



REGLEMENT INTERIEUR

Nous vous remercions de nous avoir fait confiance pour l'organisation de votre évènement. Pour une réussite complète de cette réception et pour la tranquillité de tous nous vous demandons de veillez à respecter quelques règles de bon fonctionnement et surtout de les faire respecter par vos convives.

ESPACE

Nous vous mettons à votre disposition sur notre site de 7500 m2

- Gîte de groupe pouvant accueillir 15 personnes maximum, répartie sur 6 chambres ,1 salon et un séjour avec un cuisine équipée (Voir inventaire dans le gîte)
- Salle de réception en pierre, salle de 250m² équipée de 10 tables rondes de 1.8m de diamètre, 10 tables rondes de 1.5m de diamètre, 4 tables rectangulaire de 1.8 x0.6 et de 180 chaises (18x 10). Un bar sur roulettes et une grande table de bois. 2 estrades.
- Salon 19 m2 équipé.
- Un espace traiteur avec une étuve, un grand frigo, 2 plaques induction et des tables en inox
- Un office avec 3 frigos

STATIONNEMENT

Le stationnement est prévu sur notre site uniquement. Aucun stationnement « sauvage » ne sera toléré que ce soit à l'entrée du Château ainsi que sur les abords du chemin communal.

ESPACES VERTS

Merci de veiller à faire respecter les espaces extérieurs et particulièrement les plantations.

SEJOUR

Le locataire jouira de la location d'une manière paisible et en fera bon usage, conformément au règlement intérieur affiché dans la salle. En particulier, il respectera les consignes en matière de sécurité et de bruit.

Tout dépassement d'horaire fera l'objet d'une facturation supplémentaire de 50 € de l'heure

ETAT DES LIEUX ET INVENTAIRE

L'état des lieux et l'inventaire du mobilier et des équipements seront faits contradictoirement au début et à la fin du séjour par le propriétaire ou son représentant et le locataire. Le locataire devra rendre les équipements de cuisine propres et rangés. Toutes les installations sont en parfait état de marche et vérifiées à l'entrée dans les lieux. Toute réclamation les concernant doit donc intervenir sur le champ ou au plus tard dans les 24 heures suivant l'entrée en jouissance ; au-delà, elles seront réputées être le fait de

l'occupant. Les réparations rendues nécessaires par la négligence ou le mauvais entretien en cours de location seront donc à sa charge.

POUBELLES

Le locataire fera son affaire de tous les encombrants (contenant en verres, carton, etc...) et s'engage à les jeter à la déchèterie de son choix. Il devra imposer au traiteur utilisant la cuisine de la rendre dans l'état de propreté dans lequel il la trouvée et d'évacuer ses déchets (Penser à prendre des sacs poubelles). Dans le cas contraire un forfait ménage sera retenu sur votre caution.

Vous devez évacuer vos contenants en verres, les lieux de collecte affichés dans l'office.

En cas de désordre autour des poubelles , de négligence, le traitement des ordures ménagères par nos soins vous sera facturé 70€ et prélevé sur la caution.

MENAGE

La salle et le gîte devront être restitués dans le même état de propreté que le jour de votre arrivée.

Les chaises seront nettoyées, débarrassées, et rangées dans la salle en paquets de 10. De même pour les tables ;

Le gîte devra être rangé (vaisselle faite et rangée) et les draps descendus dans la lingerie.

Pour la salle les tables et les chaises devront être rangées dans l'espace prévu à cet effet, les sanitaires devront être nettoyés, les cendriers extérieurs devront être vidés et les mégots ramassés. Dans le cas contraire, les forfaits ménage pourront vous être appliqués.

Forfait ménage, il porte uniquement sur le ménage des locaux et non sur le rangement. Le tarif est de 250 € pour le gîte et 250 € pour la salle.

CAMPING

La salle et les extérieurs doivent avoir pour unique usage les réceptions En aucun cas ils ne peuvent être utilisés pour le couchage ou le camping.

SECURITE

La salle est non fumeur. Pour votre sécurité nous avons installé dans chaque pièce un détecteur de fumé. En cas d'alarme, veuillez évacuer la salle, s'assurer qu'il ne manque personne, prévenir les secours (18 pompiers) à l'aide du téléphone rouge se trouvant dans le sas d'accès à la cuisine ainsi que le propriétaire. Le locataire est responsable de la sécurité des personnes (particulièrement des enfants) et des biens pendant la durée de la location. **L'utilisation d'appareil à fumé n'est pas autorisé, ainsi que les feux d'artifices, lampe chinoise.....**Pour des raisons de sécurité, il est demandé de ne pas utiliser de décoration inflammables telles que confettis, paille, bougies, etc..... sur notre site.

Rappel : les lâchers de ballons sont soumis à autorisation préfectorale

Une annexe sécurité vous sera remise lors de l'entrée dans les lieux.

A vous de vérifier que chaque prestataire extérieur qui intervient sur le site à votre demande, est correctement couvert par une assurance professionnel.

ENFANTS

Les enfants devront impérativement être surveillés pour faire en sorte qu'aucune détérioration ne soit effectuée (immobilier, mobilier, végétation etc...) aussi bien le jour de la manifestation que le lendemain. Il devra être porté une attention toute particulière aux petits enfants, à cause de la proximité des vignes (traitements chimiques). Ils ne devront sous aucun prétexte se trouver dans les rangs de vignes.

BRUIT / HORAIRES

Conformément à la réglementation en vigueur, le volume sonore ne doit pas dépasser 105 décibels. Au dessus, il représente un danger pour les personnes présentes dans la salle et d'incommoder le voisinage. Afin que votre réception soit réussie sans perturber le voisinage, **il faut maintenir les portes de la salle fermées et ne pas sortir les enceintes à l'extérieur de la salle.** Par ailleurs, nous vous informons que la limite horaire des nuisances sonores est fixée par **arrêté préfectoral à 2 h du matin.** Une possibilité de dépasser cet horaire est envisageable (4 h maxi) dans les conditions suivantes :

- Demande et accord écrit préalable auprès du gérant
- ambiance musicale assurée par un Disc-jockey professionnel
- rencontre préalable à l'évènement avec votre animateur ou Disc-jockey.

ANIMAUX

Les animaux ne sont pas acceptés sur l'ensemble du site.

Merci de communiquer cette information à vos invités

CAUTION

A l'arrivée du locataire, un dépôt de garantie de 1500 € est demandé par le propriétaire sous forme de chèque non encaissé. Il est fourni au plus tard au moment de l'entrée dans les lieux. Ce dépôt est restitué dans les 30 jours suivant l'établissement contradictoire de l'état des lieux de sortie, déduction faite du coût de remise en état des lieux si des dégradations étaient constatées. Si le montant du dépôt de garantie est insuffisant, le locataire s'engage à parfaire la somme.

ASSURANCE

Le locataire est tenu d'assurer le local qui lui est loué. Il doit donc vérifier si son contrat d'habitation principale prévoit l'extension appropriée à l'usage prévu de la salle et nous fournir une attestation d'assurance indiquant la période de garantie à la signature du contrat. Dans l'hypothèse contraire, il doit souscrire l'extension nécessaire, tout vol ou dégradation dans la période de location, étant à la charge du locataire. Le traiteur et autres prestataires sont sous votre entière responsabilité et vous devrez répondre des dégâts éventuels occasionnés lors de leurs prestations.

EAU / ELECTRICITE / CHAUFFAGE

La fourniture de l'eau, de l'électricité, est incluse dans la limite d'une utilisation raisonnable. Il est impératif de maintenir toute **les portes fermées** afin d'optimiser le fonctionnement de la climatisation.

CAPACITÉ

Notre salle est prévue pour accueillir 150 personnes assises ou 220 personnes debout maximum. Ce nombre ne peut en aucun cas être dépassé. Dans l'hypothèse contraire, nous sommes en mesure de refuser les personnes supplémentaires. Ce refus ne peut en aucun cas être considéré comme une modification ou une rupture du contrat à l'initiative du propriétaire, de sorte qu'en cas de départ d'un nombre de personnes supérieur à ceux refusés, aucun remboursement ne peut être envisagé.

TRAITEUR

Pour des raisons de sécurité l'utilisation de barbecue est interdite sur l'ensemble du site. La salle est équipée de détection incendie automatique, il n'est donc pas possible de faire des cuissons dans la salle (crêpe, paëlla...).

Nous vous laissons libre du choix de votre traiteur, cependant la prestation est sous votre responsabilité et vous devrez répondre des dégâts éventuels occasionnés lors de sa prestation.

A VALLET LE 10 JANVIER 2016