

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



# Conditions de location de salle

## I. Tarif de location de la salle et du mobilier

Location de l'espace salle et bar avec cuisine professionnelle.  
Le tarif comprend également :

- Assortiment de vaisselle (assiettes et couverts)
- Verres à vin
- Mobilier (réservation p.7)
- Serviettes et nappages en tissu blanc

L'utilisation de la cuisine est réservée uniquement aux professionnels de la restauration agréés par le Domaine.

**Prix 2'300.- TTC**

## II. Conditions de location de la salle et du mobilier

Nous rendons nos clients attentifs aux conditions de location suivantes:

### 1. Réservation

Pour toute réservation, il convient de remplir le formulaire se trouvant en fin de document (p. 6). La réservation ne sera définitive qu'à la réception d'un acompte de 50% du montant de la facture de location. Si votre acompte ne nous est pas parvenu au minimum trois semaines avant l'événement, nous nous réservons le droit d'annuler votre demande de réservation.

### 2. Utilisation de la cuisine

La cuisine n'est utilisable que par les professionnels de la restauration 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 jour de l'événement est exigée
- La raison sociale du traiteur doit se trouver en Suisse
- Une caution de 500.- sera demandée

Toutes casses, pertes ou disparition de matériel de la cuisine (verre, services, assiettes) vous seront facturées.

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. Le client est responsable d'aviser le traiteur des conditions ci-dessus.

### 3. Utilisation de la salle

Toute décoration de la salle est de votre responsabilité. Ni les punaises ni les clous ne doivent être plantés dans les murs et les poutres en bois. En cas de non-respect de cette règle, un dédommagement vous sera facturé.

### 4. Mobilier

Nous pouvons mettre à disposition :

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

Pour réserver votre mobilier, veuillez remplir le formulaire en fin de document (p.7) et nous le retourner au maximum une semaine avant l'événement. Le nombre exact de tables et de chaises sera 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.

Vous êtes libres d'utiliser du mobilier et de la vaisselle n'appartenant pas au Domaine. La responsabilité en incombe à l'organisateur et les frais de location restent les mêmes.

## **5. Nappages et serviettes**

Nous fournissons avec la location de nos tables, des nappes et des 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. Si vous souhaitez apporter vos propres nappes et serviettes, cela n'entraînera pas une réduction sur le prix de location.

## **6. 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 de l'événement.

### **Mise en place la veille**

La mise en place de votre matériel la veille est possible sous deux conditions:

- Aucun événement n'est prévu la veille
- Une majoration de 500.- sera ajoutée à la location de la salle

## **7. 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.

## **8. Nettoyage de la salle et de la cuisine**

La salle et la cuisine devront être rendues 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 détritrus
- Vider et nettoyer les cendriers extérieurs
- Enlever vos décorations et votre matériel
- Vider les frigos

**⚠ Tous les déchets doivent être évacués en déchetterie.**

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.

## **9. Vins et boissons**

Les vins, les mousseux et les vins doux 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. Pour les vins, seules les bouteilles ouvertes vous seront facturées. Votre commande de vins peut nous parvenir jusqu'à deux jours avant l'événement.

## **10. Dégâts**

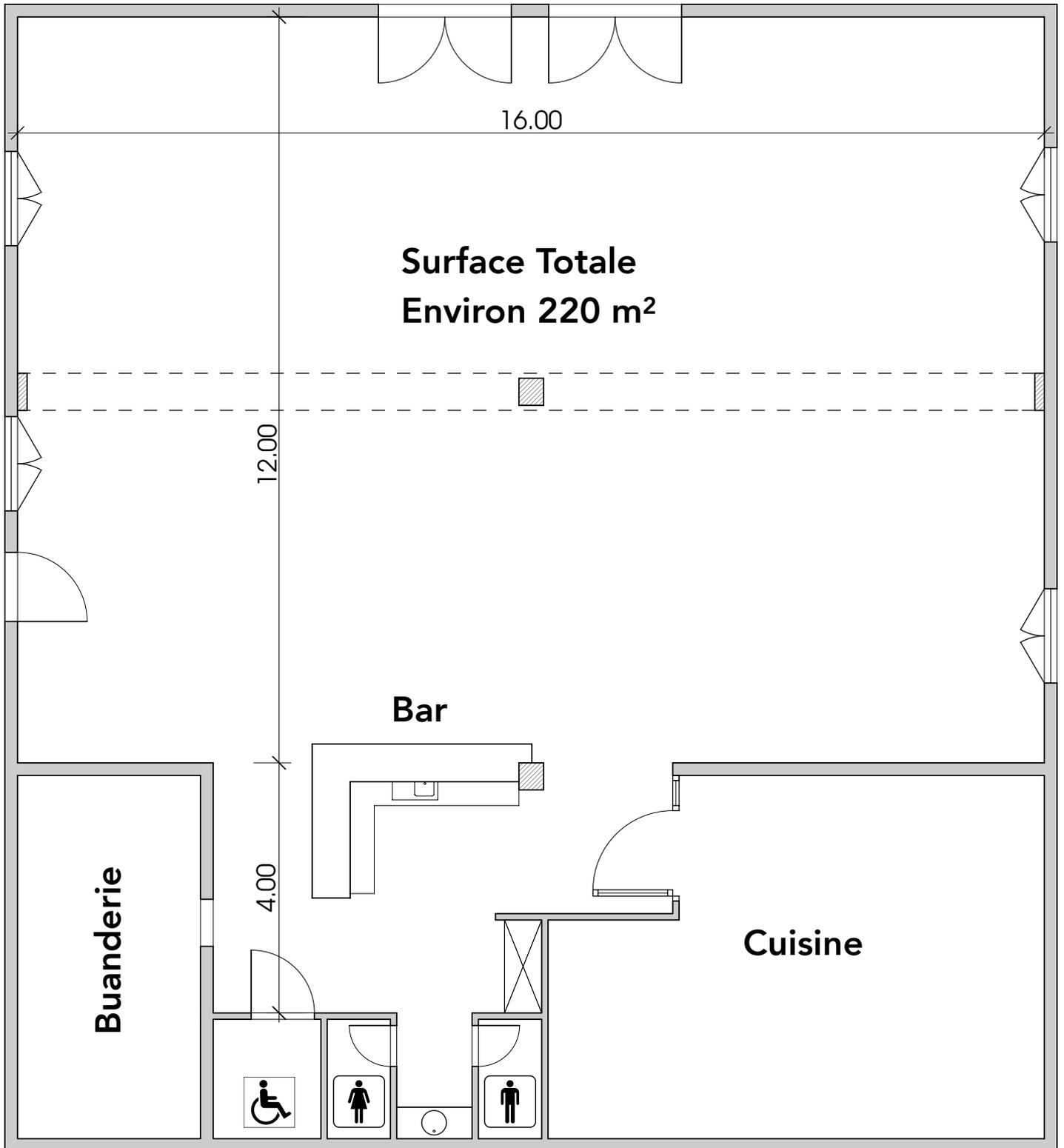
En cas de dégât causé au mobilier, à la salle ou à la cuisine, les réparations ou le remplacement du matériel vous seront facturés. Il est interdit de planter clous et punaises dans les murs. La salle est non-fumeur.

## **11. Annulation**

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

### III. Plan de la salle

Domaine des Rothis  
Route du Mandement 295  
1281 Russin



## IV. Formulaire de réservation de la salle V220216A

Merci de retourner ce formulaire par courrier ou par mail une fois complété pour valider votre réservation.

Nom .....

Prénom .....

Adresse .....

Téléphone .....

Mail .....

Date de l'événement .....

Nombre d'invités approximatif .....

Dépôt du matériel la veille (sous réserve de disponibilité)  
Supplément de CHF 500.-

Oui

Non

Je, soussigné, confirme avoir lu et accepté les conditions de location de la salle et du mobilier.

Lieu, Date \_\_\_\_\_

Signature \_\_\_\_\_

## V. Formulaire de réservation du mobilier V220216A

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, soussigné, confirme avoir lu et accepté les conditions de locations de la salle et du mobilier.

Lieu, Date \_\_\_\_\_

Signature \_\_\_\_\_

## VI. Décharge pour le traiteur (si inconnu du Domaine)

V220216A

Je, soussigné, \_\_\_\_\_

raison sociale, \_\_\_\_\_

adresse, \_\_\_\_\_

n° de patente \_\_\_\_\_

confirme avoir pris connaissance des conditions d'utilisation de la cuisine du  
Domaine des Rothis notamment concernant:

La caution traiteur

Les conditions concernant les vins servis

La rendu de la cuisine

Concernant ce dernier point, le rangement de la vaisselle devra se faire en  
conformité avec le rangement usuel du Domaine, faute de quoi, un montant sera  
prélevé sur la caution.

Lieu, Date \_\_\_\_\_

Signature \_\_\_\_\_

# VII. 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 évacués
- Bouteilles vides et PET évacués
- 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 évacuées
- 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