

Le Domaine du CUISET

763 route de Condeissiat
01 960 St André sur Vieux Jonc
Tél : 04 74 52 81 96 – SFR : 06 13 02 29 50

SARL au capital de 8000€
RCS BOURG-EN-BRESSE 408 834 216
APE 5621Z – Siret: 408 834 216 00017
TVA intracommunautaire FR 31 408 834 216

TARIFS

Mariages 2014



HAUTE SAISON: juin, juillet, août et septembre

BASSE SAISON: avril, mai et octobre

Mise à jour février 2013

www.cuisetreception.com
E-Mail : duclos.flo@wanadoo.fr

FORMULE WEEK-END à 3500€ (Haute Saison)

ou 3000€ (Basse Saison)

CETTE FORMULE DONNE ACCES :

aux salles du vendredi 9h au lundi 9h

- ⇒ **LE CHAPITEAU** de 300m² pour le dîner et la soirée dansante :
 - capacité jusqu'à 180 personnes assises,
 - équipée de tables rondes, buffets, chaises, podium pour le DJ et piste de danse sans sonorisation.
 - **SUPPLEMENT pour l'extension de la salle de réception avec la multiforme de 165m² pour une capacité totale de 250 personnes assises : 300€**
- ⇒ **LA FERME DOMBISTE** aménagée avec 1 grande cuisine, 2 salons, 1 bar, 1 vestiaire et 4 toilettes.
- ⇒ **LA TERRASSE ou LA MULTIFORME** pour le cocktail:
 - multiforme en replis jusqu'à 300 personnes debout,
 - accès jardin, balcon fleurie de juin à octobre, terrasse couverte pour les buffets, côté Est...
 - mobilier de jardin : mange debout, tabourets, banquettes, fauteuils et tables basses.

aux deux gîtes, soit 26 couchages pour 1 nuit

- ⇒
 - Arrivée samedi à 09h et départ dimanche à 18h
 - La taxe de séjour à 0,90€/personne et par jour (gratuit pour les moins de 13 ans).
 - Les lits sont faits (sauf les lits d'appoint et les deux canapés) à l'arrivée et les serviettes de toilette sont fournies.
 - **Les autres nuits sont en supplément. Les réservations prendrons effet si nous recevons un exemplaire de contrat et un versement d'acompte.**

l'exclusivité du domaine

- ⇒ **LE PARC**
 - 1 hectare clos, éclairé et sécurisé pour les enfants. Nous autorisons les toiles de tente dans le jardin.
 - aucune limite horaire,
 - 2 parkings fermés et éclairés pour 150 voitures.
- ⇒ **LE MENAGE DES SALLES ET DES GÎTES**
 - Le ménage est inclus dans la prestation mais vous devez balayer la salle de réception et nettoyer les cuisines : professionnelle et gîte. En cas de salissure exceptionnelle (tâches sur les parquets, dans les chambres...) nous gardons le chèque de caution de **200€** que vous nous aurez versé un mois avant votre réception.

CETTE FORMULE NE DONNE PAS ACCES :

- ⇒ **LA MULTIFORME de 165m² pour l'extension de la salle de réception pour une capacité totale de 250 personnes assises : SUPPLEMENT à 300€**
- ⇒ **LE CHAUFFAGE de la salle de réception : SUPPLEMENT à 150€ (autonomie de 8h)**
- ⇒ **LES NUITS SUPPLEMENTAIRES (tarifs ci-après).**

DESCRIPTIF de la FERME

LA FERME DOMBISTE d'une superficie de 240m² est aménagée :

- salon de 56m² pour installer les lits bébés,
- salon de 80m² avec fauteuils et banquettes ou espace de jeu pour les enfants,
- bar avec machine à glaçons, lave-verres et réfrigérateur,
- cuisine équipée de 64m² disponible à partir du **samedi 9h** avec 2 chambres froides, 2 pianos, étuve, lave-vaisselle, percolateur...
- **ATTENTION : la cuisine est un organe de réchauffe et non de cuisson mais vous pouvez préparer votre repas avec un supplément de 500€. Arrivée possible dès le vendredi matin 10h.**
- vestiaire et 3 WC (papier et sèche-mains fournis).

➤ NE COMPRENANT PAS

- la vaisselle (disponible uniquement avec le traiteur du domaine), le four mixte, les casseroles...

DESCRIPTIF du CHAPITEAU

LE CHAPITEAU d'une superficie de 300m² est aménagé :

- hall entrée de 16m²,
- abri arqué jusqu'en cuisine,
- parquet, vélum, lustres,
- mobilier : tables rondes, tables ovales, tables rectangulaires et chaises.

➤ NE COMPRENANT PAS

- le chauffage à air pulsé : 150€ (autonomie de 8h).
- linge de table.
- housse de chaise : 2,50€ pièce. La réservation prendra effet si nous recevons une confirmation par écrit et un versement d'acompte.

DESCRIPTIF des GÎTES

labellisés « GÎTES DE FRANCE » 3 épis

LE GÎTE DES COMBLES (14 pers.) d'une superficie de 115m² est aménagé dans la ferme dombiste:

- 5 chambres doubles : « Comtesse », « Bamboo », « Toscane », « Beaumanoir » et « Exotique » à l'étage équipées de télévision écran plat, lavabos, douches, sèche-cheveux et toilettes,
- Un salon,
- Un canapé convertible 2 places et 2 lits d'appoint dans le salon (litterie fournie mais lits non faits)

LE GÎTE DU FOUR A PAIN (12 pers.) d'une superficie de 125m² est aménagé dans la dépendance de la ferme:

- 2 chambres à l'étage: chambre TOUCAN 6 pers. : 2 lits doubles 160cm et 2 lits simples, WC et salle de bain dans le couloir et chambre POP ART 4 pers.: 2 lits doubles, WC et salle de bain.

- Un canapé convertible de 2 places dans le salon(literie fournie),
- Une cuisine équipée pour les petits déjeuners le dimanche matin,
- Une salle à manger,
- mobilier de jardin dans la cours.

➤ **NE COMPRENANT PAS**

- La taxe de séjour, collectée pour le compte des municipalités et à acquitter à la réservation, n'est pas incluse dans nos tarifs. Son montant déterminé par personne et par jour est variable en fonction des années. Taxes de séjour 2011–2012 à **0,90€**.
- Petit déjeuner : **7€** *(sur commande)*
- **NUITS SUPPLEMENTAIRES** *(il n'y a pas de service ménage pendant le week-end. Nous demandons à nos hôtes de conserver leurs chambres dès leur arrivée) :*
- **TARIFS : 5 chambres doubles « Comtesse », « Bamboo », « Toscane », « Beaumanoir » et « Exotique » à 50€ la chambre pour une nuit.**
- **La chambre 4 personnes « Pop Art » à 100€ la nuit.**
- **La chambre 6 personnes « Toucan » à 150€ la nuit.**
- **Les lits supplémentaires à 30€ la nuit.**

CONDITIONS de LOCATION

RESERVATION :

La réservation se fait par la signature d'un contrat et le versement d'arrhes d'un montant de 30%. L'intégralité du prix est exigible à votre arrivée.

Deux chèques de caution un de 1000€(non encaissé) et un de 200€(en cas de salissures importantes) à l'ordre du domaine du Cuiset, l'attestation d'assurance sont demandés 1 mois avant la location.

Une fois que le contrat sera valablement formé par réception de l'offre dûment datée et signée, celui-ci ne pourra plus être résilié.

Toutefois, les parties conviennent que le non-respect du calendrier de versement des arrhes, entraînera la résiliation de plein droit du contrat après mise en demeure infructueuse au locataire par lettre recommandée.

En cas d'annulation, vous devez nous le notifier par lettre recommandée avec accusé de réception à l'adresse du Domaine du CUISET. Quelle que soit la date à laquelle la réservation est annulée, nous retenons les arrhes versés.

Obligations du bailleur

Le bailleur s'engage à mettre à la disposition du locataire le ou les espaces aux jours et heures choisies par ce dernier.

Le bailleur s'engage à ne pas troubler la jouissance paisible du locataire pendant la durée de location sauf l'occupation de la cuisine le vendredi de 9h à 18h par le bailleur si il doit l'utiliser.

Obligations du locataire

ASSURANCE :

Le locataire fait son affaire personnel de la sécurité et de l'entretien des lieux pendant la période d'occupation. À ce titre, il est rappelé que l'assurance responsabilité civile n'est pas comprise dans la location et le locataire devra s'assurer qu'il bénéficie d'une assurance couvrant les dommages aux biens ou aux personnes y compris le locataire et toutes les personnes introduites de son chef dans les lieux.

SECURITE :

Le locataire est responsable de la manifestation qu'il organise et à ce titre de la sécurité du bâtiment et de ses abords, des biens et des personnes, en particulier des enfants, pendant la période de location.

Les espaces intérieurs, salles et chambres sont strictement non-fumeurs. Des cendriers extérieurs sont mis à disposition.

Si le nombre de personnes dépasse la capacité d'accueil, le propriétaire peut refuser les personnes supplémentaires sur le champ et décline toute responsabilité en cas d'accident ou de procès. Il est absolument interdit, et ceci pour des raisons de sécurité, d'installer matelas, duvets et tout autre matériel de couchage dans les couloirs de circulation non prévus à cet effet.

MUSIQUE:

Le Domaine du CUISET n'est pas équipé d'un système de sonorisation ce qui permet de faire la fête jusqu'au petit matin.

ENTRETIEN DES LIEUX ET DU MATERIEL :

Le locataire s'engage à restituer les lieux propres après avoir procédé au nettoyage de la cuisine, en passant le balai dans les salles loués (sauf dans les chambres) et en nettoyant les espaces extérieurs.

INFOS PRATIQUES

RESTRICTIONS PARTICULIERES

Les feux d'artifice et les lanternes chinoise ne sont pas autorisés dans notre établissement ainsi que les confettis, les paillettes, les guirlandes et de fixer sur les lustres et les vélums vos décorations.

RESTITUTION DES CLES et NETTOYAGE

Le chapiteau et la ferme dombiste doivent être rendus vide le lundi matin à 9h. Il ne doit pas rester de matériel et de décorations dans les lieux après cet horaire. Merci de bien prévenir vos prestataires de récupérer leur matériel (vaisselle, matériel de cuisine, ...) avant. Si ils ne peuvent pas venir avant le lundi, il faudra entreposer le matériel dehors devant l'entrée du chapiteau.

Un état des lieux sera fait en présence d'un représentant du domaine du Cuiset pour vérifier l'état du matériel et le nettoyage.

Nous demandons de rendre la salle de réception avec les chaises autour des tables, les tables rondes et rectangulaires non pliées comme livré le vendredi. Les tables du cocktail repliées et rangées à leur place et les salons de jardin dans le salon détente.

Vous devez également penser à évacuer vos déchets: bouteilles en verre, cartons et bouteilles en plastique. Des containers sont installés sur la place de la boulangerie de Saint André sur Vieux Jonc.

Pour les espaces extérieurs, il est demandé de ramasser les déchets éventuels (cigarettes, papier, verre cassé...) et de vider les cendriers.

Nous sommes à votre disposition au cours de votre séjour pour répondre à vos doléances, résoudre les éventuels dysfonctionnements constatés et vous permettre de profiter pleinement de votre séjour. Il convient de prendre contact avec nous pour toute demande.

SERVICE TRAITEUR

carte 2013

Tarifs valables du 1er janvier au 31 décembre 2013

Le Domaine du Cuiset a le plaisir de vous présenter sa carte 2013.

Les menus proposés sont des suggestions modulables. Nous sommes à votre entière disposition pour élaborer avec vous un projet personnalisé.

Quelques mois avant le mariage, nous organisons des rendez-vous gustatif. Profitez de la présence de Florence BOURGEOUX le traiteur du domaine pour prendre bonne note de ses conseils et pour vous décider sur le menu définitif. N'oubliez pas de réserver votre table un samedi midi de novembre à mars (*suivant nos disponibilités*), quelque soit le menu choisi il sera facturé 30€ par personne et offert aux futurs mariés sur une base de 4 couverts.

Profitez d'une remise de 5% sur le tarif de la location du domaine.

■ COCKTAILS APERITIFS

(Prix TTC par personne)

1. COCKTAIL FROID à 4,00€/pers.

5 pièces salées froides par personne

- Crumble au romarin, crème de chèvre et tapenade
- Seigle gourmand charcuterie
- Tortilla de légumes
- Brochette tomate cerise & mozzarella
- Pincé de viande des Grisons & son abricot moelleux

- **Hors:** nappage en tissu, livraison et service.

Nous consulter afin d'étudier ensemble un devis personnalisé.

2. COCKTAIL PIZZA et QUICHE :

Plaque prédécoupée pour 16 personnes, comptez 6 pièces par personnes.

LES QUICHES :

- Saint Jacques & poireaux: **28,00€** la plaque
- Saumon & épinard: **28,00€**
- Lorraine : **24,00€**

LES PIZZAS à 24,00€

- Tomate, jambon et râpé,
- Tomate aux 3 fromages,
- Crème, lardons, bleu et chèvre,
- Crème, munster, lardons fumés et oignons,
- Pissaladière.

- **Hors:** nappage en tissu, livraison et service.

Nous consulter afin d'étudier ensemble un devis personnalisé.

3. COCKTAIL à 9,00€/pers.

8 pièces salées froides et chaudes par personne

- **Les verrines**
Mousse de feta citronnée et chips de lard
Velouté de moules aux fines herbes ou Crumble au romarin, crème de chèvre et tapenade
- **Les amuse-bouches**
Quiche Lorraine
Tortilla aux légumes
Mini-cake chèvre et tapenade
- **Les brochettes**
Magret de canard et abricot
Club bleu gourmandise et beurre de cognac
- **La panetière de crudités**
Découpées en bâtonnets, petites sauces variées :
Carottes, radis, concombres...
- **Comprenant :**
Le service d'une durée de 2h à 2h30, qui comprend : installation nappage, verrerie et serviettes ; service sur plateaux ; nettoyage verrerie et rangement de l'espace cocktail.
Serviettes et Petites cuillères.
TVA à 7,00%
- **Ne comprenant pas :** la livraison et les boissons.
Nous consulter afin d'étudier ensemble un devis personnalisé.

4. COCKTAIL à 12,00€/pers.

10 pièces salées chaudes et froides par personne

- **Les verrines**
Velouté de gambas et d'écrevisses au curry
Consommé aux Saint-Jacques **ou** Crème d'asperges au crabe et au surimi
- **Les amuse-bouches**
Cookie aux figues et au foie gras
Tortilla aux courgettes et à la menthe
Mini cupcake à la feta et tapenade
Crostinis jambon de pays et munster
Blinis mousse de crabe et mascarpone
- **Les brochettes**
Curry de dinde à l'ananas caramélisé
Animation sur buffet : Atelier plancha : Gambas à la mangue
- **Comprenant :**
Le service d'une durée de 2h à 2h30, qui comprend : installation nappage, verrerie et serviettes ; service sur plateaux ; nettoyage verrerie et rangement de l'espace cocktail.
Serviettes et Petites cuillères.
TVA à 7,00%
- **Ne comprenant pas :** la livraison et les boissons.
Nous consulter afin d'étudier ensemble un devis personnalisé.

5. COCKTAIL SUCRE à 2,00€/pers.

2 pièces sucrées par personne

- Brochette de fruits de saison,

- Les miniatures : mini éclair chocolat, vanille et café, opéra, tartelette aux fruits...

LES BOISSONS

(Prix TTC par personne, TVA à 19,6%)

LE CLASSIQUE à 3,90€

- Kir vin blanc(1l/4 pers.) ou Rosé pamplemousse(1bt/3 pers.)
- Jus de fruits assorties
- Eaux minérales plates et gazeuses.

LE FRUITE à 4,00€

- Marquissette ou Punch (1l/4 pers.)
- Jus de fruits assorties
- Eaux minérales plates et gazeuses.

LE RAFFINE à 5,50€

- Crémant de Bourgogne(1bt/3 pers.) et ses crèmes fruitées
- Jus de fruits assorties
- Eaux minérales plates et gazeuses

LE REGIONAL à 6,00€

- Cerdon Méthode ancestrale(1bt/3 pers.)
- Jus de fruits assorties
- Eaux minérales plates et gazeuses.

L' EXOTIQUE sans alcool à 8,00€ le litre pour 6 personnes :

- ▲ Jus d'orange, morceaux de citron vert, sirop de canne et fruits de la passion

PRESENTATION DE NOS MENUS

Les menus proposés sont des suggestions modulables. Florence est à votre entière disposition pour élaborer avec vous un projet personnalisé.

■ MENUS

(Prix TTC par personne)

1. MENU REGIONAL à 33,00€

- Gâteau de foies de volaille et sa sauce tomate aux olives vertes et aux morceaux de quenelle
ou
- Feuilleté au Bleu de Bresse et aux noix
ou
- Crottin de Chavignol gratiné au miel, salade fraîcheur au vinaigre balsamique
- Suprême de volaille à la crème ou forestière(aux morilles supplément à 3,00€)
ou
- Gigot rôti de pistaches, abricots moelleux
- Fromage blanc d'Etrez à la crème(et quelques fromages affinés)
- Parfait glacé aux fruits rouges, tuile croustillante au chocolat
ou
- Moelleux Nutella et crème anglaise

- Pièce montée forme cône 1 chou/pers.

2. MENU GOURMAND à 38,00€

- Terrine de foie gras(*fabrication maison*), Chutney d'ananas et Assortiment de toasts
ou
- Flan de Saint Jacques aux poireaux, sauce mousseline, mesclun et feuilleté aux herbes de Provence
ou
- Confit de tomates au rouget et basilic, salade fraîcheur
- Cassolette veau-volaille aux morilles en croûte feuilletée
ou
- Magret de canard caramélisé à la crème de pruneaux, sauce beurre rouge
ou
- Gratin de lotte à la ciboulette
- Fromage blanc d'Etretz à la crème(*et quelques fromages affinés*)
- **Assiette gourmande des mariés**(composée de vos trois desserts préférés):
Les verrines(2 verrines maximum par pers.) :
 - Spéculoos à la crème de citron meringuée
 - Tiramisu aux framboises et au coulis de kiwi
 - Panna cotta exotique au coulis de framboises
 - Mousse au chocolat et sa fraise Tagada**Les entremets :**
 - Pièce montée 1 chou forme cône
 - Marquise chocolat-spéculoos
 - Framboisier
 - Moelleux au Nutella**Les cassolettes :**
 - Crème brûlée à la lavande
 - Crème brûlée aux carambars
 - Gratin de fruits rouges

3. MENU FESTIF à 42,00€

- **Buffet de 9 pièces assorties :**
 - Crème brûlée aux crevettes ou Crème brûlée au foie gras,
 - Bouchée de Saint-Jacques au chorizo,
 - Croûtons d'artichauts au chèvre chaud,
 - Nems de foie gras aux pommes,
 - Brochette de poulet au sésame,
 - Légumes aux saveurs grecque,
 - Pâté croûte de canard forestier,
 - Moelleux au surimi et au curcuma,
 - Verrine de tartare de saumon et pain d'épices toasté.
- Filet mignon de veau sauce au poivre
Ou
- Poulet aux écrevisses

- Fromage blanc d'Etretz à la crème(*et quelques fromages affinés*)
- **Gâteau des Mariés à étages:**
 - Obolios(biscuit nougatine et mousse au chocolat)
 - Fraisier ou Framboisier *suivant la saison*
 - Pièce montée des Mariés : 1 chou(choux supplémentaire à 1,20€/chou)

4. MENU DYNAMIQUE à 55,00 € /pers.

Cocktail Apéritif

15 pièces salées assorties

- **Les verrines**
 - Velouté de gambas et d'écrevisses au curry
 - Guacamole saumon fumé à la chantilly de mascarpone
 - Soupe de betterave & chips de pommes granny-smith
- **Les amuse-bouches**
 - Cookie aux figues et au foie gras
 - Tortilla aux courgettes et à la menthe
 - Mini cupcake à la feta et tapenade
 - Crostinis jambon de pays et munster
 - Blinis mousse de crabe et mascarpone
- **Animation présentée sur buffet : Atelier « PLANCHA »**
 - Gambas à la mangue
 - Pépites de foie gras aux pêches
- **Les Décoratives**
 - Pyramide de mini brochettes tomate-chorizo,
 - Corbeille de crudités en bâtonnets et ses sauces variées
- **Les Feuilletés salés chauds**
 - Gougères, Bouchées aux olives, Baguettes fromage, Quichettes aux légumes.

Dîner assis

♣ Mise en bouche

Verrine de foie gras, chutney d'ananas épicé et gelée de Sauternes

Ou

Panna cotta de crevettes au lait de coco

♣ Plat chaud servi à table

Cuisseau de veau à la broche sauce diable

Ou

Filet mignon en croûte sauce échalotes

Ou

Poulet aux morilles

Sélection de fromages affinés de nos régions, pains aux maïs.

Ou

Fromage blanc d'Etretz à la crème

♣ Assiette gourmande des mariés(composée de vos trois desserts préférés):

♣ Les eaux minérales: plates et gazeuses

▲ **Café**

▲ **COCKTAIL APERITIF à 15€/pers.**

Pour vos invités n'assistant qu'au cocktail

5. MENUS « ENFANT » à 15,00€

Cocktail : Pizza et jus de fruits

Plat chaud : Blanc de volaille et Garniture

Fromage blanc ou Dessert(du moment)

Eaux minérales

6. GARNITURES (2 accompagnements au choix:)

- Flan de courgettes au parmesan,
- Gratin de pommes de terre,
- 3 Crêpes parmentières(supplément 1,00€/pers.),
- Flan d'asperges à la ciboulette,
- Mousseline de céleri,
- Polenta aux petits légumes,
- Bouquet de haricots verts,
- Tomate rôtie au romarin,
- Tian provençal,
- Riz basmati.

7. OPTIONS

- **Trou Normand à 2,00€TTC** par personne:
 - Sorbet pomme verte/Manzana **ou** Sorbet poire/Eau de vie **ou** Sorbet citron/Limoncello.
- Croustillants de Saint Marcellin au mesclun et vinaigrette balsamique **à 2,00€TTC** par pers.
- Cuisseau de veau à la broche, sauce Diable(supplément de **3,00€** par menu)

LES SERVICES INCLUS DANS LES MENUS

1. Nous vous accueillons le jeudi 14h pour la mise en place de la salle. Pour cela il faut vous munir de votre plan de salle avec le nombre et le type de table(160 ou 180 de diamètre ou ovales), le nombre de chaises et l'emplacement des tables cocktail et buffet. Nous assurons la mise en place du couvert jusqu'à 17h, au delà de cet horaire nous vous remettons la clé de la salle de réception pour vous laisser terminer votre décoration.
2. Le reste du domaine est accessible le vendredi 9h sauf les gîtes à partir de 18h(ou 9h si ils sont prêts).
3. Nappage des tables et Serviettes en tissu blanc, toutes les autres nappes seront facturées(*urne, livre d'or...*).
4. Vaisselle et Verrerie(*sans la vaisselle pour une prestation en dehors du domaine*),
5. Nous conseillons le début du cocktail entre 17h30 et 18h et 20h30-21h pour le début du dîner,
6. Service compris jusqu'au café soit 1h du matin.

A VOTRE SERVICE : Un interlocuteur permanent

Un maître d'Hôtel est présent pendant toute la durée de la réception.

Il encadre le personnel et répond à toutes vos attentes.

Nous prévoyons 1 serveur pour 20 à 25 personnes au dîner.

Après 1h du matin, le service effectuera le débarrassage de toutes les tables mais laissera un verre aux invités encore présent dans la salle.

Ces verres seront à laver et à ranger par vos soins le dimanche matin.

6. Café.

7. TVA à 7,00% hors boissons alcoolisées.

Nos prix s'entendent hors : Décoration florale, Animations musicales et Boissons alcoolisées.

■ **BOISSONS**

1. ALCOOLISEES

LES ROUGES(1 bouteille/3 pers.)

⤴ Vacqueyras Cuvée prestige AOC	6 8 14,50€
⤴ Bugey Gamay AOC	6 8 10,00€
⤴ Côtes du Rhône La Châtelaine Château Saint Roman	6 8 8,50€

LES BLANCS(1 bouteille/4 pers.)

⤴ Bugey Chardonnay blanc :	6 8 13,00 €
⤴ Saint Véran Grande Réserve Cave de Prissé	6 8 12,50€
⤴ Mâcon Village Cave de Prissé	6 8 10,00€
⤴ Bourgogne Aligoté Valentin Vignot	6 8 9,50€
⤴ Bugey Fleur de Chardonnay	6 8 8,00€

LES ROSES

⤴ Côtes de Provence Cuvée Magali Saint André de Figuière	6 8 17,50€
⤴ Côtes de Provence Cuvée du Golfe de Saint-Tropez	6 8 9,50€

LE CHAMPAGNE (1 bouteille/5-6 pers. en fin de repas)

⤴ Bauser Producteur récoltant	6 8 30€
-------------------------------	-------------------

Prix net TTC par bouteille et TVA à 19,6%

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Facturation à la bouteille ouverte

Nous laissons la possibilité de fournir les boissons alcoolisées. Nous effectuons gracieusement le rafraîchissement et le service de celles-ci sans droit de bouchon. De ce fait, le débarrassage des bouteilles vides est à la charge du client, ou

Forfait débarrassage par nos soins: 50.00 € TTC.

2. NON ALCOOLISEES (Prix TTC par bouteille et TVA à 7%)

- ⤴ Eaux minérales plates 1,5 litres : **2.00€**
- ⤴ Eaux minérales gazeuses 1,25 litres: **2.00€**
- ⤴ Coca-Cola 1,5 litres: **6,00€**
- ⤴ Jus de pomme : 1 litre : **5,00€**
- ⤴ Jus d'ananas 1 litre : **5,00€**

▲ Jus d'orange 1 litre: **5,00€**

▲ Thermos de café 2 litres(15 personnes) : **8,00€**

■ **BRUNCH du DIMANCHE**

1. PAËLLA à 11,00€ TTC/pers.

Poulet, lapin et porc

2. PIZZA au feu de bois(26cm de diamètre) à 7,50€ TTC la pièce

Assortiment de pizzas cuites dans le four du domaine à partir de 13h, minimum de commande 50 pièces.

- Pizza base crème : jambon cru et reblochon
- Pizza base crème : lardons, chèvre et bleu
- Pizza toscane : tomate, jambon, gruyère et olive

3. BUFFET FROID à 7,00€TTC/pers.

- Rôti de porc, Rosette, Jambon et Pâté de campagne *avec beurre et condiments.*
- Salade de pâtes crudités et féta ou Salade mexicaine au riz,
- Taboulé,
- Melon, Pastèque(*suivant la saison*)

4. BARBECUE à 7,00€TTC/pers.

- Saucisses, Merguez et Filets de dinde
- Pommes de terre en papillote, sauce ciboulette
- Salade fraîcheur

5. PLATEAU de FROMAGES ASSORTIS à 3,00€TTC/pers.(à partir de 10 pers.).

- Epoisse, Bûche cendrée, Comté et Bleu de Bresse.

6. GALETTE : 1 plaque découpée pour 16 personnes

- au sucre : **22,00€**
- aux pralines : **28,00€**
- aux pépites de chocolat : : **25,00€**

Nos prix s'entendent hors : Service, Frais de livraison, Boissons et Pain.

7. LES OPTIONS du DIMANCHE

- **KIT DE MATERIEL JETABLE pour 10 personnes à 12.50 €(non divisible)**
 - Grandes assiettes, petites assiettes en cristal,
 - Sets de couverts, 2 couverts à salade, 2 couteaux à trancher, 1 pelle à gâteau cristal
 - Gobelets cristal
 - Serviettes papier
 - Option : Nappe en polyester jaune: **3,00€/nappe**
- **MENAGE à 80€** : remise en état de la salle de réception le dimanche matin.
- **VACATION SERVICE à 110€ TTC** par serveur pour 30 invités de 11h à 17h.
Cette vacation service comprend : installation nappage, serviettes et vaisselle, service, nettoyage et rangement de l'espace brunch.

LES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

ART ICLE 1 - APPLICATIONS DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations fournies par la société SARL CUISET RECEPTION. Ces conditions générales de vente sont adossées au devis, qui permet au client, après signature, d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du client l'adhésion pleine et entière et sans réserves aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc.

ART ICLE 2 - RESERVATIONS – ANNULATION – MODIFICATIONS DE LA RESERVATION

2-1. La réservation du Client est définitivement enregistrée dès réception par l'établissement d'un exemplaire du devis et des conditions générales de vente dûment paraphés à chaque page, datés et signés par le client en dernière page, revêtus de la mention manuscrite "Bon pour accord", et accompagnés d'arrhes noté ci-dessus.

2-2. Toute réservation doit, pour être enregistrée, faire l'objet, au moment de la signature du devis, du versement d'arrhes de vingt-cinq pour cent (25 %) du montant total TTC de la prestation.

2-3. En cas d'annulation totale ou partielle d'une manifestation, les dispositions suivantes seront applicables :

- annulation totale d'une manifestation l'Établissement conservera les arrhes versé.
- annulation entre 8 jours et 72 heures précédant le début de la prestation : facturation de quatre vingt pour cent (80%) du montant TTC de la prestation prévue au devis.
- annulation moins de 72 heures précédant le début de la prestation : facturation de cent pour cent (100%) du montant TTC de la prestation prévue au devis.

2-4. Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée à l'Établissement par écrit (Faute d'acceptation écrite des modifications par l'Établissement dans les huit (8) jours de la réception de la demande, le contrat sera exécuté selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le client.

ART ICLE 3 - CONDITIONS DES PRESTATIONS

Le nombre de personnes devra être confirmé par écrit à l'établissement 8 jours avant la date prévue.

Les repas commandés mais non consommés seront facturés. En cas de dépassement du nombre de participants prévu lors de la manifestation, et dans le cas où la prestation puisse être assurée par l'établissement pour l'ensemble des participants présents, la facturation sera effectuée au réel des repas servis.

ART ICLE 4 – EVENEMENT EXCEPTIONNEL - FORCE MAJEURE

L'établissement pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance pour une cause indépendante de sa volonté d'un événement exceptionnel, ou d'un cas de force majeure, et notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement, grève, réquisition des lieux, attentats, inondations, coupures d'électricité, eau, gaz, etc.

ART ICLE 5 - RECLAMATION

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée par lettre recommandée avec accusé de réception à l'établissement dans un maximum de huit (8) jours après la fin de la prestation.

ART ICLE 6 – LITIGE

Tout litige qui n'aurait pu être réglé à l'amiable entre les parties sera de la seule compétence des tribunaux du lieu de situation de l'établissement.

Location de salles – Traiteur - Gîtes

763 route de Condeissiat
01 960 Saint André sur Vieux Jonc
Tél : 04 74 52 81 96 – SFR : 06 13 02 29 50

www.cuissetreception.com - E-Mail : duclos.flo@wanadoo.fr

PLAN D'ACCES

