



Vos idées, vos envies...
tout est possible!

T A R I F S D E S E S P A C E S D E R É C E P T I O N 2 0 2 6

Christophe Madelenat

06.60.23.96.52

christophe@les-templiers.com

Hugo Roux

06.50.90.81.04

nps.hugo@live.fr

Horaires et tarifs personnalisés
disponibles sur simple appel.

	SEMAINE du lundi au vendredi		WEEK-END soir veille de jour férié et jour férié		
	JOURNÉE 9h00 - 17h00	SOIRÉE 18h30 - minuit	VENDREDI 18h30 - 02h00	SAMEDI 11h00 - 03h00	DIMANCHE 12h00 - 18h00
Privatisation totale club les Templiers	1190€	1300€	1700€	2400€	1350€
3 salles	890€	1000€	1400€	2100€	1050€
2 salles	690€	800€	1200€	1900€	850€
1 salle	490€	600€	1000€	1700€	650€
Office avec réfrigérateur, four, micro-onde, machine à glaçon et évier.	150€	150€	250€	250€	250€

S e r v i c e t r a i t e u r à p a r t i r d e 4 5 €



Service Traiteur

comprenant l'art de la table,
le personnel de salle et le ménage.

Menu Templiers - à partir de 49€
(Entrée, plat et dessert)

Menu Gastronomique - à partir de 70€
(Entrée, plat et dessert)

Menu Dégustation Gastronomique
à partir de 95€ en 6 ou (7) services
(2 Entrées, 2 plats, fromage et (2) dessert)

Cocktail dinatoire Templiers -
à partir de 45€

Forfait boisson - 15€

Vin rouge, vin blanc, eau minérale plate et gazeuse,
soft et café.

Open bar pendant toute la durée du repas.

Forfait clé en main- 139€

Apéritif open bar, Pièces cocktail, Menu Templiers, forfait
boisson, soirée dansante et open bar,
Privatisation du club les Templiers.

Conditions Générales de Vente

Article 1: réservation

Le Coin Du Sommelier met à disposition plusieurs salles un client peut poser des options sur une ou plusieurs salles.

lors de la réservation Le Coin Du Sommelier établit un devis détaillé précisant les différentes options que le client souhaite.

La date de fin d'Options est indiqué sur le devis.

Le réservation est ferme lorsque le client a retourné

– le devis signé tamponner ou que celui-ci il fournit un bon de commande ainsi que les 50% d'arrhes de la location des lieux.

–les conditions générales signé et tamponné.

Article 2: conditions de location

Utilisation des espaces:

L'objet de la manifestation doit être clairement indiqué lors de la réservation, celle-ci ne pas être contraire aux bonnes mœurs ou ayant pour objet le culte religieux ou politique.

Les activités de type vente ambulante, commercial, exposition, présentation devront avoir lieu dans le respect des autorisations des autorités officielles compétente

Le Coin Du Sommelier se réserve le droit d'annuler unilatéralement sans préavis et sans indemnité la location des salles au cas où la manifestation n'est pas conforme ou est incompatible avec la destination des lieux loués et pourrait être dommageable à la réputation du site où compromettre l'ordre public.

Prestation fournie : le prix de la location comprend la fourniture de électricité de l'eau la mise en place de chaise et de tables dans la limite des stocks disponibles toute autre prestation fera l'objet d'un devis

Horaires : les salles sont disponibles à la location toute la semaine en fonction des tarifs établi avec les amplitudes horaires.

Conditions d'utilisation :

Le client devra utiliser les seuls espaces réservés, tout le matériel ou autre éléments apportées par le client devra faire l'objet de l'autorisation du coin du sommelier.

Pour l'ensemble des salles mise à disposition une caution de 1000 euros sera demandée;

Article 3: modalités de règlement

Pour la location des salles, 50% d'arrhes seront demandé pour la réservation ferme de celles-ci. Pour le traiteur, il sera demandé 30% d'arrhes lors de la confirmation du devis puis 30% d'arrhes, 45 jours avant la prestation. Le solde total de la prestation s'effectuera 7 jours avant la date de celle-ci avec le nombre exact de convives.

Article 4 : assurance

Le client ou a défaut l'organisateur agissant en qualité de représentant du client est responsable de tout dommages directs ou indirects que lui-même ou les participants pourrait causer au cours de la manifestation, Le Coin Du Sommelier décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature que ce soit et en particulier détérioration, destruction ou vol susceptible de porter atteinte aux objets effets ou matériel apporté par le client ou les participants à l'occasion de la manifestation. Le client est notamment invité à souscrire une assurance spécifique destiné à couvrir les biens de valeur dans la mesure où la responsabilité du coin du sommelier ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol de ces biens.

Article 5 : annulation

En cas d'annulation des frais seront facturés selon les conditions suivantes :

Annulation ou changement de date

-Un minimum de 10 % pour frais de gestion pour toute annulation

-annulation entre 30 jours et 15 jours avant la date 50 % du montant de la commande sera facturé.

-Annulation à moins de 14 jours de la date de la manifestation le montant total de la commande sera facturé.

Annulation par Le Coin Du Sommelier

En cas de fermeture exceptionnelle par les autorités légales ou pour Cause d' un cas fortuit du fait d'un tiers ou du fait de grève totale ou partielle, lock out, incendie ou autre sinistre compromettant l'utilisation ou la sécurité des lieux.

Les deux parties s'engage à trouver une solution pour reporter la location dans les meilleures conditions possibles, si aucune solution n'est envisageable le contrat sera résolu de plein droit, les parties seront délier de leurs droits et obligations sans qu'il soit besoin de formalités et sans qu'aucune indemnité ne soit dû de part et d'autres.

Article 6 : modification du contrat

Restauration :

La diminution de nombre de repas commandé dans la limite de 20 % de L'effectif prévu est admis jusqu'à 72 heures de la manifestation. Si la modification intervient à moins de 72 heures de l'événement la totalité des repas commandé devra être réglé. À défaut d'accord contractuel le déjeuner sera servi entre 12h30 et 14h30 au-delà, les heures supplémentaires effectuées par le personnel de service seront facturés.

Technique :

L'annulation à moins de trois jours de l'événement, de la location de

Matériel fera l'objet d'une facturation total de la commande initiale.

Prestation de service :

Annulation au moins 30 jours de l'événement d'une prestation de services fera l'objet d'une facturation totale.

Article 7 : divers

Choix du traiteur : le client a le choix entre le traiteur proposé par Le Coin Du Sommelier ou le sien dans ce cas une redevance égal à 7 % du montant hors-taxes de la prestation du traiteur sera facturé au client par Le Coin Du Sommelier, pour toutes les consommations liquide et alcool celle-ci sera exclusivement fourni par Le Coin Du Sommelier .

Article 8 : clause attributif de juridiction

Toute contestation relative au présent contrat sera de la seule