



*Mon mariage à
La Ferme de Lavée*



*Location de la salle de
La Ferme de Lavée
avec traiteur extérieur*

Deux possibilités de location de la grande salle (tarif 2019)

1- Du vendredi 16h00 au Dimanche 05h00

Montant de location : 880,00 €

2- Du vendredi 16h00 au Dimanche à 16h00

Montant de la location : 1280,00 €

La remise des clés a lieu le vendredi, un inventaire des lieux et du matériel mis à disposition est fait et **une caution de 3500,00 €** est à donner au loueur.

Cette caution donnée ne sera pas débitée, elle sera rendue dans son intégralité si et seulement si les lieux et le matériel ainsi que la partie cuisine / plonge sont rendues dans l'état demandé ci-dessous et si le propriétaire ne constate ni casse, ni vol, ni endommagements divers (table, chaise, matériel détérioré, brûlure de cigarettes ou autres...)

Nous demandons à ce que :

- Les décorations, nappages soient enlevés
- Les tables soient propres
- Les chaises et les tables soient rassemblées sur la piste de danse
- Les lieux soient balayés
- Les poubelles soient vidées dans les containers
- Les bouteilles en verre vides soient reprises
- L'extérieur (la cour et les espaces verts) soit propre et non détérioré (mégots de cigarettes ramassés...)

Le reste du nettoyage reste à la charge de la Ferme de Lavée.

Pour la 1^{ère} formule de location, la fin du mariage est à 5h. C'est par la suite que toutes les tâches ci-dessus doivent être réalisées. L'animateur doit enlever son matériel pendant ce créneau horaire.

L'état des lieux et la remise des clés se feront à 6h.

Pour la 2nd formule de location, la fin du weekend est à 15h00. C'est par la suite que toutes les tâches ci-dessus doivent être réalisées. L'animateur doit enlever son matériel pendant ce créneau horaire.

L'état des lieux et la remise des clés se feront à 16h.

RESERVATION

La réservation prend effet à compter du versement d'un acompte, il s'élève à 500€

REGLEMENT :

Le solde de la location de la salle sera demandé à la remise des clés.

Prestations repas

Pour la prestation repas, vous pouvez :

- Soit faire appel au traiteur de votre choix
- Soit faire appel à notre traiteur partenaire :

« Au Gourmet » - Philippe CHANAL

23 Bis Boulevard Carnot

43000 LE PUY EN VELAY

Tel : 04 71 09 10 40 ou 06 30 82 85 21

Mail : au-gourmet@wanadoo.fr

Vous trouverez ci-après les menus proposés par « Au Gourmet ».

Menu à 42€

Croustillant chèvre, pommes et foie gras sur lit de verdure



Dos de cabillaud aux petits légumes et sa quenelle



Sorbet



Râble de lapin impérial sauce aigre douce
Duo de légumes



Fromage sec ou fromage blanc



Coupe glacée

Gâteaux des mariés



Fontaine à champagne



Café*

MENU à 46€

Salade verte, brochette de caille et fruits secs



Ballottine de rouget, sauce rouille



Sorbet



Magret de canard aux framboises

Duo de légumes



Fromage sec ou fromage blanc



Vacherin glacé

Gâteaux des mariés



Pyramide nuptiale



Café*

MENU à 50€

Chartreuse de magret de canard au foie gras,
confit d'oignon et salade mesclun



Médailon de Lotte sauce Armoricaïne et timbale de riz



Sorbet



Contre filet de bœuf aux cèpes bouchon

Duo de légumes



Fromage



Omelette Norvégienne

Surprise des mariés



Fontaine à champagne



Café*

MENU Buffet + plat chaud à 45€

Palette du peintre an cascade de charcuterie

Guitare en habit de jambon cru

Chalutier en saumon fumé

Cygne en volaille fumée

Ballottine de volaille reconstituée **OU** Porcelet farci (+ 2€ par menu)

Assortiment de crudités (taboulé, salade auvergnate, macédoine, ...)

Médailles de saumon



Cuissot de porc au madère

Ou

Gigotin de volaille

Assortiment de légumes



Buffet des fromages

(fromage blanc ou fromage sec)



Corne d'abondance aux fruits de saison

Surprise des mariés



Café *

Le prix du menu comprend :

- La fourniture des nappes et serviettes non-tissés
- Le pain, la vaisselle et le service

Aucune boisson n'est fournie par le traiteur, les boissons sont à la charge du client

Le service s'effectue à partir de 20h30 et se termine à 2h au plus tard. Au-delà de cet horaire une majoration pour frais de personnel est appliquée : 20€ de l'heure par serveuse

A notre départ, nous laissons à votre disposition : assiette à dessert et coupes à champagne. La vaisselle doit être rendue propre le mardi matin suivant la réception. Toute détérioration ou vaisselle cassée sera facturée au moment de l'inventaire.

Le café* n'est pas servi à table. Un point café est installé en salle, les invités se servent quand ils le souhaitent.

Le nombre de convive doit être communiqué une semaine avant la réception. C'est ce même nombre qui vous sera facturé.

RESERVATION

La réservation prend effet à compter du versement d'un acompte de 150€.

REGLEMENT :

60% du montant de la prestation repas est à verser 1 mois avant la réception et le solde le mardi suivant la réception.