



la Ferme de Montblin

Saison 2008 / 2009 - 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 et Diman. 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 €		100 €
*hivers -25%		218 €	338 €	375 €	525 €	338 €	-	100 €
Salle Panoramique avec cuisine	180 pers	650 €	950 €	1 300 €	1 900 €	950 €	2 300 €	200 €
*hivers -25%		488 €	713 €	975 €	1 425 €	713 €	1 725 €	200 €
L'Ensemble	250 pers	800 €	1 300 €	1 600 €	2 300 €	1 300 €	2 800 €	250 €
*hivers -25%		600 €	975 €	1 200 €	1 725 €	975 €	2 100 €	250 €
MATERIEL IMPOSE : table ronde ø 150 et chaise bistro blanche : 1,50 €TTC. (location salle voûtée seule : matériel inclus dans les tarifs)								
TRAITEUR LIBRE : supplément de 500€ //// Sociétés, Commités Entreprises nous contacter afin d'effectuer un devis personnalisé								
TRAITEURS IMPOSES								
BASTISTE RECEPTION : 06 20 14 27 45 - www.baptiste-traiteur.com								
ABEILLE ROYALE : 02 38 92 26 34 - www.abeille-royale-traiteur.com								
CALIXIR : 01 69 75 14 00 - www.calixir.com								
NOEL RECEPTION : 01 69 00 2525 - www.noel-reception.com								
LE GRAIN DE POIVRE : 0164 57 60 01 - www.graindepoivre.com								
CLIN D'OEIL GOURMAND : 01 64 90 03 23 -www.clindoeilgourmand.com								
LES GOURMETS : 01 60 89 09 37- www.traiteur-lesgourmets.com								
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.								
MOREIRA TRAITEUR : 01 48 81 50 40 - www.moreira-traiteur.fr								

❖ 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