

Plateforme.

HÔTEL – RESTAURANTS – SÉMINAIRES – AQUARIUM-VIVARIUM

VOTRE PLATEFORME SÉMINAIRES & ÉVÉNEMENTS AQUATIS LAUSANNE



EVENTS@AQUATIS-HOTEL.CH

Plateforme.

HÔTEL – RESTAURANTS – SÉMINAIRES – AQUARIUM-VIVARIUM

AQUATIS, le plus grand Aquarium-Vivarium d'eau douce de Suisse, offre un cadre exceptionnel pour vos événements professionnels au cœur de Lausanne.

AQUATIS, son hôtel 4 étoiles doté de restaurants, de salles de séminaires et congrès, d'une fontaine et d'un espace bien-être avec fitness.

ESPACES ÉVÉNEMENTIELS

- 9 SALLES MODULABLES DE 25 M² À 280 M² (JUSQU'À 300 PERS).



02



AQUATIS
HÔTEL 4*

143 CHAMBRES

RESTAURANT
AQUA'SPHÈRE

FITNESS

BIEN-ÊTRE

LOBBY BUSINESS

03

RESTAURATION & LOISIRS

- RESTAURANT AQUA'SPHÈRE
- THE GARDEN RESTAURANT
- TERRASSES AVEC FONTAINE
- AQUATIS AQUARIUM-VIVARIUM



UNIQUE EN SUISSE

10'000 POISSONS

20 ÉCOSYSTÈMES

RESTAURANT
THE GARDEN



FORFAIT DEMI-JOURNÉE

À PARTIR DE 10 PERS.
DÈS **CHF 89.- / PERS.**

NOS FORFAITS COMPRENNENT :

- > **LOCATION DE SALLE**
- > **ÉQUIPEMENTS :** BEAMER, SONORISATION, BLOCS NOTE, STYLOS, WIFI, FLIPCHART
- > **MINÉRALES EN SALLE**

PAUSES :

CAFÉ, THÉ, JUS DE FRUITS, VIENNOISERIES / MIGNARDISES, VERRINE DE FRUITS

DÉJEUNER :

MENU 3 PLATS OU STANDING QUICK LUNCH, MINÉRALES & CAFÉ
(CHOISIR UN MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES PARTICIPANTS)

OPTION PREMIUM (+ CHF 10.- / PERS.)

BUFFET OU COCKTAIL 15 PIÈCES, MINÉRALES & CAFÉ

VISITE LIBRE D'AQUATIS AQUARIUM-VIVARIUM
DE 10 H 00 À 18 H 00 - CHF 22.- / PERS.

FORFAIT JOURNÉE

À PARTIR DE 10 PERS.
DÈS **CHF 105.- / PERS.**

NOS FORFAITS COMPRENNENT :

- > **LOCATION DE SALLE**
- > **ÉQUIPEMENTS :** BEAMER, SONORISATION, BLOCS NOTE, STYLOS, WIFI, FLIPCHART,
- > **MINÉRALES EN SALLE**

PAUSES :

- MATIN :** CAFÉ, THÉ, JUS DE FRUITS, VIENNOISERIES & VERRINE DE FRUITS
APRÈS-MIDI : CAFÉ, THÉ, JUS DE FRUITS, MIGNARDISES & VERRINE DE FRUITS

DÉJEUNER :

- BUSINESS LUNCH 3 PLATS
OU QUICK STANDING LUNCH, MINÉRALES & CAFÉ

OPTION PREMIUM (+ CHF 10.- / PERS.)

- BUFFET OU COCKTAIL 15 PIÈCES, MINÉRALES & CAFÉ

VISITE LIBRE D'AQUATIS AQUARIUM-VIVARIUM
DE 10H00 À 18H00 - CHF 22.- / PERS.



08

09

NOS MENUS

BUSINESS LUNCH

À PARTIR DE 10 PERS.
CHF 45.-/PERS.

ENTRÉES

GASPACHO DE TOMATE,
BURRATINA ET PESTO  

SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS,
TATAKI DE BOEUF, SAUCE TERIYAKI
ET SÉSAME : AVEC TOFU,  



TERRINE DU MOMENT,
CHUTNEY ET MESCLUN

CEVICHE DE DAURADE,
PATATE DOUCE, AVOCAT ET AGRUMES  

PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE, POMMES GRENAILLES
ET LÉGUMES DE SAISON 

BRAISÉ DE BOEUF, PURÉE DE POMMES
DE TERRE ET CAROTTES GLACÉES 

PAVÉ DE SAUMON, POÊLÉE DE COURGETTES,
TOMATES CERISES ET PIGNONS, RIZ 
RISOTTO D'ÉPEAUTRE, NOIX DE COCO, MISO
BLANC, TÉTRAGONE ET ESPUMA DE MAÏS 

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT ET GRANOLA  

TARTELETTE AU CITRON 

SALADE DE FRUITS FRAIS AU SIROP,
SORBET NOIX DE COCO   

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES  

REPAS 3 PLATS, SERVI À TABLE
CHF 45.-/PERS. HORS BOISSONS
INCLUS DANS LE FORFAIT JOURNÉE
D'ÉTUDE CLASSIC

CHOISIR UN MENU UNIQUE
POUR L'ENSEMBLE DES PARTICIPANTS

AQUATIS
LAUSANNE
BUSINESS


QUICK STANDING LUNCH

À PARTIR DE 20 PERS.
CHF 45.-/PERS.

ENTRÉES ET SALADES

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET CONDIMENTS

SALADE CÉSAR CLASSIQUE

SALADE CÉSAR REVISITÉE
AVEC HALLOUMI 

CÉLERI RÉMOULADE, POMME ET NOIX  

GASPACHO CONCOMBRE ET MELON,
ESPUMA DE CHÈVRE 

FINGER FOOD ET PLATS CHAUDS

MINI SANDWICH PARISIEN

STICKS DE POISSON, SAUCE TARTARE

MINI BURGER DE BOEUF

DIPS DE LÉGUMES, SAUCE CURRY   

CROQUE JAMBON ET GRUYÈRE

FALAFELS DE PATATE DOUCE,
CREAM CHEESE  

RAMEQUINS D'APPENZELLER

MIGNARDISES

MOUSSE AU CHOCOLAT  

PANNA COTTA À LA NOIX DE COCO
ET SON COULIS   

BROCHETTES DE FRUITS 

MACARONS CARAMEL BEURRE SALÉ 

GOURMANDISE PASSION-FRAMBOISE 

MINI ÉCLAIR CAFÉ 

À CHF 45.-/PERS. HORS BOISSONS
INCLUS DANS LE FORFAIT JOURNÉE
D'ÉTUDE CLASSIC

CHOISIR UN MENU UNIQUE
POUR L'ENSEMBLE DES PARTICIPANTS:
2 X ENTRÉES ET SALADES
4 X FINGER FOOD ET PLATS CHAUDS -
3 X MIGNARDISES

AQUATIS
LAUSANNE
BUSINESS

FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE

FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE

BUFFET

À PARTIR DE 20 PERS.
DÈS CHF 55.-/PERS.

ENTRÉES

SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS (V) (G) (V) (V)

TERRINE DU MOMENT,
CHUTNEY ET MESCLUN (V) (G)

SALADE CÉSAR CLASSIQUE

SALADE CÉSAR REVISITÉE AVEC HALLOUMI (V)

CÉLERI RÉMOULADE, POMME ET NOIX (V) (G)

GASPACHO DE SAISON (V) (G) (V) (V)

PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE

BRAISÉ DE BŒUF

PAVÉ DE SAUMON

RISOTTO D'ÉPEAUTRE (V)

CROQUE JAMBON ET GRUYÈRE

RAMEQUINS D'APPENZELLER (V)

GARNITURES

POMMES GRENAILLES (V) (V)

LÉGUMES DE SAISON (V) (V)

POÊLÉE DE COURGETTES (V) (V)

RIZ (V) (V)

SAUCE :
SAUCE DU CHEF (SELON CHOIX DU CHEF)

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT ET GRANOLA (V) (V)

TARTELETTE AU CITRON (V)

SALADE DE FRUITS FRAIS (V) (G) (V)

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES (V) (V)

BROCHETTES DE FRUITS (V)

ASSORTIMENT DE MACARONS (V)

MINI ÉCLAIR CAFÉ (V)

CHOISIR UN MENU UNIQUE
POUR L'ENSEMBLE DES PARTICIPANTS :
3 X ENTRÉES
2 X PLATS
3 X GARNITURES
3 X DESSERTS

COCKTAILS DÎNATOIRES

À PARTIR DE 20 PERS.

FORFAIT 7 PIÈCES À CHF 26.-/PERS. (3 FROIDS, 3 CHAUDS, 1 SUCRÉ)

FORFAIT 9 PIÈCES À CHF 32.-/PERS. (4 FROIDS, 3 CHAUDS, 2 SUCRÉS)

FORFAIT 12 PIÈCES À CHF 41.-/PERS. (5 FROIDS, 4 CHAUDS, 3 SUCRÉS)

FORFAIT 15 PIÈCES À CHF 50.-/PERS. (7 FROIDS, 4 CHAUDS, 4 SUCRÉS)

PIÈCES FROIDES

MI-CUIT DE THON AUX SÉSAMES,
WASABI ET WAKAME (V) (G) (V)

CARPACCIO DE BOEUF, PARMESAN
ET PICKLES DE MOUTARDE (V)

TARTARE DE SAUMON,
AVOCAT ET CITRON (SG-SL) (V) (G)

MINI-CRÊPES FARCIES

VERRINE DE GUACAMOLE ET CHÈVRE (V)

MUFFINS AUX LÉGUMES (V)

MACARONS TOMATE-BASILIC (V)

GASPACHO CAROTTE-COCO (V) (V) (G)

PIÈCES CHAUDES

MINI BURGERS DE BOEUF ASIATIQUE

MINI BAO AU POULET CITRON (V)

ARANCINI CHÈVRE, JAMBON ET NOISETTES

GYOZA MISO-CAROTTE (V)

WINGS VÉGANES, SAUCE BARBECUE (V)

BEIGNETS DE CREVETTES MARINÉES (V)

PIÈCES SUCRÉES

ASSORTIMENT DE PETITS FOURS
AU CHOCOLAT (V)

MACARONS (V)

MINI TARTE TATIN (V)

MINI CHEESECAKE FRAMBOISE (V)

CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE TONKA (V) (V)

GASPACHO DE FRUITS FRAIS (V) (V) (G)

MENU GOURMET

À PARTIR DE 10 PERS.

ENTRÉES

SALADE DE TOMATES DE COULEUR, VEAU
MARINÉ, SAUCE VITELLO     

TARTARE DE THON, PIGNONS ET AMANDES,
CRÈME D'AÏL, CROUSTILLE DE SÉSAME ET
MESCLUN

TARTELETTE FEUILLETÉE AUX LÉGUMES
GRILLÉS, PESTO ET GLACE BURRATA 

FOIE GRAS POÊLÉ, TARTARE DE MELON
ET GASPACHO PASTÈQUE-MENTHE

POISSONS

PAVÉ DE BAR SNACKÉ, RISOTTO HIBISCUS,
SAUCE VIERGE ESTIVALE

LIEU JAUNE, DÉCLINAISON DE MINI-LÉGUMES
ET PESTO DE POIVRONS

MÉDAILLON DE LOTTE, PETITS POIS, FÈVES
ET LARDONS, RÉDUCTION DE VIN ROUGE

VIANDES

QUASI DE VEAU, DUO DE COURGETTES
ET OIGNONS GRELOTS CARAMÉLISÉS,
CHIPS DE VITELLOTTE

FILET DE BOEUF, PURÉE DE POMMES DE TERRE
ET SAUCE AUX MORILLES

MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU MIEL,
CAROTTES GLACÉES ET POMMES GRENAILLES

PLATS VÉGÉTARIENS (VG)

GNOCCHIS À LA TOMATE, CAVIAR D'AUBERGINE,
ESPUMA DE RATATOUILLE ET POIS CHICHES
CROUSTILLANTS

GNOCCHIS DE POMME DE TERRE ET CAROTTES
NOUVELLES GLACÉES  

PLATEAU DE FROMAGES OU ASSIETTE
PLANCHE DE CHEZ JUMI AG: TOMME VAUDOISE,
APPENZELLER ET BELPER KNOLLE

DESSERTS

ENTREMET MANGUE
ET TARTARE DE FRUITS EXOTIQUES 

MYSTÈRE VANILLE, NOUGATINE
ET CRÈME ANGLAISE AU MATCHA 

CHOUX CARAMEL ET GRANOLA 

LES ALLERGÈNES
SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE

MENU 3 PLATS: CHF 55.- / PERS.

MENU 4 PLATS: CHF 65.- / PERS.
(AMUSE-BOUCHE, ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

MENU 3 PLATS & FROMAGES: CHF 70.- / PERS.
(ENTRÉE, PLAT, FROMAGES, DESSERT)

AQUATIS
LAUSANNE
BUSINESS

MENU DE NOËL

À PARTIR DE 10 PERS.
DÈS CHF 65.- / PERS.

NOS MENUS DE NOËL ET DE FIN D'ANNÉE SONT PRÉPARÉS PAR NOTRE
CHEF AVEC DES PRODUITS DE SAISON ET DES INGRÉDIENTS RAFFINÉS.
LE MENU 2026 SERA ÉLABORÉ EN NOVEMBRE ET POURRA VARIER. À
TITRE D'EXEMPLE, VOICI CE QUE NOUS AVONS PROPOSÉ EN 2025:

ENTRÉES

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, VIERGES DE LÉGUMES
ET AGRUMES, SALADE D'HERBES AROMATIQUE

BALLOTINE DE FOIE GRAS, CACAO,
CHUTNEY DE POIRE ET BRIOCHE

PLATS

DOS DE BAR, CROUTE D'HERBES
ET DÉCLINAISON DE COURGE

FILET DE BŒUF AU CHARBON VÉGÉTALE,
PRESSÉ DE CÉLERI ET TRUFFES, JUS DE VIANDE

DESSERTS

LE MONT PASSION SORBET NOIX DE COCO

BÛCHETTE LITCHI
FRAMBOISE SORBET FRUITS ROUGES

AQUATIS
LAUSANNE
BUSINESS

CHOISIR UN MENU UNIQUE
POUR L'ENSEMBLE DES PARTICIPANTS.

DISPONIBLE UNIQUEMENT
EN DÉCEMBRE.

BOISSONS

REPAS DE MIDI OU DU SOIR

FORMULE AVEC REPAS ASSIS

Eaux minérales, café ou thé	CHF 10.-
Eaux minérales, café ou thé, vins blancs et rouges de la région (2 dl/pers.)	CHF 25.-
Eaux minérales, café ou thé, vins blancs et rouges de la région (3 dl/pers.)	CHF 31.-

APÉRITIF OU COCKTAIL DÎNATOIRE

FORMULE AVEC PIÈCES COCKTAIL OU APÉRITIF (PRIX/PERS.) MÉLANGE PETIT SALÉS INCLUS

	1H	2H
Eaux minérales, jus de fruits, sodas	CHF 17.-	CHF 30.-
Eau minérale, jus de fruits, sodas, vins blancs et rouges de la région, bière blonde	CHF 23.-	CHF 36.-
Prosecco, vins rouge et blanc de la région, bière, eaux minérales, sodas	CHF 26.-	CHF 42.-

Café ou thé en supplément

BOISSONS

POUR PROLONGER LA SOIRÉE

OPEN BAR

	1h	2h
Whisky, vodka, gin, rhum, vin blanc et rouge régional, bière blonde bouteille, sodas, jus de fruits, eaux minérales	CHF 42.-	CHF 54.-

DES BOUTEILLES À PARTAGER POUR UNE AMBIANCE FESTIVE

Eaux minérales, café ou thé	CHF 10.-
Spiritueux / 70 cl	CHF 80.-
Sodas / 1 litre	CHF 10.-
Bière blonde	CHF 5.50 / 33 CL CHF 8.- / 50 CL



AQUATIS, le plus grand Aquarium-Vivarium d'eau douce de Suisse, offre un cadre exceptionnel pour vos événements professionnels à Lausanne.

AQUATIS AQUARIUM VIVARIUM

TARIFS B2B & MICE 2026

VISITE DE L'AQUARIUM-VIVARIUM

HORAIRES	DESCRIPTION	PRIX/PERS.
10h - 17h	VISITE LIBRE	CHF 22.-
17h - 18h dernière entrée à 17 h10	VISITE LIBRE	CHF 15.-

PRIVATISATION DE 18 H 00 À 19 H 30

NBRE PERS.	VISITE LIBRE AVEC PRESTATION	VISITE LIBRE	VISITE LIBRE + FLY* AVEC PRESTATION	VISITE LIBRE + FLY*	VISITE LIBRE + APÉRITIF (MAX. 180 PERS.)	VISITE LIBRE + FLY* + APÉRITIF (MAX. 180 PERS.)
1 - 30	CHF 1'350.- (forfait)	CHF 1'650.- (forfait)	CHF 1'560.- (forfait)	CHF 1'860.- (forfait)	CHF 1'800.- (forfait)	CHF 2'310.- (forfait)
31 - 50	CHF 45.-	CHF 55.-	CHF 52.-	CHF 62.-	CHF 60.-	CHF 67.-
51 - 75	CHF 42.-	CHF 52.-	CHF 49.-	CHF 59.-	CHF 57.-	CHF 64.-
76 - 250	CHF 40.-	CHF 50.-	CHF 47.-	CHF 57.-	CHF 55.-	CHF 62.-

*FLY = PÉDAGOGUES DISPONIBLES SUR LE PARCOURS POUR RÉPONDRE À VOS QUESTIONS.





TEAM BUILDING & EXPÉRIENCES

PARTENARIAT AVEC UNE-BONNE-IDEE.CH (JEUX COLLABORATIFS, ATELIERS).



Découvrez les activités et ateliers de team building et offrez à vos équipes une expérience originale, conviviale et fédératrice. Réalisez votre événement de team building à Lausanne dans un cadre inspirant, avec un accompagnement personnalisé et des activités sur-mesure.



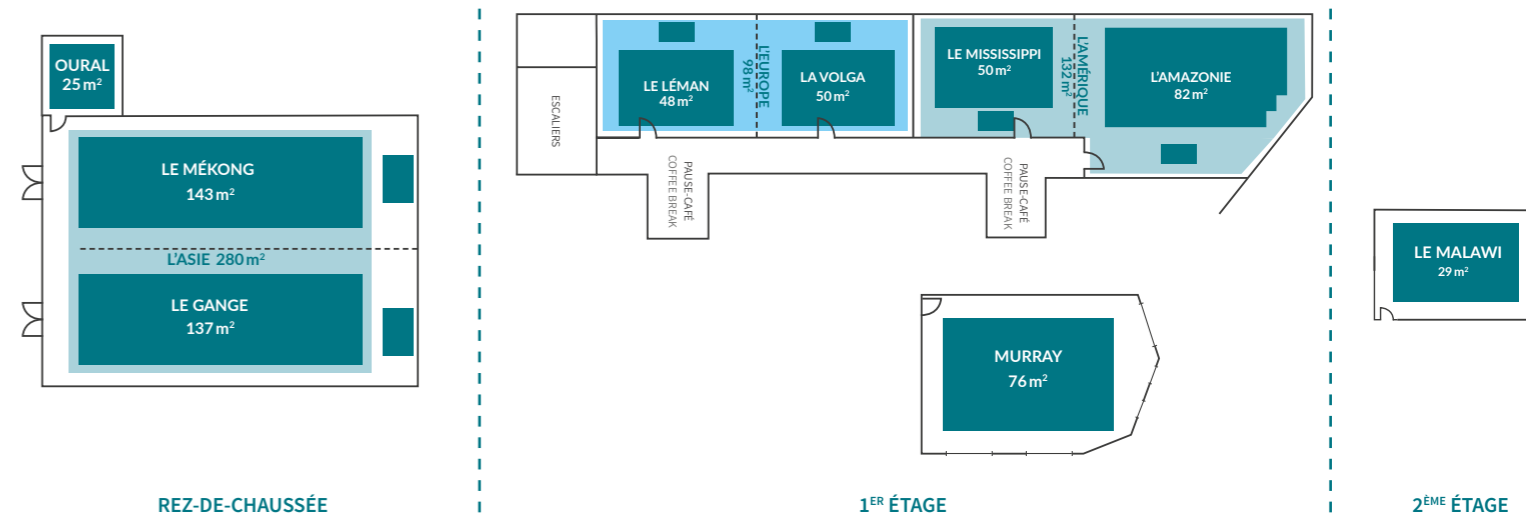
PLANS



Salles	m ²	TABLE EN U	THÉÂTRE	ÉCOLE	CABARET	BLOCS	COCKTAIL	BOARDROOM COMITÉ DE DIRECTION
Oural	25	-	-	-	-	-	-	6
Le Mékong	143	40	130	75	50	7	150	42
Le Gange	137	40	120	75	50	7	150	42
L'Asie (Le Mékong + Le Gange)	280	80	300	150	120	-	300	60
Le Léman	48	16	45	25	-	3	58	20
La Volga	50	16	45	25	-	3	56	20
L'Europe (Le Léman+ La Volga)	98	32	90	55	-	6	118	40
Le Mississippi	50	16	45	25	-	3	58	20
L'Amazonie	82	25	75	52	-	5	98	30
L'Amérique (Le Mississippi + L'Amazonie)	132	40	120	80	-	8	161	50
Murray	76	25	60	40	-	-	-	20
2 ^{ème} ÉTAGE Le Malawi	25	8	-	-	-	-	-	10

22

23



HÉBERGEMENT

Aquatis Hotel, hôtel 4* avec chambres modernes, petit-déjeuner buffet, fitness, espace bien-être. Activités possibles pour les groupes: AQUATIS Aquarium-Vivarium, visite de Lausanne, activités sportives (via partenaires), DJ.

Politique RSE AQUATIS Hôtel: circuit court, produits locaux, énergie verte. Swisstainable est le programme suisse de durabilité issu du tourisme et destiné au tourisme. Il se concentre sur le développement durable de la Suisse en tant que destination touristique. Afin de tenir compte des différentes conditions et des différents niveaux d'engagement, le programme est divisé en trois niveaux. AQUATIS Hôtel et Aquarium-Vivarium ont obtenu le niveau 2.



RESTAURANTS

AQUA'SPHÈRE RESTAURANT

Dans un cadre contemporain, lumineux et moderne, notre restaurant vous propose une cuisine dans l'air du temps, colorée et fraîche. Des spécialités du terroir revisité et une palette de saveurs pour tous les goûts.

THE GARDEN

Dégustez une cuisine fraîche et de saison, préparée avec gourmandise, dans une atmosphère bucolique. Que ce soit pour votre business lunch sous forme de buffet assis ou pour un événement privé, ce décor atypique se prête à toutes les occasions.

TERRASSE

Devant la fontaine d'AQUATIS, offre estivale.

Les pieds dans l'eau: possibilité de faire un apéritif les pieds dans l'eau, au milieu de la fontaine d'AQUATIS, en journée, offre estivale.

TUNNEL LUMINEUX

Possible d'organiser un apéro ou un repas privé sous le plus long tunnel lumineux d'Europe (en fonction durant l'hiver 25/26)

Boissons: packages apéritifs, vins locaux (dont certains sont primés au Swiss Wine), cocktails.

Voir les cartes à la fin de notre brochure avec le détail des menus.

CONSERVATIONS

AQUATIS participe activement à des programmes de conservation. Le choix de certaines espèces est lié aux programmes de gestion des populations zoologiques de l'Association Européenne des Zoos et Aquariums (EAZA). Le but est que les programmes coordonnés par l'EAZA permettent d'atteindre le plus haut pourcentage de patrimoine génétique des espèces en question et de gérer les naissances selon les besoins réels.

Possibilité d'intégrer des activités de sensibilisation dans les team buildings (visite thématique).

AQUATIS Aquarium-Vivarium a le label Vaud Ambassadeur. La communauté VAUD AMBASSADEUR rassemble des entreprises, productrices, producteurs, entrepreneures et entrepreneurs vaudois. Son ambition? Créer une dynamique de rencontres et d'opportunités de développement afin de susciter des synergies inédites. Labellisées autour de 23 critères, ces institutions rayonnent ensemble et arborent fièrement les couleurs de la marque VAUD. Elles partagent des valeurs communes qui incarnent l'excellence vaudoise et contribuent ainsi à l'identité et la réputation du canton.



INFORMATIONS ET SERVICES COMPLÉMENTAIRES

PARTIE DANSANTE

- Location d'une salle de 22h00 à 03h00 (prix estimatif).
- Scène disponible sur demande préalable (2 m L x 3 m l x 40 cm h)
- DJ non inclus, mais possibilité de recommandation
- Autorisation de la Police du commerce obligatoire à partir de minuit (démarches effectuées par l'hôtel, frais à charge du client ; demande à déposer au plus tard 3 semaines avant l'événement)

SURCOÛTS HORAIRES

FRAIS DE SERVICE (à partir de minuit)

- Minimum 2 serveurs jusqu'à 80 personnes
- 1 serveur supplémentaire par tranche de 40 personnes

FRAIS DE SÉCURITÉ (obligatoires)

- Minimum 1 agent jusqu'à 60 personnes
- 1 agent supplémentaire par tranche de 50 personnes
- Tarif indicatif, susceptible de varier selon le devis de la société partenaire

Options de restauration complémentaire
The Garden: privatisable sur demande selon disponibilité
Restaurant Aqua'Sphère



Découvrez
notre
plateforme



Events AQUATIS
Route de Berne 148
1010 Lausanne

+41 (0)21 654 24 24
events@aquatis-hotel.ch