



Conditions de réservation et Tarifs

DESCRIPTION DES LIEUX

La salle de réception, l'office, le vestiaire, les sanitaires pour le traiteur, 5 chambres, un salon, la cour pavée de 800 m² pour le vin d'honneur, l'accès au parking pour 65 véhicules.

• **La salle de réception**

La capacité d'accueil de la salle (~ 240 m²) est d'environ 200 personnes debouts et 150/180 personnes assises.

Le matériel mis à disposition :

- > 10 tables rondes de 150 cm pour 8 personnes
- > 10 tables rondes de 180 cm pour 10 personnes
- > 10 tables rectangulaires de 180x75 cm pour 8 personnes
- > 10 manges debout de 82 cm

> 200 chaises velours noir

- > 2 chariots roulants pour déplacer les tables rondes
- > 1 chariot roulant pour déplacer les tables rectangulaires
- > 1 chariot pour déplacer les manges debout
- > 3 chariots pour déplacer les chaises

- > 100 chaises de jardin Grosfillex couleur anthracite
- > 20 fauteuils de jardin Grosfillex couleur anthracite
- > 15 tables de jardin 70x70 Grosfillex couleur anthracite

> Vestiaires (non surveillé)

> 1 sanitaire femmes avec 3 WC et plan de toilette 2 vasques, 1 sanitaire hommes avec 1 WC, 2 urinoirs et un plan vasque + 1 sanitaire (personne à mobilité réduite) + 1 table à langer.

La salle ne dispose pas de matériel de sonorisation qui reste à la charge du locataire.

• **L'office traiteur**

La cuisine est un espace destiné à être utilisé uniquement par un **traiteur professionnel** ou un **restaurateur** pour la préparation avant service. Elle ne dispose pas de four. Le Domaine de la Ferme de GRISIEN pourra proposer et conseiller, à la demande du locataire, des sociétés de traiteurs externes.

La cuisine traiteur est équipé de :

- > 1 chambre froide 1400 litres
- > 1 congélateur
- > 1 réfrigérateur

- > 1 micro onde

- > 1 plonge évier double bac avec robinet à détection infrarouge

- > plans de travail inox

- > 1 chariot poubelle (Ne pas y jeter les bouteilles en verre)
- > 2 chariots porte assiettes

- > Le Domaine de la ferme de GRISIEN ne fournit pas la vaisselle

La cuisine est mise également disposition des clients uniquement pour de la préparation froide ou du réchauffage.

Interdiction d'apporter des appareils de cuisson au gaz ou autre. Seuls les traiteurs pourront apporter leurs étuves

• **Le gîte**

Le Domaine de la Ferme de GRISIEN dispose d'un gîte, composé d'une salle à manger et de 5 chambres avec une capacité d'accueil de 14 couchages maximum {dont 2 chambres pouvant accueillir des personnes à mobilité réduite)

Les chambres se composent de la façon suivante :

- Ch. 1 : 2 couchages 1 lit double de 140, 1 douche à l'italienne, 1 meuble vasque 1 WC accessible aux PMR
- Ch. 2 : 4 couchages 1 lit double de 160, 1 banquette Clic Clac , 1 baignoire, 1 meuble vasque, 1 WC
- Ch. 3 : 2 couchages 1 lit double de 140, 1 douche à l'italienne, 1 meuble vasque 1 WC accessible aux PMR
- Ch. 4 : 2 couchages 1 lit double de 160, 1 douche à l'italienne, 1 meuble vasque 1 WC accessible aux PMR
- Ch. 5 : 4 couchages 1 lit double de 160, 1 banquette Clic Clac , 1 baignoire, 1 meuble vasque, 1 WC

- Les draps et les serviettes de bain sont fournis par Le Domaine de la Ferme de GRISIEN.
- Tous les lits sont protégés par des alèses et protèges oreillers + 1 couverture/lit dans les armoires.

La salle à manger / salon :

Le séjour est entièrement équipé avec TV écran Led, bibliothèque, sofa et table basse.

En cas de location du gîte, vous pourrez l'utiliser comme salle de jeux pour les enfants.

A noter, la garde des enfants est sous votre entière responsabilité.

CONDITIONS TARIFAIRES

Nous pouvons vous proposer différentes formules :

Location salle seule ou avec gîtes

Location salle avec traiteur

Location « clés en main » avec traiteur DJ, animateur, décorateur....

Est compris :

la mise à disposition des locaux suivants : la salle de réception, la cuisine, les vestiaires, les sanitaires, 5 chambres, le salon, ainsi qu'à la cour et au parking

- l'eau, le chauffage et l'électricité

Les tarifs appliqués seront ceux convenus dans le contrat d'engagement de réservation.

Modalité de réservation :

La demande de renseignements et de disponibilités se fait par téléphone : 01 64 16 23 34

ou : 07 88 16 06 44 ou par mail domaine@grisien.fr.

La réservation n'est effective que lorsque le contrat d'engagement, les conditions de réservation (dûment paraphés et signés) et le chèque d'acompte, ont été renvoyés par le futur locataire.

A la réservation, le locataire versera un acompte représentant 1/3 du prix de la location, par chèque, libellé à l'ordre du Domaine de la Ferme de GRISIEN. Un reçu sera émis pour cet acompte.

Caution :

La caution sera versée par chèque, à l'ordre du Domaine de la Ferme de GRISIEN, le jour de l'arrivée.

La caution permet de garantir : Les dégâts matériels ou détériorations qui pourraient survenir ainsi que les frais de ménage trop importants (ex. murs ou sol détériorés...).

Elle est restituée lorsque que l'état des lieux est fait, que les clés sont rendues par le locataire et à condition qu'aucune observation ne soit faite sur la propreté de la salle, des chambres de la cuisine, des sanitaires etc...et abords extérieurs et qu'aucune détérioration ne soit constatée

Annulation :

Selon l'article de loi (art. L121-2U) du code de la consommation, le locataire aura 7 jours à compter de la conclusion du contrat de vente, pour se rétracter. Le remboursement sera alors effectué par le propriétaire dans les 30 jours suivant la date à laquelle le locataire aura exercé son droit.

Passé ce délai de rétractation, toute réservation est ferme et définitive et devra être réglée dans son intégralité y compris en cas d'annulation de l'évènement (hormis les frais de ménage).

Assurance :

Le locataire s'engage à être garanti en responsabilité civile, tant pour les dommages qu'il pourrait causer à des tiers, que pour ceux qu'il pourrait causer au Domaine de la Ferme de GRISIEN. **Il devra aussi vérifier que ses prestataires de service** (organisateur, traiteur, musicien, D'J, baby sitter ou autre) **possèdent une assurance professionnelle.**

ETAT DES LIEUX ET MENAGE

Etat des lieux

L'état des lieux sera établi lors de la mise à disposition des locaux et matériels.

Un état des lieux de sortie sera établi lors de la restitution des locaux et matériels.

Un état des lieux non satisfaisant peut faire l'objet de non restitution de la caution ou d'une restitution partielle.

L'état des lieux pourra déterminer l'éventuelle facturation de remise en état des locaux et matériels, suite à d'éventuels dégâts ou dommages.

Ménage

La prestation comprend le ménage des locaux et des extérieurs moyennant la somme convenue dans le contrat d'engagement de réservation. Elle ne comprend pas le ménage qui ne serait pas d'ordre courant à savoir : bris de verres, taches sur les murs ou les chaises.

Le locataire s'engage à ranger **après nettoyage** les tables et chaises de la salle sur les chariots et à mettre les déchets dans un sac {fourni par ses soins} qu'il jettera dans les containers prévus à cet effet.

La cuisine doit normalement être rendue dans un état de propreté impeccable par le traiteur. Le locataire s'engage à la laisser vide et débarrassée de tous plats, poubelles, détritiques...

La décoration doit être désinstallée.

Les bouteilles en verre devront être gérées par le locataire. **Elles ne devront pas être jetées dans les sacs poubelles ni dans les containers** mis à leur disposition. Le locataire s'engage à les ramener ou à aller les jeter en ville dans les containers à verre prévus à cet effet.

REGLEMENT INTERIEUR DES LOCAUX ET EXTERIEURS

Il est formellement interdit de fumer dans les locaux fermés du Domaine de la Ferme de Grisien ce qui aurait comme conséquence de déclencher l'alarme incendie installée sur l'ensemble des locaux. Les fumeurs pourront fumer à l'extérieur, des cendriers sont mis à leur disposition.

Un emplacement a été matérialisé par des bandes jaunes sur le parking pour l'accès au véhicule de secours à la citerne de réserve d'eau incendie. **Cet emplacement et son accès devra rester libre en tout moment. Nul n'est autorisé à y stationner.**

Pour des raisons de sécurité, les personnes ayant un handicap de quelque nature que ce soit (mobilité réduite, mal voyant ou mal entendant ...) devront utiliser les sanitaires « PMR » spécialement équipés d'alarmes visuelles et sonores règlementaires

Le locataire s'engage à respecter les capacités d'accueil maximum de l'établissement classé en ERP type O, L de 4eme catégorie soit 300 personnes, comprenant l'ensemble des invités et des prestataires de services (traiteur, DJ, animateur, garde d'enfants ...)

Il est formellement interdit de manger dans la partie hébergement.

L'armoire réfrigérante et le congélateur doivent rester vacants pour le traiteur.

Les chambres seront à libérer suite à l'état des lieux et remise des clés au plus tard à 18 heures le jour du départ sauf demande exceptionnelle.

Le locataire est tenu de faire respecter l'ordre et d'assurer la bonne tenue de la manifestation envers les tiers et les participants.

Il est responsable des débordements et des incidents qui pourraient avoir lieu jusqu'à l'état des lieux de sortie.

Il se doit également de préserver l'intégrité des biens mobiliers et immobiliers.

Les jeux de ballons sont interdits dans le domaine sauf sur les espaces verts du parking.

Les feux d'artifice et lanternes célestes sont interdits suivant **L'arrêté Municipal du 12 Mars 2009 qui interdit strictement les feux de toute nature sur le territoire de la commune du 15 Avril au 15 Octobre inclus**

En dehors de cette période, une demande d'autorisation administrative devra être déposée en Mairie par le locataire des lieux.

Les ballons gonflés à l'hélium sont autorisés sous réserve que ces ballons ne soient pas reliés entre eux ; qu'ils soient constitués d'une enveloppe non réfléchissante et devront être lâchés par 50 ou 100 ballons maximum à la fois

L'installation de décorations ou de signalisations fera l'objet d'une demande préalable auprès du propriétaire.

L'utilisation de clous, vis et agrafes est formellement interdite.

Les tables et chaises y compris celles de jardin seront mises à la disposition du locataire, il lui incombe de les installer, et de les **ranger propres** dans les chariots appropriés, **même si la prestation ménage a été demandée.**

Les draps sont fournis. Les lits devront être défaits et les draps pliés sur chaque lit.

La vaisselle, les produits d'entretien, les éponges, le papier hygiénique, les sacs poubelle ne sont pas fournis.

Le stationnement de véhicules dans la cour est strictement interdit {sauf pour personnes à mobilité réduite}.

Le vestiaire n'est ni surveillé ni fermé.

Le propriétaire ne peut être tenu pour responsable des vols et dégradations survenus sur le parking de stationnement, l'ensemble des locaux et les abords extérieurs.

Le locataire s'engage à fermer les locaux et éteindre les lumières lorsqu'il s'absente du gîte et de la salle de réception.

Le locataire est tenu de s'assurer de la fermeture toutes les grilles et toutes les portes

Les enfants mineurs sont sous la responsabilité de leur parent ou tuteur. Le propriétaire décline toute responsabilité en ce qui concerne leur surveillance à l'intérieur ou à l'extérieur du domaine.

Le locataire est tenu de signaler au moment de l'état des lieux du Domaine de la Ferme de Grisien, tout manquement en matière de sécurité ou d'hygiène qu'il pourrait constater.

L'accès du Domaine de la Ferme de Grisien est interdit aux animaux de compagnie, exception faite des chiens d'accompagnement des personnes mal voyantes.

Dans le cadre de la loi sur les libertés individuelles, le locataire devra informer l'ensemble des personnes de la présence d'une vidéosurveillance sur l'extérieur du site.

Mesures concernant la « Covid-19 »

Notre domaine étant classé ERP « L » le gouvernement autorise à ce jour, d'y effectuer des manifestations privées, comme votre mariage, à condition de respecter les gestes barrières en raison des risques de contamination de la Covid 19.

Ces mesures peuvent être supprimées ou évoluées en fonction de l'état sanitaire et des consignes gouvernementales.

En tant qu'organisateur de cette manifestation c'est à vous seuls de:

Gérer les approvisionnements en masques, gel, poubelles ...

Veiller aux mesures de distanciation autour des tables, sur la piste de danse et dans les déplacements.

Créer un plan de circulation en fonction de l'aménagement de la salle.

Pour notre part l'ensemble du Domaine sera désinfecté avant votre venue et nous poserons des affiches à l'entrée de la salle pour rappeler les informations gouvernementales.

Nous vous conseillons également de demander à vos convives de prendre leur température avant leur venue et de s'inscrire sur l'application smartphone ANTICOVID permettant de prévenir tous les participants en cas d'alerte.

Vous trouverez ci-dessous un rappel du protocole à adopter

AMENAGEMENT DE LA SALLE

- **Postes de travail** de chaque prestataire et intervenant (DJ, animateur, photographe, traiteur, nounou ...) **espacés d'au moins 1 mètre** ou séparés par un écran de protection en plexiglas. Pour le matériel ne pouvant être dédoublé, **désinfection** de l'ensemble du matériel entre chaque utilisation.

- **Tables des invités espacées d'au moins 1 mètre avec maximum de 10 personnes** à chaque table. Placement des tables dans la salle pour permettre la **circulation des convives** et toutes personnes présentes durant la réception avec une **gestion des flux** et un agencement permettant de limiter au maximum les déplacements.

Usage privilégié de **contenants et verres à usage unique** ou **nominatifs**. **Menu** du repas nominatif ou sur une ardoise ou affiche à la vue des invités..

Le nombre de convives devra dépendre de cette organisation.

- **Vestiaire** aménagé pour stocker les habits dans les housses ou compartiments hermétiques

-**Port du masque obligatoire pour l'ensemble des participants** lors des déplacements dans la salle ou en position debout, les masques pourront être retirés en position assise.

-**Mise à disposition** de masques de protection, gel hydroalcoolique, savon, lingettes, essuie-tout, sacs poubelles... à l'entrée de la salle et dans chaque espace, cuisine et sanitaires.

- **Nettoyage des mains** avec du savon ou du gel hydroalcoolique lors de chaque **entrée ou sortie de la salle**.

Désinfection périodique de chaque surface accessible : poignées de porte, interrupteur ...

- **Désignation d'un référend Covid-19** et protocole sanitaire qui pourra s'assurer de l'approvisionnement et du respect des gestes barrières, nettoyage, stock des masques et gel durant l'évènement.

- **Plan de circulation** avec signalétique au sol ou matérialisé pour éviter au maximum les croisements de personnes.

AMBIANCE MUSICALE ET PISTE DE DANSE

- Dans l'espace piste de danse, respect des restrictions sanitaires, avec entre autre une distance d'1 mètre entre chaque personne lors de la danse. **Port du masque obligatoire sur la piste de danse**.

-**Poste DJ ou animateur** organisé pour **empêcher tout contact autre que visuel** entre les personnes présentes sur la piste, le DJ et les techniciens. Signalétique visuelle au sol ou matérialisée pour délimiter une **zone de 1 mètre autour de l'espace DJ**

DECHARGE DE RESPONSABILITE

Nous soussignés M _____ et Mme _____
nous engageons à faire respecter le protocole ci-dessus et déchargeons le loueur de la salle
« Domaine de Grisien » de toute responsabilité

Récapitulatif du contrat de location du :/...../.....

Location salle :..... €

Location du gite :..... €

Forfait ménage :..... €

Soit un total de :..... €

Echéancier

1/3 à la signature : € le : .../...../.....

1/3 six mois avant la date de la réception : € le : .../...../.....

1/3 trois mois avant la réception € le : .../...../.....

Date :

Le Régisseur,

Le Locataire,

Domaine de la Ferme de Grisien

Nom :

Signature précédée de la mention :
Lu et approuvé, Bon pour accord