



Domaine des Bossons SA
Eric Leyvraz, vigneron-encaveur
27, Route de Maison Rouge
1242 Peissy/ Satigny
Tél : +41-76-758 74 70
TVA: CHE-114.282.101 TVA
Email : info@domaine-des-bossons.com

CONDITIONS DE LOCATION 2024

Bienvenue aux Terrasses du Vieux Clocher !

Nous vous proposons plusieurs options :

1. Location de la tente pour un apéritif : 890.- frs. H.T

Apéritif durant l'après-midi, le repas est pris ensuite à un autre endroit.

Fin de l'événement 19h30 maximum

Au choix :

- Le vin à la bouteille (voir liste de prix)
- Le forfait « vins de Peissy » (voir feuille forfait)

2. Location de la tente pour apéritif et repas : 1850.- frs. H.T

Apéritif et repas dans notre domaine. La tente vous est réservée pour l'après midi et toute la soirée (max 2h du matin).

Au choix :

- Le vin à la bouteille (voir liste de prix)
- Le forfait « vins de Peissy » (voir feuille forfait).

3. Location de la tente pour le repas de midi : 1350.- frs. H.T

Apéritif et repas dans notre domaine. La tente vous est réservée dès 09h00 et jusqu'à maximum 19h30.

Dans tous les cas vous pouvez profiter de notre jardin ou de la tente afin d'aménager vos tables à votre convenance.

Le site est idéal pour un apéritif pouvant aller jusqu'à 300 personnes et pour un repas pouvant aller jusqu'à 150 personnes. Pour un mariage, nous conseillons un maximum de 120 personnes.

La tente dispose de :

- Une cuisine avec frigo et four ainsi qu'une chambre froide extérieure avec accès facilité pour le traiteur à l'arrière de la tente.
- Parking pour les visiteurs avec accès direct à la tente.
- Amplificateurs et enceintes pour musique afin de faire une ambiance pour apéritif ou discothèque pour un mariage.
- Toilettes handicapés.
- Vestiaire à l'entrée avec cintres.



Divers :

Mobilier :

Nous disposons de mobilier sur place que vous pouvez louer :

- 10.- frs par personne (tables et chaises) ou
- 6- frs par personne si vous ne désirez que des chaises (cérémonie, apéritif)

Table de mixage :

Nous fournissons une table de mixage si vous n'avez pas recours à un DJ et que vous voulez brancher votre PC ou IPOD (possibilité de brancher votre micro pour animation).

- 120 frs pour toute la durée de l'événement.

Règlement et conditions :

Nous vous rappelons que pour des raisons de sécurité, la tente est un endroit NON FUMEUR. Nous mettons en revanche des cendriers à votre disposition à l'extérieur de la tente.

Réservations :

Un acompte de 1'000.- vous est demandé au moment de la réservation définitive afin de bloquer votre date sur l'agenda.

A défaut, le propriétaire des lieux (Cave Leyvraz) sera délié de ses obligations envers son client.

Traiteur :

Le choix du traiteur est libre. Nous avons une liste non exhaustive ou vous pouvez également faire votre choix. Nous demandons de bien vouloir faire appel à un traiteur sur le territoire Suisse.

Ne fournissant pas de vaisselle et n'ayant pas de matériel pour chauffer la nourriture dans notre tente, il est obligatoire de faire appel à un traiteur.

Réception du matériel :

La tente est à vous à midi le jour de la réception.

Nous vous laissons amener votre matériel la veille dans la mesure où aucune réception n'est prévue ce jour là.

La reprise du matériel se fera à la fin de la réception ou le lendemain matin si aucune réception n'est prévue ce jour là.

La Cave Leyvraz n'est pas responsable du matériel déposé sous la tente et décline toute responsabilité en cas de vol et/ou dégradation.



Sonorisation et animation :

La salle est équipée d'enceintes amplifiées avec un limiteur de son. Seules ces enceintes sont utilisables car, pour une raison de voisinage, le son est obligatoirement limité.

Il est strictement interdit d'utiliser d'autres enceintes que celles présentes sous la tente.

Les orchestres sont interdits à partir de 22h.

Nous vous prions de noter que la musique doit être stoppée à 2h du matin, la Cave Leyvraz n'ayant pas les autorisations pour finir plus tard.

L'arrêt de la musique est sous la responsabilité du client et n'autorise aucune dérogation. IL S'AGIT D'UN POINT ESSENTIEL DU CONTRAT SUR LEQUEL NOUS ATTIRONS VOTRE ATTENTION.

Parking :

Les convives sont priés de se garer dans le parking prévu à cet effet et non devant la cave. La cour de la cave étant réservée pour les engins agricoles et pour les voitures des résidents des habitations situées dans le bâtiment. Excepté pour les DJ's et autres (décorateurs etc.) qui ont du matériel lourd à décharger.

Respect et tapage nocturne :

Il est tenu de respecter le mobilier, de ne pas piétiner les jardinières de ne pas écraser ses cigarettes ailleurs que dans les cendriers prévus à cet effet.

Le client a l'entière responsabilité de tous les dégâts causés par lui-même ou ses participants et en cas de dégradation de matériel et/ou de tapage nocturne, il sera tenu pour seul responsable et en assumera les conséquences (rachat de matériel, amende de police pour tapage nocturne etc.).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et le client a la responsabilité d'exclure toute personne ayant un comportement nuisible ou entravant le bon déroulement de la soirée.

La Cave Leyvraz se réserve le droit de tout arrêter si la soirée dégénère et que la Police est appelée par le voisinage.

Nous vous rappelons que vous êtes dans un village, nous vous prions de respecter les habitants en partant sans crier et sans klaxonner.

Nettoyage et rangement :

La salle et la cuisine doivent être balayées, les tables rangées dans le local prévu à cet effet et les chaises empilées. La cuisine doit être rangée et les frigos vidés de tous les aliments.

Les poubelles doivent être déposées dans les containers prévus à cet effet à l'abord de la cave.

Les sanitaires doivent être également balayés. La tente doit être fermée, c'est-à-dire les bâches remises en place par la personne autorisée.

Le client ou le traiteur (en accord avec le client) a la charge de ces tâches.

Par la suite, nous nous occupons des finitions du ménage.

Le démontage et recyclage des décorations sont à la charge du client, dans le cas contraire nous facturerons ces opérations au tarif de 50.- de l'heure plus les frais de recyclage.



Horaires et législation en vigueur :

Les horaires d'arrivée et de départ sont organisés et définis avec le propriétaire et le traiteur/décorateur etc. L'arrivée se fait au plus tôt à midi le jour de l'événement sauf arrangement avec le propriétaire.



Dans tous les cas l'heure de clôture d'une soirée est à 2h00 du matin avec arrêt de la musique, afin de respecter les autorisations délivrées pour Les Terrasses du Vieux Clocher. Le client est tenu de respecter la législation qui prévoit l'arrêt de la musique à 2h du matin.

Location du matériel :

Un état des lieux est fait avant la réception avec la personne responsable de la soirée. Nous vous prions de bien respecter les abords de la tente, le par et les jardins. **Toutes dégradations vous seront facturées au prix d'achat et de la main d'œuvre.**

Quelques données techniques :

Dimensions de la salle 15m/15m

Dimensions des tables :

- tables rondes 1.60m de diamètre pour 8 personnes.
- Tables rectangulaires 1.75/0.75 pour 8 personnes ou à assembler pour un buffet.

Mise en place de la salle :

La mise en place des tables et chaises est faite par le client à sa convenance.

Pour la décoration nous vous rappelons qu'il est formellement interdit de percer, visser, clouer sur les murs et les piliers de la tente. Le scotch et autres rubans adhésifs devront être enlevés après la réception.

Les bougies et autres photophores devront être placés dans des récipients adéquats.

Les bâches et les fenêtres sont uniquement manipulées par la personne responsable de la salle ou avec autorisation.

Annulation :



Une fois le contrat signé et l'acompte versé, votre date est bloquée définitivement sur l'agenda. En cas d'annulation, **l'acompte ne sera pas remboursé.**



Les vins :

Les vins et mousseux (méthode traditionnelle) servis lors de la réception seront choisis par vos soins dans la liste. **Seuls les vins et mousseux de notre domaine peuvent être servis dans la tente. (Il est donc interdit d'apporter d'autres vins ou champagnes ou vins pétillants.)**

Vous pouvez néanmoins apporter vos alcools forts ou bières pour faire votre bar.

Deux formules vous sont proposées :

- **Un décompte à la bouteille (voir la liste des vins courants ci-joint):**

Nous mettons à disposition un stock suffisant de bouteilles. Les bouteilles non ouvertes seront reprises et un décompte sera effectué à la fin de la réception.

Toute bouteille ouverte sera facturée.

- **Le forfait « vins de Peissy » (voir liste du forfait ci-joint) :**

Nous mettons à votre disposition un stock de bouteilles suffisant. Vous payez un prix fixe par personne et vous consommez autant que vous voulez. Un contrôle des bouteilles sera effectué à la fin de la réception. Toute bouteille manquante sera facturée au prix de la liste des vins courants.

Tous les prix indiqués dans nos listes s'entendent hors taxe, (TVA de 8.1% à ajouter à tous nos prix.)

Le client s'engage lors de sa réservation finale à respecter les conditions de location des Terrasses du Vieux Clocher.

Renseignements au +41-76-758-74-70

Famille Leyvraz

Ci-joint fiches des vins.



LISTE DE PRIX (prix par bouteille, 75 cl.) 2024, hors taxes:

« L'étoile de Peissy »	Chasselas	18
« Les Argoulets »	Riesling-Sylvaner	18
	Aligoté	22
	Sauvignon gris	24
	Pinot Gris	24
	Chardonnay	24
	Gewürztraminer	24
« La Toche »	Oeil de Perdrix	22
« Les Velours »	Gamay rouge	18
	Rosé de Gamay	18
« Le Vieux Clocher »	Pinot Noir	22
« Le Vieux Clocher	Pinot noir fût	24
« Gamarêve »	Gamaret	24
	CabernetSauvignon	27
Mousseux Méthode traditionnelle	Brut ou Sec	28
Vin doux	Vin doux 50cl	27
« Le vieux Clocher » Magnum	Pinot Noir 150 cl	44



Forfait « vins de Peissy »

Apéritif :	12 frs par personne
Repas :	16 frs par personne
Apéritif et repas	25 frs par personne

Comprend les vins suivants (3 vins à choix) :

<i>VINS</i>	<i>CEPAGES</i>
<u>Etoile de Peissy :</u>	Chasselas
	Pinot Gris
	Aligoté
	Chardonnay
La Toche	Œil de Perdrix
Les Velours	Gamay et rosé
Le Vieux Clocher	Pinot Noir
Le Vieux Clocher Fût de chêne	Pinot Noir

LES BULLES :

« Mousseux Méthode traditionnelle »

Brut ou sec

Fr. 28 par bouteille.

Ou

Une coupe de Mousseux Méthode traditionnelle : Fr. 4.- par pers
(au choix brut ou sec)