



# MARIAGE

TRAITEUR – LIEU DE RÉCEPTION - HÉBERGEMENT



- 02.40.04.84.84
- aubergedupaysderetz@orange.fr
- [www.auberge-pays-retz.fr](http://www.auberge-pays-retz.fr)
- Zone de loisirs / Rue du grand pré
- 44 710 Port Saint Père
- Contact : Chloé

# SOMMAIRE

Salle de réception Saint Gabriel	1
Vin d'honneur sur mesure pièces froides	2
Ateliers gourmands	3
Menu Jonquille	4
Agrémentez votre menu au gré de vos envies	5
Menu des Lys	6
C'est votre jour... À vous de choisir !	7
Buffet avec plat chaud	8
Votre formule clé en main	9
Menus enfants et adolescents	10
Invités de dessert	11
Repas retour de mariage	12
Buffet retour de mariage	13
Hébergement Hôtel Nuit de Retz 4****	14
Partenaires	15
Tarifs 2020 - 2021	16
Conditions générales de vente et d'utilisation	17-18



# SALLE DE RÉCEPTION DE L'AUBERGE

Salle ronde, lumineuse, jardin extérieur, terrasse privative pour votre vin d'honneur.

Capacité : 250 max. personnes assises en salle. 350 max. personnes terrasse.

Plan de table : 104 max. personnes tables rondes ou 250 max. personnes tables rectangles.

Tarif\* : 1 150 € (750 € pour un mariage le vendredi).

\*Tarif incluant :

- La mise en place des tables
- Le nettoyage de la salle
- Le dressage des tables
- Les nappes et les serviettes en tissus blanc
- Les housses de chaises blanches
- La livraison des housses de chaises

La location de la salle vous est offerte pour votre retour de mariage  
si un déjeuner est organisé par nos soins.



# VIN D'HONNEUR SUR MESURE

(nous faisons un assortiment)

PIÈCE FROIDE 1.15 € PIÈCE

## Verrines

- Tagliatelles de courgettes jaunes et vertes, crevettes au curry.
- Billes de melon et jambon de pays.
- Crevette sur compotée de fruits exotiques.
- Tartare de concombre à la menthe et sa quenelle de fromage.
- Mousse de langoustines et sa crème fouettée acidulée.

## Briochettes

- Minis sandwiches cocktails charcuteries, crudités.
- Minis sandwiches thon, roquette et cumin.
- Minis sandwiches poulet et mozzarella.

## Canapés prestige

- Minis faluches purée de maïs et chorizo.
- Emincés de noix de Saint-Jacques, crème ciboulette et tomates confites.
- Moelleux au citron, dés de saumon fumé à l'aneth.
- Nougat de magret fumé à la poire et pain d'épices.
- Queues de crevettes et courgettes marinées au citron vert.

## Cassolettes

- Tartare de saumon à l'indienne.
- Carpaccio de canard mariné.
- Rouget au guacamole et à la portugaise.
- Tomates confites à la mozzarella et au basilic.
- Tapas de fruits de mer.



**Apéritif : 3.50 € par personne**  
(au choix, sur la base d'un verre par personne)

- Punch au Muscadet.
- Sangria.
- Kir.
- Softs inclus.
- Verrerie et service inclus.
- Droit de bouchon : 1.00 € par personne.
- Location verrerie : sur devis.



# ATELIERS GOURMANDS

## Salé

- **Atelier plancha des Carnivores (150 pièces – 225 €)**  
Filet de bœuf jus corsé aux cinq baies, dés de volaille au parfum d'estragon et magret de canard mariné au piment d'Espelette.
- **Atelier plancha des Piscivores (150 pièces – 225 €)**  
Gambas marinées au gingembre, citron vert aux arômes de citronnelle, Noix de Saint Jacques, poivrons confits, crème de champagne et pomme de terre de Noirmoutier au sel de Guérande, dés de saumon fumé, crème ciboulette.
- **Atelier Foie gras (100 pièces – 180 €)**  
Foie gras poêlé accompagné de ses croûtons et de son sel de Guérande, pic foie gras abricot, nougat de foie gras, Pot-au-feu au foie gras sur pain grillé, Sucette au bloc de foie gras et pomme.
- **Atelier Saumon (100 pièces – 150 €)**  
Découpe de saumon frais et fumé accompagné de sa crème ciboulette.
- **Quai de l'Ecailler (150 huitres – 210 €)**  
Ouverture d'huitres devant les convives, pain de seigle, sauce à l'échalote et beurre demi-sel.

## Salé

- **Atelier Jambon (150 pièces – 187.50 €)**  
Découpe de jambon sec devant vos convives.
- **Atelier Paninis (150 pièces – 187.50 €)**  
Jambon et emmental, saumon fumé, poulet et mozzarella.

## Sucré

- **Minis crêpes (100 pièces – 100 €)**  
Confitures et Nutella.
- **Fontaine à chocolat (100 brochettes – 150 €)**  
et ses brochettes de fruits frais.
- **Pop-corn (50 portions – 100 €)**
- **Barbe à papa (50 pièces – 125 €)**



# MENU JONQUILLE

(menu unique pour tous les convives)

## Entrée au choix

Salade de Saint Jacques à l'aneth.  
Tartare de saumon frais et langoustines.  
Artichaut Riviera au saumon fumé et son œuf poché.  
Marbré de foie gras de canard.

## Poisson au choix

Dos de cabillaud à l'émulsion de champagne.  
Pavé de saumon à l'oseille.  
Sandre au beurre blanc maison.

## Viande au choix

Pavé de bœuf et son jus corsé aux 5 baies.  
Filet de canette aux herbes.  
Gigot d'agneau rôti à la fleur de thym.  
Suprême de pintadeau aux pleurotes.

## Assiette du Fromager

Assiette composée de 3 fromages (Brie, Chèvre, Curé Nantais).

## Dessert au choix

Royal feuilleté chocolat.  
Bavarois framboise ou fraisier (selon saison).  
Pièce montée (3 choux par personne et nougatine ou 3 macarons (supplément 3.00€ par personne).  
Wedding cake (supplément 3.00€ par personne).  
Feuillantine aux pommes tièdes et son sorbet miel nougat.  
Assiette gourmande (4 mignardises surprises).

## Café et son chocolat fin

## Eau de source sur table

2 plats : 39.00 € par personne (service compris).  
Entrée, Poisson OU Viande, Fromage, Dessert et Café.

3 plats : 45.00 € par personne (service compris).  
Entrée, Poisson ET Viande, Fromage, Dessert et Café.



# AGREMENTEZ VOTRE MENU AU GRÉ DE VOS ENVIES...

- **Cocktail de bienvenue et ses amuse bouches :**

Servi assis, à table ou debout à l'extérieur de la salle.

- **Cascade de champagne ou de pétillant :**

Montage de la cascade et boissons fournis par nos soins  
OU montage de la cascade uniquement.

- **Trou Normand :**

Calvados sorbet pomme.  
Manzana sorbet pomme.  
Poire sorbet poire.

- **Les vins au choix\* :**

**Vins blancs :** Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ou Côtes de Ventoux ou Chardonnay Privilège.

**Vins rouges :** Côtes de Ventoux ou Saint Chinian ou Monopole Rouge Bordeaux.

\*À consommer avec modération.

- Cocktail (kir, punch ou sangria) : **3.50€ par verre**
- Amuse-bouches : **1.15€ par pièce**
- Cascade de pétillant : **4.00€ par coupe**
- Cascade de champagne: **8.00€ par coupe**
- Montage de la cascade : **0.50€ par verre**
- Forfait vin : **12.50€ par personne**
- Droit de bouchon : **1.00 € par personne**
- Trou Normand : **3.50 € par personne**



# MENU DES LYS

(menu unique pour tous les convives)

## Entrée au choix

Assiette du pêcheur (3 huîtres Vendée Atlantique, 3 langoustines et 3 crevettes roses).

Marbré de foie gras, émincé de magret de canard fumé, gésiers tièdes et confit d'oignon.

Assiette de l'océan (saumon fumé Norvégien, saumon mariné, rillettes de thon et tartare de Saint-Jacques).

## Poisson au choix

Filet de bar et son coulis de poivrons.

Queue de lotte au chorizo.

Brochette de noix de Saint-Jacques.

## Viande au choix

Pavé de veau rosé à l'estragon.

Tournedos de filet de bœuf Rossini.

Magret de canard, sauce à l'orange.

## Assiette du fromager

Assiette composée de 3 fromages (brie, chèvre, curé Nantais).

## Dessert au choix

Royal feuilleté chocolat.

Bavarois framboise ou fraisier (selon saison).

Omelette Norvégienne.

Pièce montée (3 choux par personne et nougatine ou 3 macarons – supplément 3€ par personne).

Wedding cake (supplément 3€ par personne).

Assiette gourmande (4 mignardises surprises).

## Café et son chocolat fin

## Eau de source sur table

2 plats : 49.00 € par personne (service compris).  
Entrée, Poisson OU Viande, Fromage, Dessert et Café.

3 plats : 55.00 € par personne (service compris).  
Entrée, Poisson ET Viande, Fromage, Dessert et Café.



# C'EST VOTRE JOUR... À VOUS DE CHOISIR !

- **Cocktail de bienvenue et ses amuse bouches :**

Servi assis, à table ou debout à l'extérieur de la salle.

- **Cascade de champagne ou de pétillant :**

Montage de la cascade et boissons fournis par nos soins  
OU montage de la cascade uniquement.

- **Trou Normand :**

Calvados sorbet pomme.  
Manzana sorbet pomme.  
Poire sorbet poire.

- Cocktail (kir, punch ou sangria) : 3.50€ par verre
- Amuse-bouches : 1.15€ par pièce
- Cascade de pétillant : 4.00€ par coupe
- Cascade de champagne: 8.00€ par coupe
- Montage de la cascade : 0.50€ par verre
- Forfait vin : 12.50€ par personne
- Droit de bouchon : 1.00 € par personne
- Trou Normand : 3.50 € par personne

- **Les vins au choix\* :**

**Vins blancs :** Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ou Côtes de Ventoux ou Chardonnay Privilège.

**Vins rouges :** Côtes de Ventoux ou Saint Chinian ou Monopole Rouge Bordeaux.

\* À consommer avec modération.



# BUFFET AVEC PLAT CHAUD

## Buffet d'entrées

Salade tunisienne (chou blanc émincé, noix, poivrons, tomates et museau).

Salade de la mer (riz, calamars, crevettes, moules, thon, poivrons rouges et verts).

Salade paysanne (céleri branche, dés de jambon, gruyère, pommes de terre, tomates, œufs et pointes d'asperges).

Les terrines du Chef.

## Farandole de poissons froids

Saumon fumé sauce échalotes.

Duo de terrine de Saint-Jacques et saumon en rosace.

Saumon frais en bellevue et ses garnitures sauce ciboulette.

Buffet d'huîtres et buisson de langoustines (base de 2 huîtres et 3 langoustines par personne).

## Plat chaud servi à table (à choisir)

Darne de cabillaud à la nage de safran.

Pavé de bœuf et son jus corsé aux 5 baies.

Filet de canette à la forestière.

Pavé de veau rosé à l'estragon et gousse d'ail en chemise.

Suprême de pintadeau aux pleurotes.

## Buffet de fromages

## Dessert à l'assiette servi à table (à choisir)

Bavarois framboise.

Royal feuilleté chocolat.

Pièce montée (3 choux par personne ou 3 macarons – supplément 3€ par personne).

## Café et son chocolat fin

## Eau de source sur table

41.00€ par personne  
service compris



# VOTRE FORMULE CLÉ EN MAIN

- **Cocktail de bienvenue et ses amuse bouches :**

Servi assis, à table ou debout à l'extérieur de la salle.

- **Cascade de champagne ou de pétillant :**

Montage de la cascade et boissons fournis par nos soins  
OU montage de la cascade uniquement.

- **Trou Normand :**

Calvados sorbet pomme.  
Manzana sorbet pomme.  
Poire sorbet poire.

- **Les vins au choix\* :**

**Vins blancs :** Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ou Côtes de Ventoux ou Chardonnay Privilège.

**Vins rouges :** Côtes de Ventoux ou Saint Chinian ou Monopole Rouge Bordeaux.

\* À consommer avec modération.

- Cocktail (kir, punch ou sangria) : **3.50€ par verre**
- Amuse-bouches : **1.15€ par pièce**
- Cascade de pétillant : **4.00€ par coupe**
- Cascade de champagne: **8.00€ par coupe**
- Montage de la cascade : **0.50€ par verre**
- Forfait vin : **12.50€ par personne**
- Droit de bouchon : **1.00 € par personne**
- Trou Normand : **3.50 € par personne**



# MENU ENFANTS ET ADOLESCENTS

(menu unique pour tous les convives)

## Menu Gibus

### Entrée au choix

L'assiette du Maraîcher  
L'assiette du Charcutier

### Plat au choix

Steak de bœuf frais haché  
Nuggets de poulet  
Pavé de saumon  
(accompagné de pommes de terre grenaille  
ou légumes de saison)

### Dessert au choix

Glace 2 boules  
Salade de fruits

### Tarifs par personne

Menu Gibus 2 plats : 11.00€

Menu Gibus 3 plats : 15.00€

Menu Ado : 20.00€

Boissons (eau, coca et jus) : 2.00€

## Menu Ado

### Entrée au choix

Salade verte de tomates, œufs et lardons  
Saumon fumé blinis sauce échalote  
Foie gras de canard maison et ses toasts

### Plat au choix

Escalope de dinde à la crème  
Bavette à l'échalote  
Pavé de saumon  
(accompagné de pommes de terre grenaille  
ou légumes de saison)

### Dessert au choix

Tarte fine aux pommes  
Salade de fruits  
Crème brûlée à l'ananas frais

### Notre conseil

3-6 ans : Menu Gibus 2 plats

7-12 ans : Menu Gibus 3 plats

13 ans et + : Menu Ado

# INVITÉS DE DESSERT

## Le caprice des Mariés

Jambon de Vendée, saucisson à l'ail, saucisson sec, rôti de porc, bœuf, poulet, salami et terrine du Chef.

Condiments et cornichons.



Assiette du Fromager.



Le dessert des Mariés  
(identique au menu choisi).



Café.

15.00€ par personne.

## La folie des Mariés

Carpaccio de bœuf **ou** foie gras de canard, magret de canard fumé, gésiers confits et lardons.



Assiette du Fromager.



Le dessert des Mariés (identique au menu choisi).



Café.

22.00€ par personne.

## Le délire des Mariés

Le dessert des Mariés  
(identique au menu choisi).



Café.

9.50 € par personne.

## Forfait vin\* 5.00 € par personne

(identique au forfait vin des invités de journée).

\*À consommer avec modération.



# REPAS RETOUR DE MARIAGE

(SERVI À L'ASSIETTE)

## Entrée au choix

Assiette fraîcheur : melon, tomate, macédoine de crabe.  
Nem d'ananas et saumon fumé au fromage frais, vinaigrette aux épices douces.  
Pain de poisson sauce ciboulette.

## Plat au choix

Darne de cabillaud à la nage de safran.  
Poitrine de volaille fermière aux raisins de Corinthe.  
Tajine de poulet à l'abricot.  
Noix de joue de porc à l'ananas.

**Assiette du Fromager** (supplément 3.10€ par personne)

## Dessert au choix

Tartelette aux pommes.  
Ile flottante.  
Craquant au chocolat, crème anglaise.

## Café et son chocolat fin

### Forfait boissons

Apéritif (kir au muscadet).  
Vins (sélection du Chef).  
Eau plate et pétillante.  
**12.50 € par personne.**

**25.00 € par personne.**  
*(entrée, plat, dessert et café)*

# BUFFET RETOUR DE MARIAGE

## Variété de salades composées

Piémontaise, taboulé, macédoine de crabe.  
Riz aux crevettes.

## Assortiment de charcuteries

Jambon de Vendée, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, salami.  
Terrine du Chef.

## Viandes froides

Rôti de porc, poulet rôti et bœuf émincé.

**Buffet de fromages** (supplément 3.10€ par personne)

## Dessert

Tarte aux pommes.

Café et son chocolat fin

## Forfait boissons

Apéritif (kir au muscadet)  
Vins (sélection du Chef).  
Eau plate et pétillante.  
**12.50 € par personne.**

## Notre Conseil

Pour les enfants entre 3 et 12 ans,  
nous prévoyons une part pour 3.

**25.00 € par personne.**  
*(entrée, plat, dessert et café)*



Hôtel Restaurant  
Nuit de Retz\*\*\*\*

# HEBERGEMENT



Notre **Hôtel Nuit de Retz\*\*\*\* Spa, massage, piscine extérieure 28°C (avril – septembre)**  
Composé de 43 chambres tout confort aux couleurs chaudes et relaxantes.

Entre Nantes et Pornic, au cœur du vignoble Nantais et sur le même domaine de votre réception, l'[hôtel 4\\* Nuit de Retz](#) vous accueille dans un écrin de verdure aux abords de l'Acheneau, une paisible rivière.

Chambre 1 personne : 90.00 €

Chambre 2 personnes : 110.00 €

Petit déjeuner : 14.00 €

Taxe de séjour : 1.60 € par personne

**À partir de 10 chambres réservées : la chambre des mariés est offerte.**

Chambre 1 personne : ~~90.00 €~~ 67.50 €

Chambre 2 personnes : ~~110.00 €~~ 75.00 €

Petit déjeuner : ~~14.00 €~~ 12.00 €

Taxe de séjour : 1.60 € par personne

**À partir de 20 chambres réservées : la chambre des mariés est offerte + 1/2 bouteille de champagne.**

Chambre 1 personne : ~~90.00 €~~ 63.00 €

Chambre 2 personnes : ~~110.00 €~~ 70.00 €

Petit déjeuner : ~~14.00 €~~ 10.00 €

Taxe de séjour : 1.60 € par personne

**Informations  
et réservations :  
02 40 57 91 14**

La privatisation de l'hôtel est possible au tarif de 3500€ TTC en formule chambre et petit déjeuner.



# PARTENAIRES



- Fleurs et Design

Fleuriste

13 rue de Galilée  
44340 Bouguenais  
09.83.43.18.28  
www.fleursetdesign.com



- Sugar Sugar

Wedding cakes, cupcakes, macarons...

Marie Le Mignant  
06.64.34.97.56  
hello@sugar-sugar.fr



- Au plaisir de la table

Location vaisselle et accessoires de table

Zone d'activités des Relandières  
44850 Le Cellier  
02.40.25.35.28  
www.auplaisirdelatable.fr



- Musicbox Dj Gaval

Sonorisation et animation

44400 Rezé  
06 31 03 59 07  
musicbox44@free.fr



- Mickaël Ross

Magicien – Illusionniste

Saint Herblain cedex  
BP 391 – 44 819  
02.40.58.55.38  
www.rossmickael.com



- Atlantic' Anim

Animation de votre soirée

Le Loroux-Bottereaux 44430  
02.40.03.75.97  
www.atlanticanim.com



- Valérie Thorel

Photographe

06.63.03.32.75  
valerieandreethorel@orange.fr



- Flo Cœur Délice

Créatrice de gâteaux personnalisés

12 La Carrouère  
44680 St Hilaire de Chaléons  
06.60.67.27.10  
flo-coeur-delice-06.websself.net

# TARIFS 2020 - 2021

## Location de salle

Salle de réception St Gabriel de 8h à 1h du matin.	1,150,00€
Salle de réception St Gabriel de 8h à 1h du matin (vendredi).	750,00€
Heure supplémentaire (jusqu'à 2h du matin).	210,00€

## Apéritifs – Cocktails

Kir, punch au muscadet ou sangria.	3,50€
Amuse bouche (la pièce).	1,15€

## Restauration

### Menu Jonquille

Entrée, poisson ou viande, fromages, dessert, café.	39,00€
Entrée, poisson et viande, fromages, dessert, café.	45,00€

### Menu des Lys

Entrée, poisson ou viande, fromages, dessert et café.	49,00€
Entrée, poisson, viande, fromages, dessert et café.	55,00€

### Menu enfant et adolescent

Plat, dessert gibus.	11,00€
Entrée, plat et dessert gibus.	15,00€
Menu ado.	20,00€

### Lunch dessert

Assiette anglaise, fromages, dessert et café.	15,00€
Assiette landaise, fromages, dessert et café.	22,00€
Dessert et café.	9,50€

### Retour de mariage

Buffet retour de mariage.	25,00€
Menu retour de mariage.	25,00€
Supplément fromages.	3,10€

## Boissons Traiteur

Cascade de vin pétillant.	4,00€
Cascade de champagne.	8,00€
Cascade réalisée par nos soins avec votre boisson.	0,50€
Pétillant bouteille.	25,00€
Champagne bouteille « Sélection de l'Auberge ».	40,00€
Forfait vins pour le repas.	12,50€
Forfait vins pour les invités de dessert.	5,00€
Droit de bouchon durant le repas (par personne).	1,00€
Fût de bière 30 litres (matériel compris).	130,00€
Café.	1,00€
Brioche.	2,00€
Chardonnay ou Muscadet (75cl).	15,00€
Bordeaux ou Côtes de Ventoux (75cl).	15,00€
Bib rosé, rouge ou blanc 10 litres.	40,00€
Eau de source Cristalline (150cl).	2,00€
Jus d'orange.	2,00€
Perrier.	2,00€
Coca-cola (150cl).	2,00€
Serveur barrique de 21h00 à 1h.	160,00€

## Divers

Droit de Sacem.	80,00€
Plateau repas froid pour vos prestataires.	15,00€
Trou normand au choix.	3,50€
Location du micro, d'une enceinte ou d'un vidéoprojecteur.	80,00€

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET D'UTILISATION

## A – Prestation au Restaurant Auberge du Pays de Retz :

### 1 – Conditions de réservation.

Toute réservation ferme fait l'objet d'un contrat entre le Restaurant Auberge du Pays de Retz et le client. **Cette réservation doit être accompagnée d'un chèque d'acompte de 30% du montant prévisionnel de la prestation pour les sociétés et de 1150€ minimum pour les particuliers et ce, à titre de 1<sup>er</sup> acompte.** La plaquette avec les menus, cocktails et diverses prestations ainsi que nos tarifs en cours à la date du contrat vous a été remise. Le choix de la prestation sera défini ultérieurement. Les conditions générales de vente seront paraphées et signées à la signature du contrat par le client.

La location incluse dans le contrat se limite à la salle indiquée et uniquement à cette salle. Dans le cas où le client outrepasserait ses droits et investirait tout autre lieu, la direction facturera systématiquement la location ainsi que les dommages.

### 2 – Housses de chaises.

La location de la salle inclut également la location de housses de chaises (blanches). **Une caution de 8€ unitaire vous sera demandée une semaine avant la prestation** et sera conservée pour housse manquante, housse trouée, déchirée ou présentant une tache indélébile telle que colorant, vin rouge, vert d'herbe, vêtement déteint sur la housse... La caution ne correspond en aucun cas à un transfert de propriété.

### 3 – Nos Garanties.

Tous nos plats sont préparés par notre équipe de professionnels avec des produits hautement sélectionnés pour donner une entière satisfaction.

Nos prix comprennent la mise en place de la salle, le personnel de service, la vaisselle, les couverts, la verrerie, les nappes et serviettes blanches et 1 heure de nettoyage (au-delà toute heure supplémentaire sera facturé).

Le client pourra choisir les tables rondes, ovales ou rectangulaires, selon le nombre de participants indiqué et selon les disponibilités du restaurant. Si ce matériel ne convient pas au client, le Restaurant Auberge du Pays de Retz peut faire une proposition parmi un matériel sélectionné chez un loueur. **L'organisation de la journée et le menu seront fixés 2 mois avant le repas.**

**Le client doit apporter au Restaurant Auberge du Pays de Retz, le plan de table ainsi que les menus classés dans l'ordre du plan, huit jours impérativement avant la date de la prestation lorsque les invités sont placés.**

La salle est mise à disposition d'un commun accord aux heures indiquées sur le contrat signé par les 2 parties. Le client s'engage à respecter ces horaires. Tout changement ne peut se faire sans l'accord de la direction du Restaurant Auberge du Pays de Retz. **Le dépassement de l'heure de fermeture contractuelle (fixée à 1h00 du matin) entraînera automatiquement la facturation d'heure(s) supplémentaire(s) de location de salle au tarif de 210€ l'heure (fermeture définitive à 2h du matin) aucune possibilité d'heures supplémentaires.**

Les tarifs communiqués à la signature du contrat de réservation peuvent varier au maximum de 3% par an. Les produits peuvent varier selon la saison ou leur disponibilité. Dans le cas où les matières premières subiraient une augmentation nous nous réservons le droit de supprimer le plat concerné ou d'appliquer un supplément sur le dit plat.

### 4 – Responsabilités et assurances.

Tous les véhicules doivent être garés sur les parkings (non surveillés) du Restaurant Auberge du Pays de Retz et en aucun cas dans les allées privées de l'auberge pour des raisons de sécurité. Les feux d'artifice ne sont pas autorisés et l'utilisation de confettis, de bombes colorantes, de punaises, de clous et tout élément en verre est interdit (ainsi que les serpentins en extérieur). Il est strictement interdit de monter sur les tables et les chaises et de déplacer le podium.

Pour l'utilisation des installations et équipements électriques, les animateurs (sono, dj) doivent se conformer à la législation en vigueur et utiliser du matériel homologué et agréé. Le client est responsable de ses animateurs et de la bonne tenue de ses invités ainsi que des dégradations qu'ils pourraient commettre. Toutes les détériorations seront facturées au client.

**Une caution de 500€ devra être déposée 2 mois avant la prestation.**

En aucun cas, le Restaurant Auberge du Pays de Retz ne pourra être tenu pour responsable des dommages de quelques natures que ce soit, en particulier les vols susceptibles d'atteindre des objets ou le matériel déposé à l'occasion d'une manifestation, objet de la présente réservation.

### 5 – Conditions d'annulation, de facturation et de règlement.

**Un 2<sup>ème</sup> acompte de 50% minimum du montant prévisionnel sera demandé et encaissé 3 mois avant la réception.**

En cas de réalisation des prestations prévues sur le contrat de réservation, les acomptes viendront s'imputer en déduction sur le prix total. En revanche, si pour quelque cause que ce soit, et même pour une raison de force majeure, le contrat de réservation ne pouvait être suivi d'effet, les sommes versées au titre d'acompte resteraient acquises de façon définitive, dans sa totalité à la société Bouteiller and Co et ce, sans qu'aucune restitution même partielle ne puisse avoir lieu. **Le nombre de convives devra nous être communiqué par courrier, fax ou par mail, impérativement 1 mois avant la date de la réception et le nombre exact fixé 48h00 à l'avance, servira de base de facturation qui ne pourra être contesté. Le solde de la facture sera réglé dans les 48h00 suivant la prestation.**

### Client

**Date et signature précédées de la mention manuscrite**

**« Conditions générales et particulières de vente lues et approuvées »**

