Domaine des Rothis
Chemin de la Côte 13
1283 Dardagny
+41 22 754 13 61
info@domaine-des-rothis.ch

V181031

I. Tarifs de location de la salle et du mobilier

Pour l'organisation de votre événement, plusieurs options sont à votre disposition:

1. **Location de la salle pour un apéritif**

   Comprends l'espace salle et bar. La cuisine sera fermée pendant la durée de l'événement. La préparation d'un repas et l'utilisation de matériel de cuisine n'est pas autorisé.

   Prix 800.- TTC

2. **Location de la salle pour un apéritif et/ou un repas**

   Inclut, en plus de la salle et du bar une cuisine professionnelle équipée et un assortiment de vaisselle. L'utilisation de la cuisine est réservée uniquement aux traiteurs. La vaisselle du Domaine est incluse dans le prix.

   Prix 1'700.- TTC

3. **Location du mobilier**

   Il est possible de louer les tables et chaises du Domaine pour vos événements aux prix suivants:

   - 15.- TTC par table
   - 6.- TTC par chaise

   Nous disposons de:

   - 16 tables rondes de diamètre 1m60 prévues pour 8 - 10 personnes
   - 20 tables rectangles 0.80m x 2.20m, prévues pour 8 personnes
   - 190 chaises

4. **Nappage et serviettes**

   Nous fournissons avec la location des tables, des nappes et serviettes blanches en tissus sans frais supplémentaires. Nous insistons sur le fait qu'il est obligatoire de napper chacune des tables que vous louez au Domaine.

II. Conditions de location de la salle et du mobilier

Nous rendons nos clients attentifs aux conditions de locations suivantes:

1. **Réservation**

   Pour toutes réservation, il convient de remplir le formulaire se trouvant en fin de document. La réservation ne sera définitive qu'à la réception d'un acompte de 50% du montant de la facture de location. Pour valider votre réservation il conviendra de verser cet acompte le plus rapidement possible mais, au plus tard trois semaines avant l'événement. Nous nous réservons le droit d'annuler votre réservation en cas de non respect de cette condition.

2. **Location de la cuisine**

   La cuisine n'est utilisable que par les traiteurs connus du Domaine des Rothis. Dans certains cas exceptionnels, nous tolérons d'autres traiteurs sous les conditions suivantes:

   - Une mise au point sur place avant le jours de l'événement est exigée
   - La raison sociale du traiteur doit se trouver en Suisse
   - Une caution de 500.- sera demandée au traiteur

   En cas de dommages ou de négligences dans le nettoyage de la cuisine, la caution ne sera pas remboursée et les frais de réparation ou de nettoyage seront facturés au traiteur. Le client est responsable d'aviser le traiteur des conditions ci-dessus.

3. **Durée de la réservation**

   La salle est à votre disposition le jour même de l'événement de 08:00 à 02:00 le lendemain matin. Sauf accord contraire avec le propriétaire elle doit être rendue propre au plus tard à 08:00 le lendemain. La mise en place de votre matériel la veille est possible sous deux conditions:

   - Aucun événement n'est prévu la veille
   - Une majoration de 300.- sera ajoutée à la location de la salle

4. **Parking**

   L'organisateur de l'événement est responsable de la gestion du parking. Il doit veiller à ce que ses invités ne garent pas leurs véhicules chez le voisin ainsi que de laisser un libre accès à la circulation sur le pourtour du bâtiment.

5. Nettoyage de la salle et de la cuisine

La salle et la cuisine devront être rendue nettoyées. La propreté de l'extérieur du bâtiment est également de votre responsabilité. De plus il conviendra de:

- Vider les poubelles, verres vides ou autre détritus
- Vider et nettoyer les cendriers extérieurs
- Enlever vos décorations et votre matériel
- Vider les frigos

Des produits et outils de nettoyage sont à votre disposition dans les locaux. Il est interdit aux personnes étrangères au Domaine des Rothis d'utiliser la nettoyeuse de sol électrique. Une taxe de nettoyage supplémentaire vous sera facturée en cas de négligence constatée lors de l'état des lieux.
Nous attirons également votre attention sur le fait que les objets trouvés seront gardés au maximum une semaine, suite à quoi, ils seront jetés ou offerts à une oeuvre de charité.

6. Vins et boissons

Les vins et mousseux consommés lors de votre événement doivent exclusivement être issus du Domaine des Rothis. Il est interdit d'amener vos propres vins, champagnes, mousseux ou vins doux. Le reste des boissons est libre selon votre choix. Pour les vins, seuls les bouteilles consommées vous seront facturées.

7. Mobilier

Pour réserver votre mobilier, veuillez remplir le formulaire en fin de document et nous le retourner au maximum une semaine avant l'événement. Le nombre exacte de tables et de chaises seront à votre disposition dans la salle le jour de l'événement. Pour le rangement, veuillez placer les tables dans un coin de la salle. Ne pas appuyer les tables contre les murs. Les chaises devront également être empilées par tas de 5 dans un coin de la salle.

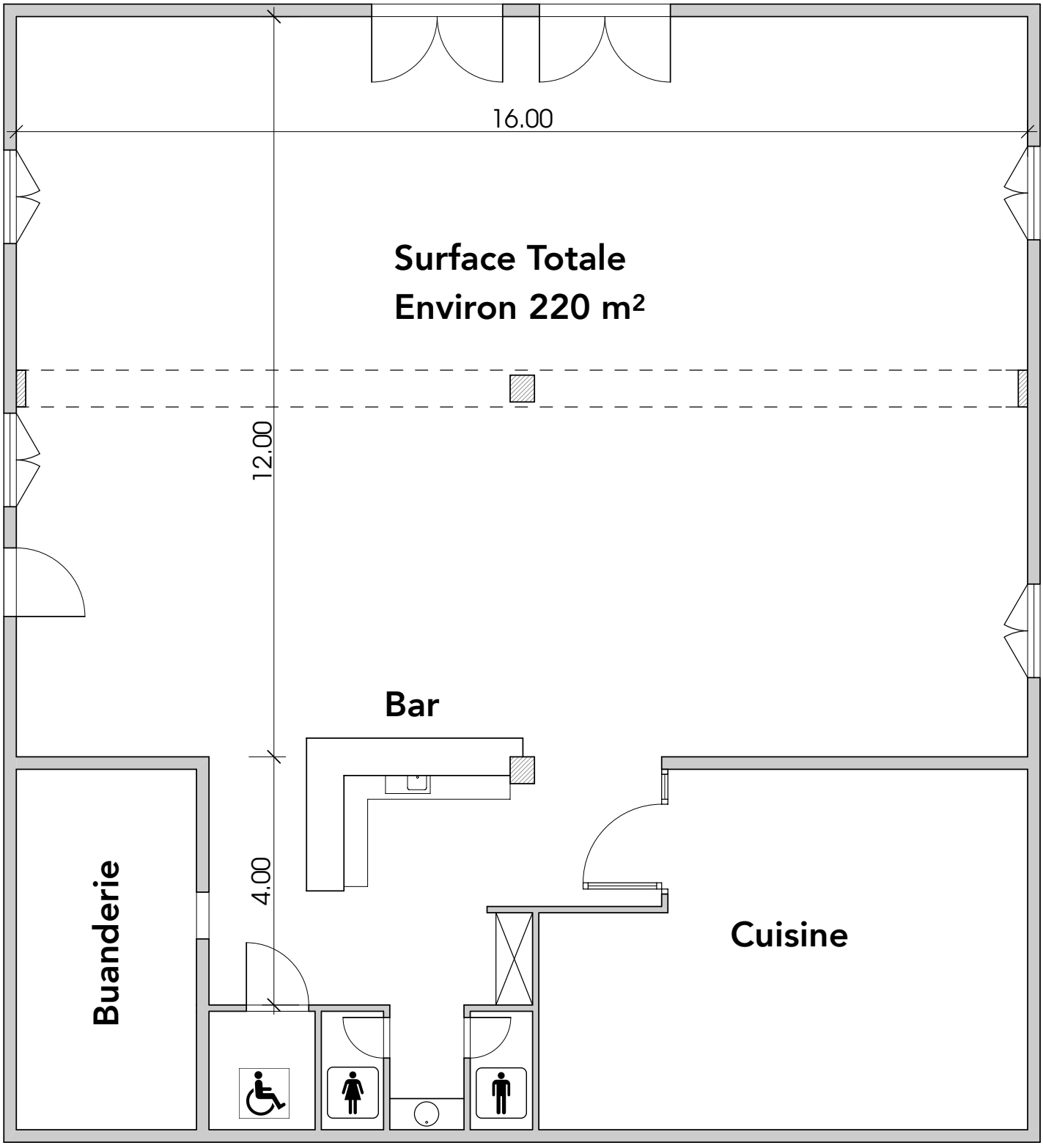
8. Dégâts

En cas de dégât causé au mobilier, à la salle ou à la cuisine les réparations ou le remplacement du matériel vous seront facturés. Il est interdit de planter clous et punaises dans les murs. La salle est non fumeur.

9. Annulation

En cas d'annulation l'acompte ne sera pas remboursé.

III. Plan


16.00
Surface Totale
Environ 220 m²
12.00
Bar
4.00
Buanderie
Cuisine

IV. Formulaire de réservation de la salle

Merci de retourner ce formulaire par courrier ou par mail une fois complété.

Nom .....

Prénom .....

Adresse .....

Téléphone .....

Mail .....

Date de l'événement .....

Nombre d'invités approximatif .....

Cochez ce qui convient
☐ Location de la salle
☐ Location de la salle et de la cuisine
☐ Dépôt du matériel la veille (sous réserve de disponibilité)

Je, sous-signé, confirme avoir lu et accepté les conditions de locations de la salle et du mobilier.

Lieu, Date _____

Signature _____

V. Formulaire de réservation du mobilier

Merci de retourner ce formulaire par courrier ou par mail une fois complété, maximum une semaine avant l'événement.

Nom .....

Prénom .....

Date de l'événement .....

Nombre de chaises .....

Nombre de tables rondes .....

Nombre de tables rectangles .....

Nombre d'invités approximatif .....

Je, sous-signé, confirme avoir lu et accepté les conditions de locations de la salle et du mobilier.

Lieu, Date _____

Signature _____

VI. Check list pour le rangement

Lors du rangement, merci de faire attention aux points suivants. Nous vous rappelons que des frais supplémentaires peuvent être occasionnés en cas de négligence lors du nettoyage.

1. Salle

□ Poubelles de la salle et des WC sorties

□ Bouteilles vides et PET sortis

□ 3 Frigos vidés

□ Sol balayé et nettoyé

□ Bar nettoyé

□ Tables rangées dans un coin (ne pas les appuyer contre les murs)

□ Chaises empilées par tas de 5 dans un coin

□ Vestiaire vide

2. Cuisine

□ Poubelles sorties

□ Sol balayé et nettoyé

□ Frigos vidés

□ Plan de travail, plaques de cuisson et plancha nettoyés

□ Fours nettoyés

□ Friteuse vidée et nettoyée

□ Lave-vaisselle nettoyé et vidangé

□ Vaisselle rangée

□ Ventilation coupée

□ Gaz fermé

□ Chauffes assiettes éteints

3. Extérieurs

□ Cendriers vidés et lavés

□ Mégots et éventuels déchets sur le sol nettoyés et jetés