



GRUYÈRES · SUISSE



LE SAINT GEORGES
GRUYÈRES

Mariages *au Saint Georges*

Au cœur de la cité médiévale de Gruyères

ÉDITION
2026

Votre mariage au Saint Georges

Un lieu unique au cœur de la cité médiévale de Gruyères pour célébrer chaque moment de votre mariage.

Cérémonie laïque

Sur notre terrasse panoramique face aux Préalpes.

Cocktail & apéritif

Cocktails d'initiation, buffets, fontaines de cocktails et espaces lounge.

Repas de mariage

Menus personnalisables servis en salle ou en terrasse.

Soirée dansante & Open bar

Open bar avec piste de danse, espace DJ et fête jusqu'à 3h du matin.

Brunch du lendemain

Buffet à volonté avec assortiments salés et sucrés.

Hébergement

14 chambres sur place pour les mariés et leurs invités.



La Salle Saint Georges



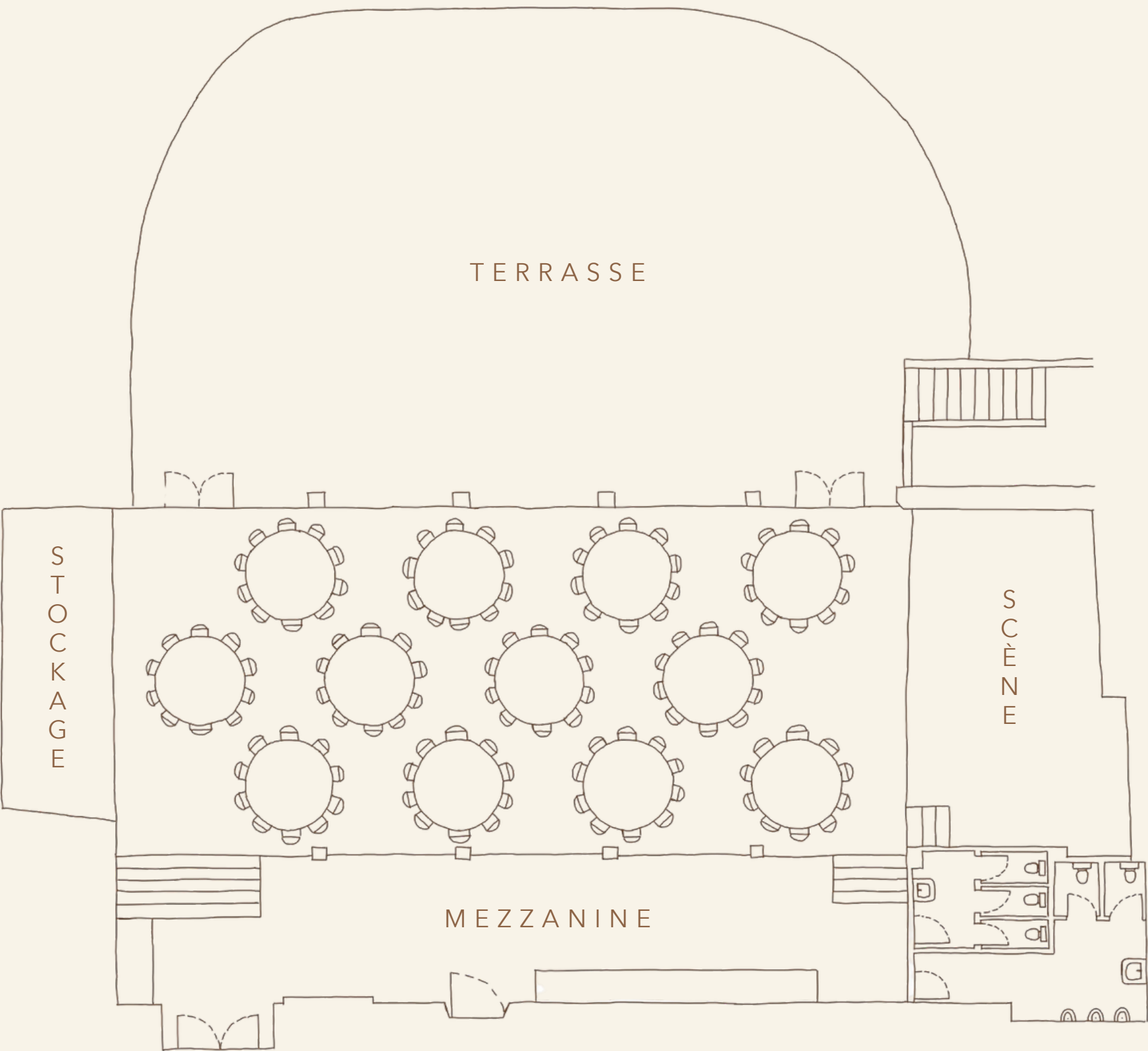
Notre grande salle dédiée aux évènements est prolongée par sa terrasse panoramique avec vue sur le château de Gruyères et les Préalpes. La Salle Saint Georges accueille toutes vos célébrations.

Lumineuse et chaleureuse à l'intérieur, notre salle s'ouvre sur sa terrasse et permet de composer la journée selon votre déroulé : cérémonie sur la terrasse, souper et soirée dansante en salle.

- 120 personnes en tables rondes
- 200 personnes debout (cocktail dînatoire)
- 160 personnes en tables rectangulaires

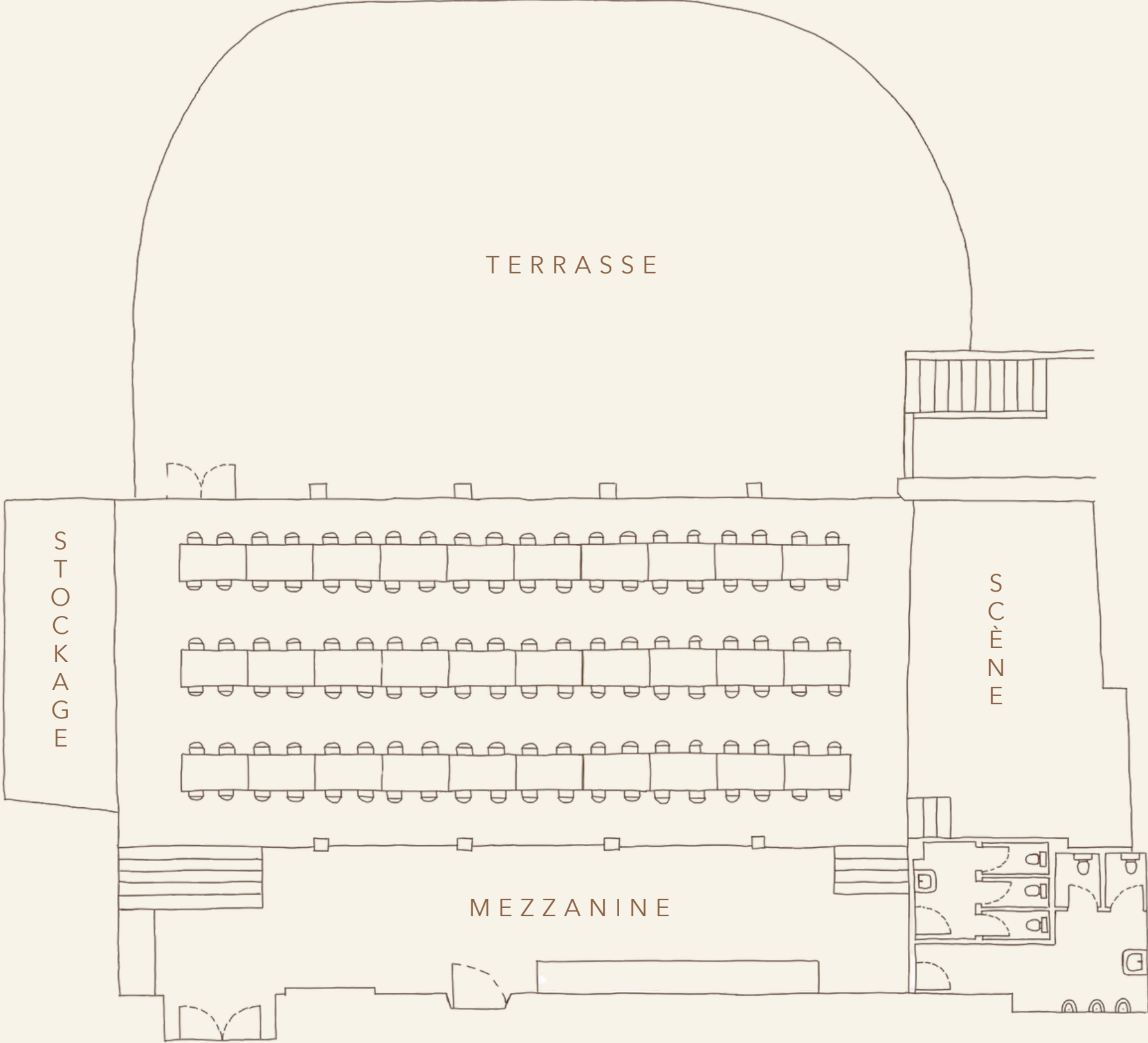
Plans de la salle

Tables rondes
180 cm



jusqu'à 120 personnes

Tables rectangles
80 x 140 cm



jusqu'à 160 personnes

Tarifs de location de la salle avec la terrasse

Location journée

CHF 800.-

Location demi-journée

CHF 400.-

Location offerte dès 40 personnes pour une consommation minimale de CHF 40.- par personne.

La Salle Poya

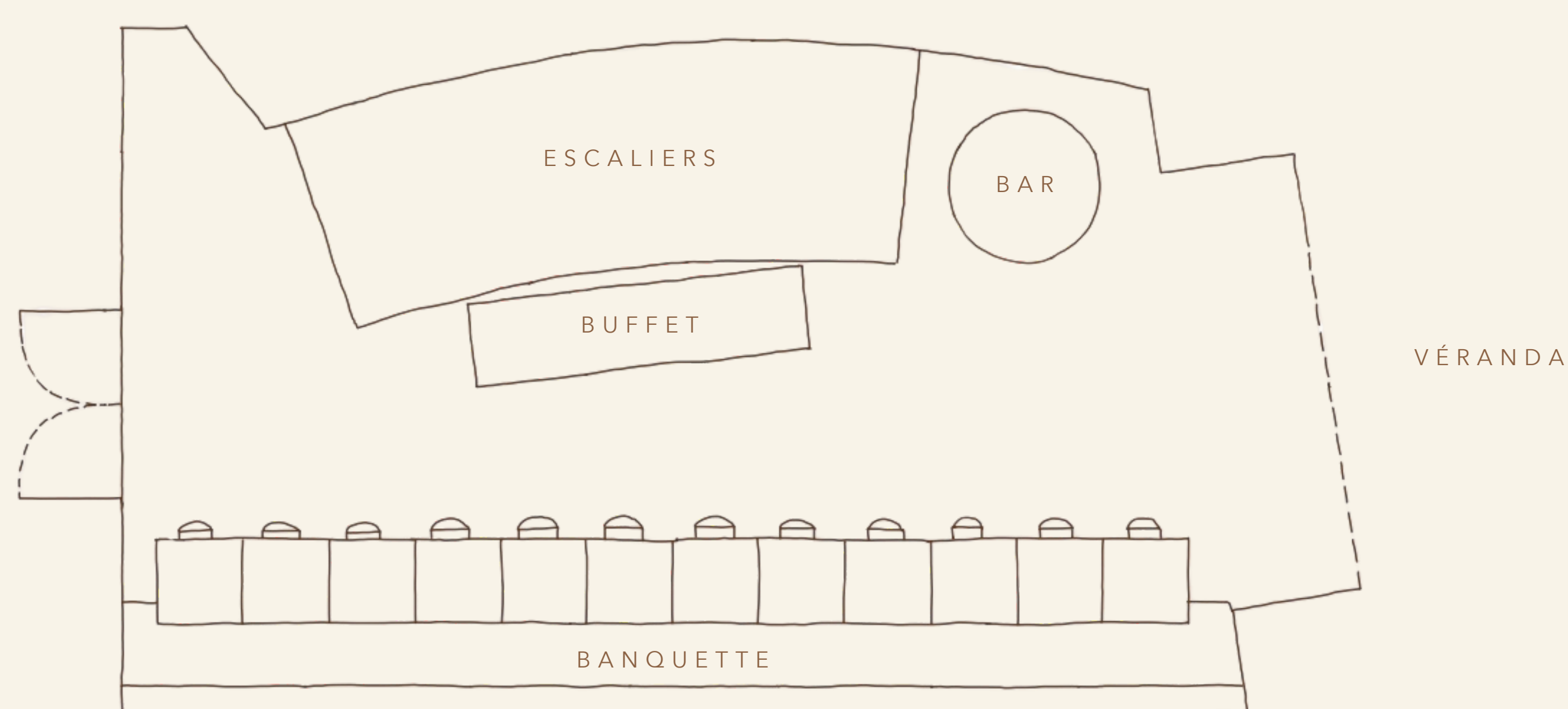


Notre salle intimiste reliée à la Véranda par des portes coulissantes, ornée d'une grande poya tout le long du mur, la Salle Poya accueille vos célébrations en petit comité, du repas de mariage au cocktail dînatoire.

Elle peut être fermée pour préserver l'intimité d'un repas, ou ouverte sur la Véranda afin d'accueillir une réception de plus grande envergure.

- 24 personnes en tables rectangulaires
- 35 personnes debout (cocktail dînatoire)

Plan de la salle



24 personnes



La Terrasse Saint Georges



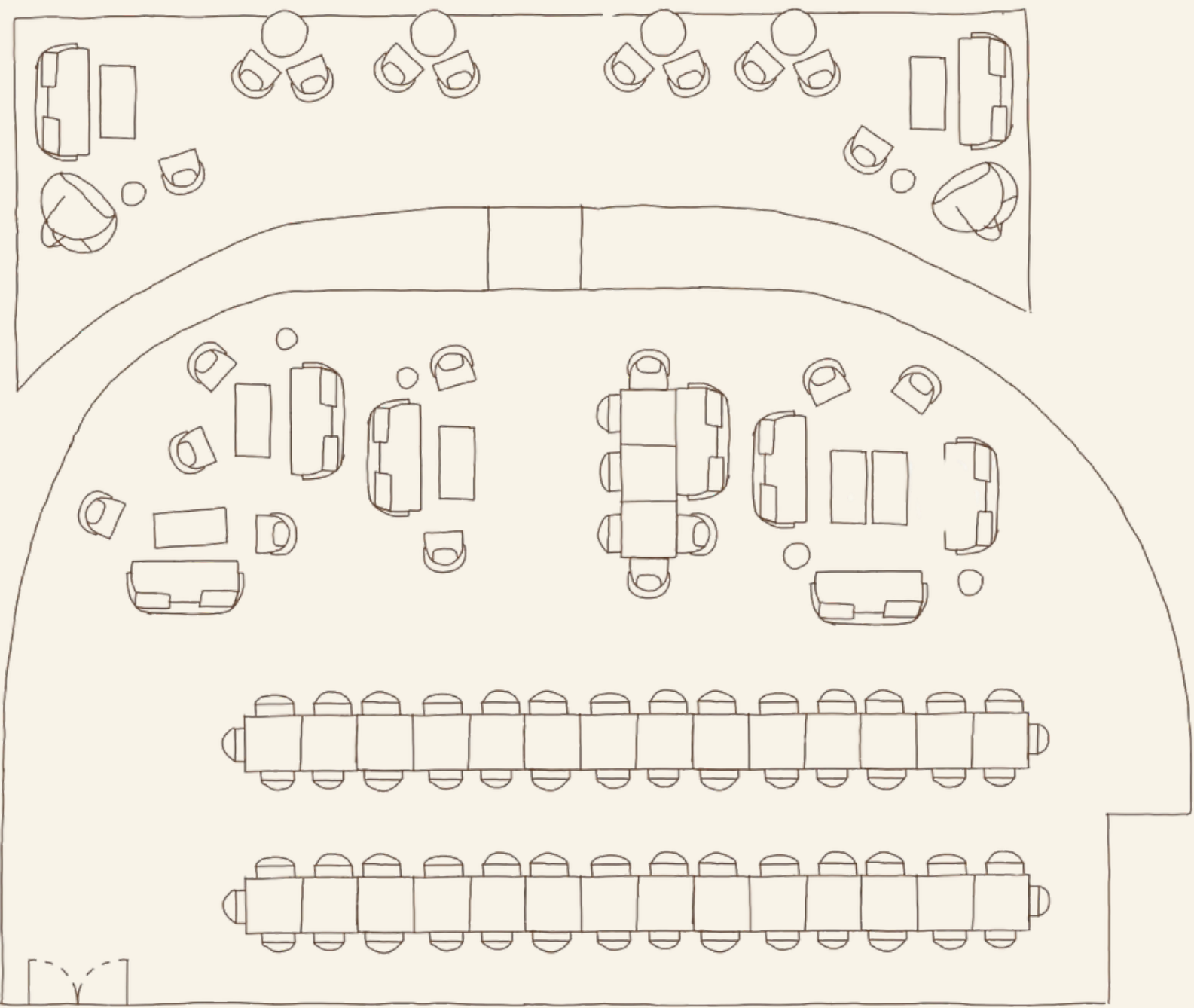
Notre terrasse panoramique reliée à la Salle Saint Georges, accueille toutes vos célébrations en plein air.

La terrasse s'aménage selon votre événement, qu'il s'agisse d'un cocktail dînatoire avec canapés et fauteuils, d'une grande tablée festive en plein air ou d'une cérémonie face aux montagnes. Au cœur de Gruyères mais entièrement privée, elle offre l'intimité d'un espace rien que pour vous et vos invités.

- 45 personnes en configuration lounge
- 144 personnes en cérémonie
- 180 personnes debout (cocktail dînatoire)
- 60 personnes en tables rectangulaires

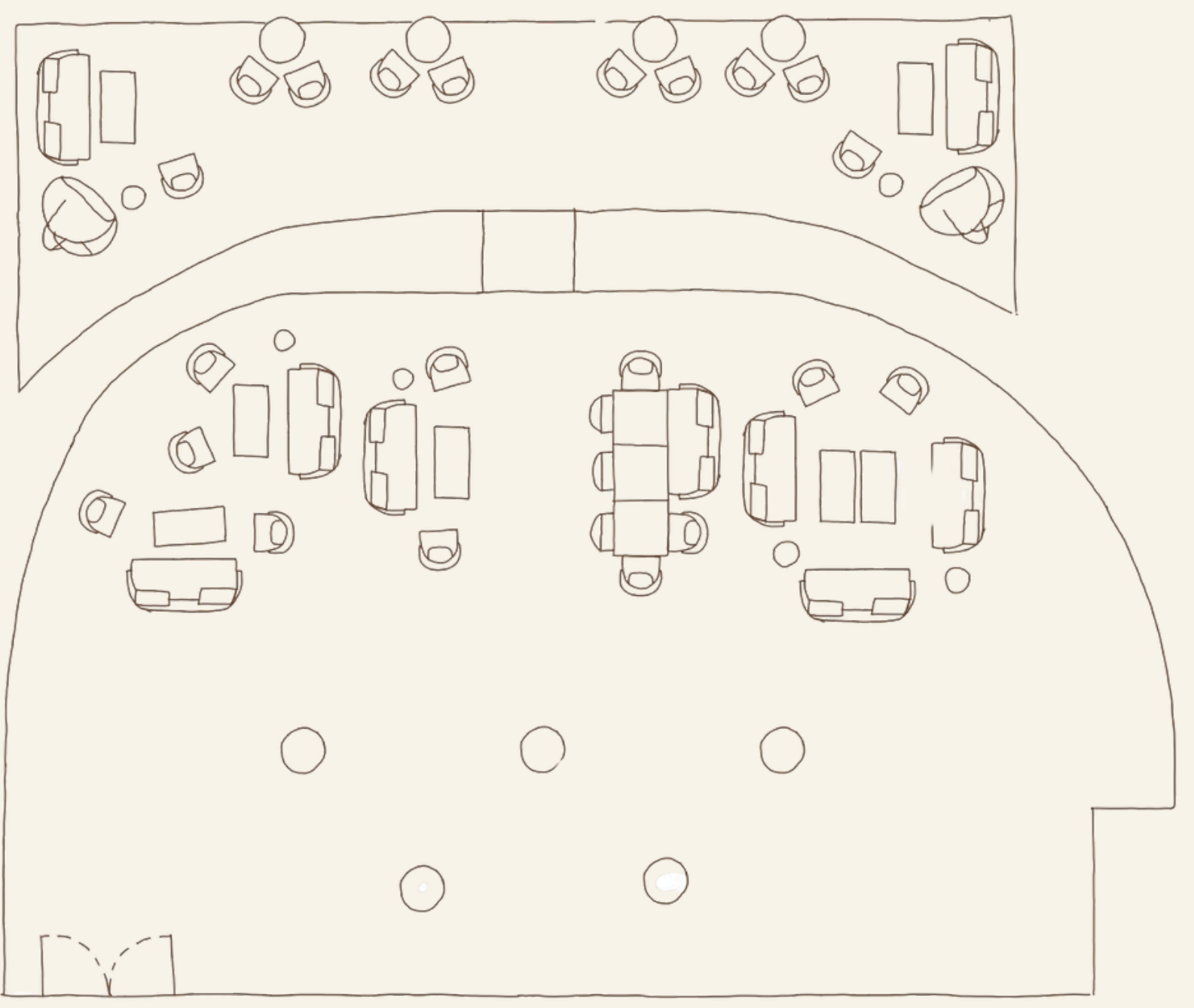
Plans de la terrasse

Repas jusqu'à 60 personnes



SALLE SAINT GEORGES

Cocktail dînatoire jusqu'à 180 personnes



SALLE SAINT GEORGES



Cocktails

Dînatoires

Plusieurs formules au choix.

Assortiments de fromages et charcuteries, feuilletés, canapés et croquants de légumes.

Chaque formule peut être personnalisée selon vos préférences.

Cocktail Gruyérien

8 pièces par personne CHF 19.-

Assortiment de fromages
Assortiment de charcuterie
1 Délice · 2 Feuilletés
Croquants de légumes & sauces

10 pièces par personne CHF 22.-

Assortiment de fromages
Assortiment de charcuterie
2 Délices · 3 Feuilletés
Croquants de légumes & sauces

Cocktail du Château

10 pièces par personne CHF 25.-

Assortiment de fromages
Assortiment de charcuterie
1 Délice · 2 Feuilletés · 2 Canapés
1 Verrine ou cuillère au choix
Croquants de légumes & sauces

14 pièces par personne CHF 28.-

Assortiment de fromages
Assortiment de charcuterie
2 Délices · 2 Feuilletés · 2 Canapés
2 Verrines ou cuillères au choix
Croquants de légumes & sauces

Cheeseballs

4 pièces CHF 16.-



Menus

Signature

Découvrez nos différentes propositions de menus.
Des formules variées, à personnaliser selon vos envies.

Menu du Château

CHF 85.-

Tartare de saumon à la mangue & citron vert

Melon et fraises au porto, jambon cru

Magret de canard, sauce à l'orange, gratin dauphinois, légumes

Buffet de desserts

Menu Fraîcheur

CHF 79.-

Tartare de légumes, chiffonnade de jambon cru, crème balsamique

Gaspacho de tomates

Filet de daurade, écrasé de pommes de terre aux truffes, sauce Noilly Prat, légumes

Buffet de desserts



Menus

Signature

Découvrez nos différentes propositions de menus.

Des formules variées, à personnaliser selon vos envies et le déroulement de votre journée.

Primeur du Printemps CHF 69.- Aumônière de chèvre chaud, vinaigrette de framboise Suprême de volaille, sauce au délice des bois, écrasé de pommes de terre, farandole de légumes Buffet de desserts	Notre Enfance CHF 79.- Salade de lentilles et saumon mariné, sauce crustacé Crème de bolets de nos monts Filet mignon de porc sauce au porto, légumes, gratin dauphinois Buffet de desserts
--	---

Primeur du Saint Georges CHF 89.- Duo de tartare de saumon & thon Feuilleté de champignons Filet de bœuf, sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, légumes Buffet de desserts



Menus Végétariens & Buffet de Fromages

Découvrez nos deux propositions de menus végétariens et notre buffet de fromages.

Des formules variées, à personnaliser selon vos envies et le déroulement de votre journée.

Végétarien
Trois plats

CHF 69.-

Crème de bolets de nos monts

Croustillant de poissons, sauce au beurre blanc & ciboulette, jardinière de légumes

Buffet de desserts

Végétarien
Quatre plats

CHF 85.-

Aumônière de chèvre chaud, vinaigrette de framboise

Feuilleté aux champignons

Tagliatelles au pesto

Buffet de desserts

Buffet de Fromages

CHF 10.-

4 pièces par personne · à ajouter à votre menu

Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois, Bleu de la Gruyère, Brie Saint Benoît



Brunch

Du Lendemain

Après une journée riche en émotions, retrouvez vos proches le lendemain autour d'un brunch en buffet.
Un dernier moment à partager dans une ambiance conviviale.

Brunch à volonté : CHF 49.- par personne

Les incontournables

Assortiment de pains artisanaux, viennoiseries et brioches
Beurre, confitures artisanales, miel et Nutella
Sélection de céréales et fruits secs
Fruits frais
Boissons chaudes et jus de fruits
Yogourts artisanaux de la région

Assortiment salé

Assortiment de fromages de la région, dont le Gruyère AOP
et le Vacherin Fribourgeois AOP
Sélection de charcuteries artisanales
Saumon fumé et ses garnitures
Œufs à la coque et œufs brouillés
Bacon grillé et saucisses de veau
Quiches et tartes salées du moment
Salades composées et assortiment de crudités
Sélection de sandwiches et wraps gourmands

Assortiment sucré

Mini-pâtisseries et mignardises
Verrines gourmandes
Cakes et douceurs maison



Sélection de Vins

Vins blancs

Bouteilles 75 cl

FRIBOURG - SUISSE

Vully Chasselas - Cave Simonet, Môtier <i>Chasselas · Vully AOC</i>	41.–
--	------

VAUD - SUISSE

Réserve du Château de Gruyères - St-Saphorin <i>Chasselas · Lavaux AOC</i>	52.–
---	------

Untitled No. 03 - Domaine Les Dryades <i>Chasselas · St-Saphorin Grand Cru</i>	58.–
---	------

VALAIS - SUISSE

Fendant sans Culotte - Charles Bonvin <i>Chasselas · Valais AOC</i>	36.–
--	------

Dahu Blanc - Les Celliers de Sion <i>Petite Arvine, Muscat</i>	43.–
---	------

Réserve des Administrateurs - Cave St-Pierre <i>Johannisberg · Chamoson · Valais AOC</i>	46.–
---	------

Primus Classicus - Petite Arvine <i>Petite Arvine · Valais AOC</i>	52.–
---	------

Nez Noir Bio - Domaines Rouvinez <i>Petite Arvine · Valais AOC</i>	55.–
---	------

Amigne de Vétroz - Charles Bonvin <i>Amigne · Valais AOC</i>	64.–
---	------

Heida Les Fleurs - Domaines Rouvinez <i>Savagnin · Valais AOC</i>	70.–
--	------

BOURGOGNE - FRANCE

Chablis 1 ^{er} Cru Vaillons - Domaine Fourrey <i>Chardonnay · Chablis Premier Cru AOC</i>	72.–
---	------

LOIRE - FRANCE

Réserve aux Clefs d'Or - Bruno & Thierry Prieur <i>Sauvignon Blanc · Sancerre AOC</i>	49.–
--	------

PIÉMONT - ITALIE

Bujet - Franco Conterno <i>Chardonnay · Langhe DOC</i>	48.–
---	------

Vins rouges

FRIBOURG - SUISSE

Les 3 Grappes - Cave et Domaine du Petit Château <i>Garanoir, Gamaret, Pinot Noir · Vully AOC</i>	52.–
--	------

Grivevin - La Cave de Cheyres <i>Gamaret, Galotta, Garanoir · Cheyres AOC</i>	53.–
--	------

Sélection de Vins

Vins rouges	Bouteilles 75 cl
VAUD - SUISSE	
Réserve du Château de Gruyères – St-Saphorin <i>Gamay, Gamaret, Galotta · Lavaux AOC</i>	62.–
VALAIS - SUISSE	
Dahu Noir – Les Celliers de Sion <i>Pinot Noir, Syrah, Merlot</i>	43.–
Clos du Château – Charles Bonvin <i>Pinot Noir, Merlot · Valais AOC</i>	48.–
Primus Classicus – Cornalin <i>Cornalin · Valais AOC</i>	52.–
Nez Noir Bio – Domaines Rouvinez <i>Merlot, Syrah, Gamaret · Valais AOC</i>	55.–
Château Lichten – Domaines Rouvinez <i>Cornalin, Humagne Rouge, Syrah · Valais AOC</i>	70.–
LANGUEDOC - FRANCE	
L'Air de Rien – Domaine Lignères-Lathenay <i>Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan · Minervois AOP</i>	34.–
BORDEAUX - FRANCE	
La Demoiselle de Sociando-Mallet <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc · Haut-Médoc AOP</i>	75.–
ABRUZZES - ITALIE	
Montepulciano d'Abruzzo – Collefrisio <i>Montepulciano · Montepulciano d'Abruzzo DOC</i>	48.–
Passatella Sticca <i>Montepulciano</i>	52.–
Vins rosés	
PROVENCE - FRANCE	
Petite Raphaëlle – Domaine Terres Destel <i>Cinsault, Grenache, Mourvèdre · Côtes de Provence AOP</i>	62.–
Minuty Prestige – Château Minuty <i>Grenache, Syrah, Rolle, Cinsault · Côtes de Provence AOP</i>	84.–
SICILE - ITALIE	
T.V.B. Ti Voglio Bere – VinB <i>Nero d'Avola · Terre Siciliane IGT</i>	59.–

Forfaits

Boissons

Formules valables uniquement pendant le repas, par personne.
Hors forfait, les eaux, sodas et cafés sont disponibles à la carte.

CLASSIQUE	SOFTS	COMPLET
CHF 16.-	CHF 16.-	CHF 19.-
par personne	par personne	par personne
Eaux minérales plates & pétillantes à volonté	Eaux minérales plates & pétillantes à volonté	Eaux minérales plates & pétillantes à volonté
Cafés & thés à volonté	Coca-Cola, Nestea citron & limonade à volonté	Coca-Cola, Nestea citron & Limonade à volonté
		Cafés & thés à volonté

Sans alcool – hors forfaits

Eaux plates & pétillantes	10.-
75 cl	
Coca-Cola, Nestea, limonade	19.-
1,5 L	
Café · espresso	4.90
Par tasse	
Thé	6.-
Par tasse	
Red Bull	100.-
24 canettes	

Bières

Fût Cardinal blonde	260.-
20 L	
Bière sans alcool	6.-
33 cl	
Corona	8.-
33 cl	
Schneider weisse	7.-
33 cl	
Fou du Roi · blonde, blanche, ambrée	9.-
33 cl	

Vin pétillant & Champagne

Prosecco De Stefani	37.-
75 cl	
Laurent-Perrier Brut	110.-
75 cl	
Drappier Rosé	160.-
75 cl	

Spiritueux & Cocktails

Apéritifs 1 L

Campari	85.-
Martini Blanc	50.-
Martini Rosso	50.-
Suze	65.-
Pastis	95.-
Ricard	95.-

Gin 70 cl

Bombay Sapphire	90.-
Hendrick's	130.-

Whisky 70 cl

Johnnie Walker Red	85.-
Jameson	95.-
Jack Daniel's	90.-
Chivas · 12 ans	130.-
Chivas · 18 ans	220.-
Glenmorangie Nectar d'Or	190.-

Cognac 70 cl

Rémy Martin VSOP	190.-
Rémy Martin Royal	220.-

Liqueurs & Digestifs 70 cl

Amaretto Disaronno	80.-
Framboise	110.-
Abricotine	145.-
Williamine	120.-
Kirsch	115.-
Génépi d'Anniviers	110.-
Grappa Fior di Vite	110.-
Baileys Original	75.-
Limoncello (1L)	90.-
Vieille Prune	105.-
Fior di Vite Grappa	85.-
Kahlua Café	95.-

Vodka 70 cl

Smirnoff	70.-
Grey Goose	140.-
Belvedere	130.-

Rhum 70 cl

Havana Club Blanc · 3 ans	80.-
Bacardi	70.-
Zacapa · 23 ans	170.-

Fontaine d'Aperol Spritz

CHF 60.— le litre

~ 5 Aperol Spritz · par litre

Fontaine de Mojito

CHF 72.— le litre

~ 6 Mojitos · par litre

Les chambres

Au Saint georges

14

CHAMBRES À L'HÔTEL

33

PERSONNES SUR PLACE

jusqu'à 133

COUCHAGES AU TOTAL

Avec nos hôtels partenaires du village



Nos types de *chambres*

14 CHAMBRES · 33 PERSONNES

9

Chambres Doubles

Jusqu'à 2 personnes par chambre · une troisième personne possible dans l'une d'elles

● VUE VILLAGE

1

Chambre Double Deluxe

Jusqu'à 2 personnes

● VUE MONTAGNES

2

Suites Junior

Jusqu'à 3 personnes par suite

● VUE MONTAGNES

1

Chambre Familiale

Jusqu'à 3 personnes

● VUE VILLAGE

1

Chambre Familiale Deluxe

Jusqu'à 3 personnes

● VUE MONTAGNES

Services & Prestations

Vidéoprojecteur & écran	130.-	Droit de fourchette · pièces montées	6.- <i>par personne</i>
Système audio intégré <i>Micro & enceinte</i>	350.-	Nappage & mise en place	23.- <i>par table rectangulaire de 4 personnes</i>
Housses de chaises blanches	4.- <i>par chaise</i>		39.- <i>par table ronde de 8 ou 10 personnes</i>
Projecteur d'ambiance au sol	20.- <i>par projecteur</i>	Autorisation jusqu'à 3h00	35.-
Droit de bouchon	30.- <i>par bouteille de vin 70-75cl</i>	Personnel de service · 00h00 – 3h00	45.- <i>par heure et par serveur</i> De 10 à 20 invités : 2 serveurs De 21 à 40 invités : 3 serveurs De 41 à 60 invités : 4 serveurs De 61 à 80 invités : 5 serveurs À partir de 81 invités : 6 serveurs
	40.- <i>par bouteille de champagne 70-75cl</i>		
	50.- <i>par bouteille de spiritueux 70-75cl</i>		



Galerie





Imaginons *votre évènement ensemble*

Que vous ayez une date précise ou simplement l'envie d'une visite pour vous projeter, notre équipe est à votre disposition pour vous accompagner.

TÉLÉPHONE

+41 26 921 83 00

SITE INTERNET

www.lesaintgeorges.ch

EMAIL

info@lesaintgeorges.ch

ADRESSE

Rue du Bourg 22, 1663 Gruyères, Suisse

LE SAINT GEORGES
GRUYÈRES