



GRUYÈRES · SUISSE



LE SAINT GEORGES
GRUYÈRES

Repas de groupe *au Saint Georges*

Au cœur de la cité médiévale de Gruyères

ÉDITION
2026

Votre repas au Saint Georges

Au cœur de la cité médiévale de Gruyères,
plusieurs espaces privatisables pour accueillir vos repas de groupe, célébrations et évènements.

Plusieurs espaces

Véranda panoramique, Salle Saint Georges, Salle Poya et terrasses.

Cocktails & apéritifs

Cocktails dînatoires, apéritifs et réceptions.

Repas de groupe

Pour associations, entreprises, clubs et sorties organisées.

Hébergement

14 chambres sur place.



La Véranda

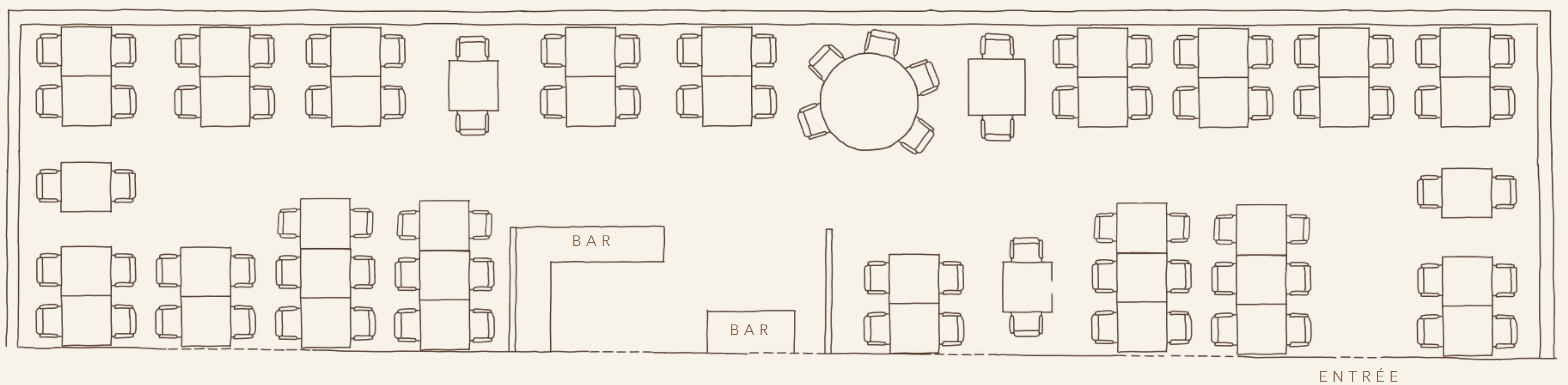
Panoramique



Lumineuse et tournée vers les Préalpes, la Véranda offre une vue panoramique sur les sommets fribourgeois. Elle est à la fois moderne et chaleureuse, pour un repas en toute saison.

Plan de la salle

Repas jusqu'à 90 personnes
(114 personnes avec la salle Poya)



La Salle Saint Georges

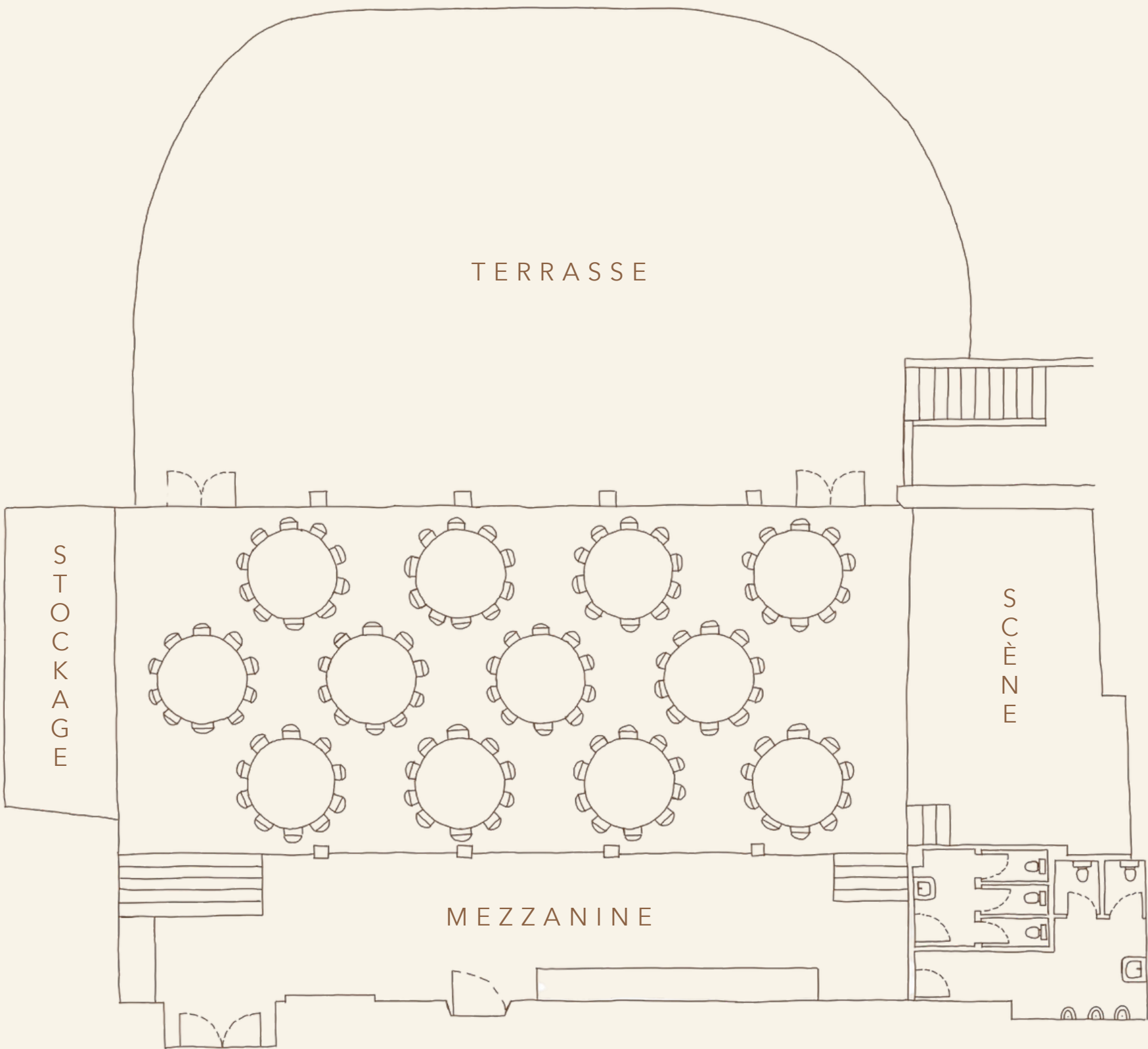


Spacieuse et lumineuse, la Salle Saint Georges s'ouvre sur une terrasse panoramique offrant une vue sur le Château de Gruyères et les montagnes. Ce cadre unique vous permet de personnaliser chaque moment de votre événement selon vos envies et le déroulement de votre journée, faisant de cet espace le lieu idéal pour accueillir toutes vos célébrations.

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

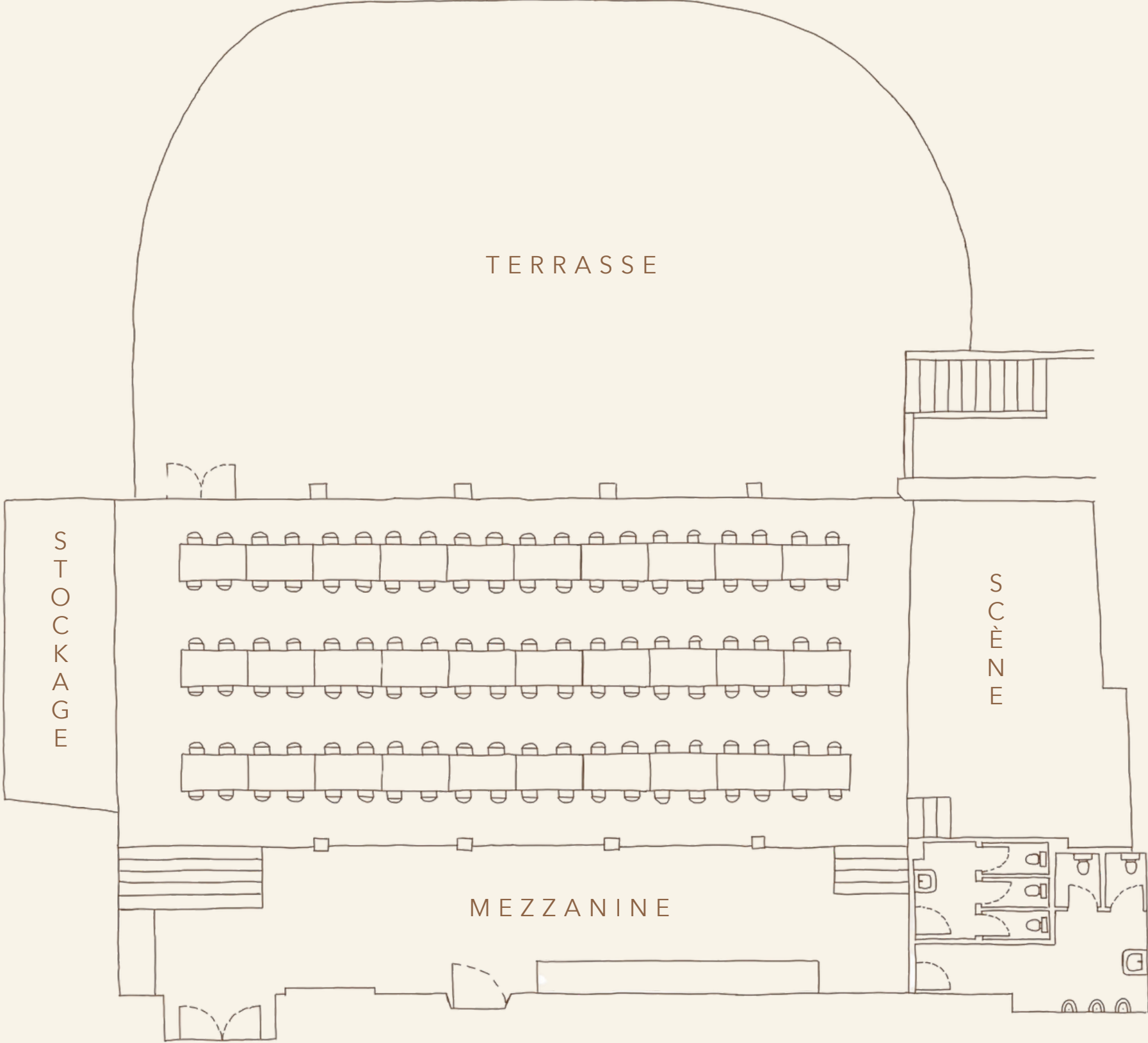
Plans de la salle

Tables rondes
180 cm



jusqu'à 120 personnes

Tables rectangulaires
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

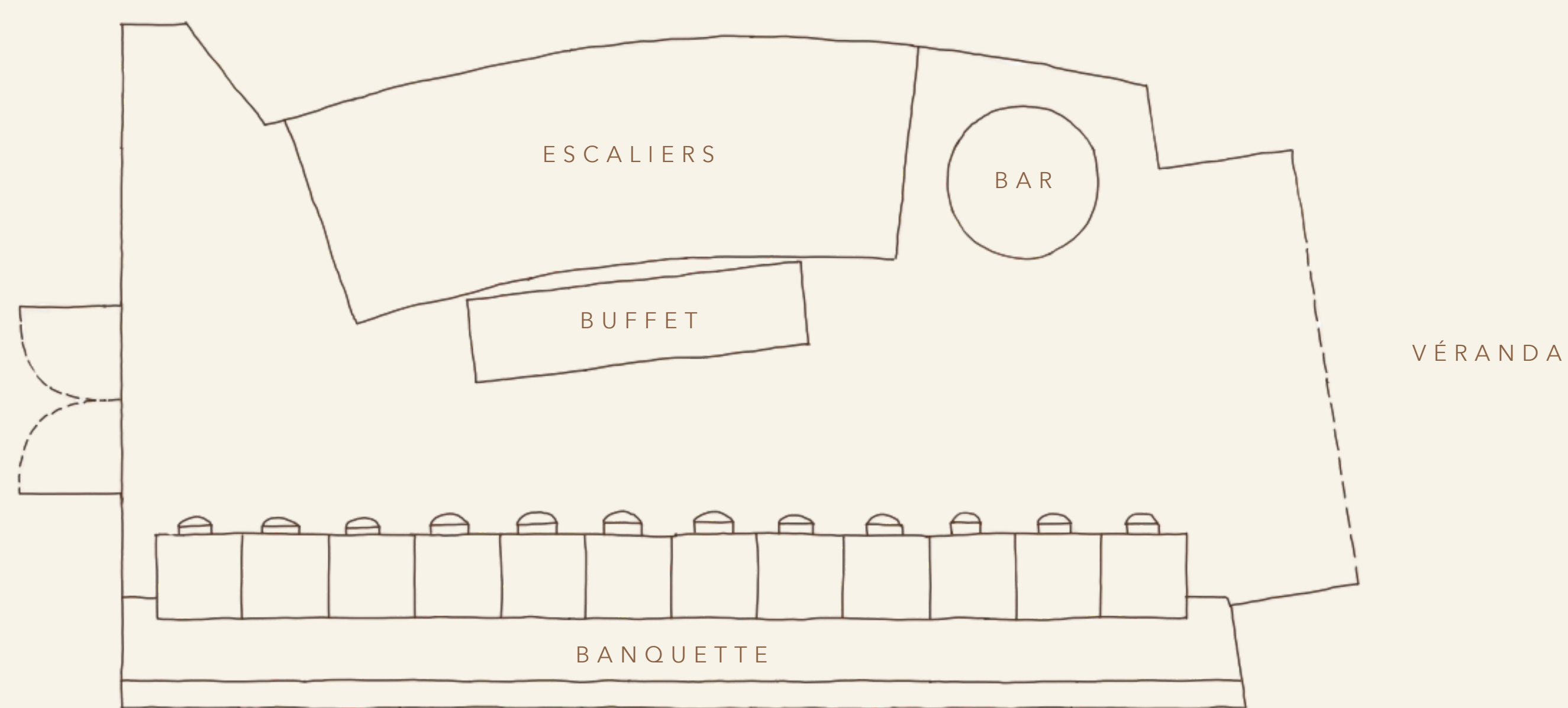


La Salle Poya, reliée à la Véranda par des portes coulissantes, est ornée d'une grande poya tout le long du mur, la Salle Poya accueille également vos célébrations.

Elle peut être fermée pour préserver l'intimité d'un repas de famille ou d'un anniversaire, 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

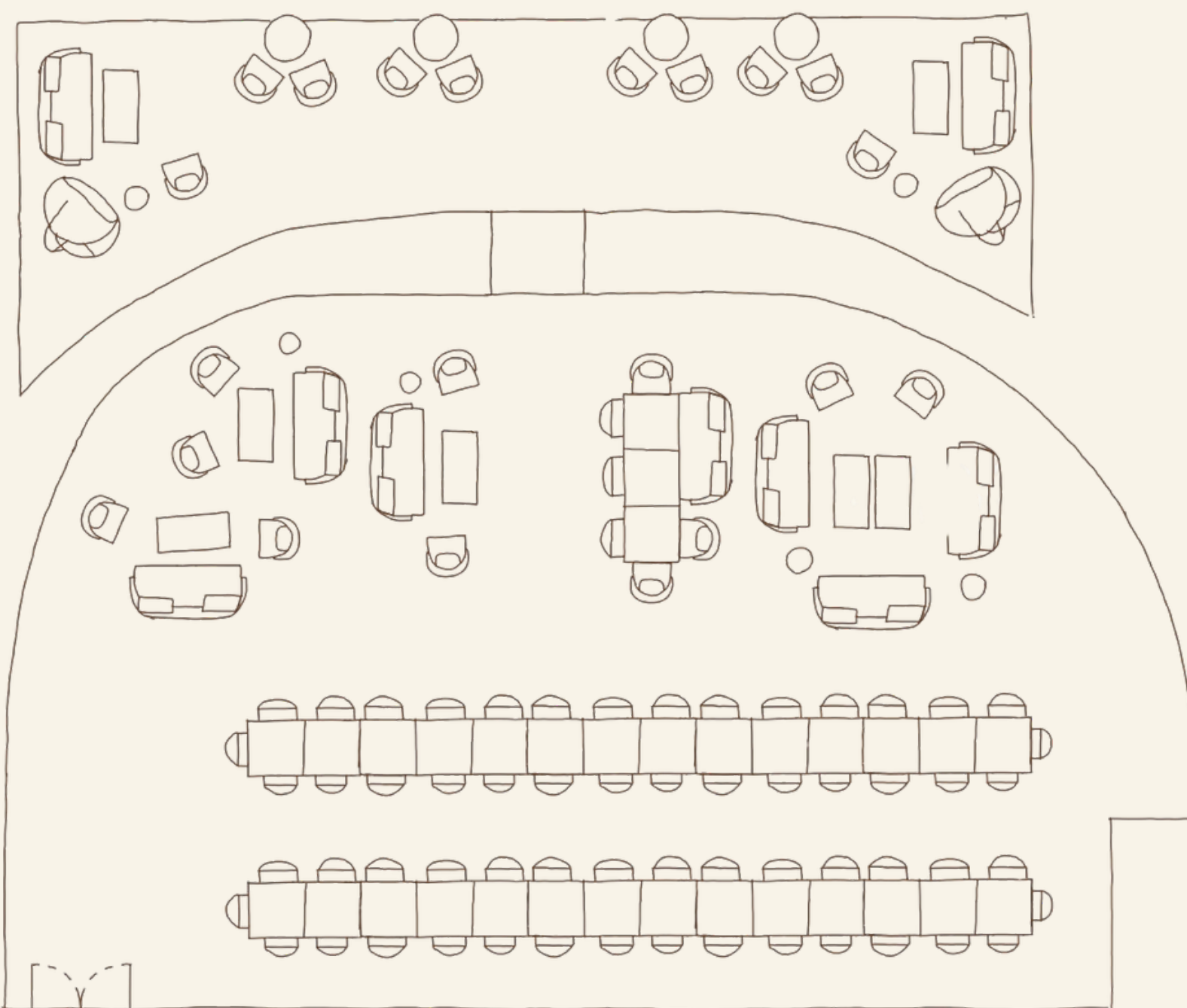


Notre terrasse panoramique s'adapte à tous vos événements, qu'il s'agisse d'un cocktail avec un espace lounge ou d'une grande réception en plein air autour d'une table conviviale. Située au cœur de Gruyères tout en étant entièrement privatisable, elle offre le charme d'un lieu exclusif où vous profitez d'un cadre intimiste, réservé uniquement à vous et à vos invités.

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

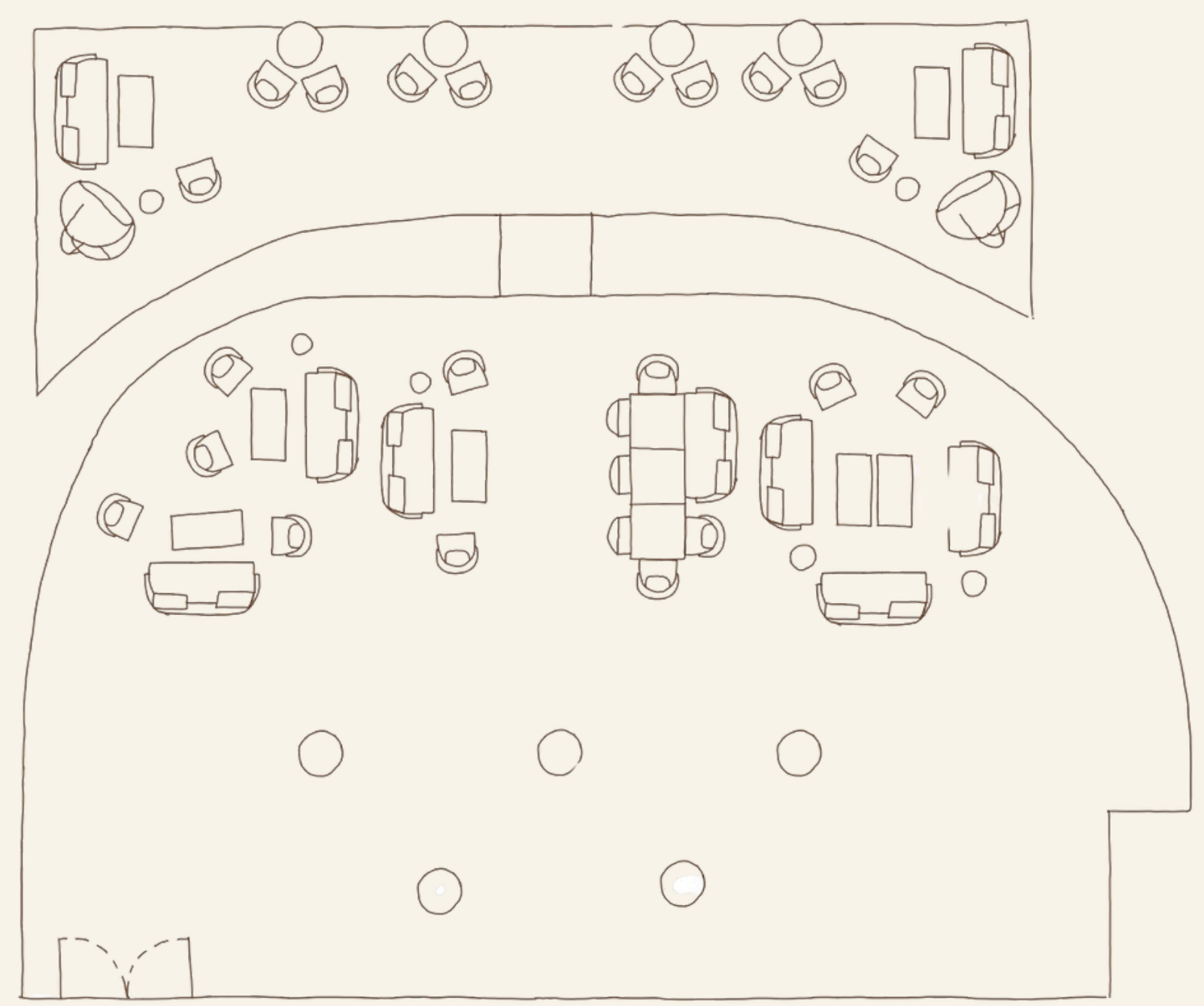
Plans de la terrasse

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

Repas de groupe

Possibilité de choisir jusqu'à deux menus différents jusqu'à 29 personnes, au-delà, un menu unique pour tout le monde.

Menu 1

CHF 45.-

Salade mêlée

Pizza au choix

liste des pizzas ci-dessous

Meringues, crème double de la Gruyère

Menu 2

CHF 45.-

Salade mêlée

Croûte ou rösti au fromage

Meringues, crème double de la Gruyère

Sélection de pizzas

Menu 1

Margherita

Mozzarella, origan, basilic

Hawaï

Mozzarella, jambon, ananas, origan

Végétarienne

Mozzarella, champignons, poivrons, tomates cerises, oignons

Molésón

Mozzarella, noix, chèvre, miel, roquette, origan

Reine

Mozzarella, origan, jambon, champignons

Saint Georges

Mozzarella, Gruyère AOP, lard, chèvre, miel, origan

Tonno

Mozzarella, thon, oignons rouges, olives, origan

Menus

Repas de groupe

Possibilité de choisir jusqu'à deux menus différents jusqu'à 29 personnes, au-delà, un menu unique pour tout le monde.

Menu 3

CHF 45.-

Salade verte

Macaronis du chalet

Tarte au citron

Menu 4

CHF 45.-

Salade mêlée

Tagliatelles napolitaines ou bolognaïses

Meringues, crème double de la Gruyère

Menu 5

CHF 48.-

Salade mêlée

Fondue Moitié-Moitié, pain & pommes de terre

Meringues, crème double de la Gruyère

Menu 6

CHF 56.-

Aumônière de chèvre chaud

Suprême de volaille en croûte

Tarte au citron



Menus

Repas de groupe

Possibilité de choisir jusqu'à deux menus différents jusqu'à 29 personnes, au-delà, un menu unique pour tout le monde.

Menu 7

CHF 69.-

Salade de chèvre chaud

Bœuf bourguignon, pommes de terre en robe des champs

Meringues, crème double de la Gruyère

Menu 8

CHF 69.-

Feuilleté aux champignons

Croustillant de poisson, sauce au beurre blanc

Tarte au citron

Menu 9

CHF 69.-

Brochette de gambas, réduction à l'orange

Croustillant de magret de canard sur lit de pommes, écrasé de pommes de terre, légumes

Tarte tatin

Menu 10

CHF 85.-

Tartare de saumon

Crème de bolets de nos monts

Filet de bœuf, sauce au porto, écrasé de pommes de terre, légumes

Meringues, myrtilles, crème double de la Gruyère



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		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	49.-
75 cl	
Champagne Laurent-Perrier Brut	110.-
75 cl	

Services Optionnels

Vidéoprojecteur & écran	130.-	Projecteur d’ambiance au sol	20.- <i>par projecteur</i>
Système audio intégré <i>Micro & enceinte</i>	350.-		140.- <i>le lot de 8 projecteurs</i>
Droit de bouchon	30.- <i>par bouteille de vin 70-75cl</i> 40.- <i>par bouteille de champagne 70-75cl</i> 50.- <i>par bouteille d'alcool fort 70-75cl</i>	Personnel de service · 00h00 – 3h00	45.- <i>par heure et par serveur</i> <i>De 10 à 20 invités : 2 serveurs</i> <i>De 21 à 40 invités : 3 serveurs</i> <i>De 41 à 60 invités : 4 serveurs</i> <i>De 61 à 80 invités : 5 serveurs</i> <i>À partir de 81 invités : 6 serveurs</i>
Autorisation jusqu'à 3h00	35.-		



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



Imaginons votre évènement ensemble

Que vous ayez déjà une date en tête ou souhaitiez simplement découvrir les lieux, notre équipe se tient à votre disposition pour vous accompagner dans l'organisation de votre évènement.

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