



GRUYÈRES · SUISSE



LE SAINT GEORGES
GRUYÈRES

Réunions & Séminaires *au Saint Georges*

Au cœur de la cité médiévale de Gruyères

ÉDITION

2026

Votre séminaire au Saint Georges

Un cadre unique pour vos réunions, conférences, formations et évènements d'entreprise.

Plusieurs espaces

Configurations théâtre, banquet, classe, format U, etc.

Équipements

Écran Samsung 85", vidéoprojecteur, wi-fi haut débit, flip-charts...

Terrasse privative

Vue sur les montagnes et le château de Gruyères.

Restauration

Repas, cocktails dînatoires et pauses-café.

Forfaits séminaires

Personnalisables selon vos besoins.

Hébergement

14 chambres sur place.



La Salle & Terrasse Saint Georges



Dédiée aux évènements, prolongée par sa terrasse privative avec vue sur le château de Gruyères et les Préalpes, la Salle Saint Georges accueille vos séminaires et réunions.

Lumineuse et spacieuse, elle est équipée pour les conférences avec vidéoprojecteur, écran Samsung 85", flip-charts, tableaux, wifi et tables de conférence avec bloc-notes. Sa scène intégrée permet d'accueillir des présentations devant un public important.

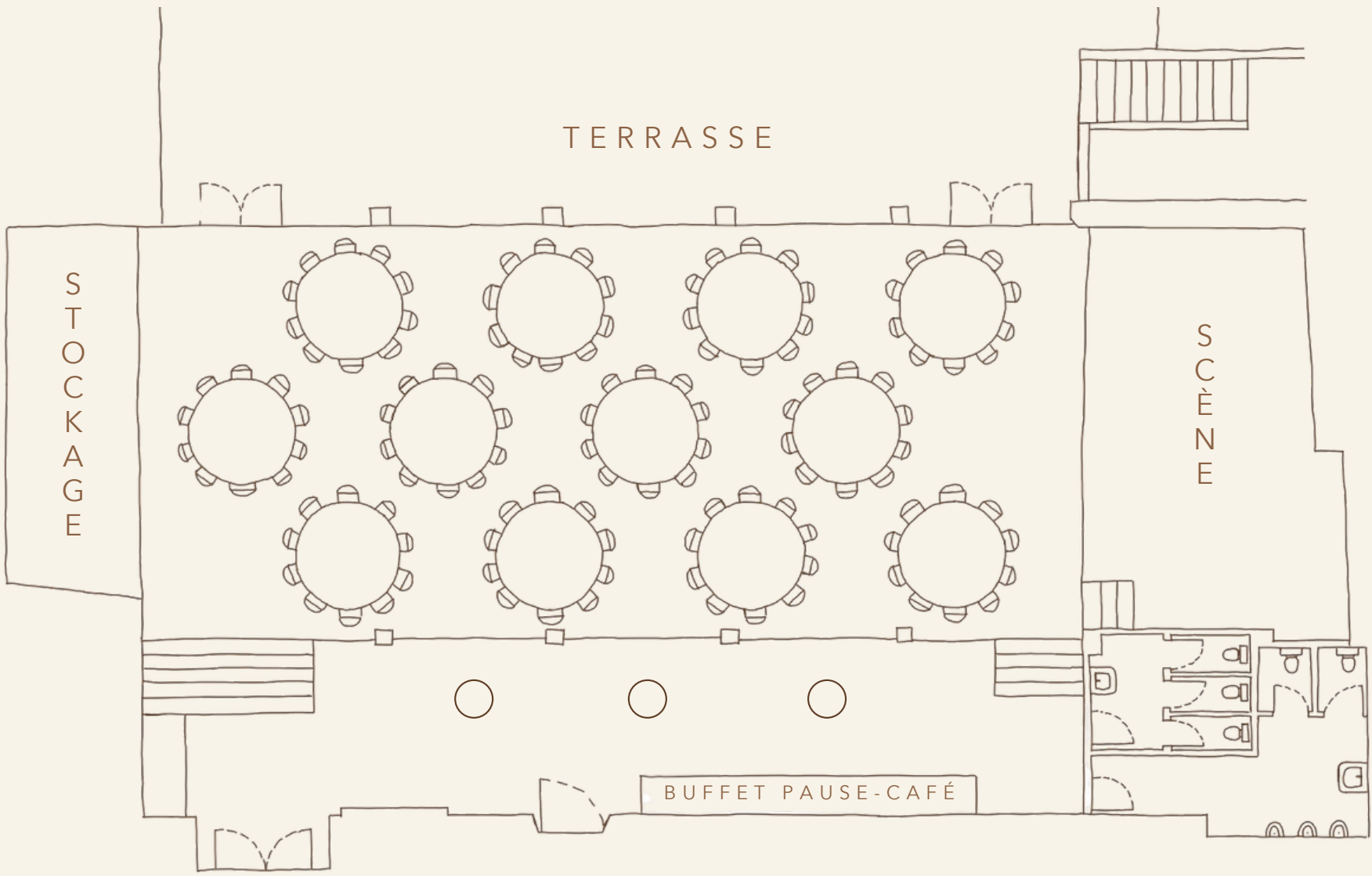
- 4 mètres de hauteur
- 17 mètres de longueur
- 9 mètres de largeur



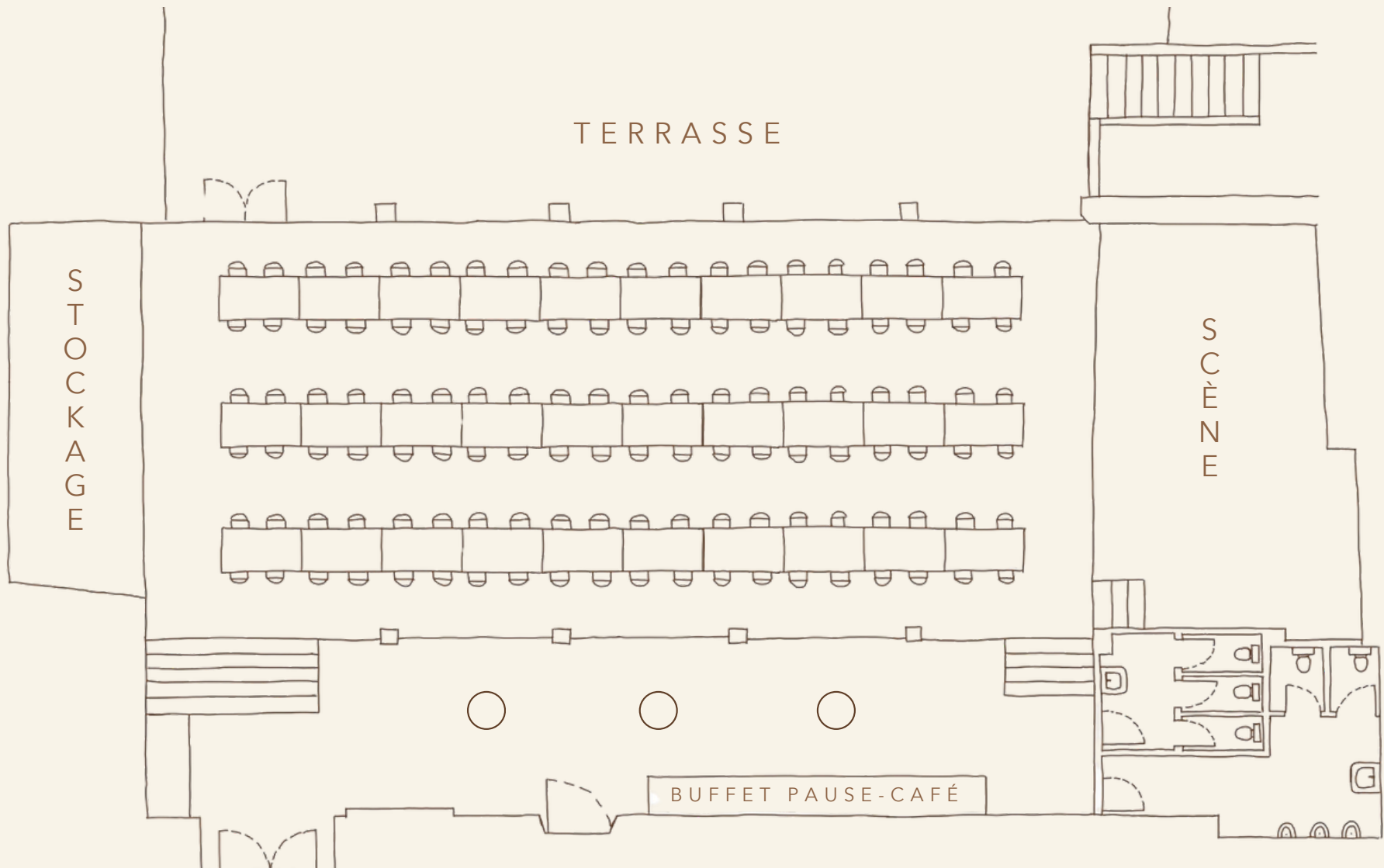
Plans de la salle

Et de la terrasse

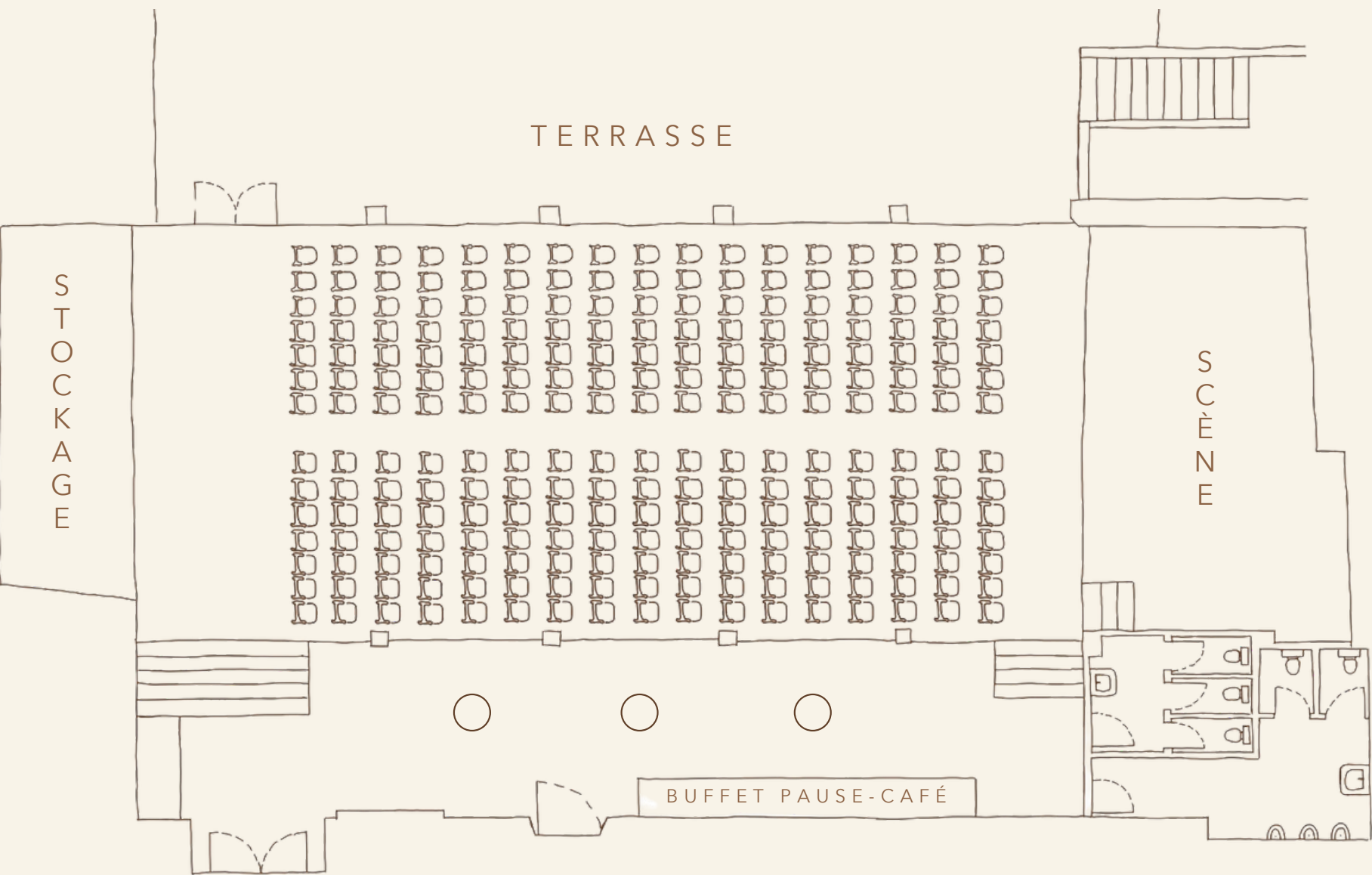
Banquet
120 personnes



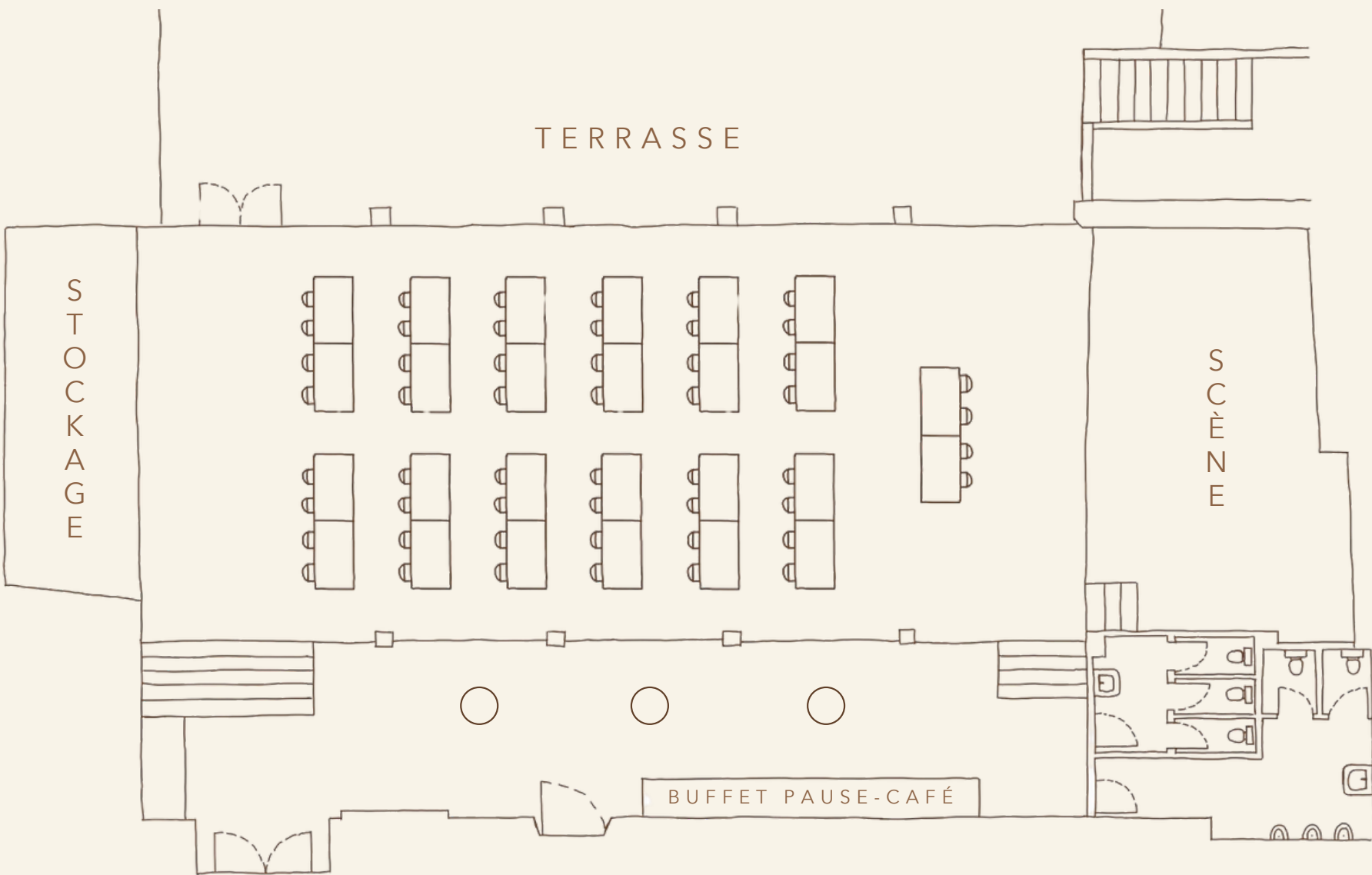
Tables rectangulaires
160 personnes



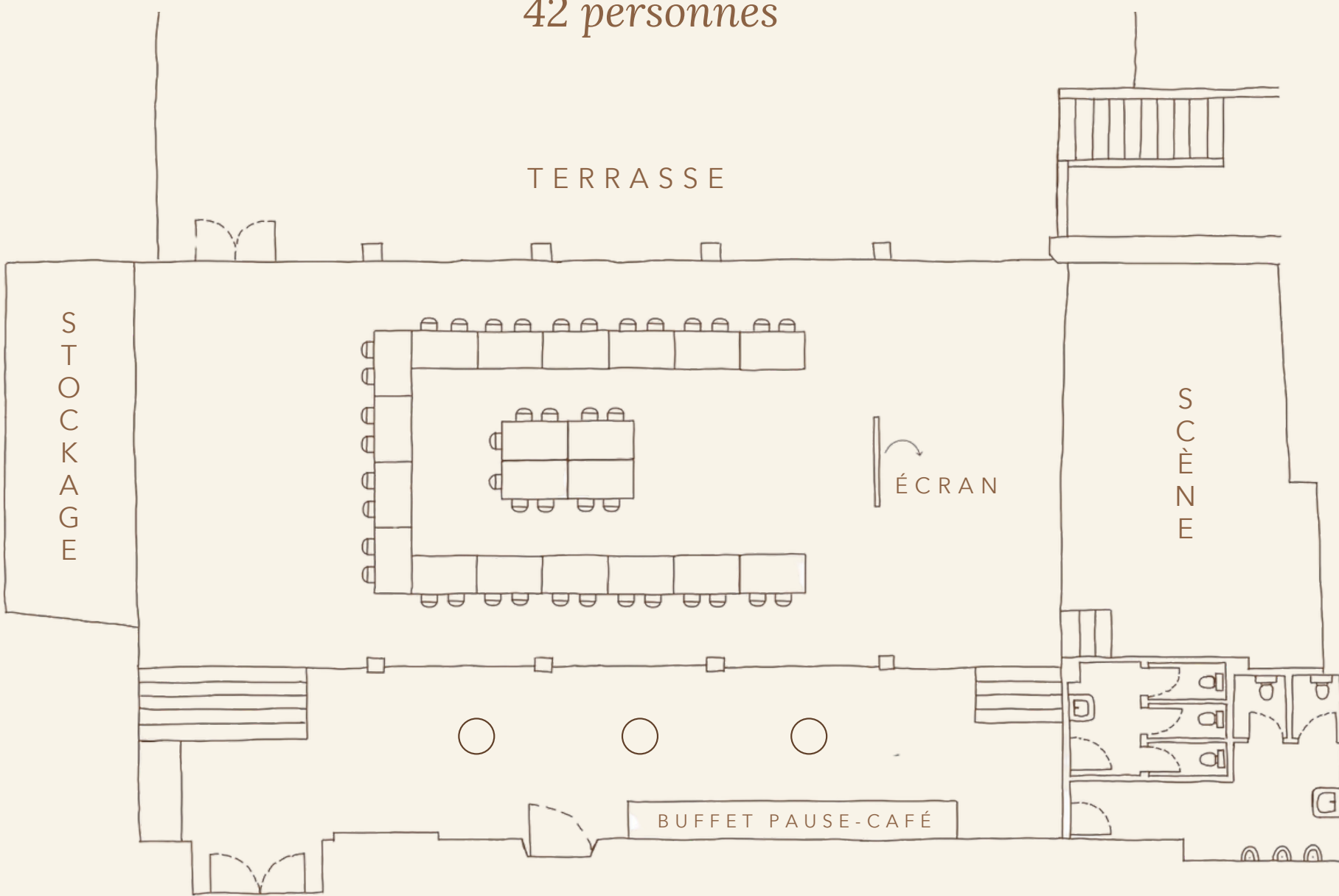
Théâtre
238 personnes



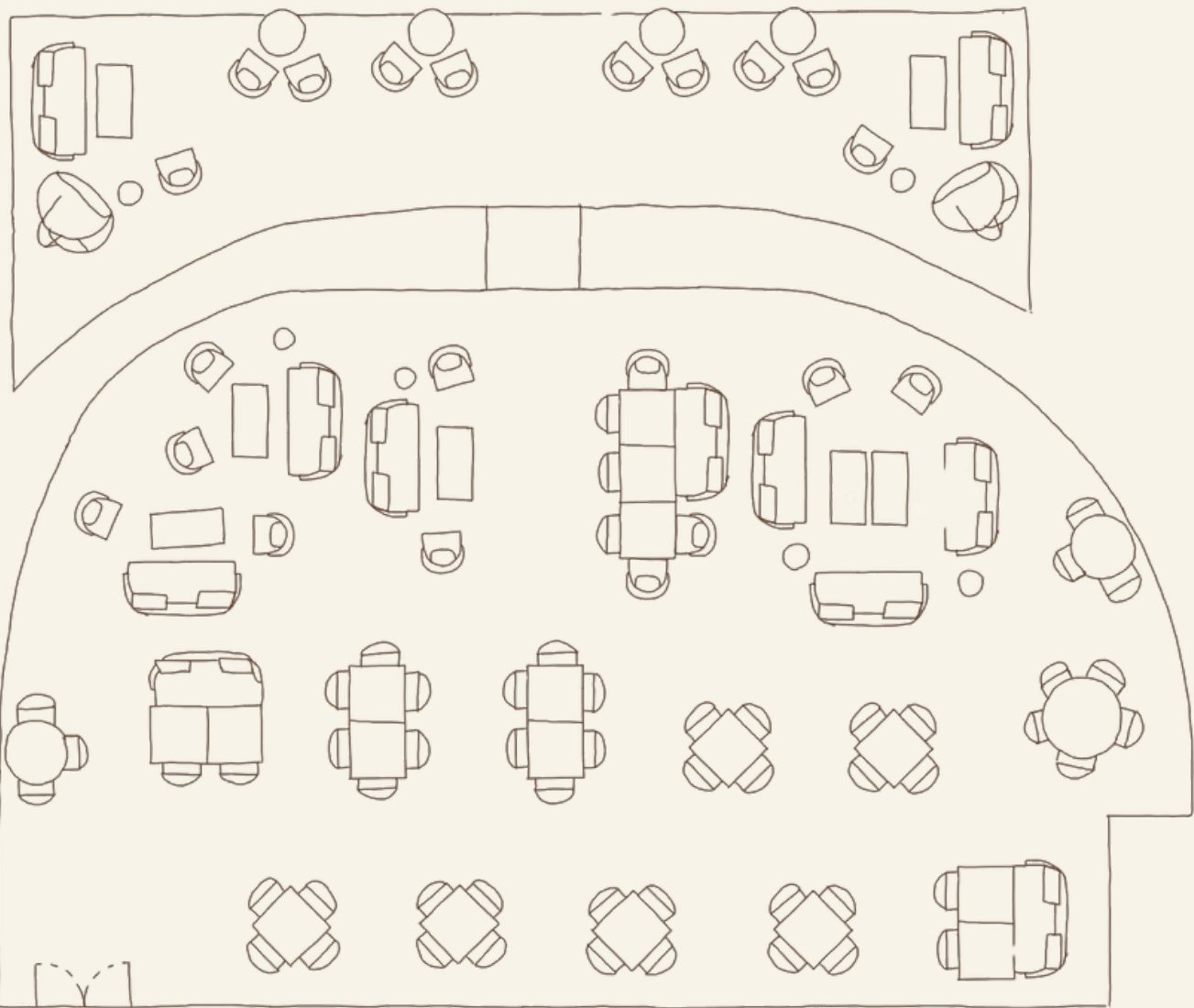
Salle de classe
60 personnes



Format U
42 personnes



La Terrasse



SALLE SAINT GEORGES

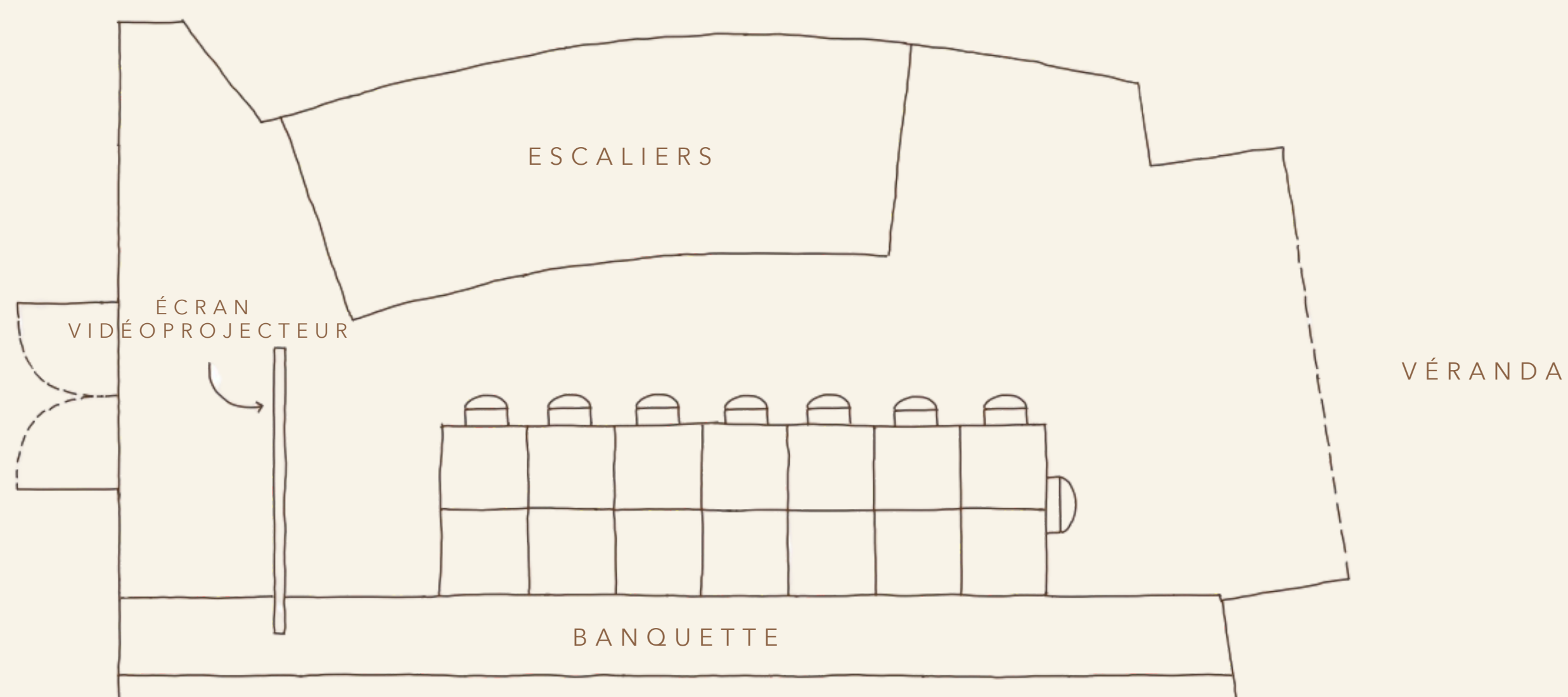
La Salle Poya



Notre salle reliée à la Véranda par des portes coulissantes, ornée d'une grande poya tout le long du mur, la Salle Poya accueille vos réunions et ateliers en petits groupes.

La Salle Poya offre un cadre chaleureux propice aux échanges informels. Pour les réunions nécessitant une confidentialité totale, la Salle Saint Georges est recommandée.

Plan de la salle



22 personnes



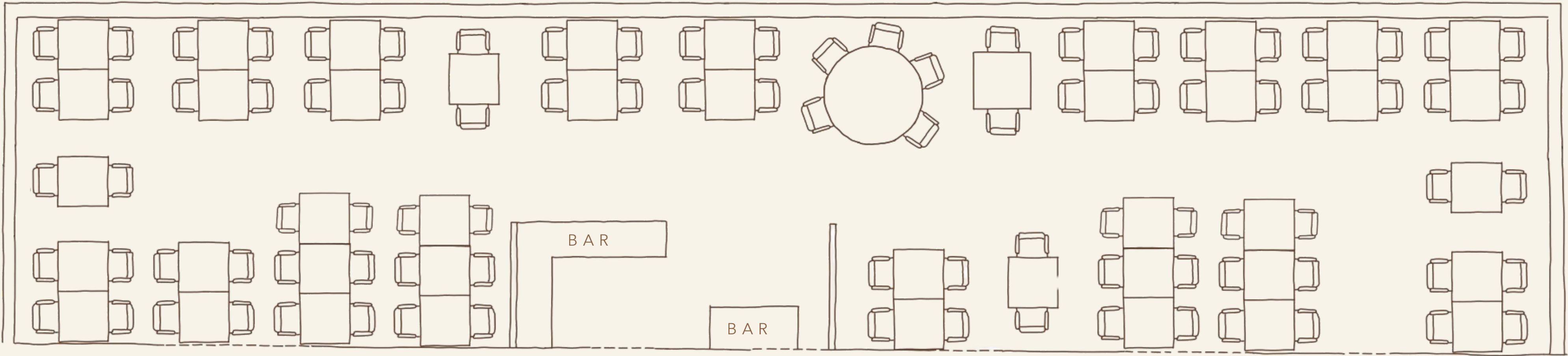
La Véranda Panoramique



La Véranda Panoramique vous accueille pour profiter d'un repas avec vue sur les Préalpes.

Plan de la salle

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



ENTRÉE



Séminaires Résidentiels

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

Forfaits Séminaires

Journée <i>complète</i> DÈS 10 PERSONNES	CHF 99.- <i>par personne</i>	Demi-journée DÈS 15 PERSONNES	CHF 85.- <i>par personne</i>
Location salle & terrasse · journée Équipement conférence complet * Liste ci-dessous Café d'accueil · viennoiseries, fruits, jus Deux pauses-café avec pâtisseries, cakes et jus de fruits Eaux minérales, cafés et thés à volonté Repas de midi · menu 3 plats, eaux minérales, cafés, thés		Location salle & terrasse · demi-journée Équipement conférence complet Café d'accueil · viennoiseries, fruits, jus Une pause-café avec pâtisseries, cakes et jus de fruits Eaux minérales, cafés et thés à volonté Repas de midi · menu 3 plats, eaux minérales, cafés, thés	

*Équipements <i>Inclus</i>	Vidéoprojecteur Câble HDMI & adaptateur Flip-charts & tableaux Wi-fi haut débit	Écran Samsung 85 pouces Mobilier de conférences Mobilier de jardins Blocs-notes avec stylos
---------------------------------------	--	--

Nuitée à l'hôtel *en tarif séminaire*

Chambres individuelles en plus du forfait séminaire qui incluent :	CHF 143.-
Chambres doubles et familiales ou suites en occupation simple Buffet du petit-déjeuner Taxe de séjour	

Non inclus dans les forfaits

Ticket de parking (24 h)	10.- <i>En espèces</i>	Alcools et sodas	À la carte
	15.- <i>Carte de crédit ou virement bancaire</i>	Repas du soir	À la carte ou menus prédéfinis



Séminaires

À la carte

Tarifs de location *de la salle et terrasse Saint Georges*

Location journée	CHF 800.-	Location demi-journée	CHF 400.-
Vidéoprojecteur, écran Samsung 85 pouces, flipcharts, mobilier de conférences et jardins, blocs-notes, stylos et eaux minérales inclus.			

Tarifs de location *de la salle Poya*

Location journée	CHF 360.-	Location demi-journée	CHF 180.-
Vidéoprojecteur, flipcharts, mobilier de conférences, blocs-notes, stylos et eaux minérales inclus.			

Accueil et *pauses gourmandes*

Café de bienvenue	CHF 12.- <i>par personne</i>
Durant 45 minutes dès votre arrivée : Cafés, thés, chocolats chauds, panier de fruits, viennoiseries	

Pause-café	CHF 16.- <i>par personne</i>
Le matin ou l'après-midi : Cafés, thés, chocolats chauds, panier de fruits, pâtisseries	



Menus

Inclus dans les forfaits

L'eau minérale et les boissons chaudes sont comprises avec les repas (avec forfaits). Toutes les autres boissons sont facturées selon la consommation réelle.

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

Menu 1

Inclus

Hors forfait : CHF 45.-

Salade mêlée

Pizza au choix

liste des pizzas ci-dessous

Meringues, crème double de la Gruyère

Menu 2

Inclus

Hors forfait : CHF 45.-

Salade mêlée

Croûte ou rösti au fromage

Meringues, crème double de la Gruyère

Menu 3

Inclus

Hors forfait : CHF 45.-

Salade verte

Macaronis du chalet

Tarte au citron

Menu 4

Inclus

Hors forfait : CHF 45.-

Salade mêlée

Tagliatelles napolitaines ou bolognaises

Meringues, crème double de la Gruyère

Sélection de pizzas

Menu 1

Margherita

Mozzarella, origan, basilic

Hawaiï

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 non inclus

Pour le souper

Six menus à ajouter en supplément du forfait, pour les repas non inclus à partir de 15 personnes.
Des formules variées, à personnaliser selon vos envies.

Menu 5

CHF 48.-

Salade mêlée

Fondue Moitié-Moitié, pain et 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

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 et 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

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.-



Sélection de Vins

Une sélection de vins pour accompagner votre repas ou cocktail dînatoire.
À choisir selon vos goûts et les accords souhaités.

Vins blancs		Vins rouges	
Administrateur Valais AOC – Cave St-Pierre <i>Johannisberg · 75 cl</i>	52.-	Primus Classicus AOC Valais <i>Cornalin · 75 cl</i>	59.-
Réserve du Château de Gruyère <i>Chasselas · 75 cl</i>	55.-	Grivevin Cheyres <i>Garanoir, Gamaret, Galotta · 75 cl</i>	52.-
Vully Blanc <i>Chasselas · 75 cl</i>	52.-	Clos du Château <i>Pinot Noir, Merlot · 75 cl</i>	35.-
Primus Classicus AOC Valais <i>Petite Arvine · 75 cl</i>	52.-	St-Saphorin Grand Cru – Réserve du Château <i>Pinot Noir · 75 cl</i>	67.-
Dahu Blanc Amigne <i>Petite Arvine, Muscat · 75 cl</i>	48.-	Dahu Noir <i>Pinot Noir, Syrah, Merlot · 75 cl</i>	47.-
Chablis 1er cru Vaillons <i>Chardonnay · 75 cl</i>	87.-	Lichten <i>Cornalin, Humagne, Syrah · 75 cl</i>	75.-
Sancerre Les Clés d'Or <i>Sauvignon Blanc · Domaine Prieur · 75 cl</i>	50.-	Montepulciano d'Abruzzo <i>Italie · 75 cl</i>	55.-
		Demoiselle Sociando Mallet <i>Merlot, Cabernet · 75 cl</i>	75.-



Forfaits Boissons

Formules proposées pour les repas qui ne sont pas inclus dans les forfaits séminaires.

CLASSIQUE

CHF 16.-

par personne

Eaux minérales plates & pétillantes
à volonté

Cafés & thés à volonté

SOFTS

CHF 16.-

par personne

Eaux minérales plates & pétillantes
à volonté

Coca-Cola, Nestea Citron &
Limonade à volonté

COMPLET

CHF 19.-

par personne

Eaux minérales plates & pétillantes
à volonté

Coca-Cola, Nestea Citron &
Limonade à volonté
Cafés & thés à volonté





Planifions *votre évènement ensemble*

Pour une demande de devis, une visite des lieux ou toute question concernant votre évènement, notre équipe se tient à votre disposition.

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