

# Privatisation du site

La privatisation de l'ensemble du domaine est possible pour organiser fêtes, mariages, anniversaires, séminaires, etc. Un service et un règlement de base est établi. Des prestations complémentaires peuvent être fournies en fonction des besoins et possibilités. N'hésitez pas à nous consulter.

## Hébergements

La totalité de nos hébergements sont mis à disposition :



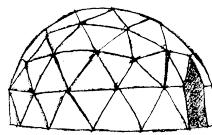
**La Casbah**

un lit double et un lit simple dans la même chambre



**La Chambre**

un lit double, un lit simple et une banquette clic-clac



**Le dôme**

un lit double en hébergement insolite



**Le camping**

six emplacements pour 20 personnes maximum

Soit un total de 9 couchages « en dur » et 20 en camping ainsi que l'accès à trois douches et deux toilettes sèches et un toilette classique.

## Accès aux espaces

La privatisation permet d'accéder aux espaces communs :

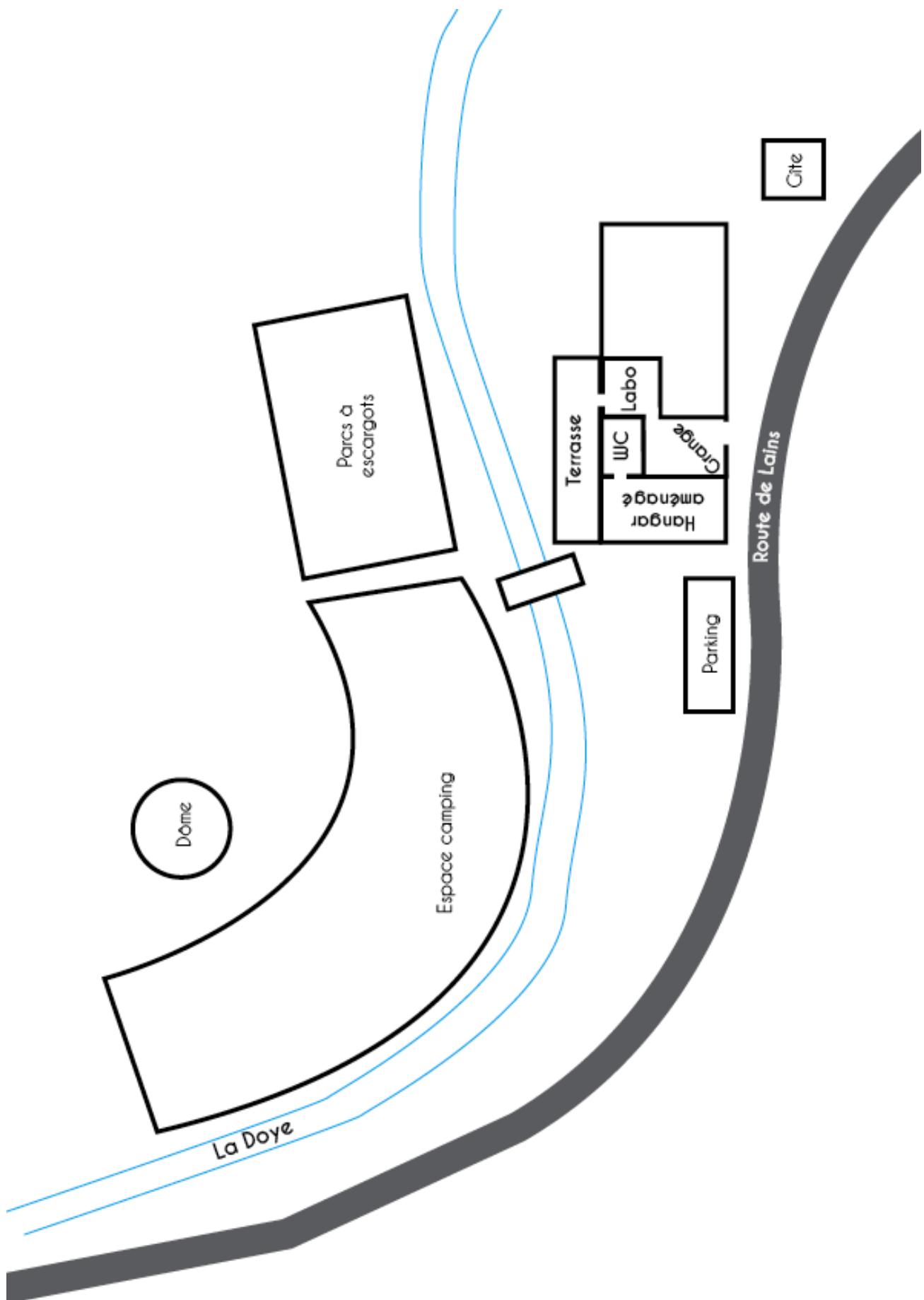
- les parkings pouvant accueillir une trentaine de véhicules
- un hangar de 100m<sup>2</sup> aménagé avec coin repas, petite cuisine et coin salon
- une terrasse couverte de 45m<sup>2</sup> attenante au hangar
- tout le pré du camping
- une cuisine aménagée de 20m<sup>2</sup> dans le laboratoire de transformation des escargots
- une salle de 40m<sup>2</sup> (en cours de finition)



L'accès aux parcs à escargots, le jardin potager, l'ancien moulin et la partie privée sont inaccessibles sauf en cas d'accord préalable.

Notez que les propriétaires vivent sur le site et qu'ils seront présent pendant l'événement.

## Plan du site



# **Équipement disponible**

Du mobilier et des équipements sont accessibles en permanence sur le site :

- table de ferme pour 8 personnes sous le hangar
- un coin salon avec une dizaine d'assises
- des transats
- des jeux d'extérieur et de société
- des prises électriques sous le hangar et 2 prises dans la salle de bain
- le hangar et la grange disposent d'éclairage
- 6 tables banquet et bancs de 6 à 8 places
- une dizaine de chaises
- vaisselle pour 40 personnes
- une tireuse à bière

Par ailleurs, la cuisine aménagée dans le labo contient réfrigérateur, congélateur, piano de cuisson, lave vaisselle, mixeurs, malaxeurs et accessoires de cuisine.

## **Tarifs, acompte et annulation**

Le tarif des éléments listés ci-dessus est de 700€ TTC pour une nuit. Une remise de 25% sera accordée pour toute nuitée supplémentaire (soit 1225€ pour 2 nuit, 1750€ pour 3 nuit, etc...)

Un acompte de 50% devra être versé par virement bancaire pour valider la réservation. Cet acompte pourra être remboursé en totalité en cas d'annulation jusqu'à un mois avant l'événement.

Le solde du règlement devra être versé la semaine précédent l'événement.

## **Modalités d'arrivée et de départ**

La privatisation débutera à partir de 16h le jour même et prendra fin à 12h le lendemain. Cette plage horaire pourra être étendue en fonction des besoins et de la présence ou non d'hôtes la veille et le lendemain.

## **Règlement intérieur**

Le nombre de convives sera limité à 30 personnes (sauf accord avec les propriétaires). Les enfants seront sous la responsabilité des parents (route et rivière à proximité).

Le matériel dégradé sera remboursé ou pris en charge par une assurance.

Les animaux de la ferme devront être respectés et il sera interdit de les nourrir ni d'entrer dans les parcs sans autorisation.

Tous plastique est interdit sur le site : vaisselle, ballons gonflables, confettis, etc.

Il n'est pas possible de faire du feu ou d'allumer des feux d'artifices.

## **Musique**

Il n'est pas autorisé d'apporter du matériel de sonorisation.

Une chaîne hifi reliée à 4 enceintes est installé sous le hangar et la terrasse.

Jusqu'à 11h : la musique festive est autorisée.

De 11h à 3h : le niveau sonore devra être réduit.

Après 3h : seul un fond musical sera accepté.

### **Propreté**

Les espaces devront être rendus dans l'état de propreté dans lequel ils ont été trouvés.

Des poubelles sont mises à disposition, il sera donc nécessaire de respecter les règles de tri sélectif en vigueur.

Si les déchets en verre sont importants il faudra les évacuer par vos propres moyens.

Aucun déchet ne doit être retrouvé dans les espaces extérieurs attenants au lieu.

### **Espace fumeur**

Il n'est pas autorisé de fumer à l'intérieur du lieu, seulement en extérieur.

Les mégots doivent être impérativement éteints dans des cendriers qui seront humidifiés puis vidés dans les sacs poubelle à votre départ.

## **Options restauration et boissons**

### **Petits déjeuners**

Un buffet de petit déjeuner pourra être préparé dans la limite de 30 personnes au tarif de 10€ par personne. Il est composé de café, thé, lait, pain et brioche faits maison cuits au feu de bois, confitures maison, beurre et miel. Tout est local et bio dans la mesure du possible. Il devra être commandé deux jours avant l'événement et sera servi à une heure définie au préalable.

### **Repas**

Le repas du soir peut être proposé dans la limite de 30 personnes. Le menu et le budget devront être établis en amont.

### **Pizzas four à bois**

Le site dispose d'un four à bois, il est possible de commander des pizzas faites maison avec des produits locaux dans la mesure du possible (15 minimum, commandées au préalable).

### **Escargots**

Des apéritifs à base d'escargots de la ferme peuvent être préparés (coquilles beurrées, croquilles, tartinades, pic'escargots).

### **Produits locaux**

Des producteurs locaux sont en capacité de fournir une grande diversité de produits (viande, légumes, fromages, bière, vins, etc). Nous consulter si besoin.

## **Coordonnées**

### **Adresse**

6 route de Lains - Montagna le Templier - 39320 Montlainsia

**Contacts :** Coline (06 20 22 74 86) ou Pierre (06 09 62 30 34)

**IBAN :** FR76 1250 6390 2756 5398 7970 206 (code SWIFT ACRIFRPP825)