



Forfaits MARIAGES 2012 Et RECEPTIONS DANSANTES

TOUT EST INCLUS

LOCATION DE SALLE + FRAIS DE SALLE
+ HEURES SUPPLEMENTAIRES DU SERVICE DE SALLE
+ NAPPAGE + DECORATION INTERNE
+ REPAS + VINS + EAUX + CAFE + VIN DE DESSERT

(Un seul et Même choix pour tout le groupe à l'exception de quelques régimes particuliers médicaux ou religieux)

Tarif étudié pour un groupe minimum de 50 personnes Adultes pour ces formules.
Pour les groupes inférieurs à 50 personnes, se reporter au tarif groupes non dansants

NOS FORMULES « CLE EN MAINS »

(Ces formules ne sont pas modifiables. Vous pouvez toutefois ajouter quelques sélections à la carte en supplément)

Menu « Pépites » 52.90 € / pers. TTC (TVA 7 % et 19.6% incluses)

*
Saumon fumé en Pavé entier
aux épices douces, sur perles marines fraîches
et balsamique de framboises
Macon Blanc « Fleur Blanche » - jus de fruits
*
Cuisse de Poulet en surprise
Sauce Miel, gingembre et curcuma
Gratin de légumes
Pomme paillason
Bourgogne Pinot Noir – jus de fruits
*
Panier feuilleté au fromage de chèvre sur salade
Bourgogne Pinot Noir – jus de fruits
*
Assiette de Mignardises « Mariage » en pré-dessert
(Mini-éclair fruits ; cannelé ; croustichoco)
*
Palette des Sorbets de Saison
Servi en Vacherin Glacé, coulis de fruits
(Présentation gâteau mariage)
Vin pétillant sucré sélection du Clos
*
Buffet des Cafés ; Thés & Tisanes
Eaux de Source plates et Pétillantes

Menu « Opale » 63.10 € / pers. TTC (TVA 7 % et 19.6% incluses)

*
Croustade d'Escargots
Crème d'ail doux, dés de poivrons
Bourgogne Aligoté – jus de fruits
*
Filet de Sole et sa fine mousseline
Sauce crémée aux fruits de Mer
Bourgogne Chardonnay
*
Caille farcie au foie gras
Couchée sur ses pommes paillason ;
Sauce forestière ; Gratin de légumes
Bourgogne Pinot Noir – jus de fruits
*
Plateau de Fromages (secs et affinés)
Bourgogne Pinot Noir – jus de fruits
*
Framboisier léger mousseline blanche
Purée de fraises au sucre roux, grains de cassis
Vin pétillant sucré sélection du Clos
*
Buffet des Cafés ; Thés & Tisanes
Eaux de Source plates et Pétillantes

(TVA 7 % incluse) MENU ENFANT < 5 ans 9.50 € / pers. TTC

*
Menu Enfant sans entrée
*

MENU ENFANT < 10 ans 14.50 € / pers. TTC

*
Assortiment de crudités (to-
mates/carottes/céleri)
*
« Cordon Bleu » au bacon et
Comté
½ Gratin dauphinois
*
Coupe de Glaces :
Vanille / Fraise
Décor bonbons variés
*

Eaux de Source incluses

Option boisson enfant : 3.50 € / pers. TTC

(Assortiment de cola/jus de fruits – 66 cl/enfant)
forfait indissociable du nombre de couverts enfants.

Menu « Quartz » 71.05 € / pers. TTC (TVA 7 % et 19.6% incluses)

*
Terrine au Foie Gras
et son petit pain viennois toasté
Compotée de fruits à la cannelle
Chardonnay, Grand Ardèche, maison Louis Latour
*
Tarte-feuille aux St Jacques et Beurre blanc
Chardonnay, Grand Ardèche, maison Louis Latour
*
Sorbet au Mac Vin du Jura
*
Effeillé de Charolais en croûte
Gratin crémeux aux légumes ; Brunoise de légumes
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits – jus de fruits
*
Plateau de Fromages (secs et affinés)
Savigny les Beaune domaine Camus – jus de fruits
*
Assiette de mignardises Pré-dessert
Mini-cannelé ; chouquette ; macaron
*
Feuillantine au chocolat
Fruits frais et chantilly
Vin pétillant sucré sélection du Clos
*
Buffet des Cafés ; Thés & Tisanes
Eaux Minérales Evian / Badoit

Menu « Diamant » 85 € / pers. TTC (TVA 7 % et 19.6% incluses)

*
Délice du Gentilhomme
(Assortiment charcuteries fines ; Foie gras, Persillé, Terrine Magrets fumés)
Pain viennois et ses appétits
St Véran, maison Louis Latour
*
Cassiolette des Filets gratinés de la Mer
(Sandre, Saumon, rouget pochés dans un beurre blanc gratiné au Comté)
Montagny 1^{er} cru
*
Sorbet du Colonel
*
Tournedos de Canard façon Rossini
(Avec foie gras poêlé – sauce Morilles)
Gratin crémeux aux légumes ; Brunoise de légumes d'Antan ; Forestière
Savigny les Beaune domaine Camus – jus de fruits
*
Plateau de Fromages (secs et affinés)
Morey-St-Denis, domaine Magnien – jus de fruits
*
Nougat Glacé aux pistaches, Coulis exotique
*
Pièce montée traditionnelle
(Pièce montée en cône en présentation pour les mariés minimum 15 personnes ;
les autres tables servies en assiette pour 8/10 convives – Pâtisserie Blanchot Is/tille)
Champagne Besserat
*
Buffet des Cafés ; Thés & Tisanes
Eaux Minérales Evian / Badoit

Menu « animateur » 22 € / anim.

*
Si vous avez des prestataires de service,
ils vous demanderont de leur fournir un
repas. Avant votre prestation, nous
pouvons leur servir dans une petite pièce
à part :
*
Entrée
Plat
Fromage
Dessert
Café / 1 verre de vin / Eaux comprises
*

Tous les fromages peuvent être
remplacés par un fromage blanc

TAXES A AJOUTER EN FIN DE FACTURE :

- TAXES SUR LES DROITS D'AUTEUR
1.60 € / PERS. TTC

Pour toutes vos soirées musicales : (SACEM +
TVA + SPRE)

Obligation de collecte Taxes au profit de la
SACEM. Vous n'avez pas à payer cette taxe à
votre animateur ni à faire une quelconque
déclaration de liste musicale. Nous avons un
accord avec la SACEM et déjà des tarifs
négociés et préférentiels.

SELECTION ET PLATS TRAITEUR A LA CARTE

VALABLE UNIQUEMENT POUR NOS GROUPES (tarif déjà forfaitisés) - (A composer selon vos envies)

DEPART COUVERT obligatoire : 16 €/pers. Adultes

Tarif étudié pour un groupe minimum de 50 personnes.
(En dessous de 50 personnes - départ couvert global 800 € de 0 à 49 convives...)
SALLE ET SERVICE - TVA 19.6 % incluse

Le Départ couvert représente les frais de location de salle, les frais de fonctionnement et taxes, la décoration interne, les frais de service du personnel de salle, les heures supplémentaires au-delà de minuit jusqu'à 5 heures du matin, la vaisselle, la verrerie, le pain et les eaux.

NOS PLATS MARIAGE A LA CARTE - TVA 7% incluse

Entrées simples : 6.35 €/pers.

Terrine de lapin au Romarin - Jambon persillé de Bourgogne et ses apprêts - Saucisson en brioche, sauce vigneronne - Pannequet feuilleté au fromage de chèvre sur lit de verdure Ravioles de chèvre à l'huile d'olive, gratinées à la crème fraîche et parmesan - Tartelette individuelle aux poireaux confits - Tarte-feuille aux petits légumes niçois - Cassolette de joutes de sandre, truite et saumon façon pauchouse - Briochette pur beurre aux fruits de Mer sauce crème - Feuilleté aux deux saumons, fumet crémé

Entrées festives : 8.40 €/pers.

Pyramide de tartare de saumon et St Jacques sur Mesclun, sauce citron vert - Terrine de rouget et fromage blanc - Saumon en brioché, sauce oseille - Mousseline de Homard, sauce au champagne - Crêpe en Aumônière de St Jacques à la Bretonne - Feuilleté gourmand aux escargots, crème de persil - Croustade de petites St Jacques, sauce beurre blanc - Cocotte lutée forestières de mini-pleurotes, cèpes, bolets et Morilles - Carpaccio de Thon, crème acidulée à l'Avocat, brochette de petites crevettes

Entrées luxe : 12 €/pers.

Escalope de Foie Gras poêlée sur tatin d'oignons - Plein filet de Flétan, infusion crémeuse au curcuma - Cocotte gratinée des Poissons de Mer, sauce fine Chardonnay - Cocotte lutée de St Jacques au beurre blanc (suppl. 6 €)

Plats simples : 10 € / pers. :

Fondant de volaille farcie, jus lié crème double - Ballotin de canard et dinde, jus de canard et poivre vert - Suprême de Pintade simplement rôti à l'étuvée - Brochette de filets de poulet aux citrons confits - Bœuf Bourguignon et ses pommes de terre vapeur persillées - Tartiflette fumée - Confit de Canard, pommes sautées - Pavé de Saumon aux épices douces, crème au sel fumé - Truite entière désarêtée rôtie aux amandes - Choucroute de la Mer, sauce Champagne

Plats festifs 12.50 € / pers. :

Caille semi-desossée rôtie sur canapé sauce foie gras - Suprême de Pintade « Princesse » aux poires et Miel - Sat l'y laisse de Volaille à la graine de Moutarde à l'ancienne - Brochette d'Aiguillettes de canard du Sud-Ouest, sauce cassis - Tournedos de Canard, sauce au Poivre Vert - Coq au vin traditionnel - Moeux de Porcelet au gingembre façon gibier - Jambon à la Naitonne - Râble de lapin mariné au vin blanc, sauce Romarin - Filet de St Pierre, huile vierge, sel fou du Roussillon - Brick Croustillant de Flétan et Rouget, sauce Beurre blanc - Sandre au Champagne - Dorade entière désarêtée en julienne de légumes, sauce Pesto

Plats luxe 19.50 €/pers. :

Souris d'Agneau confite sauce Thym et Romarin (200/300g) - Tournedos de veau rosé sauce aux Morilles* (160/180 g) - Pavé d'autruche, cèpes, giralles et trois poivres* (160/180 g) - Chateaubriand de Filet de bœuf (150/170 g) - Bar entier (selon la pêche du moment) rôti et parfumé à la vanille

Les légumes et cuissons :

Légumes adaptés en fonction du choix de votre plat (féculent/lég.verts) et inclus dans tarifs des plats. ATTENTION : une seule et même cuisson pour toutes les viandes rouges

Fromages :

Assiette des trois fromages : 3.50 €/pers. - Plateau de 4 fromages : 4.30 €/pers. - Option salade : 1.05 €/pers.

Desserts simples 5.50 € / pers. :

Tarte ananas/coco - Tarte poires amandine - tarte fruits rouges - tatin aux pommes - tarte aux oranges/pamplemousses - tarte chocolat/noisette - Tarte au citron meringuée - Croustillant au chocolat mousseline aux framboises - chouquette à la crème sauce vanille - Profiteroles à la vanille, coulis de chocolat chaud, chantilly - crème au caramel et coco - Tartare de fruits exotique et boule de glace (sorbet selon votre choix) - Dessert glacé Fraise/vanille, coulis de fraises des bois - gaufre des fêtes foraines - Eclair au chocolat ou café - Paris-Brest -

Desserts festifs 7.50 € / pers. :

Vacherin Glacé maison aux parfums de votre choix, meringue et chantilly (possibilité de présentation en gâteau glacé des mariés) - Palet glacé au caramel - Absolu Chocolat truffon - Forest Noire - Framboisier - Poirier - Opéra café - Biscuit Mangue/exotique - baba bouchon au rhum crème anglaise - Faites nous vos suggestions pour d'autres parfums...

PIECE MONTEE traditionnelle : 9.50 € / pers. :

En complément d'un dessert : 6 €/pers.

Notre proposition : Présentation d'une Pièce Montée traditionnelle sur présentoir uniquement pour les mariés (15 ou 20 personnes maxi).

Et 1 assiette de Choux + nougatine pour chaque table (par multiple de 8 à 10 pers. non modifiable après commande). Notre pâtisserie pour les Pièces Montées uniquement : Pâtisserie Blanchot-ls sur Tille

Assiette de Mignardises fin de repas : 3 €/pers.

Pour des commandes plus spéciales, veuillez consulter votre pâtissier.

SUPPLEMENT VINS - TVA 19.6 % incluse

Les forfaits vins sont indissociables du nombre des repas. Quantitatif indiqué pour chaque forfait. Dans un groupe de 50 pers. l'équilibre se fait naturellement entre les personnes qui boivent mieux que celles qui boivent peu. Nous vous servons le quantitatif prévu pour le nombre de convives adultes total. Forfaits comprenant vaisselle - nettoyage - service.

Forfait n° 1 à 6€/pers.

1 v. de vin blanc de Pays
2 v. de vin rouge de Pays

Forfait n° 2 à 8.75€/pers.

1 v. Macon Blanc « Fleur Blanche »
2 v. Bourgogne « Pinot Noir », domaine Roblot

Forfait n° 3 à 12€/pers.

1 v. St Véran
1 v. Bourgogne « Pinot Noir », dom. Roblot à Chambolle
1 v. Savigny les Beaune, dom. Camus
1 v. Crémant de Bourgogne

Forfait n° 4 à 12 €/pers.

1 v. Chardonnay « Grand Ardèche », maison Louis Latour
1 v. Bourgogne Hautes-Côtes de Nuit, dom. Roblot à Chambolle
1 v. Morey-St-Denis, dom. Magnien

Puits Digestif

4.65 €/pers.
1 boule sorbet + alcool

Forfait n° 5 à 15 €/pers.

1 v. St Véran
1 v. Montagny 1^{er} cru
1 v. Savigny les Beaune, dom. Camus
1 v. Morey-St-Denis, dom. Magnien

Forfait n° 6 à 18 €/pers.

1 v. de Chardonnay « Grand Ardèche », maison Louis Latour
1 v. de Ladoix Blanc, domaine Jacob à Ladoix-Serrigny
1 v. de Savigny les Beaune, dom. Camus
1 v. Morey-St-Denis, dom. Magnien
1 v. de Champagne

supplément à 3.50 €/pers.

1 Kir Royal
+ 2 feuilletés-simples
ou
1 coupe Moscato
+ 1 mignardise sucrée.

Droit de Bouchon Vins tranquilles : 6.80 €/pers.

Droit de Bouchon Vins à bulles : 7.80 €/75 cl.

Qu'est ce que Le Droit de Bouchon : Voir notre « Fiche de Banquet » à nous fournir complétée lors de votre dépôt. « Droit de Bouchon » de 6.80 € par personne et par repas pour tous les vins tranquilles et d'un droit facturé de 7.80 €/75 cl de bouchon pour les vins à bulles (champagne ; crémant ; Clairette ; etc.). Il est convenu qu'un SEUL VIN apporté par le Client en complément d'un de nos forfaits Vins ou tout inclus sera exempt de Droit de Bouchon. (par exemple pour le fromage).

Suppléments Boissons :

« Coupe de Kir Royal » : 3.5 €/13 cl

« Coupe de Champagne » : 6 €/10 cl

Forfait 2012 Champagne Guy : 36 €/bouteille, 75 cl

Forfait 2012 Crémant Guy : 22 €/bouteille, 75 cl

Complément Boissons et autres TVA 5.5 % :

Forfait « apéritif enfant » 2 € TTC / enfant <10 ans : 1 v. de SIRDP grenadine 20 cl

Forfait « Boissons s/Alcool » 6 € TTC /pers. : 1 v. de Cocktail « tout fruits » + 33 cl de Soda

Puits Digestif non alcoolisé en milieu de repas : 3.50 €/pers.

2 feuilletés céréales/fromage : 0.75 €/pers.

Mini brochettes de crevettes : 0.75 €/pers.

5 Mini feuilletés : 1.05 €/pers.

4 mini-gougères : 2.10 €/pers.

Toast simple : 0.75 €/pièce 8 g.

Toast original : 1.32 €/pièce 15 g.

Verrine cocktail : 1.60 €/pièce de 25 g

Panaché exotique : 1.30 €/pièce 20 g

Mignardise sucrée : 1.35 €/pièce

Pain Surprise «Suédois» 30 pièces 20 g : 31.50 €/pain

Pain Surprise Tradition 50 pièces 20 g : 47.25 €/pain

Eau de source plate et pétillante / Café : 1.60 €/pers. Forfait 2012

Eau de Evian ou Badoit / Café : 2.60 €/pers

Pichet de Jus de Fruit : 5.25 €/pot de 1 litre pour repas.

Pour toutes autres demandes particulières, pour toutes raisons médicales, religieuses, occasionnelles :

ETUDE ET DEVIS SUR DEMANDE.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

FONCTIONNEMENT DE NOTRE ETABLISSEMENT ET QUESTIONS COURANTES

Vous désirez apporter du Vin de votre Cave en complément pour le fromage ? : Apportez-le il ne vous sera pas facturé de droit de bouchon dans ce cas précis. Nous le stockerons avec plaisir. Le prix de notre forfait vin restera inchangé.

Au cas où il vous faudrait un Supplément en Vins, après votre accord il vous sera facturé à la bouteille avec une remise de 20 % en moins sur nos prix carte. Nos forfaits suffisent en grande majorité à votre repas sans supplément.

Vous désirez apporter tous vos vins : Nous avons établi un forfait « Bouchon » et vous pourrez apporter le quantitatif qu'il vous plaira. Les vins seront servis au verre. Un « Accord de Banquet » sera signé pour l'accord de votre dépôt.

Les Bébé et les Enfants ? : Un Micro-ondes est à disposition pour réchauffer les petits pots des Bébé. Un endroit pour changer les bébé est prévu dans les toilettes. Les portions du Menu « Bambin » sont adaptées à vos enfants jusqu'à environ 10 ans. A vous de décider selon l'appétit de vos petits convives s'ils doivent ou non opter pour le menu enfant. Pendant vos soirées dansantes dans la grande salle Cathédrale, le Petit Salon est tenu à votre disposition pour faire dormir les bébé, vous devez simplement apporter les literies.

Le Café : Il est servi en buffet pour les groupes à partir de 25 pers, sinon il est servi à la tasse au dernier moment.

Les formules Clés en mains sont adaptées aux groupes de plus de 50 personnes Adultes. En deçà, vous devez prendre les tarifs Groupes et ajouter les heures supplémentaires.

La Pièce Montée ? : Vous pouvez si vous le désirez, faire livrer par votre Pâtissier préféré une Pièce Montée en supplément. Elle vous sera servie avec votre dessert ou au buffet des Cafés à votre choix. Si vous désirez une pièce Montée apportée par vos soins en place de votre Dessert, il n'y aura pas de minoration de prix sur les prix forfaitisés.

Plusieurs choix dans un menu de groupe : Sauf pour de rares exceptions considérant le médical ou le religieux, il n'est pas possible de servir différentes catégories de mets à un groupe important de personne sans gros problème et multiplication du temps de service. Vous devez choisir les mêmes plats pour tous les membres de votre groupe. En dehors de ces considérations, il vous sera demandé un prix « Carte » et devis sur mesure si vous décidez de prendre des choix différents et le tarif forfait ne pourra s'appliquer. Il vous sera également demandé à l'avance un plan de salle précis avec chaque plat servi à chaque table. Toute absence sera comptabilisée et facturée à l'organisateur. Merci de votre compréhension.

Personnaliser votre repas ? : Remettez-nous vos menus, vos dragées, vos plans de table 8 jours avant votre repas et nous les installerons pour vous. En cas de salle disponible la veille, vous pourrez venir vous même installer votre décoration.

Equipement des salles

Salle cathédrale : nappage blanc/nacré. Du panaché avec nappage vert/blanc.

Salle Clairière : nappage champagne/nacré.

Salle Cheminée : Nappage blanc mat

Salle aux oiseaux : A voir selon la cérémonie.

Détérioration : nous mettons gracieusement à votre disposition notre matériel : nappages, serviettes, centre de Table, arbutus fleuris, chaises en bois, verreries, coupes etc... nous vous demandons de respecter notre matériel. En cas de détérioration exagérée (bougie colorée sur nappage, stylo sur nappage tissu, brûlure de tissus, casses de verre suite à tapage intensif sur les tables, chaise défoncée, mur souillé, terrain défoncé (empruntez les accès réservés)...nous nous réservons le droit de vous demander une caution). Renseignez-vous auprès de votre assureur. Bougies de couleur interdite dans tous les cas. Bougie blanche autorisée uniquement dans un photophore. Confettis INTERDIT. Caution demandée : 1000 €

Test ? Vous pouvez venir essayer le menu choisi un jour ouvrable uniquement en semaine afin d'être sûr qu'il plaira au plus grand nombre. Nous vous mettrons en situation avec le service du mariage. Forfait-test facturé : à 37 €/personne sous forme d'une entrée - 1 plat - 1 fromage - 1 dessert (vins boissons compris) ; apéritif et café offerts pour toute la table ce jour-test. Entrée sup. test : 5.30 €. Repas offert aux mariés. Réservation obligatoire 10 jours minimum avant l'essai en choisissant les plats d'avance. Pour les régimes spéciaux ou choix religieux nous pouvons vous proposer en remplacement de nos plats : (Salade Végétarienne en entrée froide - Feuilleté de légumes d'Antan et crème de Champignons en entrée chaude - Poisson du Marché Vapeur de petits légumes ; Fromage blanc faisselle ou battu ; salade de fruits frais de saison) ; et Pot de Jus de Fruits multi fruits en remplacement d'alcool.

Absence signalée 48 h avant : Une indemnité de couvert de 50 % du prix de base du repas sera facturée pour tout repas non pris et non signalé 48 H à l'avance.

Absence non signalée : Coût du repas répercuté en intégralité. S'il n'y a pas d'appel ou de modification de votre part, nous serons dans l'obligation de facturer entièrement le repas. Pour éviter tous litiges ou oubli, il vous sera demandé un fax, un courrier ou un mail d'annulation pour la ou les personnes absentes. Un seul appel téléphonique ne peut suffire. Merci de votre compréhension.

CONSIGNES ANIMATION : Votre DJ devra nous rendre compte de la bonne prise en compte des consignes qui lui seront données par notre établissement. Il devra nous donner confirmation de son emplacement pour ses installations ; de son autonomie (matériel, nappages, prises etc...) ; et nous donner ses consignes d'installation en retour selon vos souhaits. Ils doit libérer la salle au minimum 30 mn avant votre arrivée pour que tout soit correct et laisser l'emplacement propre et net. A son départ, il devra faire de même et ne rien laisser au niveau de ses débris (ou sinon à mettre dans un sac poubelle tout prêt).

Sécurité et Alcool : Veillez à ce que vos invités soient en état de prendre la route. Des éthylotestants sont à votre disposition à la réception de l'hôtel.

Arrhes et réservation – conditions : Pour réserver notre salle de réception pour un événement : 700 € d'arrhes seront demandées pour une réservation définitive à votre nom. Sans encaissement des arrhes, la date d'occupation de la salle ne peut être considérée comme acquise. Nous confirmer impérativement par lettre ou par fax. Cette somme restera acquise pour l'établissement en cas d'annulation à moins de 12 mois avant la date définitive.

En ce qui concerne le nombre de repas, nous vous demanderons 17 € par personne comme acompte sur un nombre de personne minimum. En effet, vous ne pouvez pas toujours vous engager sur un nombre définitif de personnes (ex : Pour votre soirée vous pensez être entre 130 et 150, nous vous demanderons donc des arrhes sur 130 personnes). Ces sommes vous seront demandées impérativement 3 mois avant la manifestation. (Voir contrat définitif). En cas d'annulation inférieure à 48 h, les arrhes seront conservées quel qu'en soit le motif et facturé à l'organisateur responsable s'il s'agit d'un groupe payant individuellement. Nous vous conseillons de demander un chèque d'acompte à vos adhérents ou amis s'il s'agit d'une association ou d'un groupement d'amis.

L'établissement est NON-FUMEUR ; les terrasses extérieures sont à votre disposition ainsi que des chendriers.

Les prix, les produits, leur revalorisation : Nos prix sont établis pour un an. Ils ne peuvent en aucun cas être reconduits une année sur l'autre. Nous sommes dépendants de nos fournisseurs. Un produit peut venir à manquer. Il sera remplacé par un produit de tarif équivalent. Merci de votre compréhension.

Fermeture de l'établissement :

Il y a un Veilleur de Nuit, mais les Salles de Réception seront libérées impérativement à 5H30 du matin pour remise en place du service suivant par l'Equipe de nettoyage.

Garantie des couverts et des chambres :

Le nombre définitif de repas à servir doit être arrêté

72 heures avant le début de la manifestation. Ce nombre sera retenu comme base minimale de facturation. Les menus seront arrêtés 2 mois avant le début du repas.

Les Plans de salle doivent être fixés au plus tard 15 jours avant.

Le nombre et le type de chambres réservées pour un mariage doivent être arrêtés 2 mois avant l'arrivée des clients. En ce qui concerne la nuitée du samedi, le montant des arrhes sera égal au montant total de la chambre pour éviter les double-emploi.

Départ des Chambres :

Les chambres devront être libérées impérativement pour 12H00. Au delà, la chambre sera facturée pour une journée supplémentaire. **En cas de Mariage sur place , il vous sera demandé de régler votre chambre avant 11H30 afin de ne pas perturber les clients du restaurant le Dimanche.**

Petit déjeuner : le Dimanche : le Petit déjeuner est servi en salle jusqu'à 10 h. La salle Cheminée est impérativement fermée pour 10 h 30. Vous aurez la possibilité de prendre un Ti dej' au Bar dès 10 h 30.

Heures supplémentaires :

Les heures supplémentaires sont incluses dans nos forfaits Mariages et Réceptions dansantes. Il faudra les ajouter pour tous les autres forfaits groupes. A partir de 18 h pour le service du midi et à partir de minuit pour le service du soir, les heures suivantes seront considérées comme heures supplémentaires et seront facturées 3.60 €/heure et par personne pour toutes les Salles Cathédrale , Clairière, Oiseaux et cheminée. Toute heure supplémentaire commencée sera facturée dans son intégralité. (Franchise de 15 mn).

Assurances et recommandations :

La direction de l'établissement ne sera pas tenue pour responsable des pertes, vols ou dégradations des biens matériels entreposés par le client. Le client est responsable de tout dommage causé lors de la manifestation ou de son séjour. Vous devrez nous fournir une attestation d'assurance pour éviter tous problèmes de dernière minute. Vous êtes également le responsable de vos invités. Faites confirmer à votre assureur que tout est bien couvert en cas de litige.

L'organisateur s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible de porter, en aucune manière, préjudice à l'établissement, qui se réserve le droit d'intervenir si nécessaire.

Cas Force majeures : La direction se réserve le droit d'annuler la manifestation en cas de force majeure ou cas fortuit l'y contraignant (guerre, incendie, grève, dégâts des eaux, catastrophe naturelle, etc...).

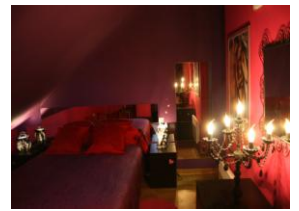
Modalités de paiement : Le solde de la facture est payable le lendemain de la manifestation. Passé cette date, une indemnité de retard sera calculée au mois le mois au taux d'escompte en vigueur à cette date, majoré de deux points. L'organisateur est garant des « extras » (consommations, téléphone, chambres ou petit déjeuners non réglés etc...) de ses invités qui ne seraient pas réglés à leur départ.

Litiges : En cas de litige, la juridiction compétente est Dijon.

Au plaisir de vous recevoir ainsi que vos invités dans notre établissement.

Emmanuelle Fiore Vernet et toute son Equipe





Notre Capacité d'Accueil

La Salle Cathédrale : 200 m2. Terrasse et Auvent pour vos vins d'honneur en été ; Salle avec poutraison magnifique spécialement étudiée pour les réceptions dansantes avec isolation thermique et phonique ; Peut accueillir de 50 à 170 pers. (maximum) en repas dansant ; 200 en repas simple ; 350 en cocktail - Tables rondes de 10 personnes maxi. Table d'honneur rectangulaire de 8 personnes ou table ovale jusqu'à 16 pers.

Le Petit Salon : 28 m2. Attenant à la salle « Cathédrale » réservé en salle de repos dans le cas d'une réception dansante.

La Salle Clairière : 295 m2. C'est notre magnifique Salle de restaurant, la plus grande mais la plus fragile : 80 en repas dansant, 180 en repas simple et 250 en cocktail ; Terrasse privée. Nous limitons le nombre à 80 personnes maximum à cause de la décoration de la pièce. Tables rondes de 6 pers. maxi. Table d'honneur rectangulaire de 10 à 16 pers.

La Salle aux oiseaux 150 m2 : à l'Étage, réservée uniquement pour les Buffets ; Pot d'entreprise ou cocktails dinatoires. Peut accueillir 150 personnes en cocktail, 80 en buffet.

La Salle Cheminée : peut accueillir 35 pers. en cocktail et 25/30 en repas.

Notre Hébergement

L'hôtel et la Villa : 17 chambres *** dont 4 chambres de plain-pied Chambres de 2 personnes à 70 € - Chambres de 3 personnes à 80 € - Chambres de 4 personnes à 90 €

Studio II bis (Sp) : 140 €

Gîte familial de 17 pers. (voir nouvelles conditions de locations.).

Votre confort... autres prestations et Services supplémentaires

Petit-déjeuner buffet : à 9 €/pers. servi week-end 8h30 h à 10h maximum. (Boissons / jus / pains / viennoiseries / céréales / biscuits / douceurs sucrées / charcuteries / laitages et fromages / fruits) - fermeture salle cheminée à 10 h 30 impérativement (service du midi oblige !)

Ti' dej au bar ou en terrasse : à 6 €/pers. Servi à partir de 10h jusqu'à 11h30 maximum. (Boisson chaude / pain / beurre / confiture / jus d'orange).

Décoration florale et autres, à votre disposition selon nos accords ; tables de présentation de vos cadeaux ou matériels d'exposition ; chevalet pour plan de table ; Petit Salon à disposition Duo avec la salle de réception pour faire dormir les bébés pendant vos soirées dansantes ; tout un ensemble de décoration et aménagement de qualité est prévu pour recevoir au mieux vos invités. Nos chaises sont uniquement en bois de hêtre ou palissandre ou rotin, notre Auvent est typiquement Bourguignon (pas de toile ni de chapiteaux en plastique, ni de chaises en plastique).

Nappages tissu et Serviettes tissu compris

Centres de Table blanc et Vert pour la cathédrale

Centres de Table « champignons / souris / oiseaux / fruits des bois » pour la Clairière

(À disposition, mais nous les retirons si vous désirez mettre une décoration particulière).

Liste de prestataires à disposition : (DJ ; musiciens ; animateurs ; Fleuristes ; Coiffeurs ; nounou) a qui nous faisons confiance.

Les couvre chaises en tissu : A l'origine ils sont nécessaires pour recouvrir des chaises en plastique ou pour donner une ambiance cérémonieuse à un lieu sous chapiteau. Notre salle Cathédrale est déjà dédiée aux cérémonies, toutefois, si vous le désirez, il est possible de louer ou d'acheter des couvre chaises en tissu. Toutefois, nous vous conseillons uniquement le recouvrement de la table d'honneur. En effet la salle entière donnerait un aspect très strict à votre dîner... ou alors vous pouvez apposer un nœud de couleur.

Nous pouvons également proposer un Menu « type » à chacun de vos invités : prestation payante. Nous demander notre tarif.

Vous pouvez apporter votre vin : en complément ou complètement (voyez nos conditions).

Vous pouvez apporter un dessert de votre pâtisseries : en complément ou complètement (voyez nos conditions).

Quelques détails à savoir sur le déroulement de votre soirée :

Concernant le Vin d'honneur, nous commençons par servir un verre à tous avant de servir l'amuse-bouche. Aucun aliment n'est déposé sur les buffets, ce sont nos serveurs qui passent au milieu de vos invités afin que chacun puisse profiter des mignardises.

Détails important à voir avec votre D J : Votre DJ doit être installé complètement avec ses essais terminés au minimum ½ heure avant votre venue même s'il y a un vin d'honneur, soit aux alentours de 17h30 installation terminée. Il ne doit pas y avoir des fils électriques, une voiture non garée et du matériel non rangé à la vue de vos invités. Assurez-vous qu'il tienne ses engagements.

Attention : le dessert vous sera servi aux alentours de minuit... ! le personnel de service est là pour vous servir et vous accompagner pour toute votre prestation mais **le personnel de cuisine doit être libéré impérativement à minuit**. Merci de votre compréhension... Et puis...vos invités sont contents de ne pas trop attendre un repas qui s'éternise et les plus vaillants peuvent s'éclater sur la piste de danse et venir piocher à leur gré quelques mignardises au buffet des cafés ! Fin de Soirée : Les serviettes en tissu seront débarrassées dès le dessert terminé ainsi que tous les verres de service sauf le verre à eau et le verre à bulles. (Quelques serviettes en papier seront présentes vers le buffet des cafés).



Pièces annexes à joindre si vous le désirez
au dossier mariage :

- le vin d'honneur • liste des animateurs
- Buffet du lendemain
- Votre fiche client 2012 • Plan de votre salle