

INFORMATION ET CONDITIONS GENERALES

Nos prix sont susceptibles de variés d'une année sur l'autre.

Dans nos tarifs, sont inclus :

- Le service de 12h à 17h
- Le service de 19h à 1h du matin

Nos menus comprennent : le café, mignardises, les vins de qualités et millésimés servis à discrétion durant tout le repas, le service et la salle. Il vous sera demandé **de faire un choix unique pour l'ensemble des convives**

Dans nos tarifs ne sont pas inclus :

- Les Frais de nuit, au-delà de 17h (pour un déjeuner) ou 1h du matin (pour un diner), la salle doit être libérée et le client doit quitter les lieux.
 - **Pour chaque heure entamée, il faut compter par maître d'hôtel**
- Location de **house de chaise blanche**
- **Décoration florale**, gros bouquet d'accueil
- **Décoration**, centre de table
- **Chandelier**, 5 branches fleuris
- **Les boissons non alcoolisées** (forfait de nuit)
- **Assortiments de petits fours**, pour la nuit
- Notre Champagne Brut débutant à
- **Droit de Bouchon** de champagne par bouteille de 75cl
- **Sorbet Pomme verte** arrosé de Calvados

Votre Champagne vient s'ajouter en supplément du cocktail choisi et peut être servis en fin de repas.

Réservations et règlements :

Un acompte de 30% confirmera votre réservation et le solde de votre facture sera réglé le jour de votre événement.

Les règlements par carte de crédit ne sont pas acceptés.

La Facturation tiendra compte du nombre définitif donné 48 heures avant votre repas.

Au-delà de 5 enfants, un service baby-sitter est obligatoire, nous consulter.

Toute résiliation par le client, entraîne la perte de l'acompte versé.

160€/h

4€

150€

18€

60€

5€/p

4€/p

48€ <

7€/bttle

5€/pax