

Qui sommes-nous?

Le Centre Loewenberg est situé dans un parc calme à proximité immédiate de la petite ville de Morat et de son lac.

Séminaire.

La diversité de vos besoins est aussi grande que les salles de séminaire du Centre Loewenberg: de l'industriel à l'historique, du lumineux au romantique, à l'intérieur comme à l'extérieur. Tous les lieux invitent à des ateliers créatifs ou à des séminaires productifs. Complétez votre séjour par un programme spécial dîner ou un programme-cadre. Nous nous serons ravis de vous conseiller.



Centre Loewenberg

SBB CFF FFS



Contact.

Centre Loewenberg

Centre pour séminaires et événements de CFF SA

Löwenberg 45B, 3280 Morat

+41 51 285 74 11

loewenberg@sbb.ch / www.loewenberg.ch



Hôtel.

À la fin d'un séminaire réussi, tomber heureux dans son lit. Dans le monde passionnant du Tiny Living, vous dormez dans l'une des 24 chambres doubles ou des 144 chambres simples au style industriel USM, comme sur des nuages.

Locations.

Des événements en pleine nature dans l'atrium extérieur à un apéritif dans un cadre industriel, en passant par des soirées barbecue dans la salle de club. Découvrez les lieux d'événements exceptionnels au Centre Loewenberg.

Offres de base.

Séminaire.

		XS	S	M	L
Disponibilité		½	½	1	1
½ journée: 7h-12h / 12h-17h. 1 journée: 7h-17h. Prolongation sur demande		journée	journée	journée	journée
Une salle principale (23–470 m²)		✓	✓	✓	✓
Le Centre Loewenberg attribue la salle en fonction de la taille du groupe					
Disposition des sièges au choix		–	✓	–	✓
Disposition en U (standard), séminaire, îlot, concert, bloc, cercle					
Buffet (>41 pers. buffet personnalisé)		1x	1x	2x	2x
Pauses: café, thé, eau minérale, jus de fruits, fruits, petits pains, sucré					
Repas de midi au restaurant self-service*		–	✓	✓	✓
Choix entre trois menus ou buffet froid, boisson en bouteille PET, café/thé					
Repas du soir au restaurant self-service*		–	–	–	–
Choix entre deux menus ou buffet froid, boisson en bouteille PET, café/thé					
Nuit en chambre individuelle		–	–	–	✓
y c. buffet de petit-déjeuner continental					
Suivi personnalisé pour les équipements techniques		–	✓	–	✓
(à partir de 100 personnes)					
Prise en charge personnalisée de la clientèle		–	✓	–	✓
(à partir de 100 personnes)					
Prix par personne en CHF	Jusqu'à 9 personnes	47.50	68.50	91.—	191.—
	10 à 40 personnes	44.50	65.50	88.—	188.—
	41 à 99 personnes	45.50	66.50	91.50	191.50
	100 à 199 personnes	40.—	65.50	79.50	188.50
	200 à 300 personnes	34.50	57.50	72.—	176.50

* Les prix des repas de midi et du soir sont de CHF 21.— par personne.



Salles.

Tailles, options et nombre de personnes.			Concert	Séminaire	Îles	Forme U	Bloc	Cercle	Examen
Nom de la salle	Taille	Prix*							
<u>Salle S</u>	23 m²	120.—	—	—	—	—	8	—	—
<u>Salle M</u>	35–90 m²	330.—	60	24–32	24–48	12–24	—	20	12–15
<u>Salle historique (Salle M)</u>	31–49 m²	330.—	—	—	—	12–16	8–12	12	—
<u>Salle L</u>	120–150 m²	540.—	100	50–70	32–56	22–32	—	20–30	25–40
<u>Salle Innovation</u>	31–120 m²	540.—	—	—	—	—	—	14–25	—
<u>Aula</u>	140 m²	750.—	128	—	—	—	—	—	—
<u>Salle XL</u>	280 m²	850.—	200	160	112	—	—	30	—
<u>Aquarium</u>	470 m²	850.—	300	20	112	20	—	22	20

* Le prix n'est facturé que si la salle est réservée sans offre de base ou comme salle supplémentaire. Pour les demi-journées (7h00-12h00 ou 12h00-17h00), 60% du prix de location journalier est facturé.

Équipements techniques inclus.

- **Salle S:** 1 téléviseur mobile, 1 chevalet de conférence, petit coffret d'animation
- **Salle M–L:** 1 vidéoprojecteur, 1 chevalet de conférence, 1 chevalet numérique, 2 tableaux à épingler, matériel d'animation
- **Aula:** 2 vidéoprojecteurs, 1 pupitre, 1 casque, 2 microphones à tige
- **Salle XL:** 4 vidéoprojecteurs, 4 casques, 2 microphones à tige, 2 chevalets de conférence, 2 tableaux à épingler, matériel d'animation
- **Aquarium:** 6 vidéoprojecteurs, 2 téléviseurs, 1 caméra, 1 Pupitre, 2 casques, 4 microphones à tige, 10 chevalets de conférence, 20 Moving Walls, matériel d'animation



Technique média supplémentaire.

Supports et services de séminaires. (Prix par unité et par jour)

Chevalet de conférence	20.—
Tableau à épingler	20.—
Haut-parleur portable avec micro (téléphone de conférence)	30.—
Master Cue (contrôle de deux présentations)	50.—
Système de visioconférence 360° mobile Caméra/microphone pour une table ronde	120.—
Système d'interprétation I 1 microphone à tige et 20 casques	250.—
Système d'interprétation II 1 microphone à tige et 40 casques	350.—
Système d'interprétation III 1 microphone à tige et 60 casques	450.—
Changement de disposition des sièges le jour du séminaire (forfait)	200.—



Hôtel.

<u>Chambre simple</u>	100.—
Chambre double à usage individuel	153.—
<u>Chambre double</u>	168.—

Taxe de séjour incluse de CHF 3.— par personne
et par buffet de petit-déjeuner continental au
restaurant self-service.



Frais d'annulation.

Plus de 30 jours avant la manifestation: pas de
frais d'annulation.

De 30 à 10 jours avant la manifestation: 50% des
prestations commandées.

Dès 9 jours avant la manifestation: 100% des
prestations commandées.

Lieux événementiels.

Nom de lieu	Taille	Prix		
<u>Atrium</u>	120 m ²	350.—	32	50
<u>Biotope</u>	95 m ²	200.—	56	56
<u>Cave de Rougemont</u>	51m ²	350.—	18	18
<u>Clubraum</u>	55 m ²	500.—	40	40
<u>Cave au lierre</u>	73 m ²	600.—	32	80
<u>Orangerie</u>	47 m ²	300.—	18	25
<u>Cuisine du château</u>	—	—	—	200
<u>Bar</u>	345m ²	—	300	300



Restauration..

Notre partenaire gastronomique SV (Suisse) AG crée des moments culinaires d'exception lors de vos événements. Avec des offres sur mesure, l'équipe du restaurant SV concocte des hors-d'œuvre, des plats principaux, des desserts et des concepts de restauration créatifs. Pour les mariages, les événements d'entreprise, les fêtes d'anniversaire et bien plus encore, l'équipe du restaurant SV propose le service traiteur parfait qui rendra votre événement inoubliable.



svrestaurant



Contact.

SV (Suisse) SA
SV Restaurant Loewenberg
Löwenberg 45D, 3280 Morat
+41 26 670 58 30
loewenberg@sv-group.ch



Idée de Menu.

Amuse-bouche surprise

Crevette poêlée sur salade de mangue
et d'avocat avec vinaigre de framboise

Sorbet au yuzu

Entrecôte de bœuf rôtie à la sauce
béarnaise avec gratin de pommes de
terre et légumes

Duo de mousse au chocolat garni de
fruits

Prix par personne CHF 98.-



Team.

