minérales
- Bloc-notes & crayons

Pauses-café
(deux par matinée et une par après-midi)

- Café et variété de thés Newby
- Jus de pomme de la ferme
- Eaux aromatisées
- Viennoiseries durant la matinée de Thomas Marie, MOF boulanger
- Douceurs durant l'après-midi de Julien Boutonnet MOF pâtissier
- Fruits

Interlocuteur dédié

Equipement audiovisuel

- Ecran
- Beamer
- Wifi
- Microsoft Teams
- Support pour le lancement de vos meetings

Selon vos besoins :

- Menu business
- Buffet froid
- Cocktail déjeunatoire 18 pièces

L'ensemble de notre offre est élaborée par Thomas Guichard, Champion du monde Traiteurs 2015.

**A partir de 20 personnes*
**Le vin n'est pas inclus dans le forfait conférence*
**Parking à CHF5.- par véhicule et par jour*

Nos chefs vous proposent une sélection de pièces cocktail de saison réalisées et servies par nos étudiants.

Apéritif 5 pièces

Parfait pour découvrir notre savoir-faire culinaire

Gaufrette raifort, fraicheur de concombre et pomme Granny Smith, mascarpone de soja

Comme un vitello tonnato

Royale d'asperges, brunoise au citron jaune, casette

Saumon mariné à la sauce soja, patate douce, mayonnaise d'ail noir et citron vert

Nigiri à la pastèque et estragon

Apéritif 10 pièces

Permet de clôturer une expérience à l'EHL par un moment gastronomique

---

Apéritif 5 pièces, plus:

Empandao de poulet, tomates confites

Malakoff

Tartelette de chèvre et petits pois, huile verte

Macaron citron vert et fraise

Tartelette citron meringuée

Cocktail **18 pièces**

Pour un repas léger et une découverte de la cuisine de nos Chefs

Gaufrette raifort, fraicheur de concombre et pomme Granny Smith, mascarpone de soja

Comme un vitello tonnato

Royale d'asperges, brunoise au citron jaune, casette

Saumon mariné à la sauce soja, patate douce, mayonnaise d'ail noir et citron vert

Nigiri à la pastèque et estragon

Empandao de poulet, tomates confites

Malakoff

Tartelette de chèvre et petits pois, huile verte

Poulpe rôti, maïs en texture

Samossa d'agneau confit, harissa douce

Saumon croustillant au shizo vert, crème aigre acidulée

Huître papillon n°5 à la diable

-

Macaron citron vert et fraise

Tartelette citron meringuée

Chou du moment

Macaron verveine et abricot

Mini tarte tatin

Perle mucilage

Cocktail 24 pièces

Cocktail et animations culinaires

Le salé

Gaufrette raifort, fraicheur de concombre et pomme Granny Smith, mascarpone de soja

Comme un vitello tonnato

Royale d'asperges, brunoise au citron jaune, casette

Saumon mariné à la sauce soja, patate douce, mayonnaise d'ail noir et citron vert

Nigiri à la pastèque et estragon

Empandao de poulet, tomates confites

Malakoff

Tartelette de chèvre et petits pois, huile verte

Poulpe rôti, maïs en texture

Samossa d'agneau confit, harissa douce

Saumon croustillant au shizo vert, crème aigre acidulée

Huître papillon n°5 à la diable

Cocktail 24 pièces

Cocktail et animations culinaires

Animations

Sélection de 3 animations de votre choix

Le sucré

Macaron citron vert et fraise

Tartelette citron meringuée

Chou du moment

Macaron verveine et abricot

Mini tarte tatin

Meringue chocolat praliné

Tartelette aux fruits rouges

Perle mucilage

Dessert glacé du chariot de glace

Les animations

Ceviche de pastèque, citron vert et coco

Découpe de foie gras marbré, marmelade de pêche acidulée

Bar à gaspacho : melon – andalou – tomate romaine, anis et amande

Bao de légumes et canard sautés, sauce cacahuète

Tomate de couleurs marinées, texture de mozzarella et olives

Foccacia chaude, concassée de tomate et pata negra suisse

Animations disponibles à partir de 20 personnes

Tous nos menus sont préparés par nos
étudiants sous la supervision de nos chefs

Menu **Business**

Imaginé par nos Chefs Champion du Monde traiteur, Meilleur Ouvrier de France pâtisserie et boulangerie

Entrées

Ceviche de bar, leche de tigre et maïs grillés

Asperges vertes au naturel, vinaigrette aux agrumes

Burratina croustillante, sirop de tomate relevé au vinaigre de cabernet

Melba de foie gras de canard mi-cuit, rhubarbe confite

Plats

Ramen de cabillaud, oeuf confit au soja et cebette fraiche

Coeur de saumon façon blanquette, légumes printaniers

Effiloché d'agneau aux épices, harissa douce et légumes rôtis façon tajine

Fricassé de sot-l'y-laisse à l'Amigne, asperges vertes et champignons

Desserts

Café glacé minute*

Parfait citron vert et gingembre, coulis de fruits rouges

Tiramisu aux fruits rouges

Saint-Honoré caramel et vanille

Meringue résinée, crème de Gruyère et framboise

**uniquement le midi*

Nous vous remercions de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives et de nous faire part des restrictions alimentaires de vos invités 7 jours ouvrables avant votre événement.

Menu Gala

Imaginé par nos Chefs Champion du Monde traiteur,
Meilleur Ouvrier de France pâtisserie et boulangerie

Entrées

Tomates cerises confites au citron, eau de tomate acidulée au vinaigre cabernet, condiment échalote noire et mousse de mozzarella

Salade de betteraves suisses et chèvre de Forel

Dos de saumon mariné, fraicheur de concombre et pomme Granny Smith, crème aigre

Tataki de thon, légumes gaspacho en gelée, rouille

Plats

Lotte nacrée sauce genevoise, texture de carottes, chou kale frit

Filet de pintade, asperges blanches rôties au jus de volaille, sauce ciboulette

Lieu jaune gratiné à l'ail doux, pommes confites et émulsion de persil fumé

Poitrine de veau confite, duxelles d'olives vinaigrée et condiment à la tomate

Assiette de fromages : *supplément de CHF12.- par personne*

Desserts

Meringue résinée, crème de Gruyère et framboise revisitée

Coeur de saison (déclinaison autour d'un fruit rouge de saison)

Le chocolat dans tous ses états

Elégante raviole et son fruit (tarte moderne au fruit jaune de saison)

**Nous vous remercions de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives et de nous faire part des restrictions alimentaires de vos invités 7 jours ouvrables avant votre événement.*

Menu **Signature**

Imaginé par nos Chefs Champion du Monde traiteur, Meilleur Ouvrier de France boulangerie et pâtisserie

La tomate à la provençale,
farcie de confit et coulis braisé

—

L'asperge blanche au nori,
émulsion ail noir, oignons rouges en pickles et crème aigre

—

Le homard comme un navarin au romarin,
les pinces et coudes rôtis au crémeux de corail

—

Crémeux d'un Sainte-Maure-de-Touraine,
copeaux d'un crottin affiné,
confit d'échalotes et salade d'herbes fraiches

OU

Prédessert sur mesure*

—

Création sucrée sur mesure*

**élaboré avec nos chefs pâtissiers*

Nous vous remercions de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives et de nous faire part des restrictions alimentaires de vos invités 7 jours ouvrables avant votre événement.

Menu Carte Blanche

Vous êtes passionné de gastronomie ?

Vous souhaitez participer à la création d'un menu sur mesure et élaboré en collaboration avec nos chefs ?

L'option « Carte blanche » vous offre cette possibilité.

Plongez dans le cœur de l'EHL, des cuisines et rencontrez les Chefs qui enseignent leur passion à nos étudiants.

Vous aurez ainsi l'opportunité d'échanger avec **Chef Guichard, Champion du monde Traiteur 2015 et Chef Boutonnet, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie.**

Selon vos envies, ils sauront vous accompagner dans la confection d'un menu qui répondra à toutes vos attentes.

Nos sélections de vin

Sélection EHL à CHF 30.-

Vins blancs

Chasselas Cuvée EHL, Les Frères Dutruy, AOC La Côte 2023

Roero Arneis, Domaine Prunotto, AOC Langhe, Piemont 2022

Chateau de Chamilly "Les Bassets", AOC Montagny 2019

Vins rouges

Pinot Noir Cuvée EHL, Les Frères Dutruy, AOC La Côte 2023

Mas Laval "Les pampres", AOC Terrasses du Larsac, 2020

Château Jalousie Beaulieu, AOC Bordeaux supérieur 2019

—

Sélection du Sommelier à CHF 45.-

Vins blancs

Chasselas 1er Grand Cru, Le Clos de la George, AOC Yvorne 2022

Le Païen, Thierry Constantin, AOC Valais 2022

Chardonnay Bec d'or, Mont-sur-Rolle , AOC La Côte 2022

Vins rouges

Les trois chênes, Emmanuelle Darnaud, AOC Crozes Hermitage 2021

Merlot, domaine de la Pierre Latine, Philippe Gex AOC Yvorne 2022

Tempo d'Angelus, AOC Bordeaux 2021

**Nos vins et millésimes sont susceptibles d'évoluer*

Hébergement

Notre campus vous offre la possibilité de loger sur site dans nos résidences étudiantes.

EHL