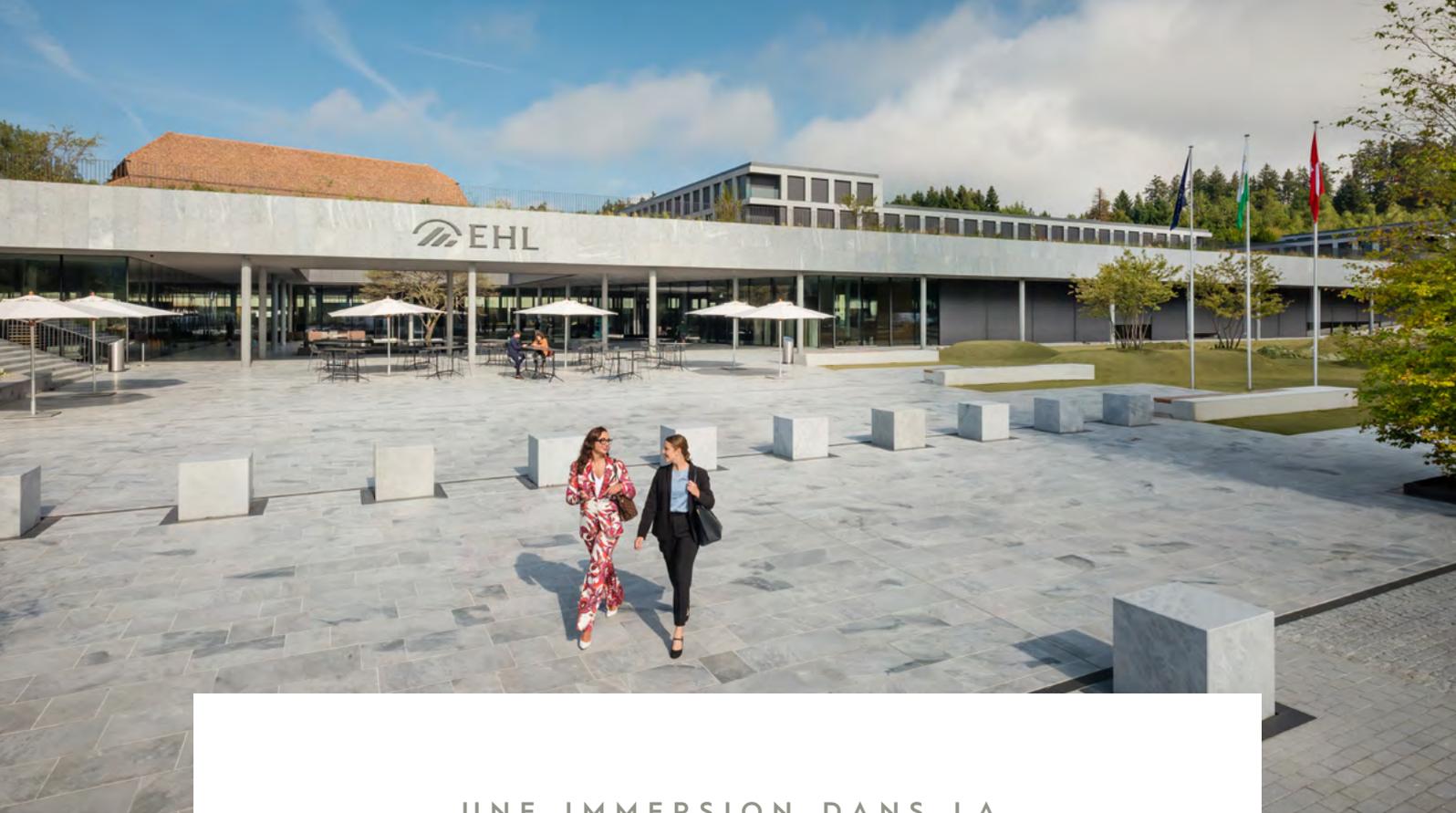




**Vos événements
à l'EHL Hospitality
Business School**

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.

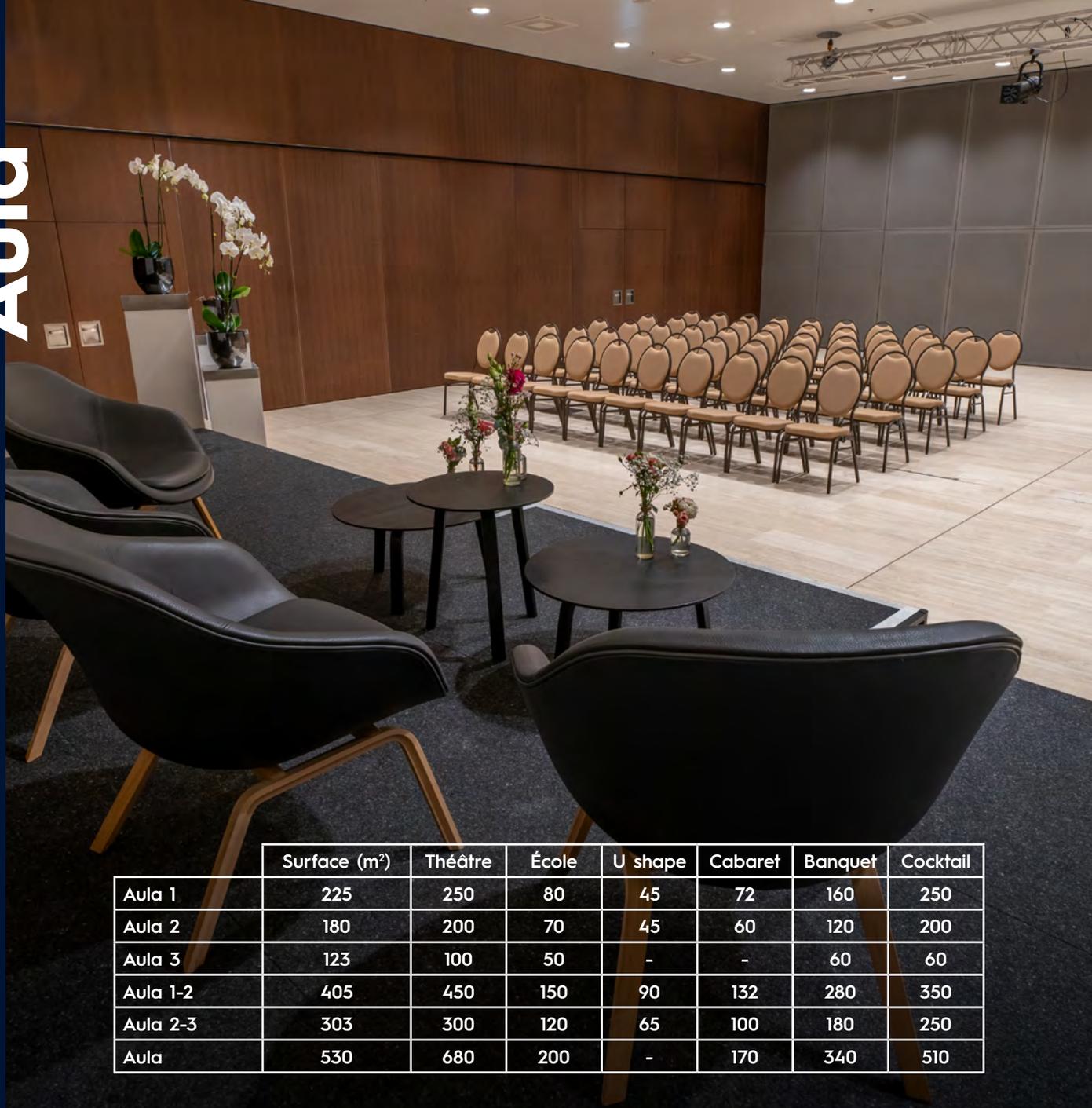


Nos espaces de réception

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 (m ²)	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 (m ²)	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



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.

Montreux Jazz Café

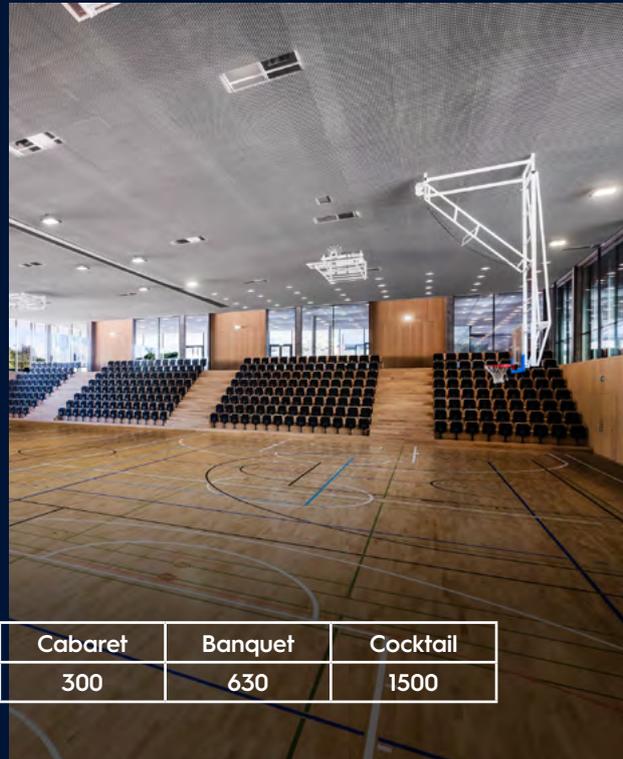


Le bâtiment emblématique de l'EHL, « La Ferme » a été entièrement rénové et est devenu un Montreux Jazz Café @ EHL.

Ce lieu peut être privatisé pour vos événements. Nos équipes vous proposeront une sélection de tapas à partager, accompagnée de vins méditerranéens et cocktails.

La capacité maximale est de 100 personnes.

Oak field



	Théâtre	École	Cabaret	Banquet	Cocktail
Oak field	1400	315	300	630	1500

Notre salle omnisport « Oak field » peut être transformée en salle d'événements sur demande. La capacité maximale en théâtre est de 1'350 personnes avec une scène.

Cet espace est idéal pour l'organisation de remise de diplômes ou conférences avec large public.

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



Equipement audiovisuel

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



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



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.



Interlocuteur dédié

**A partir de 20 personnes*

**Le vin n'est pas inclus dans le forfait conférence.*

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 »

Aspic de melon, gel acidulé

Tartare de bœuf à l'italienne, crème de pesto

Rouleau de concombre, yaourt de soja
éclats de cacahuètes au zaatar

Tartelette de maïs en texture, gel de lime

Nigiri à la pastèque et estragon

Apéritif 10 pièces

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

Apéritif 5 pièces

&

Saumon en gravelax de betterave, gel calamansi

Malakoff

Comme un radis beurre

Macarons selon la saison

Tartelette fraise rhubarbe

Cocktail 18 pièces

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

Apéritif 10 pièces

&

Tataki de thon au sésame, condiment soja

Tacos de crevettes

Saumon croustillant au shizo vert,
crème aigre acidulée

Huître au chutney de concombre

Bouchée chocolat caramel

Choux abricots, thym citron

Macarons

Cocktail 24 pièces

Cocktail et animations culinaires

Cocktail 18 pièces

&

Tomate confite au citron, farcie au boulgour
Cube de tapioca au ketchup exotique

Truffes chocolat
Tarte aux fruits de saison

&

Animations

3 au choix

Fregola Sarda aux petits pois, émulsion légère
Découpe de foie gras marbré, marmelade de pêches acidulées
Bar à gaspacho
Melon, tomates et concombre, yaourt menthe
Tuile croustillante de crevettes, condiment lacté
Tomate de couleur mi-cuite, texture de mozzarella et olives
Bao d'épaule d'agneau au café, tartare d'agrumes
Focaccia, caviar d'aubergines au jambon cru du Valais et pignon de pin
Chariot de glaces

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

Menu Business

*Ce menu a été pensé pour vous accorder
une pause gourmande et rapide lors de vos
séances de travail à l'EHL*

Ceviche de daurade, coriandre, piment doux et lait de coco

Asperges vertes, crémeux au miso et pamplemousse

Burratina croustillante, sirop de tomate relevé au vinaigre de cabernet

Foie gras de canard mi-cuit, rhubarbe confite et gel de cerise

—

Quenelle de cabillaud, légèreté au thym et fenouil confit

Lieu jaune à la grenobloise, crémeux de pomme de terre

Supreme de volaille, polenta comme une pomme Pont-Neuf et kumquat

Effiloché d'agneau laqué, mousseline de pomme de
terre aux fèves étuvées

—

Petit gâteau fruité et fromage blanc

Meringue revisitée, crème de gruyère et framboise revisitée

Mousse chocolat et éclats de chocolat

Parfait glacé citron vert - gingembre

Menu Gala

Pour ravir vos convives, nos chefs ont imaginé un menu alliant saveurs de saison et savoir faire

Panacotta de mozzarella,
marmelade de tomates acidulées et toast de focaccia

Pigeon farçi au foie gras et artichauts,
jus monté en vinaigrette

Chèvre du Forel en crémeux, copeaux d'un crottin
et velouté fin de petits pois

Melon à la flamme,
gaspacho rafraîchi à l'huile de fenouil et bonite fumée

Navarin de lotte, légumes printaniers aux herbes

Filet de canette rôti,
mousseline de betterave, rhubarbe confite et jus à la cerise

Cabillaud nacré au nori,
blettes étuvées et beurre Nantais aux œufs de truite
Poitrine de veau confite, sucrine braisée et condimentée

Tiramisu aux fruits de saison

Fraisier revisité

Tarte chocolat et noisette

Fraise et abricot en raviole

Menu Signature

*Ce menu vous fera vivre une expérience
gastronomique, de l'entrée au dessert,
pour passer un moment inoubliable*

La tomate à la provençale,
farci 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 fraîches

ou

Blanc-manger

—

Liégeois revisité

A modern, multi-story building with a facade of perforated metal panels and large windows. In the foreground, there is a lush rooftop garden with various plants and flowers. The sky is overcast.

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 Tradition, Domaine de la Colombe, AOC La Côte 2022

Roero Arneis, Domaine Prunotto, AOC Langhe, Piémont 2021

Château de Chamilly "Les Bassets", AOC Montagny 2019

Vins rouges

Pinot Noir, Henri Cruchon, AOC La Côte 2022

Mas Laval "Les Pampres", AOC Terrasses du Larsac 2019

Château Jalousie Beaulie, AOC Bordeaux Supérieur 2019

Sélection du Sommelier à CHF 45.-

Vins blancs

Chasselas 1er Grand Cru, Le Clos de la George, AOC Yvorne 2020

Païen Haida, Thierry Constantin, AOC Valais 2019

Vins rouges

Les Trois Chênes, Emmanuelle Darnaud, AOC Crozes-Hermintage 2018

Merlot, Domaine de la Pierre Latine, Philippe Gex AOC Yvorne 2018

Tempo d'Angelus, AOC Bordeaux 2019

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

Hébergement

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

