



la Ferme de Montblin

Saison 2010 / 2011 - TARIF T.T.C. en Euros

Salles 15 à 250 pers. assises	Capacité Maximum Assise	Lundi au vendredi 9h00 à 18h00	Lundi au jeudi 10h00 à 5h00	Vendredi ou Dimanche 10h00 à 5h00	Samedi 10h00 à 5h00	Dimanche 10h00 à minuit	Week - End sam.10h00 au dim.18h00	Option Nettoyage
Salle Voûtée sans accès à la cuisine	50 pers.	290 €	450 €	500 €	700 €	450 €	X	100 €
*hivers -25%		218 €	338 €	375 €	525 €	338 €	-	100 €
Salle Panoramique avec cuisine	180 pers	650 €	950 €	1 300 €	2 200 €	950 €	2 600 €	200 €
*hivers -25%		488 €	713 €	975 €	1 650 €	713 €	1 950 €	200 €
L'Ensemble	250 pers	800 €	1 300 €	1 600 €	2 600 €	1 300 €	3 000 €	250 €
*hivers -25%		600 €	975 €	1 200 €	1 950 €	975 €	2 250 €	250 €

♥ **FORMULES CLE EN MAIN SUR LA BASE DE 100 PERSONNES : à partir de 90€/personne**
location salle avec tables/chaises/housses et nettoyage + traiteur comprenant cocktail repas matériel et serveurs
OU

- * **MATERIEL IMPOSE** : table ronde Ø 150 + chaise bistro blanche avec housse : 5€// sans housse 1,50€
- * **LOCATION DE LA SALLE VOÛTÉE SEULE** : tables et chaises (sans housse) inclus dans les tarifs
- * **TRAITEUR LIBRE** : supplément de 500€
- * **SOCIETES, COMITES ENTREPRISES** : nous contacter afin d'effectuer un devis personnalisé

TRAITEURS IMPOSES

- * **ABEILLE ROYALE** : 02 38 92 26 34 - www.abeille-royale-traiteur.com
- * **CALIXIR** : 01 69 75 14 00 - www.calixir.com
- * **HONFLEUR TRAITEUR** : 02 31 14 59 70 - www.honfleur-traiteur.com
- * **NOEL RECEPTION** : 01 69 00 25 25 - www.noel-reception.com
- * **LE GRAIN DE POIVRE** : 01 64 57 60 01 - www.graindepoivre.com
- * **THOMINE TRAITEUR** : 01 55 97 41 94 - www.thomine-traiteur.fr
- * **CLIN D'ŒIL GOURMAND** : 01 64 90 03 23 - www.clindoeilgourmand.com
- * **LES GOURMETS** : 01 60 89 09 37 - www.traiteur-lesgourmets.com
- * **MOREIRA TRAITEUR** : 01 48 81 50 40 - www.moreira-traiteur.fr
- * **GOURMETS DU MONDE** : 01 48 40 50 30 - www.gourmetsdumonde.com
- * **ANTILLES RECEPTION** : 01 73 99 19 05 - www.antillesreceptions.fr
- * **LA MEDINA** : 01 48 45 51 25 - www.lamedina-traiteur.com
- * **ALEXANDRA TRAITEUR** : 01 69 20 84 58 - www.alexandra-traiteur.com

- ❖ **TOUS MARIAGES RELIGIEUX ACCEPTÉS**
- ❖ ***TARIFS HIVERS : DE NOVEMBRE A MARS INCLUS DE - 25 % (hors option et matériel)**
- ❖ **POUR LES SAMEDIS DES MOIS DE JUIN, JUILLET ET SEPTEMBRE LES LOCATIONS SONT SUR L'ENSEMBLE DE LA FERME.**
- ❖ **OFFICE TRAITEUR : AUCUNE FABRICATION SUR PLACE, ESSENTIELLEMENT RÉCHAUFFAGE ET CONSERVATION, AVEC REMISE EN ÉTAT OBLIGATOIRE (non inclus dans l'option nettoyage).**
- ❖ **ST. SYLVESTRE LOCATION DE L'ENSEMBLE DE LA FERME DE MIDI A MIDI – 3.500 Euros T.T.C (matériel table et chaise inclus pour 200 personnes, nettoyage à la charge du client).**
- ❖ **SOCIÉTÉ : LOCATION SUR DEVIS, NOUS CONSULTER.**

CONDITIONS DE RÉSERVATION

- Contrat en double exemplaires
- Versement de 30 % à la réservation – solde par chèque 15 jours avant la réception
- Client chèques de caution : salle /750 € - nettoyage salle (à définir 100€, 200€ ou 250€)
- Traiteur chèques de caution : nettoyage cuisine / 150 € - tri sélectif 200 €
- Attestation d'assurance responsabilité civile, copie carte d'identité ou k.bis pour les entreprises
- Soirée dansante : contrat de service de sécurité

VISITE UNIQUEMENT SUR RENDEZ-VOUS

Site Internet : www.fermedemontblin.com – E-mail : fermedemontblin@wanadoo.fr

« LA FERME DE MONTBLIN » - Route d'Echarcon - 91090 LISSES – Tel/Fax : 01 64 57 27 59

SARL GOLF DE MONTBLIN - Siret n° 338 062 946 00011 - Code APE 926A