

# Nos tarifs 2012

## Important

Le nombre de participants doit être déterminé  
3 jours ouvrés avant la date de la manifestation.

Aucune diminution, passé ce délai, ne pourra être prise en compte.

Menus	Base minimum	Tarifs TTC
Menu Mariage « Prestige »	75 personnes (nous consulter si inférieur à 75 pers.)	169,00 €
Menu Mariage « Luxe »	75 personnes (nous consulter si inférieur à 75 pers.)	139,00 €
Menu Baptême	20 personnes	86,00 €
Menu Communion	20 personnes	98,00 €
Menu Senteur	20 personnes	70,00 €
Buffet Champêtre	50 personnes	82,00 €
Cocktail Etincelle	30 personnes	75,00 €

## Menu Enfant (au choix)

Valable de 3 à 12 ans pour les repas servis à table 25,00 €

### N° 1

- Assiette de charcuteries
- Emincé de volaille à la crème, pommes rissolées
- Dessert identique aux adultes

### N° 2

- Assiette de crudités
- Croustillant de saumon, pommes écrasées
- Dessert identique aux adultes

# Notre carte des Vins 2012

Notre sommelier reste à votre disposition pour toute autre suggestion.  
L'ensemble de notre sélection de vins est proposé en bouteille de 75 cl.  
Ces vins sont susceptibles de changer en cours d'année .

## Nos champagnes Tarifs TTC

<b>Pommery</b>	
« Millésimé » 75cl.	55,00 €
<b>Pommery</b>	
« Brut Royal » 75cl.	40,00 €

## Notre sélection de vins

### Vins blanc (au choix) :

- Macon Prissé AOC, Domaine De Fayères (Bourgogne)
- Vin Mœlleux des Graves Supérieurs AOC, Les Gravelines (Bordeaux)
- Sancerre AOC, Morin Père et Fils (Loire)

### Vins rouge (au choix) :

- Montagne-Saint-Emilion AOC, Domaine de Haut Marchand (Bordeaux)
- Hautes Côtes de Beaune AOC, Arnoux Père et Fils (Bourgogne)
- Crozes-Hermitage AOC, Les Fées Brunes, Jean luc Colombo (Rhône)

### Vins blanc (au choix) :

- Bourgogne Aligoté AOC, Louis Jadot (Bourgogne)
  - 1<sup>res</sup> Côtes de Blaye AOC, Château Haut Grelot (Bordeaux)
  - IGP, Vin de pays d'Oc, Viognier, Jean luc Colombo (Languedoc)
  - Vin Mœlleux des Graves Supérieurs AOC, Les Gravelines (Bordeaux)\*
- (\*) Supplément : 3,00 € TTC/personne

### Vins rouge (au choix) :

- Bordeaux AOC, Château de Bordes (Bordeaux)
- Bourgogne AOC, Pinot Noir, Arnoux Père et Fils (Bourgogne)
- Saint Nicolas de Bourgueil AOC, Cuvée du Vieux Pressoir (Loire)

### Vin blanc:

- 1<sup>res</sup> Côtes de Blaye AOC, Château Haut Grelot (Bordeaux)

### Vin rouge :

- Bordeaux AOC, Cuvelier (Bordeaux)

### Vin rosé (Buffet Champêtre et Lendemain de mariage) :

- Malepère AOC, Languedoc, Domaine de la Sapinière (Languedoc)

## Menus

« Prestige »

« Luxe »

« Baptême »

« Communion »

« Senteur »

« Buffet champêtre »

« Cocktail étincelle »

« Lunch entre amis »

# *Nos animations culinaires 2012*

**En complément d'un menu, durant le cocktail apéritif**

Le tarif par personne est sur une base minimum de 100 personnes

(nous consulter si inférieur à 100 pers.)

## **Animation Smoothies**

**à 7,00 € / pers.**

Boissons mixées à base de fruits frais, composées à la demande par notre Chef

## **Animation Sushis – Makis**

**à 8,50 € / pers.**

Sushis et Makis réalisés devant vos invités  
par un Chef cuisinier en tenue traditionnelle

## **Animation Jambon Serrano**

**à 7,00 € / pers.**

Jambon Serrano sur pince, découpé par un Chef cuisinier en tenue  
Servi avec ses variantes

## **Animation Scandinave**

**à 7,00 € / pers.**

Saumon mariné et saumon fumé par nos soins  
Découpe devant vos invités par un Chef cuisinier en tenue

## **Animation Foie Gras**

**à 8,50 € / pers.**

Trilogie de foie gras et ses confitures, sel truffé  
et pains spéciaux en accompagnement

# Notre Lunch entre amis 2012

**54 € /pers.**

(Minimum de facturation : 30 personnes adultes)

**Inclus dans cette formule**

Salle et service compris de 12h00 à 17h00

## Verre d'accueil en buffet

(Durée : 30 minutes)

Brut de Franc, vin mousseux de qualité, Couly-Dutheil (1 btle pour 5)

Jus de fruits, sodas

Feuilletés variés et olives piquantes

## Lunch en buffet

**Le coin salé :**

Saumon fumé maison

Cakes et tartes salés

Panier de crudités et ses sauces

Charcuterie de nos régions

**Salades à composer :**

Concombre - Betterave - Taboulé

Tomate - Salade verte - Carotte rapée

**Le coin chaud en Chaffing-dish :**

Fricassée de volaille et riz pilaf

ou

Escalope de saumon sauce bonne femme et tagliatelles

## Buffet de fromages

**Le coin des douceurs :**

Tartes aux fruits

Salade de fruits frais, îles flottantes

Mousse au chocolat et yaourts

Assortiment de cookies

Riz au lait

## Les boissons à discrétion

Eaux minérales, jus de fruit et sodas

Vins rouge et rosé (selon carte des vins)

Café Nespresso, Thé, lait

# Nos options 2012

## Forfait Confort à partir de 105,00 €

« Prévoir l'imprévisible  
pour ne plus y penser »

Nous vous garantissons, sans franchise, en cas d'annulation ou de report, le remboursement des frais déjà engagés pour votre réception, découlant de toute cause imprévue indépendante de votre volonté.

## Dépassements horaires

	Tarifs TTC
Personnel par heure et Maître d'hôtel	55,00 €
Salle par heure selon superficie, à partir de	100,00 €
Animation par heure	155,00 €
Fin des prestations, 5h00 du matin maximum	

## Décoration

	Tarifs TTC
Centre de table	36,00 €
Bouquet de buffet	120,00 €
Menu imprimé (marque places offerts)	1,50 €
Nappe de couleur	26,00 €
Chemin de table organza	26,00 €
Forfait illumination de salon (60 bougies)	82,00 €
Rond de serviette raphia ou satin	2,50 €
Rond de serviette déco	3,50 €
Rond de serviette diamant	4,50 €
Housse de chaise nouée organza	6,50 €
Habillage de salle avec rideaux blancs ou lucioles	à partir de 550,00 €
Chemin de table strass	26,00 €
Décoration de guéridon + 5 housses	25,00 €
Surnappage organza	18,00 €
Serviette de couleur	1,50 €

## Restauration

	Tarifs TTC
Droit de bouchon (par bouteille de champagne de 75 cl. ouverte)	5,00 €
Open Bar sans alcool	4,00 €
Invité supplémentaire au cocktail ou au dessert (Menu mariage « Prestige »)	38,00 €
Invité supplémentaire au cocktail ou au dessert (Menu mariage « Luxe »)	28,00 €
Trou normand	3,50 €
Pièce montée (3 choux / pers. en complément d'un menu)	
Forme classique	7,50 €
Forme en motif	sur devis
Mignardises (3 / pers.)	7,00 €
Verrines de fruits (2 / pers.)	3,00 €
Corbeille de fruits (par table)	36,00 €
Tulipe de sorbet et coulis (3 boules)	11,00 €
Assiette gourmande (3 desserts)	15,00 €
Dîner Artiste	35,00 €
Pièce cocktail en supplément	1,50 €

## Prestation

	Tarifs TTC
Disc-jockey (hors repas)	950,00 €
Photographe album 70 photos (18x24 cm), 1 poster (30x40 cm), 40 cartes de remerciements	690,00 €
Hôtesse vestiaire (vacation de 8 heures, hors repas)	250,00 €
Baby Sitter 1 pour 3 enfants (vacation 8 heures, hors repas)	250,00 €

# Conditions Générales des Prestations de Services 2012

A NOUS RETOURNER SIGNÉ ET DATÉ AVEC LA FICHE DE RÉSERVATION

1 **Engagement des parties** : Le fait de passer commande ou de réserver vaut acceptation sans réserve par le Client des présentes Conditions Générales. Toute clause contraire mentionnée dans la commande ou dans tout autre document est réputée inopposable quel que soit le moment de sa communication. Quand bien même la signature du Client ne serait pas portée au bas de ce document, le versement d'arrhes emporte l'acceptation formelle et intégrale des présentes Conditions Générales.

2 **Arrhes** : Pour rendre définitive une réservation, des arrhes seront exigées, dont le montant varie selon que le Client soit une entreprise ou un particulier. Pour les entreprises, il est demandé des arrhes égales à 40% du montant TTC de la commande (prestations du Chalet de la Porte Jaune, prestations annexes [musique,...], locations de salon, etc.) ; pour les particuliers, le montant des arrhes demandées est égal à 30% du montant TTC de la commande. En cas d'annulation par le Client pour quelque motif que ce soit 30 jours ou plus avant la date de la prestation, les arrhes versées resteront acquises de plein droit au Chalet de la Porte Jaune quand bien même celles-ci n'auraient pas encore été encaissées. En cas d'annulation par le Client pour quelque motif que ce soit moins de 30 jours avant la date de la prestation, le Client sera redevable de plein droit et sans formalité particulière envers le Chalet de la Porte Jaune du montant total de la commande, déduction faite des arrhes versées qui restent en tout état de cause acquises au Chalet de la Porte Jaune. Le Chalet de la Porte Jaune se réserve la faculté d'annuler une commande ou réservation en cas de force majeure et d'événements indépendants de sa volonté, et notamment dans les cas suivants : décision des autorités administratives, sécurité des personnes, grève, incendie, intempéries, émeutes, etc. Dans ces circonstances, le Chalet de la Porte Jaune ne sera tenu qu'au seul remboursement des arrhes versées par le Client à l'exclusion de toute indemnité de quelque nature que ce soit.

3 **Nombre de couverts** : La confirmation du nombre de couverts doit intervenir au minimum 3 jours ouvrés avant la date de la prestation et ce nombre ne pourra être en aucun cas inférieur de plus de 15 % à celui annoncé lors de la réservation. L'absence de confirmation du nombre de couverts entraîne la facturation d'office du minimum de couverts annoncé lors de la réservation sauf si celui-ci était supérieur. Tout couvert en sus du nombre annoncé lors de la réservation sera facturé au prix unitaire indiqué lors de la réservation.

4 **Règlement** : Le solde de la facture sera réglé au comptant la veille de la prestation.

5 **Horaires** : Les salons sont loués suivant le contrat signé. Un supplément sera facturé par heure dépassée. Toute heure entamée est due en totalité. Le démontage des installations par le Client ne devra pas excéder plus de 3 heures.

6 **Responsabilité** : Le Client répond du bon comportement des personnes présentes lors de la manifestation et prend toutes les mesures appropriées, le cas échéant en accord avec le Chalet de la Porte Jaune, afin de faire respecter les consignes de sécurité et afin d'éviter tout dommage matériel ou immatériel au Chalet de la Porte Jaune.

Le Chalet de la Porte Jaune se réserve le droit de refuser l'accès ou d'exclure, si nécessaire, tout contrevenant. Le Client relève à ce titre le Chalet de la Porte Jaune de tous les dommages causés par les personnes participant à la manifestation, tant dans le parc, qu'à l'intérieur des salons. L'emplacement des vestiaires est unique, toujours rattaché au Salon Principal et ne pourra en aucun cas être transféré. Seuls les vêtements sont acceptés et la responsabilité du Chalet de la Porte Jaune ne saurait être engagée au-delà de 228 €. Le Chalet de la Porte Jaune n'engage pas sa responsabilité en cas de dommage ou de vol de véhicule ou de tout autre objet à l'intérieur comme à l'extérieur de son enceinte à l'exception des vêtements confiés à son personnel en échange d'une contremarque dans ses vestiaires.

7 **Dépôt de Garantie** : Lorsque le Client loue un salon, le Chalet de la Porte Jaune dressera un état contradictoire des lieux et du matériel en présence du Client en début de journée. Un dépôt de garantie de 3 200 € sera exigé et sera retourné par courrier 48 heures après la manifestation, après contrôle du bon état et fonctionnement des lieux et du matériel. A l'issue de la manifestation, la salle sera rendue nue (toute la décoration sera retirée).

8 **Recommandation** : Sur l'ensemble du site du Chalet de la Porte Jaune, il est interdit d'utiliser des cotillons (confettis, pétales de rose, boulettes de papier, grains de riz). Tous les véhicules des prestataires et des invités à la soirée devront impérativement être sortis du site avant l'ouverture de la soirée, aucun mouvement de véhicules ne sera possible pendant les heures légales d'exploitation. Le Client s'engage pour lui et ses participants, ainsi que ses prestataires de services, à évacuer tout véhicule de l'enceinte de l'établissement une demi-heure avant la mise à disposition des salons afin de ne pas gêner l'accès pompier.

9 **Litiges** : Toute réclamation devra nous parvenir par écrit dans les cinq jours suivants la prestation. A défaut de conciliation, tous les litiges seront portés devant les tribunaux de Paris même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie.

Fait à PARIS, le : .....

Signature du client précédée de la mention :  
"Lu et approuvé, bon pour accord"

Pour le Chalet de la Porte Jaune

Nom du signataire :  
.....