

CONDITIONS GENERALES : MARIAGES 2009

PRESTATIONS

Mise en place de la salle

Nappage et serviettes tissus blancs (couleurs sur demande, avec supplément)

Vaisselle blanche (spéciale sur demande, avec supplément)

CONDITIONS DE RÈGLEMENT

Toute commande est sujette à l'acceptation et à la signature par le client (portant la mention « lu et approuvé, bon pour accord »), du devis ainsi que du menu préalablement établis.

Un **acompte de 500 €** à la signature des contrats sera demandé afin de rendre la commande effective.

Le solde définitif sera exigible à réception du dernier devis.

Le nombre d'adultes définitifs à facturer devra nous être communiqué au plus tard trois jours francs avant la réception.

Il est à noter que pour tout mariage dont le nombre est inférieure à 90 adultes au service, un supplément de 500 € sera facturé et ce afin de garantir la bonne tenue de la réception (location camion frigo et étuves, livraison vaisselle, etc).

Nous vous proposons de restaurer gracieusement les DJ, photographe et cameraman (si ils sont choisis par notre intermédiaire).

MATÉRIEL

Nous nous engageons à fournir tout le **matériel hôtelier** (vaisselle, nappes, serviettes, étuves,...), pour le bon fonctionnement de votre réception.

Cependant, tout le matériel qui sera laissé à disposition (machines à café, verres, nappes,...) est placé sous la responsabilité du client et devra nous être restitué au plus tard 48 heures après le terme de la réception.

Nous déclinons toutes responsabilités pour tout problème externe à nos propres fournitures (local, chauffage, alarme incendie,...).

SERVICE

Le service est compris pour une durée de dix heures (déplacement du personnel aller-retour de Lyon (environ 1 heure, nettoyage et débarrassage du camion inclus), installation des lieux, service de huit heures proprement dit et rangement de fin de réception).

Au delà des dix heures précédemment mentionnées, l'heure supplémentaire par garçon restant (si il y a du retard dans le service) est fixée à **30 € TTC**.

Un serveur pour trente convives, dont un maître d'hôtel et 1 cuisinier pour cinquante.

BOISSONS ET MENUS

Les **menus** établis sont **adaptables selon vos goûts** et/ou vos humeurs : vous pouvez également intervertir des plats sur certains menus en fonction de vos envies.

Toutes nos propositions comprennent : le pain, les boissons non alcoolisées du repas et du vin d'honneur (eaux minérales 1 bouteille pour 3, eaux pétillantes 1 bouteille pour 4, jus de fruits, coca-cola) ainsi qu'un cocktail alcoolisé pour votre vin d'honneur (vous avez toutefois la possibilité d'ajouter un ou plusieurs alcools de votre choix).

Vin et champagne ne sont pas fournis et nous ne prenons **pas de droit de bouchon** : vous avez ainsi la possibilité de vous en charger et de nous les fournir quelques jours avant votre réception ; nous les réfrigérerons, servirons et enlèverons en fin de réception gracieusement.

Nous pouvons également nous en occuper ou vous orienter vers des cavistes chez lesquels vous bénéficierez de tarifs attractifs.

Il est à noter que nous ne travaillons que les produits frais de saison (repas bio possible, sur demande avec supplément).

OPTIONS

Nous pouvons également vous proposer des **brunchs** pour vos **lendemains** comprenant : barbecue, charcuterie, assortiment de salades, crudités, fromages, fruits, desserts, viennoiseries, boissons (café, thé, lait, eaux, jus de fruits, coca) : présentation en buffet, mise en place, nappage, serviettes et vaisselle inclus.

ENFANTS

Un **menu spécial** sera composé pour les enfants de 3 à 10 ans (pâté croûte, jambon en entrée, cuisse de poulet, gratin dauphinois, légumes en plat principal et dessert des mariés), pour **10 €**. Vous pouvez également décider d'un menu identique au votre, en moins grande quantité à demi-tarif.