

AEPA

ASSOCIATION POUR L'EXPLOITATION DU PALAIS DE L'ATHENEE

Fondée en 2010

PALAIS DE L'ATHENEE *Tarifs valables dès juillet 2010*

Location des salles

| * Location des Salles | En journée : de 9h à 19h | En soirée : dès 17h |
|--|-------------------------------------|--------------------------------|
| | <i>par tranche de 2 h</i> | |
| Salle des Abeilles | 500.- | 1'200.- |
| Les Salons (Grand Salon et Galerie) | 500.- | 1'200.- |
| Grand Salon | 300.- | 800.- |
| Galerie | 200.- | 400.- |
| Salle des Abeilles et Salons | 1'000.- | 2'400.- |
| Exclusivité du Palais | à discuter | 5'000.- |
| * Frais de gardiennage suppl. pour week-end | 350.-/jour | |

Location du matériel et diverses locations annexes

| | |
|---|--------------------|
| * Matériel courant : | |
| pour cocktail, pauses etc... | 6.-/pers |
| pour lunch debout | 10.-/pers |
| pour repas | 23.-/pers |
| * Matériel Audio-visuel | |
| Micro sans fils | 90.- |
| Emetteur récepteur AKG avec micro cravate | 150.- |
| Ecran | 50.- |
| Rétroprojecteur, projection diapos | 50.- |
| Beamer | 150.- |
| * Décoration florale | Devis personnalisé |
| * Location du piano (Steinway B) | 300.- |
| * Accord de concert (si désiré) | 300.- |

Mise à disposition de personnel

| | |
|--|--|
| * Personnel de service (minimum 4 heures) | 45.-/h/pers – jusqu'à minuit 50.-/h/pers – après minuit |
| (Cocktail : 1 personne pour 30 convives / Dîner : 1 personne pour 15 convives) | |
| * Vestiaire | 35.-/h/pers – jusqu'à minuit 40.-/h/pers – après minuit |
| * Technicien (projections, sono, etc.) | 250.-/soir Tarif de jour à discuter |
| * Photographe | Devis personnalisé |

Réceptions et dîners

DINERS

60 PERSONNES AU MAXIMUM

DEVIS PERSONNALISES EN FONCTION DES DEMANDES

COCKTAILS

- Pain surprise (environ 220 pièces) 90.-- pièce
- Feuilletés salés 80.-- le kilo
- Plat de légumes et ses dips 45.-- le kilo
- Arbre de légume et ses dips (déco) 300.-- l'arbre
- Olives vertes et noires fourrées 35.-- le kilo
- Arachides, amandes et noisettes 35.-- le kilo

- Canapés (garnitures traditionnelles aux asperges, œufs/tomates, crevettes, fromage blanc/ciboulette fromage/noix) 3.20 pièce
- Ramequins au fromage ou aux légumes, mini-pizzas 3.20 pièce
- Pan-bagnat au thon 3.20 pièce
- Choux au fromage ou chou au foie gras 3.20 pièce
- Mini-sandwichs (jambon, salami, fromage) 3.20 pièce

- Rissoles à la viande 3.80 pièce
- Brochettes de crevettes "asiatiques" 3.80 pièce
- Brochette de poulet à l'indonésienne 3.80 pièce
- Samousas de légumes 3.80 pièce
- Coques aux crevettes 3.80 pièce
- Verrines : 3.80/pièce
 - Gaspacho andalous
 - Raïta aux concombre
 - Mousse d'avocat et crevettes
 - Cappuccino aux cèpes
 - Saladines de champignons aux tomates séchées
 - Etc...
- Tartelettes aux fruits frais de saison 3.20 pièce
- Verrines sucrées 3.20 pièce
- Petits fours sucrés 3.20 pièce
- Feuilletés légers sucrés 80.-- le kilo
- Gâteaux ou pièce montée Tarif en fonction de la demande

- Croissants et viennoiseries 1.80 pièce

Cette liste n'est pas exhaustive.

*** Pour un cocktail prévoir environ 7/8 pièces par personne :**

Exemple : 2 à 3 canapés, un ramequin et une mini-pizza, un chou au fromage, deux pains paysans pour 70/80 personnes, 1,5 kg de feuilletés salés et 1,5 kg de feuilletés sucrés, une tartelette et un petit-four par personne.

*** Pour un cocktail dînatoire prévoir environ 12 pièces par personne :**

Au cocktail de base, rajouter quelques pièces chaudes : à décider selon vos goûts.

BOISSONS

- | | |
|---|--------------------------------------|
| • Vins blancs et rouges (caves genevoises) | 35.-- la bouteille (75cl) |
| • Porto | 40.-- la bouteille 6.-- le verre |
| • Whisky « Johnnie Walker » gin, vodka (pour cocktail) | 80.-- la bouteille 12.-- le verre |
| • Champagnes (Moët & Chandon Brut Impérial , Laurent Perrier brut) | 90.-- la bouteille |
| • Jus d'orange | 8.-- la bouteille (1 l) |
| • Minérales | 8.-- la bouteille (1 l) |
| • Coca-Cola et tonic | 4.-- la bouteille |
| • Cafés et thés | 3.-- par tasse |

Les boissons sont facturées selon les quantités effectivement consommées.

- **Droit de bouchon** 350.-
(si un client désire apporter ou faire apporter par un traiteur ses vins, champagnes, spiritueux et boissons non alcoolisées)
- **Indemnité forfaitaire (non compris droit de bouchon) 500.-**
(pour les cocktails, réceptions et repas organisés par le client avec un traiteur de son choix)

Assistance et Intendance

Conception et mise en place d'une manifestation : selon prestations demandées

**Présence lors d'une manifestation : Frs 200.- la soirée jusqu'à minuit
Frs 100.-/heure après minuit**

Intendance et surveillance pour traiteur extérieur : Frs 380.--.

Juillet 2010