

SALLES ET TARIFS

SALLES	UTILISATION	CAPACITÉ	TARIF COMMUNE			TARIF HORS COMMUNE		
			Journée 8h à 19h	1/2 Journée 8h à 13h 14h à 19h	Soirée 19h à 0h	Journée 8h à 19h	1/2 Journée 8h à 13h 14h à 19h	Soirée 19h à 0h
Cuisine			38 €			60 €		
Coquelicot avec scène	Réunion	200 Pers.	200 €	100 €	100 €	320 €	160 €	160 €
	Repas	150 Pers.						
Primevère	Réunion	40 Pers.	100 €	50 €	50 €	160 €	80 €	80 €
	Repas	30 Pers.						
Bruyère	Réunion	20 Pers.	50 €	25 €	25 €	80 €	40 €	40 €
	Repas	20 Pers.						
Bleuet	Réunion (uniquement)	20 Pers.	50 €	25 €	25 €	80 €	40 €	40 €
Eglantine		20 Pers.	60 €	30 €	30 €	90 €	45 €	45 €
Violette		10 Pers.	30 €	15 €	15 €	50 €	25 €	25 €

Infos pratiques

Utilisation de la cuisine

La location de vaisselle est proposée à 1 € le couvert complet par personne et 0.20 € le verre pour les vins d'honneur. Elle se fait en même temps que la réservation de la salle. La vaisselle disponible sur place permet d'accueillir 150 convives. Il est possible de cuisiner sur place pour 40 couverts maximum. Au-delà, il faut faire appel à un traiteur. Toute détérioration, casse ou perte, sera facturée.

Modalités de réservation de salle

Les réservations se font au plus tôt un an avant la date effective de l'utilisation et au plus tard 8 jours avant. Une caution de 30 % du montant total des réservations de salles est demandée à la réservation.