

EVENT

*FONDATION
DE
L'HERMITAGE*

*RESTAURANT
L'ESQUISSE*

L'esquisse

FH Fondation
de l'Hermitage
Donation Famille Bugnon



l'Hermitage

Les Espaces

- *La Ferme*
- *L'Auditorium*
- *L'Atelier*
- *La Véranda*
- *L'Esquisse*

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

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).

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.



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 rouge (jusqu'à 30 pers.), idéale pour les grandes tablées.

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

La salle café et la terrasse ne sont pas privatisable.

Pour les groupes, possibilités de menus, carte réduite, brunch à partager (seulement le week-end) ou encore formule plat du jour à choix avec café gourmand (seulement le midi)



cocktail dînatoire

Accueil matinal

Café/ thé, jus de fruits, eaux minérales 15.-/pp

Croissant au beurre

Pause café

Café/ thé, jus de fruits, eaux minérales 8.-/pp

Apéritif « Le Cubisme »

Vin blanc et rouge de la région, jus de fruits, eaux minérales

Flûtes artisanales de la boulangerie Martin

Pour un accueil d'une ½ heure 15.-/pp

(seulement si suivi d'un repas ou cocktail dînatoire)

Pour 1 heure 20.-/pp

(8.- par ½ heure supplémentaire)

Avec champagne Taittinger 30.-/pp

Apéritif « L'Impressionisme »

Flûte artisanales de la boulangerie Martin

Plateau de fromage

Plateau de charcuterie

Houmous, dip's de légumes et pain pitta

Caviar d'aubergine et foccacia 28.-/pp

Apéritif « Le Réalisme »

Froid

Flûtes artisanales de la boulangerie Martin

Tartare de boeuf

Rillettes de poisson

Mini club sandwich (poulet, coleslaw)

Gravlax de saumon

Club nordique, saumon fumé, cream cheese

Tartelette mousse de chèvre au cresson

Straciatella et tomates séchées

Sablé parmesan, magret fumé

Tataki de thon aux 2 sésames

Chaud

Shot de soupe

Brochette de poulet aux épices, sauce yaourt

Mini risotto du moment

Crevette tempura, mayo wasabi

Sucré

Panna cotta

Gâteau au chocolat de l'Esquisse

Mini salade de fruits

65.-/pp

menu groupe

Menu 50.-

Choisissez votre menu

Entrées

Salade de rampon

Noix , gruyère, échalotes confites, vinaigrette moutarde à l'ancienne

ou

Soupe de saison

Agrémenté selon les envies du chef

Plats

Risotto du moment

Selon les saisons

ou

Ballotine de poulet Fermier

Jus de volaille, polenta crémeuse, légumes de saison

Desserts

Tarte citron

Meringuée

ou

Panna cotta

Aux fruits de saison

Ardoise de fromage pour 6.- supplémentaire

Menu 68.-

Choisissez votre menu

Entrées

Gravlax de saumon

Ricotta citronnée, saladin de mesclun

ou

Burratina

Au basilic, saladin de tomates cerises, olives Kalamata

Plats

Grenadin de veau

Jus corsé, condiment aux herbes, risotto à la mascarpone

Légumes de saison

ou

Filet de sandre (selon arrivage et disponibilité)

Sauce vierge, pommes de terre écrasée à l'huile d'olive

Légumes de saison

Desserts

Tiramisu

Du moment

ou

Pavlova

Aux fruits de saison

Ardoise de fromage pour 6.- supplémentaire

Boissons

Nos forfaits (prix par personne/ 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

Grand Cru-75cl 36.-

Domaine de Penloup, Vincent Graenicher, La Côte

Chasselas

Villette La Combe Grand Cru-70cl 47.-

Béat Bujard, Lavaux

Chasselas

La licorne Blanche-75cl 49.-

Bolle & Compagnie, La Côte

Chardonnay, Pinot Blanc et Gris, Doral, Chasselas

Murmure-75cl 56.-

Gabriel Dussex, Valais

Petite Arvine

Essence Lémanique-75cl 58.-

Domaine Mermetus, Vincent et Henry Chollet, Lavaux

Viognier

Vin Rosé

Oeil de Perdrix AOC-70cl 49.-

Constant Jomini, Lavaux

Pinot Noir

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 58.-

Les frères Dubois, Cully

Gamaret, Garanoir, Merlot

Puro-75cl 58.-

Dieter Meier, BIO

Malbec

Héritage de Chasse-Spleen-75cl 72.-

Haut-Médoc 2014

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Les bulles

Taittinger Réserve-75cl 90.-

Champagne

Magnum 150cl 185.-

Col di Luna-75 cl 45.-

Prosecco

Boissons

Nos Vasques (20 litres)

<i>Pim's</i>	300.-
<i>Mojito</i>	300.-
<i>Sangria banche</i>	300.-

Les Eaux

<i>Arkina/ Rhäziinser, plate-gazeuse 40cl</i>	4.90.-
<i>Arkina/ Rhäziinser, plate-gazeuse 80cl</i>	9.50.-

Nos boissons sans alcool

<i>Thé froid maison</i>	
1litres	8.-
<i>Bocal géant (8 litres)</i>	40.-
<i>Citronnade maison</i>	
1 litre	8.-
<i>Bocal géant (8litres)</i>	40.-
<i>Jus d'orange pressé</i>	25.-
1 litre	
<i>Jus d'orange et grapefruit</i>	15.-
1 litre	

Les bières bouteilles

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

Café/ Thé

<i>L'unité</i>	4.-
----------------	-----

L'Hermitage

Tarifs

*Nombre de
personnes*

La Ferme

	<i>repas assis</i>	<i>cocktail</i>	<i>carte réduite</i>	<i>lunch/café gourmand</i>	<i>brunch à partager</i>	<i>accueil matinal</i>
<i>nombre personnes max.</i>	100(<i>intérieur</i>) 100(<i>extérieur</i>)	150(<i>intérieur</i>) 150(<i>extérieur</i>)			100(<i>intérieur</i>) 100(<i>extérieur</i>)	100
<i>location</i>	2h/600.- 4h/1100.- 8h/1600.-	2h/600.- 4h/1100.- 8h/1600.-			2h/600.- 4h/1100.- 8h/1600.-	2h/600.- 4h/1100.- 8h/1600.-

L'Auditorium

<i>nombre personnes max.</i>	100	150			100	100
<i>location</i>	2h/400.- 4h/700.- 8h/1000.-	2h/400.- 4h/700.- 8h/1000.-			2h/400.- 4h/700.- 8h/1000.-	2h/400.- 4h/700.- 8h/1000.-

La Véranda

<i>nombre personnes max.</i>		30				
<i>location</i>		300				

L'Hermitage

Tarifs

*Nombre de
personnes*

L'Atelier

	<i>repas assis</i>	<i>cocktail</i>	<i>carte réduite</i>	<i>lunch/café gourmand</i>	<i>brunch à partager</i>	<i>accueil matinal</i>
<i>nombre personnes max.</i>	20	50			20	50
<i>location</i>	2h/300.- 4h/500.- 8h/700.-	2h/300.- 4h/500.- 8h/700.-			2h/300.- 4h/500.- 8h/700.-	2h/300.- 4h/500.- 8h/700.-

L'Esquisse

<i>nombre personnes max.</i>	50	30 <i>salle rouge</i>		50	30	30 <i>hors exposition</i>
<i>location</i>						

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 N° 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](#).