

BROCHURE 2026-2027

DOMAINE
La Grange à Jules



Il n'y a pas de clef pour le bonheur, la porte est toujours ouverte



Sommaire

Nos services	1
La cérémonie laïque	2
Le vin d'honneur	3-4
Le menu	5-9
La cave	10
Nos formules	11-14
Le Brunch du lendemain	15
Petit plus... Grands souvenirs	16
On aime travailler avec eux	17
Plan de salle	18
F.A.Q	19 - 20
La privatisation	21
Les conditions générales	22

Nos services



LE DOMAINE

Plus de 40 ans de savoir-faire

Jardin idéal pour le vin d'honneur

160 places assises + salle enfants (20 pers.)

Piste de danse

Terrain de pétanque

Fête possible jusqu'à 5h du matin

Situation idéale : 10 min d'Annecy - 15 min d'Aix-les-Bains - 35 min de Genève



LE RESTAURANT

Une équipe professionnelle et passionnée

Accompagnement personnalisé pour toutes vos demandes

Cuisine extérieure - Braséro - Smoker BBQ

Présence de 2 Chefs de cuisine + 1 Chef pâtissier

Une équipe complète de 14 personnes dédiées à votre événement



LES GÎTES - SOUS CONDITIONS

Nuitée sur place après la soirée (accès à pied)

Location forfait 3 nuits pleine saison - 2 nuits basse saison

36 couchages

Parking privé

Espace dédié pour une cérémonie laïque

Piscine chauffée et ouverte de mi-mai à mi-septembre, selon les températures.

2 terrains de pétanque (boules non-incluses)



LES ÉQUIPEMENTS INCLUS

Wi-Fi

Vidéoprojecteur

Ciel étoilé

La cérémonie laïque



Aux Gîtes



Célébrez votre amour dans un cadre qui vous ressemble. Notre Domaine, chaleureux & bucolique, est le cocon idéal pour dire "Oui" entourés de ceux que vous aimez

En attendant votre arrivée, nous accueillons vos invités de la plus gourmande des façons !

LA PETITE COLLATION

CHOUQUETTES MAISON TOUT JUSTE
SORTIES DU FOUR

+

UNE BOISSON FRAÎCHE :
CITRONNADE, CIDRE , THÉ GLACÉ

ou

UN STAND CHAUD :
CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT, VIN CHAUD

 5 €
/pers.

Vin d'honneur

NOS FORFAITS



CLASSIQUE

18€/pers.

Bière / Rosé
Kir au Bugey
Kir au vin blanc
Soda & jus de fruits



PRESTIGE

26€/pers.

Champagne
Bière / Rosé
Kir au vin blanc
Soda & jus de fruits



COCKTAIL

28€/pers.

Cocktail en vasque :
(Framboisine ou punch)
Bière / Rosé
Kir au vin blanc
Soda & jus de fruits



ENFANTS

8€/pers.

Jus de fruits
& soda



OPTION - BAR À SPRTIZ

-Apérol
-Limoncello

-Sarti Rosa
-Fiorente

+5 €
/pers.

Service du vin d'honneur à discrétion (assuré jusqu'à l'entrée en salle).

Vin d'honneur

APÉRITIF

MIX TRADITION

4 feuilletés & flamiches assorties

3 canapés assortis

Panier de gougères au fromage

Paniers de crudités & sauces assorties

15 €
par adulte

10 €
par enfant

Club sandwich Thon

Wrap Saumon fumé maison

Macaron cacao Foie Gras

Tartelette sablée à la mousseline de légumes

Mini-blinis au crémeux parmigiano & coppa

Tartelette poire quatre épices, chantilly Roquefort

Le coup de coeur des mariés



Mix tradition



Atelier snacking

L'OPTION GOURMANDE

Une alternative à l'entrée classique servie

39 €
par adulte

à table

18 €
par enfant

Cooking live show



ATELIER SNACKING

Escalope de Foie Gras poêlée, pain d'épices, condiment fruits rouges

Mini-burger viande ou poisson

Show trancheuse à jambon

Thon à la plancha mariné au Miel, sésame & soja

Gambas snackées & son chorizo

Gaspacho de saison

Le Menu à la carte

ENTRÉES

PRIX PAR PERSONNE

Saumon fumé par nos soins, émincé et en mousseline, foccacia aux herbes et légumes
confits du moment

18 €

Tatin de pommes de terre au Foie Gras, crème de Cèpes

20 €

Bruschetta de légumes de saison et Burratina, coulis pesto roquette, noix de Jambon
fumé

16 €

Risotto verde, Saint Jacques grillées, gressin à la nigelle et mousse de lait à l'ail rose

22 €

L'oeuf parfait

déclinaison de légumes du moment en texture, jus Meurette, et sa mouillette

15 €

Tataki de Thon au sésame, tartare aux aromates et petits légumes

18 €



Le Menu à la carte

PLATS

PRIX PAR PERSONNE

Omble Chevalier, bisque d'Ecrevisses, risotto Vénéré et légumes de saison

26 €

Pièce de Veau basse température, risotto forestier au parmesan et légumes du moment

24 €

Pavé de Saumon Bömlö, viennoise à la Tome des Bauges, pommes de terre mitrailles à l'huile d'olive,
carottes fanes, jus chlorophylle

22 €

Canon d'Agneau en croûte d'herbes, artichauts à la Barigoule, mousseline de pois chiches
beurre noisette

26 €

Filet mignon de Porc en habit vert, jus forestier, pommes de terre fondantes et légumes du moment

20 €

Magret de Canard, jus Apicius, mousseline de patates douces au Gingembre, pommes de terre
mitrailles et crumble de courgettes au thym

26 €

Suprême de Volaille rôti, jus court au thym, mousseline de patate douce et gâteau de
pommes Anna

20 €



Le Menu à la carte

FROMAGES

6€
/pers

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS:

Tome - Reblochon - Comté

ou

Cromesquis de Reblochon, chutney figues oignons

Tous nos fromages sont servis avec un mesclun de salade



PLANCHE DE FROMAGES
Assortiment de fromages
de nos régions

40€
/table

Base : table de 12 personnes

Le Menu à la carte

DESSERTS



LA CORNE D'ABONDANCE

Choux & Nougatine

à partir de 30 pers.

10 €
/ pers



LA CORNE D'ABONDANCE "GOURMANDE"

CHOUX & NOUGATINE

+ Verrine de fruits frais & sorbet

12 €
/ pers



GÂTEAUX EN PRÉSENTOIR

Délice oyal Choco praliné, gâteaux

aux fruits frais, selon la saison :

fraisier, framboisier, poirier

8 €
1 gâteau

12 €
2 gâteaux



LA FOLLE FARANDOLE EN 5 TEMPS

Déclinaison de Macarons, Choux,

Tartelettes, mini verrines de fruits

frais & Royal Chocolat

12 €
/ pers

12 €
/ pers



NAKED CAKE

Biscuit Pistache, gelée
passion, mousse vanille &
framboises fraîches

ou

NAKED CAKE

Biscuit Cacao, ganache
chocolat lait & chocolat noir,
poires fraîches

Le Menu

ENFANTS & ADOS

Au Domaine la Grange à Jules, les enfants et les ados sont les bienvenus et tout est mis en œuvre pour qu'ils passent, eux aussi, un excellent moment ! Nous mettons également à leur disposition une jolie salle et des lits bébés. Nous vous conseillons fortement pour des raisons de sécurité de faire appel à une nounou pour s'occuper d'eux et garantir leur sécurité

LES ENFANTS

DE 2 À 9 ANS

VH + REPAS

Boissons incluses

SUCETTE DE BOEUF HACHÉ

ou

NUGGETS DE FILET DE VOLAILLE

ou

FILET DE POISSON EN FISH & CHIPS

(LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE
POMMES DE TERRE MITRAILLES & DE
LÉGUMES)

CHOIX DE CÔNES GLACÉS

45 €
/ pers

LES ADOS

DE 10 À 15 ANS

VH + REPAS

Boissons incluses

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ

ou

MÉDAILLON DE FOIE GRAS

ou

ASSIETTE DE MELON & JAMBON FUMÉ
(EN SAISON)

PIÈCE DE VIANDE RÔTIE

ou

DOS DE MERLU VAPEUR

(LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE
POMMES DE TERRE MITRAILLES & DE
LÉGUMES)

LE DESSERT DU MENU ADULTE

58 €
/ pers

La Cave

NOS FORFAITS

Les forfaits indiquent le prix par personne majeure, incluant le vin blanc et le vin rouge servis à volonté jusqu'au dessert. Toutefois, Le Domaine La Grange à Jules se réserve le droit de limiter la consommation d'alcool en cas d'abus et de comportement allant à l'encontre de la sécurité & du bon déroulement de la soirée.



JULES

18 €/pers.

CÔTES DU RHÔNE BLANC - "FAMILLE PERRIN"

Très marqué par le Viognier et son côté floral, c'est un vin remarquable de fraîcheur et de profondeur, très typé Rhône, splendide sur les poissons

CÔTES DU RHÔNE ROUGE - "FAMILLE PERRIN"

Fruité et charnu, avec de beaux tanins, c'est le grand vin du quotidien issu quasi-exclusivement des vignobles du Grand Prébois (pour le Grenache) et de Vinsobres (pour le Syrah)

FORFAIT AQUACHIARA

Fontaine à eau micro filtrée, service en continu et à volonté (eau plate ou pétillante) Une alternative durable, sûre et sans plastique

BOISSONS CHAUDES

Café, Thé, Infusions

HAUTES CÔTES DE BEAUNE ALBUS - BLANC - ROUGE

Blanc - Cépage : 100 % Chardonnay. Un vin au nez délicat mêlant fruits à chair blanche et jaune, agrumes et fleurs blanches, avec de fines notes d'amande et une touche minérale.

Rouge - Cépage : 100 % Pinot Noir. Le nez s'ouvre sur des fruits rouges frais (cerise, framboise, groseille), accompagnés de fines notes florales et légèrement épicées.

SANCERRE BLANC - DOMAINE DE LA JOLIVE

Cépage est 100 % Sauvignon Blanc. Un vin frais et élégant aux notes d'agrumes, de fruits exotiques, de pêche blanche et de fleurs, avec une belle finale minérale. Idéal à l'apéritif ou avec poissons, fruits de mer et fromages de chèvre.

CÔTES DU RHÔNE - CROZES-HERMITAGE - DOMAINE COMBIER

Cépage : 100% Syrah. Un vin au nez parfumé et envoûtant, marqué par les fruits rouges, la violette et une touche de réglisse. La bouche est souple, avec une belle fraîcheur et des notes épicées qui prolongent élégamment la dégustation

FORFAIT AQUACHIARA

Fontaine à eau micro filtrée, service en continu et à volonté (eau plate ou pétillante) Une alternative durable, sûre et sans plastique

BOISSONS CHAUDES

Café, Thé, Infusions



SEMNOZ

26 €/pers.

Nos formules

MARIAGE À LA CAMPAGNE

Imaginez...

La nuit commence à tomber, les bougies s'allument.

Les pièces cuisinées par nos Chefs se succèdent, vos amis vont de surprises en surprises, surveillent du coin de l'œil le cochon de lait qui rôtit à la broche... Ce sera bientôt l'heure de passer à table après avoir profité pleinement d'un soir de fête à la campagne.



VIN D'HONNEUR

Assortiment de feuilletés

Mini flamiches & bruschetta

(5 pièces par personne)

Paniers de crudités & sauces assorties

Gougères au fromage

Acras de morue maison



120 €
/adulte



75 €
/ado



+ 6 €
option
fromages

LES BOISSONS VH

ROSÉ / BLANC

KIR ROYAL AU BUGEY BRUT

BIÈRE PRESSION ARTISANALE
LOCALE

JUS DE FRUITS & SODAS

ATELIER SNACKING

Escalope de Foie Gras poêlée, pain
d'épices, condiment fruits rouges

Mini-Burger viande ou poisson

Thon à la plancha mariné au Miel,
sésame & soja

Gambas snackées & son Chorizo

Gaspacho de saison & sorbet maison

Nos formules

MARIAGE À LA CAMPAGNE(suite)



LES PLATS

Cochon de lait rôti à la broche dans le jardin, farce fine maison au Foie Gras, farcement Savoyard, mousseline de pasnaille

ou

Magret de Canard rôti, jus Apicius, poêlée de légumes et mitrailles

ou

Pavé de Saumon Bömlö, viennoise à la Tome des Bauges, carottes fanes, jus chlorophylle

LE DESSERT

CORNE D'ABONDANCE
choux & nougatine

ou

GÂTEAU SUR PRÉSENTOIR



LES BOISSONS

CÔTES DU RHÔNE BLANC "FAMILLE PERRIN" *

CÔTES DU RHÔNE ROUGE "FAMILLE PERRIN" *

1 COUPE DE CHAMPAGNE ALAIN VESSELLE

CAFÉ, THÉ, INFUSIONS

**Servi à discrétion de l'entrée jusqu'au dessert*

Nos formules

UN MARIAGE EN HIVER

Sortir des sentiers battus, choisir la douceur d'un paysage enneigé, se régaler d'un vin chaud à votre arrivée, vivre intensément la Haute Savoie en hiver !



COCKTAIL D'HIVER

Gougères à l' Abondance

Acras de Diot de Savoie

Bar à fondue Savoyarde & bar à Huîtres

Gravlax de Saumon fumé par nos soins aux
baies rouges

Cappuccino de Courge butternut au lard fumé

Escalope de Foie Gras poêlée, pain d'épices,
confit de Poires au vin rouge

122 €
/adulte

77 €
/ado



LES BOISSONS COCKTAIL

MARMITE DE VIN CHAUD

KIR VIN BLANC

KIR PÉTILLANT BUGEY BRUT À LA
CHÂTAIGNE

BIÈRE PRESSION ARTISANALE
LOCALE

JUS DE FRUITS & SODAS

Nos formules

UN MARIAGE EN HIVER(suite)

LE REPAS

Pithiviers gourmand de Canard, confit & Magret

Mousseline de patates douces, mitonnée de légumes d'hiver

Cromesquis de Reblochon à la pomme Granny Smith

Corne d'Abondance Gourmande

Choux, Nougatine, verrine d'agrumes à la cannelle, Sorbet mandarine



LES BOISSONS

CÔTES DU RHÔNE BLANC "FAMILLE PERRIN" *

CÔTES DU RHÔNE ROUGE "FAMILLE PERRIN" *

1 COUPE DE CHAMPAGNE ALAIN VESSELLE

CAFÉ, THÉ, INFUSIONS

LE SKI SHOT (CHUTTT... C'EST UNE SURPRISE !)

**Servies à discrétion de l'entrée jusqu'au dessert*

Le Brunch du lendemain

BUFFET SALÉ

Rosace de melon & jambon fumé
Van de Charcuteries assorties

Terrine de campagne maison,
Manège de salades... à composer soi-même

Tomates - Mozzarella,
sauce pesto

Taboulé libanais

Salade haricots verts Thaï

Saumon fumé maison

Tartes salées laux légumes

Poulet froid

BUFFET SUCRÉ

Tartes aux myrtilles

Brioche au sucre maison

Mousse au chocolat

Salade de fruits frais

Panna Cotta

Financiers



LES BOISSONS

KIR

VIN BLANC

VIN ROUGE

Pour prolonger la fête et satisfaire les appétits aiguisés par une nuit de danse, nous vous proposons un buffet campagnard à déguster en toute convivialité, servi au restaurant ou à emporter aux gîtes

AU RESTAURANT



45€ par adulte

22€ par enfant

PRÊT À EMPORTER AUX GÎTES

(hors boissons & hors service)



30€ par adulte

15€ par enfant

Petit plus...

GRANDS SOUVENIRS



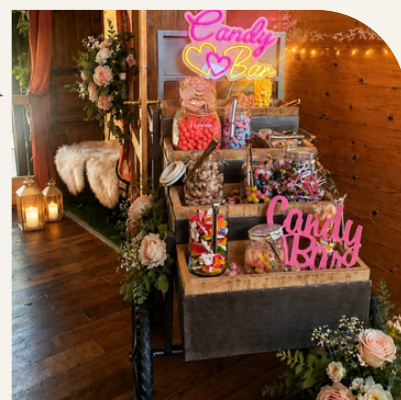
PHOTOBOOTH

Tirages papier
clé USB

300 €

CANDY BAR

200 €



SKI SHOT

Génépi ou Limoncello

5€/ADULTE

FONDUE À PARTAGER

Env. 20
personnes

50 €



BAR À GRANITA

Self service

6L/parfum : 2 parfums au choix

- Mojito ou Virgin Mojito
 - Vodka Citron ou Citron
 - Whisky Coca ou Coca
-

200€ SANS ALCOOL

250€ AVEC & SANS ALCOOL

300 € AVEC ALCOOL



On aime travailler avec eux...



FLEURS & DÉCO



Au coin de Nature
46 route de la Fruitière
74650 Chavanod
04 50 69 64 89

Le jardin en ville
6 rue de Chambéry
73100 Aix-les-Bains
04 79 34 58 81

La Féerie de Lilie
1904 Rte de Bornachon, 74150 Thusy
06 12 85 02 85

Borgona Flowers
3 promenade Louis Lachenal
74000 Annecy
<https://borgona.eu/>

Les bulles d'Emilie
Décoration
lesbullesdemilie.com
06 98 31 49 42



ANIMATIONS



Animafêtes - Animation DJ - et plus encore !

Quizz et blind test personnalisé -

Jeux en bois - Animation enfants

Christian Pellarin : 06 71 95 81 89

Mail : contact@animafetes74.com

Site : www.animafetes74.com

Sandrine Costa - Animation Live & DJ

Sandrine : 06 88 33 64 65

Mail : costa_sandrine@yahoo.fr

Site : www.sandrinecostachanteuse.com

Lady C and Me - Ambianceurs -
Guitare/Voix

Mail : dubois.claire@yahoo.com

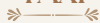
Site : henri.serafini@orange.fr

Jérémy - DJ

Mail : contact@dj-jeremy-s.com

Site : www.dj-jeremy-s.com

TAXI



Annecy City Tour

07 83 77 93 51

<https://annecycitytour.fr>

Norbert Gérin Taxi

06 16 70 71 77

www.gn-taxi.com

HÉBERGEMENTS



L'Alb' hotel 2*
74540 Alby-sur-Chéran
04 50 68 14 14
2 minutes en voiture

Logis Hôtel Blanc 3*
74150 Marigny-Saint-Marcel
04 50 01 09 50
7 minutes en voiture



DE BELLES IMAGES



Ludivine Avril - Photo
www.ludivineavril.com
contact@ludivineavril.com
06 75 98 59 80

Amandine Vanhove
www.amandinevanhove.com
06 74 62 53 52

GARDE D'ENFANTS



Les Scouts guides de France-
Garde d'enfants
maitrise.piocas.balmettes+extrajobs@gmail.com
06 23 41 59 71

Plan de salle

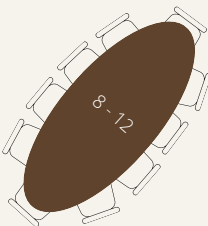
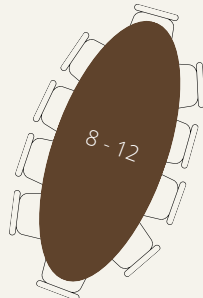
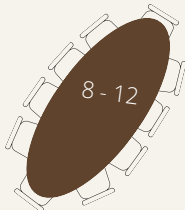
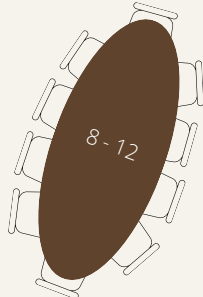
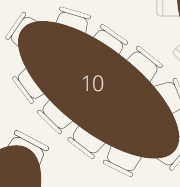
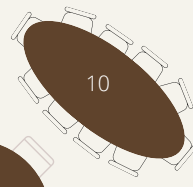
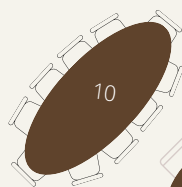
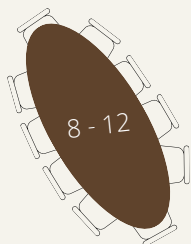
LES ESPACES

LA GRANDE SALLE

ECRAN / VIDÉO
PROJECTEUR



PISTE DE DANSE



Eau

BAR

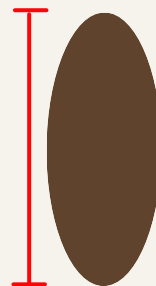
ESPACE PERGOLA

Ouvert sur les jardins
(pour le Vin d'honneur)

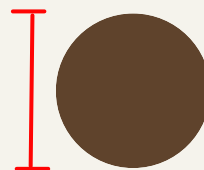
Dimensions des tables :

12pers. : 250x105

10 pers. : 230x90



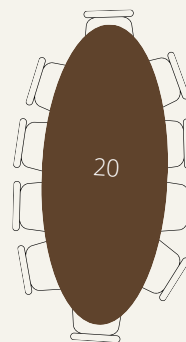
8 pers.: diamètre 140



80 Pers.

LE SALON DE JULES

← ou →



À PARTIR DE QUELLE HEURE LA SALLE EST-ELLE MISE À VOTRE DISPOSITION ?

La salle est mise à disposition de 9 h à 5 h du matin.

LES CHIENS SONT-ILS ACCEPTÉS ?

Les chiens sont acceptés sous certaines conditions. Merci de nous contacter au préalable afin de connaître les modalités d'accueil.

COMBIEN DE TABLES SONT DISPONIBLES DANS LA SALLE ?

Le nombre de tables disponibles dépend de la configuration souhaitée. N'hésitez pas à nous préciser votre disposition afin que nous puissions vous confirmer les possibilités.

QUE METTEZ-VOUS À DISPOSITION POUR LA FIN DE LA SOIRÉE ?

Pour la fin de soirée, vous serez accompagnés tout au long de la soirée par notre serveur de nuit, qui assurera votre accueil et votre accompagnement jusqu'à la fermeture de l'établissement. Il mettra à votre disposition eau et glaçons à volonté, selon vos besoins, et restera disponible pour toute autre question ou demande au cours de la soirée.

Concernant vos boissons, il vous faudra simplement les prévoir en amont. Nous pourrons les réceptionner la veille afin de les conserver au frais et nous les sortirons après le dessert, au moment souhaité.

Pour cette partie, nous vous demanderons également de prévoir votre propre verrerie ou vos éco-cups, puisque cette prestation ne comprend pas de service ni de droit de bouchon.

BOUGIES, SCINTILLANTS ET MACHINE À FUMÉE SONT-ILS AUTORISÉS ?

Les scintillants et flammes personnelles sont interdits ; les bougies, machines à fumée lourde et jets froids sont autorisés sous certaines conditions, afin de préserver la sécurité et le lieu.

Y A-T-IL UN ESPACE FUMEUR ?

Un espace fumeur extérieur est à votre disposition dans le jardin, ou sous la pergola en cas de mauvais temps.

Pour des raisons de sécurité, il n'est pas autorisé de fumer sous la tente du vin d'honneur.

À partir de 21h00, l'espace fumeur se situe à l'entrée du Domaine..

F.A.Q

Foire aux questions

PEUT-ON PRÉVOIR UNE DÉGUSTATION DU MENU AVANT LE MARIAGE ?

Si vous le souhaitez, nous proposons une dégustation à un tarif préférentiel de 80€/personne, boissons incuses, uniquement les dimanches midi, afin de découvrir et valider votre menu du jour J.

SI JE NE BOIS PAS D'ALCOOL, EST-CE QUE LE FORFAIT BOISSONS RESTE LE MÊME ?

Le forfait boissons est applicable à l'ensemble de la réception, y compris en cas de non-consommation d'alcool, et comprend également des boissons sans alcool pour l'ensemble de vos invités.

À QUEL MOMENT DEVONS-NOUS CONFIRMER LE NOMBRE DÉFINITIF D'INVITÉS ?

Le nombre définitif de personnes doit être confirmé 7 jours avant votre événement. Ce nombre servira de base pour la facturation finale.

QUI S'OCCUPE DE LA DÉCORATION ET DE SA MISE EN PLACE ?

Notre équipe s'occupe avec plaisir de l'art de la table et peut vous accompagner dans sa mise en place. Pour le reste de votre décoration (chaises, arche, éléments extérieurs), vous êtes libres de créer l'ambiance qui vous ressemble, mais la mise en place est à prévoir et réaliser par vos soins.

Pour la cérémonie laïque du samedi dans le jardin, les bancs sont également à réserver et à installer par vos soins. Pour celle du vendredi au gîte, vous serez libres de votre mise en place, le gîte étant en gestion autonome.

La Privatisation

GRANDE SALLE & SALON JULES

TARIFS HAUTE SAISON

Les samedis soirs du 01/05 au 31/10

6 000 €

Les vendredis soirs du 01/05 au 31/10

5 000 €

+ Minimum budgétaire 6 000€ au restaurant

Hors Brunch

TARIFS MOYENNE SAISON

Les samedis d'avril & décembre

4 000 €

Les vendredis d'avril & décembre

3 000 €

+ Minimum budgétaire 6 000€ au restaurant

Hors Brunch

TARIFS BASSE SAISON

Les samedis de novembre et de janvier à mars

2 000 €

Les vendredis de novembre et de janvier à mars

1 500 €

+ Minimum budgétaire 6 000€ au restaurant

Hors Brunch

Le montant de la privatisation doit être réglé le jour de la réservation

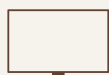
Nous ouvrons également nos portes aux mariages en semaine, du lundi au jeudi, avec des conditions tarifaires spécifiques, étudiées selon chaque projet.



Parc ombragé



Fontaine



Ecran géant



Wifi



Vidéoprojecteur



Salle enfant



Chaise haute



Ciel étoilé



160 pers.
assises



250 pers.
cocktail

Conditions générales

VOTRE RÉSERVATION COMPREND

La disposition des espaces réservés de 9 heures le jour de la prestation à 5 heures le lendemain matin.

La mise en place des tables (nappage, couverts, verrerie) en dehors des éléments de décoration apportés par vos soins.

La gestion de l'organisation du déroulement de la soirée par notre équipe de professionnels.

La prestation des services de restauration est définie dans un devis chiffré établi dans les 3 mois précédant la prestation.

- Le service assuré par le personnel du restaurant
- -Le ménage des lieux
- -Frais de SACEM
- -La mise en place
- -La vaisselle
- -Les nappes
- -Arts de la Table (mise en place de votre décoration de table)

MODALITÉS DE PAIEMENT

Votre réservation sera effective à la signature d'un contrat d'engagement et au versement d'un 1er acompte correspondant au montant de la privatisation du domaine.

Il conviendra par ailleurs de verser les acomptes suivants :

- 2ème acompte : 3 500€ (3 000€ si minimum budgétaire à 6 000€) - 4 mois avant l'événement
- 3ème acompte : 3 500€ (3 000€ si minimum budgétaire à 6 000€) - 2 mois avant l'événement
- 4ème acompte : 1 000€ - 1 mois avant l'événement (uniquement si minimum budgétaire à 8 000€)

La facturation sera basée sur le nombre de personnes annoncées 7 jours avant la date du mariage.

Le solde de la prestation, sera à régler dans les 5 jours avant la prestation basé sur le devis remis à jour à J-7

CONDITIONS D'ANNULATION

En cas de résiliation par le client du contrat signé lors de l'engagement, les acomptes perçus ne seront pas remboursés et les acomptes non perçus dans les délais prévus pourront être réclamés.

En cas de catastrophe naturelle reconnue par les autorités compétentes, ou d'épidémie empêchant la tenue de l'événement (fermeture du restaurant), la prestation sera annulée et/ou reportée.

Les acomptes ne seront pas remboursés et les deux parties s'engagent à trouver un terrain d'entente, et à faire de leur possible pour :

- soit trouver une nouvelle date de célébration lorsque cela sera possible.
- soit à émettre un avoir dont les conditions d'utilisation seront statuées au moment de l'émission de celui-ci.

