EVENTS

Fondation de L'hermitage







La maison de maître appelée « l'Hermitage », située sur les hauts de la ville a été construite entre 1850 et 1853 par le banquier lausannois Charles-Juste Bugnion sur un terrain qu'il a acquis en 1841, sur les plans de l'architecte Louis Wenger, complété d'un parc exceptionnel planté d'espèces rares et d'une vue imprenable sur la ville, la cathédrale et le lac.

La fondation de l'Hermitage et le restaurant L'esquisse vous proposent différents espaces pour l'organisation de vos événements.

Dans un cadre magnifique, ce lieux jouit d'une grande modalité. Différentes salles à louer, des lieux privatisables et un jardin magnifique à quelque minutes du centre-ville.

Pour vos mariages, anniversaires, conférences, repas d'entreprises ou autres séminaires, le parc de l'Hermitage s'adapte à vos envies.

Rez + Auditorium

La ferme

La Ferme est un lieu idéal pour tout types d'événements. Pour vos repas d'entreprise, vos anniversaires, pour des conférences, mariages ou autre séminaires, ce lieux permet une grande modalité de par sa configuration.

Cet espace se compose en 2 parties: l'Auditorium Michel Bugnion (1er étage) et l'Atelier (rez) qui peuvent être loués séparément.

Dans sa totalité, la Ferme permet plusieurs options: Un repas assis, couplé avec un espace apéritif ou bar ou simplement en mode cocktails avec différentes ambiances (jusqu'à 150 pers.)



L'Auditorium (1er)

L'Auditorium Michel Bugnion se situe au premier étage du bâtiment de la Ferme. On y accède par l'escalier ou à l'aide de l'ascenseur.

Cette salle de 150m2 idéale pour des conférences, des repas assis ou assemblées générales dispose d'un podium, d'un écran avec rétroprojecteur, d'équipement Hi-Fi et de grandes tables rondes (jusqu'à 100 personnes assises/120 p. debout).

Les événements doivent se terminer à minuit au plus tard par respect pour le voisinage.



L'Atelier (Rez)

D'une surface de 100m2 repartis sur 2 salles l'Atelier (Rez) est un lieux modulable qui peut accueillir des cocktails dînatoires, des apéritifs ou encore une séance de travail.

Cet espace permet de moduler vos événements afin de profiter du jardin de l'Hermitage et de la Ferme. (20 personnes assises-50 personnes debout)

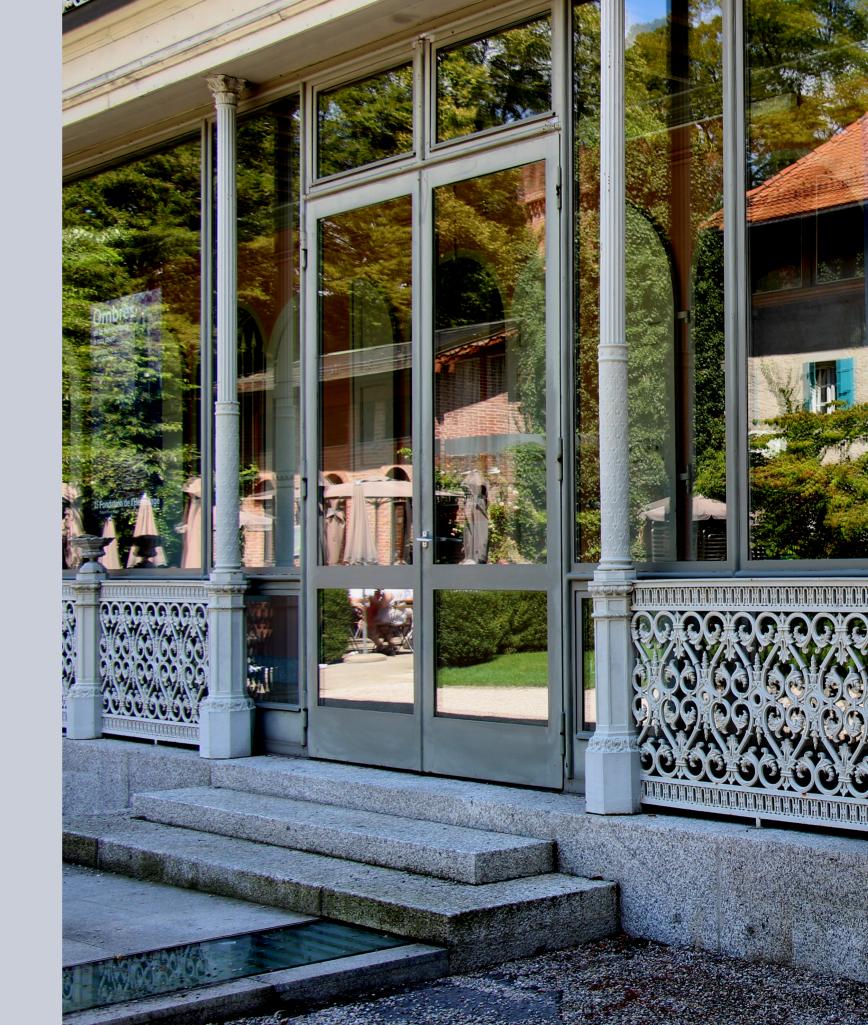


Uniquement avec visite

La véranda

Lieu atypique de l'Hermitage, vous êtes directement immergé dans l'ambiance du musée.

Cet espace est idéal pour des cocktails dînatoires, apéritifs ou verrées. (min/20 pers. - max/30 pers)



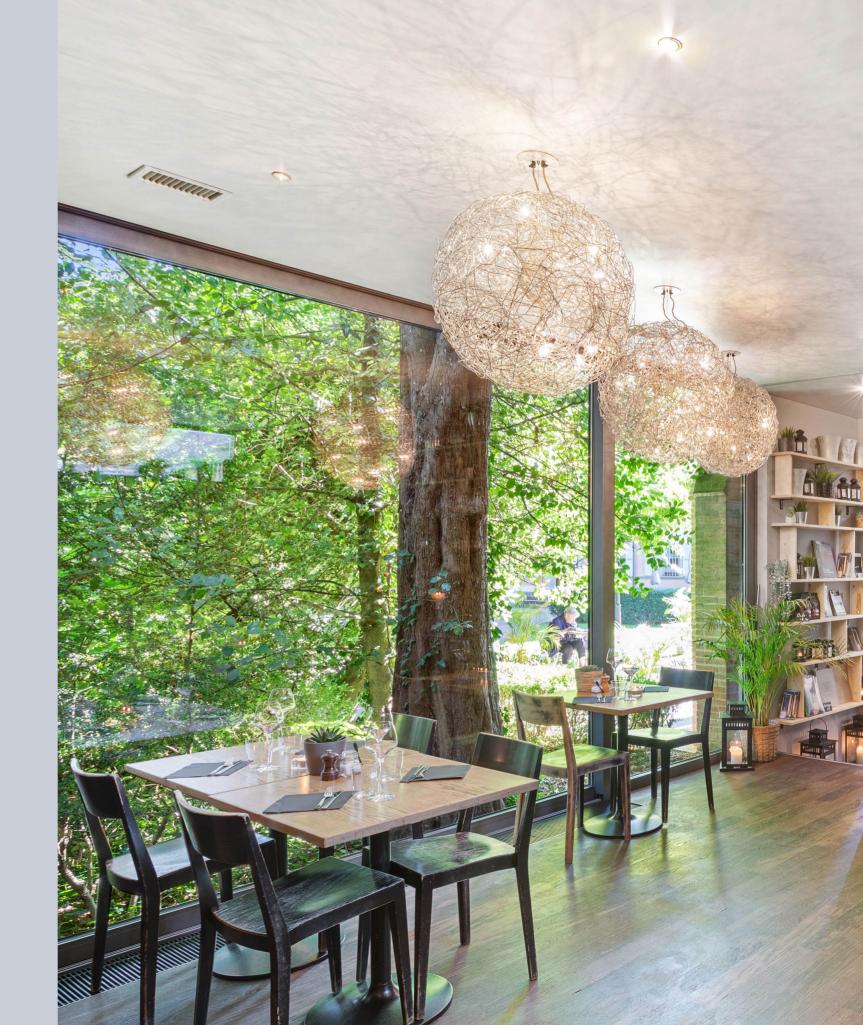
Restaurant du Musée

L'esquisse

Le restaurant du musée se compose en 3 espaces. La terrasse (40 pers.), la salle café (jusqu'à 20 pers.) et la salle verte (jusqu'à 30 pers.), idéale pour les grandes tablées.

Vous avez la possibilité de privatiser la salle verte pour des cocktails et repas et tout le restaurant (demande spéciale, hors période d'exposition).

Pour les groupes, possibilités de menus, carte réduite, brunch à partager ou encore formule plat du jour. (seulement le midi).



Cocktails

Accueil matinal Café/ thé, jus de fruits, eaux minérales Croissant au beurre	15/pp
Pause café	8/pp
Café/ thé, jus de fruits, eaux minérales	
Apéritif « Le Cubisme »	20/pp
Vin blanc et rouge de la région, jus de fruits, eaux minérale Flûtes artisanales de le boulangerie Martin	S
Avec champagne Taittinger	30/pp
Apéritif « L'Impressionisme »	28/pp
Flûte artisanales de la boulangerie Martin	
Tartare de fera du Léman, yuzu et coriandre	
Salsa de légumes au pesto, straciatella	
Gravlax de saumon, crème citronnée	
Tartare de boeuf	
Sablé parmesan, cream cheese, julienne de viande des Grisons.	
Shot de soupe (chaud ou froid)	
Mini cupcake au chèvre frais	

Apéritif « Le Réalisme » 65.-/pp

Flûte artisanales de la boulangerie Martin
Tartare de fera du Léman, yuzu et coriandre
Salsa de légumes au pesto, straciatella
Gravlax de saumon, crème citronnée
Tartare de boeuf
Sablé parmesan, cream cheese, julienne de viande des Grisons.
Shot de soupe (chaud ou froid)
Mini cupcake au chèvre frais

Chaud

Brochette de poulet aux épices, sauce yaourt Mini risotto du moment Crevette tempura, mayo wasabi

Sucré

Panna cotta aux fruits de saison Gâteau au chocolat de l'Esquisse Tartelette citron

Ces propositions sont des offres types. Nous adaptons certains produits selon les saisons.

Possibilité d'avoir des bouchées supplémentaires (4.- par bouchées)

Menus groupe

MENU 1 / 50.- / À choisir au préalable

Entrées

Salade de saisons, copeaux de légumes croquants. Vinaigrette balsamique

OU

Soupe de saison (chaude ou froide)

Plats

Suprême de poulet fermier, jus de volaille Polenta crémeuse et légumes du Grenier

OU

Risotto de saison

Desserts

Panna cotta du moment (selon les saisons)

OU

Tarte citron sur sablé breton et meringue italienne

Ardoise de fromage/ 6.- par personnes

MENU 2 / 68.-/ À choisir au préalable

Entrées

Burrata (Mozzafiato), saladine de tomates cerises, olives Kalamata Et copeaux de parmesan.

OU

Gravlax de saumon, ricotta citronnée et saladine

Plats

Carré de veau en basse cuisson, jus de viande et condiment aux herbes. Bâtonnets de polenta et légumes du Grenier

OU

Filet de sandre (selon arrivage). Sauce vierge Pommes écrasées à l'huile d'olive et légumes du Grenier

Desserts

Gâteau moelleux au chocolat, boule de glace vanille.

OU

Tiramisu du moment (selon les saisons)

Ardoise de fromage/ 6.- par personnes

- Si vous avez des envies particulières ou des régimes alimentaires spéciaux, nous nous adaptons volontiers.

Boissons

Gamay

Nos forfaits (vrix var versonne/ max 2 heures)	
Eaux minérales (& jus de fruits en cas de cocktail/apéritif)	8
Vins blanc et rouge, Domaine de Penloup	14
Thé/ café	3
Droits de bouchons	
Bouteille de vin 70/75 cl	20
Bouteille de vin 150 cl	40
Bouteille de champagne 75 cl	40
Bière pression (prix par personne)	5
Vins blancs	
	36
Grand Cru-75cl	30. -
Domaine de Penloup, Vincent Graenicher, La Côte Chasselas	
	47
Villette La Combe Grand Cru-70cl	77
Béat Bujard, Lavaux Chasselas	
	49
La licorne Blanche-75cl	~7. -
Bolle & Compagnie, La Côte	
Chardonnay, Pinot Blanc et Gris, Doral, Chasselas Pinot Gris BIO- 75cl	56
	50. -
Les frères Dutruy; La Côte Pinot Gris	
Vin Rosé	
La licorne Rosé -75cl	45
Bolle & Compagnie, La Côte	

Vins rouges

Le Setin-75cl	39
Domaine de Penloup, Vincent Graenicher, La Côte	
Pinot Noir, Gamaret, Garanoir	
Etoile de la Côte-75cl	42
Bolle & Compagnie, La Côte	
Gamay	
Terre Alte Rosso-75cl	49
Gialdi Fini, Tessin	
Merlot	
Lune Noire-70cl	59. -
Les frères Dubois, Cully	
Gamaret, Garanoir, Merlot	
Pinot Noir Spätlese-75cl	59. -
Aagne, Schaffhausen	
Pinot Noir	
Villa Novara-75cl	71
Béat Bujard, Lavaux	
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon	
Les bulles	
Taittinger Réserve-75cl	90
Champagne	
Magnum 150cl	185
Col di Luna-75 cl	45
Prosecco	
Nos références de vins changent régulièrement. Il se peut que certaine	es

d'entre elles ne soient pas disponible.

Boissons

Nos Vasques (20 litres)

Pim's	300
Mojito	300
Sangria banche	300
Les Eaux	

Nos boissons sans alcool

Arkina/ Rhäzünser, plate-gazeuse 40cl

Arkina/ Rhäzünser, plate-gazeuse 80cl

Thé froid maison

1 litre

1 litres 8.-Bocal géant (8 litres) 40.-Citronnade maison 1 litre 8.-Bocal géant (8litres) 40.-Jus d'orange pressé 25.-1 litre Jus d'orange et grapefruit

Les bières bouteilles

Carlsberg-25cl	4.50.
Docteur Gab's-33cl	7.50.
Houleuse / Chameau	
Nébuleuse-33cl	8
Sterling / Embuscade	

Café/ Thé

4.90.-

9.50.-

15.-

L'unité

L'Hermitage

Tarifs des Espaces

LA FERME (rez et premier)

- 1 à 4 heures: 1100.-

- 4 à 8 heures: 1600.-

LA FERME (premier étage-salle Michel Bugnion)

- 1 à 4 heures: 700.-

- 4 à 8 heures: 1000.-

LA FERME (rez: Atelier et entrée)

- 1 à 4 heures: 500.-

- 4 à 8 heures: 700.-

LA VÉRANDA

- Offre sur demande

L'ESQUISSE

- Offre sur demande

« Pour les Espaces extérieurs (Jardins): Obligations de louer un des espaces. »

L'Hermitage

Conditions générales

CONDITIONS GÉNÉRALES Objet

Les conditions suivantes régissent les manifestations qui se déroulent à la Fondation de l'Hermitage (FH).

Conditions de réservation

La réservation des locaux, des prestations assurées par la FH ainsi que les tarifs correspondants sont communiqués par écrit à l'utilisateur. La confirmation de l'événement doit être retournée signée par l'utilisateur sous quinzaine, faute de quoi la réservation sera annulée automatiquement.

Annulation/Report des manifestations

En cas d'annulation d'un événement qui a fait l'objet d'une confirmation définitive, il convient de nous en informer par écrit au plus tard quatre semaines avant la date prévue pour la manifestation. En cas d'annulation postérieure à ce délai, nous serons obligés de facturer 50 % du prix de location des locaux.

Conditions de paiement et acompte

Les tarifs des manifestations et des prestations de service sont précisés dans la lettre de confirmation. Pour garantir votre réservation, il convient de respecter les modalités de paiement suivantes :

La location des locaux doit être réglée deux semaines au moins avant la manifestation. Les autres frais seront facturés après l'événement.

Assurance

L'assurance des articles d'exposition et des autres objets apportés par l'organisateur est à la charge de l'organisateur.

Responsabilité

L'organisateur assume la responsabilité de l'ensemble des risques – hors responsabilité obligatoire du musée. En particulier, la FH n'assume aucune responsabilité en cas de perte d'objets ou d'articles de valeur appartenant aux utilisateurs.

Équipement/Dispositifs techniques

Conformément à l'accord entre les deux parties, les locaux sont équipés dans le respect de nos règles de sécurité et avec l'intervention de nos techniciens. Les frais supplémentaires seront facturés en sus.

Suite

Conditions générales

Utilisation des locaux/Dommages

L'ensemble des locaux, de l'équipement et du mobilier sont mis à la disposition de l'utilisateur dans un état irréprochable. Leur utilisation doit se faire avec le soin requis. Les frais de nettoyage des locaux sont compris dans le prix de location. L'utilisateur est responsable de tous les éventuels dommages, les espaces de location et le parc doivent être laissés en bon état. Les dégâts matériels constatés, et notamment les dommages causés au parquet, seront réparés par la FH ou sur commande de la FH aux frais de l'utilisateur. Il est interdit de fumer dans l'ensemble des bâtiments. L'utilisateur indique à ses invités les « espaces fumeurs » situés à l'extérieur.

Publicité

L'installation de quelques panneaux de signalisation destinés à l'information des invités à l'extérieur et à l'intérieur est autorisée.

Restauration

L'organisation de la restauration doit faire l'objet d'un accord avec la FH.

Des détecteurs de fumée sont disposés dans les espaces de location, toute préparation culinaire nécessitant une cuisson est donc strictement interdite.

Les véhicules ne peuvent stationner qu'à titre exceptionnel dans la zone de livraison (après les bornes de sécurité) en accord avec Securitas (responsable de la sécurité). Les heures d'arrivée et de départ doivent être communiquées en amont à la FH.

Lors des cocktails qui suivent immédiatement la visite de la collection ou des expositions, les invités ne sont pas autorisés à entrer dans les salles d'exposition avec des boissons ou de la nourriture.

En cas de question, adressez-vous à votre interlocuteur à la FH. Les directives des responsables de la surveillance et des collaborateurs de la FH doivent être impérativement respectées.

Les entreprises de traiteur sont garantes de la qualité de leur équipement. Celui-ci doit être conforme aux normes de sécurité. L'installation et la manipulation du matériel apporté doivent se faire sans le moindre inconvénient pour la FH. En cas de dégâts et d'accidents liés au matériel apporté, l'entreprise de traiteur sera tenue pour responsable.

Juridiction compétente

En cas de litige, la juridiction compétente est la Ville de Lausanne.

Privilégiez les transports

Accès & Parking

Adresse:

Fondation de l'Hermitage Route du Signal 2 CH - 1018 Lausanne

ARRÊTS DU BUS Nº 16.

SI VOUS VENEZ PAR LES TRANSPORTS PUBLICS

Depuis la gare

• Prendre le M2 direction "Croisettes", descendre à l'arrêt "Bessières" puis prendre le bus no 16, direction "Grand-Vennes". Descendre à l'arrêt "Hermitage"

Depuis le centre ville (Place Saint-François)

• Prendre le bus no 16, direction "Grand-Vennes". Descendre à l'arrêt "Hermitage"

SI VOUS VENEZ PAR LA ROUTE

De toutes les directions :

Prendre l'autoroute de contournement de Lausanne (A9, Lausanne-nord). Sortir à "Lausanne-Vennes". Descendre vers la ville en restant sur la présélection de droite et suivre les indications "Le Mont" ou "Lac de Sauvabelin". Traverser le bois de Sauvabelin. A la sortie du bois de Sauvabelin, s'arrêter sur le parking du Signal, sur la place des fêtes de Sauvabelin (à gauche et à droite de la route).

PARKING

Parking du Signal (Place des fêtes de Sauvabelin)

Descendre à pied par le chemin en terre (env. 6-7 min.), le chemin balisé derrière le Tribunal cantonal, ou encore la Route du Signal (départ près du restaurant "Le Chalet Suisse"). Possibilité de prendre le bus no 16 depuis le parking du Signal à la place des fêtes de Sauvabelin, jusqu'à l'arrêt "Hermitage".

Attention: le petit parking à l'entrée de la Fondation de l'Hermitage est réservé exclusivement au personnel du musée.

PARKING POUR LES CARS

Descendre la route du Signal. Stationner devant la station service.

Il est interdit aux cars d'entrer dans l'allée.

ACCÈS HANDICAPÉS

Il est possible de déposer une personne ayant de la peine à marcher devant le musée, mais il est interdit de stationner dans la propriété excepté dans le petit parking de l'entrée.

Le musée est accessible aux personnes en fauteuil roulant (rampe d'accès et ascenseur).

Deux fauteuils roulants sont à disposition pour les personnes handicapées, sur demande à l'accueil du musée (réservation conseillée au +41 (0)21 320 50 01).

L'Auditorium est équipé d'une boucle magnétique pour les personnes malentendantes. Consultez les informations relatives à l'accessibilité sur le site de Procap.