



Le Domaine de la Chesnaie

Salle de réception, mariage, séminaires

❖ TARIFS DE LOCATION 2016-2017

	Haute saison De mai à octobre	Basse saison De Novembre à avril
Location pour mariage vendredi soir	1 700 €	1 500 €
Location samedi <i>Suppl. lendemain : 500€ si la salle n'est pas louée le dimanche</i>	2 000 €	1 800 €
Location dimanche	1 000 €	800 €
Forfait WE complet (du vendredi matin jusqu'au dimanche soir)	3 500 €	3 000 €
Location journée semaine (L-M-M-J)	500 €	500 €
Loc. 1/2 journée semaine (L-M-M-J)	350 €	350 €

Inclus dans la prestation :

- Mobilier : chaises, tables rondes, tables rectangulaires, salon d'intérieur en rotin, salon de jardin
- Comptoir-bar
- Vestiaire
- Office de cuisine : congélateur, évier, lave-vaisselle, piano, micro-ondes, hotte, plan de travail
- Terrasses
- Espaces verts, parc arboré, bancs en pierre et tonnelles
- Parking
- Eau, électricité, chauffage, nécessaire pour les sanitaires (papier, essuie-mains et savon)
- Nettoyage de la salle

❖ OPTIONS (cf. détail ci-après)

- Au près de la salle : vaisselle, nappes, serviettes, juponage pour buffet, parasols, mange-debout...
- Possibilité de personnel de service
- Boissons fraîches : sodas, eaux minérales, eaux gazeuses, jus d'orange
- Décoration de salle

❖ CONDITIONS DE RÉSERVATION

- Contrat de location + versement d'un acompte de 50% du montant de la location pour confirmation.
- Attestation d'assurance + caution de 1000€ (non encaissée) 15 jours avant le date de location

Capacité d'accueil : 250 personnes assises - 300 personnes debout



Le Domaine de la Chesnaie

Salle de réception, mariage, séminaires

DETAIL DES PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES

❖ **Nappage** :

- Nappe 220 * 220 : 12,81 €
- Nappe 200 * 300 : 10,25 €
- Nappe ronde (polyester) :
- Serviettes blanches : 1,05 €
- Nappe 200 * 400 (pour les buffets) : 15,38€
- Juponnage pour buffet : 15,38€

❖ **Vaisselle** :

- Formule mariage (filet or) : 4,75€
3 verres "élégance", 1 flûte (pour le cocktail), 1 coupe (pour le dessert), 2 grandes assiettes, 2 petites assiettes, couverts de table, couverts à poisson (ou 2 jeux de couverts de table), couverts à entremets, cuillère à café, 1 tasse et 1 sous-tasse.
- Formule enfant : 1,18€
1 verre cocktail, 1 assiette, couverts de table, cuillère à café
- Formule buffet : 2,02€
2 verres "ballon", 1 grande assiette, 1 petite assiette, couverts de table, cuillère à café, 1 tasse et sous-tasse

❖ **Matériel** :

- Parasols (quantités 4) avec pied : 30€ pièce
- Mange-debout (2 carrés et 2 ronds) : 20€ pièce
- 3 rideaux de séparation entre l'espace cocktail et l'espace salle à manger : 45€ les trois

❖ **Forfait boisson** : Evian, Badoit, Coco-cola, Jus d'orange

- Pour le cocktail : 1,45€
- Pour le repas : 1,80€
- Pour le cocktail et le repas : 2,65€

❖ **Personnel de service** :

- Forfait cocktail (4 heures) : 140€
- Forfait repas (7 heures) : 224€
- Forfait cocktail + repas : 330€
- Forfait cuisinier (8 heures) : 258€

❖ **Forfait "bar" : 5€ par pers. (minimum 40 personnes)**

- Barman (3 heures)
- Verrerie (verres à bière, verres cocktail, flûtes)
- Mise en place (paille, glaçons, shaker, seau à champagne...)