maison Jenny

Une histoire qui n’appartient qu’à vous.
Une Maison rien que pour vous.
Un week-end pour la célébrer.

Écrivons cette histoire ensemble...

Le domaine familial de l'Hôtel Restaurant Jenny vous accompagne dans l'organisation de votre mariage afin de faire de cette journée un moment unique et inoubliable.

Grâce à notre expérience et à notre savoir-faire, nous vous conseillons à chaque étape de la préparation pour créer une réception qui vous ressemble, dans le respect de vos envies.

Depuis plus de 30 ans, nous mettons un point d'honneur à être à l'écoute de nos futurs mariés afin de donner vie à leur vision du jour parfait.

Découvrez nos différentes prestations, tout en sachant que chaque mariage est unique et que nous restons toujours ouverts à vos idées.

Les maîtres de cérémonie, c'est vous !

à chaque espace, son souvenir...

Notre Parc

Notre parc aux allures de jardins à l'anglaise avec étangs, cours d'eau, ponts & pontons... est l'endroit idéal pour un apéritif de mariage !
Notre bar et cuisine extérieurs permettent de servir jusqu'à 200 personnes en cocktails, bulles, bouchées froides et chaudes. etc...
Il est également possible de prévoir votre cérémonie de mariage à l'ombre de nos arbres centenaires.



L'Open-Space

Entre bois de chêne brut, pierre, baies vitrées... notre Open-Space aux couleurs de la nature peut accueillir jusqu'à 100 personnes pour votre repas, avec piste de danse.
Une véranda attenante peut accueillir jusqu'à 12 personnes (tables des enfants par exemple, salle de photomaton ou autre).
C'est également ici, après une bonne nuit de sommeil, que nous vous servirons le Sunday Brunch !



Le Restaurant

Attenant à l'Open-Space mais avec son entrée séparée, le restaurant est votre plan B pour votre cérémonie et apéritif en cas de temps capricieux (uniquement sous privatisation). Il vous donne accès également à une terrasse couverte pour le coin fumeur pendant votre soirée dansante.
Avec son bar central et ses lumières tamisées, cet endroit est idéal pour surprendre vos invités pour une ambiance dansante après le dîner.



Les Forfaits Boissons

VIN D'HONNEUR

Ces tarifs incluent les boissons en 'Open-Bar' pendant une durée de 2 à 3h - idéale pour le vin d'honneur - *à vous de choisir la formule boissons à discrétion souhaitée !*

FORMULE BOISSON TERROIR

Crémant d'Alsace, vin blanc , bière blonde — 16€

FORMULE BOISSON GOURMET

Crémant d'Alsace, vin blanc , bière blonde,
+ Hugo & Apérol Spritz — 19,50€

FORMULE BOISSON SIGNATURE

Formule Gourmet
+ Cocktail signature des mariés (à choisir dans la liste) — 22,50€

FORMULE BOISSON HAUTE VOLÉE

Formule Signature
+ Champagne (à la place du Crémant d'Alsace) — 28€

OFFERT : MUR À CHAMPAGNE MIS À DISPOSITION

FORFAIT BAMBIN

5 à 18 ans, incluant soft à discrétion
gratuité - de 5 ans — 8€

Toutes nos formules sont proposées à discrétion, boissons sans alcool comprises. Tarifs TTC par personne.

Les boissons sans alcool incluses :

- Eau aromatisée maison
- Coca-Cola, Ice Tea, Jus de fruits
- Eau pétillante

Nos **Hugo Spritz** ainsi que le **Crémant** peuvent également être proposés en version sans alcool, afin de satisfaire tous vos convives.

Les dernières consommations au Bar du Jardin seront servies 15 minutes avant l'entrée en salle.

Les Forfaits Bouchées

VIN D'HONNEUR

FORFAIT TRADITION

6 bouchées ***Tradition*** + Vélo à Mauricettes **ou** Tartes flambées — 18€

FORFAIT INSPIRATION

6 bouchées ***Tradition*** + 2 bouchées ***Collection*** + Vélo à Mauricettes **ou** Tartes flambées — 25,50€

FORFAIT COLLECTION

2 bouchées ***Tradition*** + Vélo à Mauricettes + 6 bouchées ***Collection*** — 29,50€

FORFAIT EXCEPTION

3 bouchées ***Tradition*** + Vélo à Mauricettes + 6 bouchées ***Braséro*** — 32€

À noter :

Les mauricettes sont servies à raison d'une et demie par personne et garnies d'un assortiment de jambon, truite fumée et fromage.

Les tartes flambées, cuites dans notre four traditionnel au feu de bois, sont prévues à raison d'une pour trois personnes. Elles sont proposées en assortiment : traditionnelles, gratinées et végétariennes de saison.

Les bouchées Tradition, Collection & Braséro sont à composer selon vos envies parmi la sélection présentée à la page suivante.

Tarif enfants : Les tout-petits de 0 à 5 ans sont nos invités. Les enfants de 6 à 11 ans bénéficient d'un tarif préférentiel de 50 % sur les forfaits. À partir de 12 ans, le tarif adulte s'applique.

La Liste des Bouchées Apéritives

TRADITION

6 bouchées à sélectionner dans les Forfaits Tradition & Inspiration,
2 dans le Forfait Collection & 3 dans le Forfait Exception.

viande

- ○ Club Sandwich façon César ❄
- ○ Toast de Foie Gras de Canard, chutney de saison ❄
- ○ Croque Monsieur ♨
- ○ Mini burger ♨

poisson

- ○ Bouchée de Truite gravelax & avocat ❄
- ○ Crevette croustillante au Panko, gel orange sanguine & poivre Sichuan ♨
- ○ Club sandwich Saumon mariné & roquette, condiment raifort ❄

végétarien

- ○ Falafel de légumes & sauce tzatziki ♨
- ○ Mini bouchée pesto, crémeux de petits pois au basilic, tomates confites ❄
- ○ Mini gaufrette, mousse de comté AOP, pickles & confit d'oignons rouges ❄
- ○ Tartelette de caponata de légumes, mousse à la ricotta ❄
- ○ Brochette de tomates cerises & billes de mozzarella au pesto de basilic ❄

\+ | *Il est possible d'ajouter des bouchées Tradition en supplément de votre forfait au prix de 2,50€ / pièce.*

La Liste des Bouchées Apéritives
COLLECTION

2 bouchées à sélectionner dans le Forfait Inspiration
& 6 dans le Forfait Collection.

viande

- ○ Toast brioché, confit d'oignons au Sauterne & Foie Gras poêlé
- ○ Bruschetta de jambon de Parme, pesto rosso, roquette & copeaux de parmesan
- ○ Toast de Chèvre frais, magret de Canard séché maison, pignons de pin & chutney de figues
- ○ Gravelax de Mignon de Bœuf, câpres, tomates confites & parmesan

poisson

- ○ Tataki de Thon, crème de wasabi, sésame & kimchi
- ○ Tartare de Noix de Saint-Jacques, pousse de soja, sésame blanc, gingembre & citron vert
- ○ Salade de Crabe, pomme Granny Smith, céleri, fenouil & vinaigre de Muscat de la Guinelle
- ○ Gambas marinées aux agrumes & herbes, piperade au thym
- ○ Salade de poulpe, pois chiches, coriandre & ail

\+ *Il est possible d'ajouter des bouchées Collection en supplément de votre forfait au prix de 3,50€ / pièce.*

La Liste des Bouchées Apéritives

BRASERO

6 bouchées à sélectionner dans le Forfait Exception.

viande

- ◯ Tacos de Poulet, guacamole, oignons rouges & coriandre
- ◯ Tacos de Pulled Pork, cébette, chou chinois & sauce yaourt
- ◯ Pluma de Cochon Ibérique mariné & romarin
- ◯ Tagliata de Filet de Bœuf, chimichuri & oignons nouveaux
- ◯ Toast d'Os à Moelle

poisson

- ◯ Noix de Saint-Jacques snackée & crème de chou fleur au beurre noisette
- ◯ Poulpe grillé en persillade, chermoula & pois chiches
- ◯ Brochette de Gambas & ananas laqué à la sauce Teriyaki
- ◯ Espadon laqué à la sauce miso épicé







Passage à Table...

PROPOSITIONS DE MENUS

Notre chef et sa brigade vous proposent une cuisine maison élaborée à partir de produits frais. Vous êtes entièrement libre de créer votre menu selon vos préférences, en sélectionnant le nombre d'étapes...
vous pourrez déguster votre menu avant votre Grand Jour !

1ère étape : L 'entrée

POULPE GRILLÉ
houmous | chermoula | pois chiches frits | coriandre

SALADE MESCLUN
pêches rôties | magret fumé | tomates cerises | noix | vinaigrette au miel

CARPACCIO DE BŒUF
éclats de framboises & noisettes | copeaux de parmesan | roquette l balsamique

TOMATES ANCIENNES
straciatella maison | huile de basilic l velours de balsamique

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD
chutney du moment | briochette maison

TARTARE DE DAURADE
mangue l passion l croquant de pain | salade d'herbes

TATAKI DE THON
crème de petits pois | cébette | artichauts poivrades rôtis | vinaigrette au soja

2ème étape : Le Poisson

DAURADE ROYALE SNACKÉE
risotto carnaroli aux poivrons, olives et basilic
sauce vierge aux câpres et citron confit

GAMBAS BLACK TIGER
semoule aux fèves et mangue | sauce au curry Togarashi

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES
fondue de poireaux au piment d'Espelette | sauce safranée

3ème étape : La Viande

CARRÉ DE VEAU CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE
polenta croustillante | asperges vertes rôties
tombée de pleurotes en persillade | jus de viande au romarin

FILET DE BŒUF
caviar d'aubergines | caponata de légumes
pommes de terre grenailles sautées au romarin

SUPRÊME DE PINTADE
pressé de pommes de terre | asperges vertes rôties
tomates cerises confites | jus de volaille réduit

Pour sublimer votre menu :
Suppléments sur devis

- Rossini (Foie Gras poêlé, copeaux de Truffe)
- Caviar 5g/pax
- Sauce Périgourdine

4ème étape : Le Sorbet arrosé

Sorbet Rhubarbe & Pétillant de Rhubarbe
Sorbet Pêche de vigne & Crémant Rosé
ou les classiques...

5ème étape : Le Fromage

Planchette de Trio de Fromages à partager par tablée, noix, raisin & cumin

6ème étape : Le Buffet du pâtissier

5 PIÈCES FRAICHES ET GOURMANDES QUI ACCOMPAGNERONT VOTRE WEDDING CAKE À MERVEILLE

Pour la saison hivernale, nous imaginons des propositions de menus spécialement adaptées à cette période.
N'hésitez pas à nous les demander !

Les Tarifs

Entrée, Poisson ou Viande & Dessert.....58€
sorbets arrosés +5€

Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert.....65€
sorbets arrosés +5€

Entrée, Poisson, Viande & Dessert.....80€
sorbets arrosés +5€

Entrée, Poisson, Viande, Fromage & Dessert.....89€
sorbets arrosés au choix offert pour tous les invités

APRÈS UN VIN D'HONNEUR "RICHE", PASSEZ DIRECTEMENT AU POISSON
Poisson, Viande, Fromage & Dessert.....72€
sorbets arrosés +5€

Menu Bambin jusqu' à 12 ans.....15€
comprenant un plat principal + une boule de glace

Vous avez carte blanche dans la confection de votre menu !

Les tarifs TTC s'entendent par personne.






Accords mets & vins

Elaboré en fonction de votre choix de menu, nous vous garantissons un accord parfait entre les mets et les vins que nous vous proposerons à la dégustation. Nous nous efforçons de travailler nos sélections selon des critères qui nous sont chers : producteurs récoltants et indépendants, tarifs accessibles, découvertes toujours plus intéressantes et coups de cœur, bien entendu !

FORMULES	3 VERRES	4 VERRES	5 VERRES	6 VERRES
TERROIR	20€	25€	30€	35€
GOURMET	28€	33€	38€	43€
HAUTE VOLÉE	35€	40€	45€	50€
FORFAIT BAMBIN 5 à 18 ans, incluant soft à discrétion gratuité - de 5 ans	10€			

Les formules Accords mets & vins, comprennent l'eau plate et gazeuse en illimité ainsi que les softs en tout genre et les boissons chaudes.

Les tarifs TTC s'entendent par personne.







Dîner Brasero

UNE NOUVEAUTÉ GOURMANDE



Après le vin d'honneur, prolongez les festivités dans le jardin de la Maison Jenny et laissez place à une soirée aussi gourmande que conviviale.

Le jour décline, les lumières s'allument, le feu crépite et les premières pièces commencent à griller. Le brasero devient le cœur de votre soirée, autour duquel notre Chef et ses équipes cuisinent en direct et vos invités se retrouvent.

Une cuisine vivante, généreuse et élégante, où viandes et poissons d'exception sont saisis à la flamme et à la braise, puis servis au rythme des cuissons.

Autour du feu, un grand buffet complète l'expérience : salades gourmandes, légumes de saison, accompagnements, dips et sauces maison à partager librement.

Plus qu'un dîner, le brasero devient une véritable animation culinaire : on regarde les Chefs cuisiner, on goûte, on partage, on retourne chercher son coup de cœur… et surtout, on profite de la soirée.

Une autre façon d'imaginer votre dîner de mariage : plus libre, plus vivant, plus convivial, sous les étoiles de la Maison Jenny.



sur devis
à partir de 70€ par personne

Jusqu'au bout de la nuit...

Après la découpe du Wedding Cake, la fête est loin d'être terminée ! Prolongez cette journée inoubliable et profitez pleinement de votre soirée grâce à nos différentes formules cocktails, imaginées pour accompagner vos invités jusqu'au bout de la nuit. Notre service cocktails Bartender peut vous accompagner jusqu'à 4h du matin.

PACKAGE BARTENDER

3 cocktails de la liste + 3 long drinks + 2 liqueurs au choix + bière + softs

jusqu'à 40 convives : 1 000€
de 41 à 60 convives : 1 500€
de 61 à 80 convives : 2 000€
de 81 à 100 convives : 2 500€

BUCKET DE BIÈRES

Voir liste de bières disponibles

Prix par bière : **3,50€**

LATE SNACK

Pour les petites faims de fin de soirée... (4.50€ pp)

Stand à Hot-Dogs
sauces, knacks, pains briochés

Pinsas "Margherita"
1 Pinsa pour 4 personnes

Bucket de tenders & sauces
2 tenders par personne

SELF SERVICE

1 cocktail de la liste en bonbonne avec glaçons et pailles à disposition

5L (15 cocktails) : **150€**

10L (30 cocktails) : **300€**



La Liste des Cocktails

BARTENDER

Rhum

- Mai-Tai
  Assemblage de Rhums | Cointreau | orgeat | citron vert | jus d'ananas
- Mojito Classique / Framboise
  Rhum blanc | menthe fraîche | jus de citron vert | sucre de canne | eau gazeuse
- Jamaïcan Mule
  Rhum ambré | citron vert | sirop de vanille | ginger beer
- Caïpirinha
  Cachaça | sucre | citron vert

Gin

- French 75
  Gin | jus de citron | sirop de sucre | crémant
- Negroni
  Gin | Campari | Martini Rouge
- London Mule
  Gin | jus de citron | ginger beer
- Eleven
  Gin | fruit de la passion | sirop de vanille | jus de citron

Whisky

- Old Fashioned
  Bourbon | sirop de sucre | Angostura Bitter
- Whisky Sour
  Whisky | sirop de sucre | jus de citron | blanc d'oeuf | Angostura Bitter

Vodka

- Espresso Martini
  Vodka | liqueur de café | espresso
- Moscow Mule
  Vodka | jus de citron | ginger beer

Tequila

- Tommy's Margarita
  Tequila | Cointreau | jus de citron | sirop d'agave
- Mexico Mule
  Tequila | jus de citron | ginger beer

La Liste des Cocktails

EN BONBONNE

Gin

- Eleven
  Gin | fruit de la passion | sirop de vanille | jus de citron
- Peach Time
  Gin | jus de pêche | basilic | ginger beer

Tequila

- Hotel California
  Tequila | crème de cassis | jus d'ananas | jus de citron | sirop de cannelle

Vodka

- Blackberry Club
  Vodka | coulis de mûre | sirop de thym & fleurs | jus de pomme

Rhum

- Vieille Réserve des Îles
  Assemblage de Rhums | sirop de vanille | jus de citron | fruit de la passion
  jus de mangue | jus d'ananas

Sans alcool

- Eté Indien
  jus de cranberry | jus d'ananas | jus de citron | sirop de cannelle
- Ginger Peach
  jus de pêche | basilic | ginger beer

La Liste des Bières

EN BUCKET

informations à venir

La Privatisation

DÉTAILS & TARIFS

Le temps d'un week-end, notre Maison devient la vôtre. L'art de recevoir d'un hôtel, le savoir-faire d'un restaurant et l'expérience d'une Maison réunis pour imaginer votre mariage "clé en main".

<u>Est inclus dans la privatisation :</u>

Les 30 chambres (standards, supérieures, familiales et suites), soit jusqu'à 75 couchages
Le parc arboré avec étangs et rivière
Le bar guinguette et la cuisine extérieure
Les deux tentes nomades de 40 et 80 m² pour la cérémonie et/ou le vin d'honneur
La salle de réception avec piste de danse pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes
La salle de restaurant, idéale comme plan B pour le vin d'honneur en cas de météo capricieuse
Le brunch du dimanche
Le mobilier extérieur pour le vin d'honneur
Le mobilier intérieur pour le dîner et le brunch
La vaisselle, la verrerie, les couverts et les serviettes
La mise en place des tables, menus, marque-places et autres éléments de réception
L'installation et la désinstallation de la décoration
Un accompagnement personnalisé tout au long des préparatifs avec une interlocutrice unique dédiée au mariage
La coordination générale de l'événement et la gestion du timing des différents temps forts
Une dégustation avant le mariage avec accompagnement dans le choix des mets et vins
La piscine intérieure chauffée
Le sauna
Le hammam
La salle de sport
Les espaces détente intérieurs et extérieurs
Le terrain de pétanque
Le parking sur place...

Jour J

privatisation de tout l'établissement
du samedi à partir de 14h
jusqu'au dimanche à 13h

<u>En basse saison</u> (*novembre à mars inclus*)	<u>En haute saison</u> (*avril à octobre inclus*)
12 000€	14 000€

Sérénité

privatisation de tout l'établissement
du vendredi à partir de 14h
jusqu'au dimanche à 13h

+ 8 500€

<u>Est inclus :</u> Soirée Conviviale du Vendredi Soir : Bar à tartes flambées, Bière & Vin Blanc
+ Le Petit Déjeuner du Samedi Matin sous forme de buffet bio & local
+ Les planchettes à partager et ses bulles livrées dans votre suite respective pendant vos préparatifs

Dimanche soir

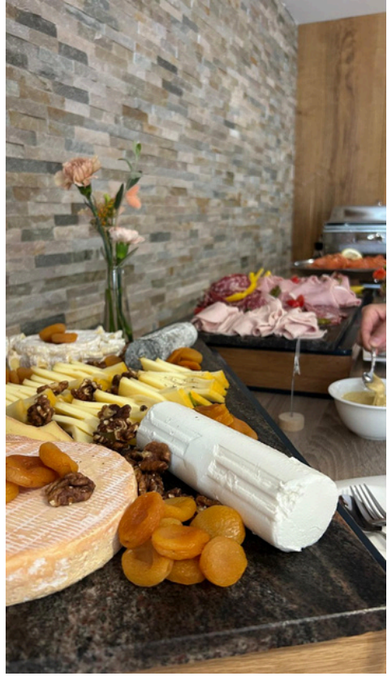
+ 3 500€

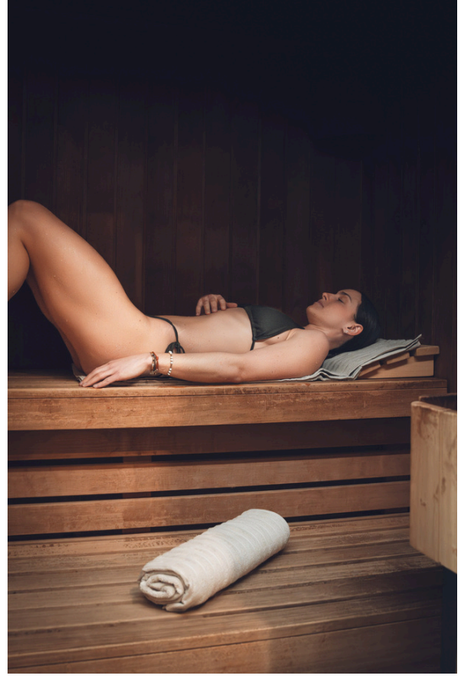
Ajoutez la nuit du dimanche soir et privatisez l'établissement jusqu'au lundi matin à 11h.

Cette option comprend également le Petit-Déjeuner du lundi sous forme de buffet.
Vous souhaitez diner chez nous le dimanche soir ? Notre équipe sera très heureuse de vous proposer un devis sur-mesure !

<u>Bon à savoir</u>
Vous pouvez bien sûr demander une participation à vos convives pour leur hébergement, soit environ 180 € par chambre. Sur une base de 30 chambres, cela représente 5 400 € de participation, ramenant ainsi le coût de la privatisation à moins.















Les suppléments

- Location de nappes blanches - sur devis

- Le droit de bouchon :
  - vins mousseux/bouteille - 20€
  - champagne - 30€
  - vin blanc-rouge-rosé/bouteille - 18€
  - eau de vie/spiritueux - 30€

  Important : Le choix d'un forfait boissons est obligatoire, même si vous apportez une partie de vos propres bouteilles.

- Frais de service : Le service est inclus dans nos tarifs jusqu'à 1h du matin. Au-delà de cette heure, des frais de service de 80 euros par heure seront appliqués. Nous engageons un minimum de 2 serveurs pour assurer la qualité du service jusqu'au départ des derniers convives et pour préparer la salle en vue du brunch du dimanche matin.

- Dégustation : Nous proposons une soirée dégustation pour tous les futurs mariés courant février / mars de la même année de votre évènement, afin de vous faire goûter les mets de notre plaquette ainsi que nos vins. La soirée est offerte pour le couple, cependant nous demandons une participation de 60€ pour chaque accompagnant (témoins, parents, wedding planner etc.).

Les conditions

Tout évènement dans notre Maison nécessite la privatisation de l'ensemble de notre établissement afin de ne pas déranger d'autres clients qui séjourneraient dans notre hôtel lors de votre fête.

VALIDATION

La validation de la réservation requiert le renvoi du devis ou du contrat dûment paraphé et signé, accompagné du règlement du premier acompte. En l'absence de réception de l'accord du client et de l'acompte, ou à partir de la date d'expiration du devis, la proposition est considérée comme annulée. Dans ce cas, la date de l'événement redevient disponible à la vente.

ACOMPTES

La réservation prend effet de manière ferme et définitive dès la signature du devis accompagnée du versement d'un premier acompte, équivalent à 10% du coût total estimé.
Un deuxième acompte, correspondant à 50% du solde restant, devra être versé au mois de janvier de l'année de votre évènement.

FACTURATION

La facture finale, représentant le solde restant, vous sera présentée au moment de votre départ. Un délai de règlement de 7 jours vous est accordé à compter de la date de présentation de la facture. Les crédits engagés par les invités et non réglés à leur départ sont facturés aux mariés.

MODIFICATIONS

À J-15 et après confirmation définitive du nombre de convives nous nous réservons le droit de refuser toute modification de la composition de l'apéritif, du menu et des formules boissons. Le nombre de convives prévus à J-7 est égal aux nombres de menus facturés le jour J.

ANNULATION

- Confirmation de l'annulation :
  Toute annulation doit être notifiée par écrit et confirmée par les deux parties.

- Annulation totale :
  - Pour toute annulation totale survenant entre 0 et 6 mois avant la date d'entrée dans les lieux, l'intégralité de la privatisation sera due.
  - En cas d'annulation totale survenant entre 6 mois et 1 an avant la date d'entrée dans les lieux, 50% du montant total de la privatisation sera facturé.
  - En cas d'annulation totale survenant au-delà de 1 an avant la date d'entrée dans les lieux, l'annulation est considérée comme gratuite.

- Annulation partielle :
  En cas d'annulation partielle, nous nous réservons le droit de facturer une partie du coût de la manifestation en fonction des dispositions prévues dans le contrat initial. Cette facturation sera déterminée en accord avec les deux parties et sera équitable compte tenu des coûts déjà engagés.

Pour toutes annulations, les acomptes versés ne seront pas restitués et seront retenus pour compenser les coûts administratifs et les pertes potentielles liées à la réservation.

RESPONSABILITÉS

Une attestation d'assurance est requise afin de garantir une couverture en cas de casse ou sinistre, que ce soit par le client ou l'un de leurs invités.

Le client assume la responsabilité de tout dommage ou perte survenant sur la propriété ou son contenu pendant son occupation des lieux. En cas de dommage ou de perte, qu'ils soient directs ou indirects et causés par le client lui-même ou les participants pendant l'événement, le client s'engage à verser une indemnisation appropriée. Cette indemnisation sera calculée sur la base des factures d'acquisition des biens endommagés fournies par nos soins.

En aucun cas notre Maison ne peut être tenue responsable de la disparition d'objets personnels si ceux-ci n'ont pas été confiés à la réception de l'hôtel.

Les conditions, la suite

HORAIRES DE LOCATION

- Dans le cadre de la location de notre établissement avec le package “Jour J” , nos locaux sont mis à disposition des mariés à partir de 11h le jour J pour les espaces communs et de 14h le jour J pour les chambres. La privatisation des chambres court jusqu’à J+1 à 11h et des espaces communs jusqu’à J+1 à 16 heures (démontage des éventuelles décorations inclus).

- Dans le cadre de la location de notre établissement avec le package “Sérénité”, nos locaux sont mis à disposition des mariés à partir de 11h à J-1 pour les espaces communs et de 14h à J-1 pour les chambres. La privatisation des chambres court jusqu’à J+2 à 11h et des espaces communs jusqu’à J+2 à 11 heures (démontage des éventuelles décorations inclus).

- Tous les prestataires ont accès aux espaces de réception le jour de l'évènement à partir de 13h00. S'ils souhaitent s'installer avant 13h00, le tarif par heure supplémentaire est de 270 euros TTC.

MOBILIER

Nous mettons à votre disposition notre mobilier, comprenant des tables et des chaises pour le repas ainsi que le vin d'honneur. Nos services inclus l'installation et le rangement. Si le mobilier fourni ne convient pas et que le client préfère louer du mobilier auprès d'un prestataire extérieur, nous nous réservons le droit de facturer des frais d'installation et de rangement. Veuillez noter que notre établissement ne dispose pas de mobilier spécifique pour les cérémonies, mais l'installation de celui-ci est offerte.

DIVERS

Notre établissement ne fixe pas d'heure de fin ni de restriction stricte en matière de volume sonore, dans la mesure du raisonnable. Nous autorisons l'utilisation d'étincelles froides et de fumée lourde, à condition qu'elles ne causent aucun dommage aux locaux (à noter qu'il n'y a pas de détecteur de fumée dans la salle principale).

La pratique du tabac et/ou de la vapoteuse est strictement interdite à l'intérieur de nos locaux. Nous prions tous nos résidents de bien vouloir utiliser la terrasse spécialement aménagée à cet effet. Le maintien d'une relation cordiale avec nos voisins est essentiel pour nous permettre d'accueillir nos clients dans notre Maison pour leurs événements sans contraintes horaires significatives. Ainsi, nous sollicitons la compréhension de chacun pour le respect du voisinage en toutes circonstances.

Décoration - Sont interdits, les décorations nécessitant punaises et/ou clous ou tout autre objet pouvant détériorer nos jardins et/ou locaux
Tous les types de confettis sont interdits à l'intérieur de l'établissement.
À l'extérieur, seuls les confettis biodégradables sont autorisés.



Les prestataires

Y ALLER LES YEUX FERMÉS...

Organisation

Karen - Un Jour Parfait - karen@unjourparfait.fr - 06 75 04 24 98

Christelle - Organisez-Moi ! - 06 19 27 63 35

Officante de cérémonie

Audrey Vonesch - A fleur d’âme cérémonie - 07 66 77 29 15

Décoration & Carterie

Anaïs - Aujourd'hui C'est - 06 48 57 78 78

Audrey - Pimp my day

Fleurs

Nadia - Le Comptoir du Az'Art - 06 13 39 23 57

Elodie - Une fleur Saint Louis - 03 89 67 13 91

Location de matériel / mobilier / décorations

Claudia & Sébastien - Clauday Evènements - 03 89 57 11 23

Marie Nussbaumer : Photo Booth - 06 71 78 09 54

Musique

The Children of the Sky (duo live music + DJ) - 06.58.41.39.18

DJ Da Kosta - 06 17 90 20 67

RM Event (DJ) - 06 10 08 40 45

Elise Wachbach (chant live) - 06 89 64 86 46

Nico Piano (pianiste avec piano à queue) - 06 47 27 98 70

Photographe / Vidéaste

Alizée & Maxime - Shutter Punch - 09 80 80 17 70

Marion Schultz - 07 50 88 77 32

Manue - 06 03 10 46 13

Mise en beauté

Le Boudoir de Julie - maquillage - 06 76 46 74 83

Chloé Coiffure à Domicile - coiffure - chloe-cme@hotmail.com

Wedding cake

Hello Sugar - 06 50 51 98 45