

La Suite

Salle de réception 305



Plaquette tarifaire 2023-2024



« Tout d'abord, je souhaiterais vous remercier de l'attention portée à notre établissement.

Avec la Suite, vous faites le bon choix, celui de la qualité au meilleur prix, nous ferons le maximum pour que votre mariage soit le plus beau, celui dont vous rêvez ! »

Guillaume Gergaud
Gérant

Pourquoi choisir « La Suite » pour votre réception ?

- *Expérience de 20 ans dans l'organisation d'événements (plus de 500 mariages et réceptions)*
- *Formule « **tout compris** » : Location de salle, service, mise en place, repas avec vins et softs à volonté ainsi que le nettoyage.*
- *Localisation (près de Cambrai, 20mn de Valenciennes, 3/4h de Lille)*
- *Sonorisation (**Le meilleur du marché**: tout équipé en « L Acoustic », Jeux de lumière « Lyres », éclairage en LED avec possibilité de changer l'ambiance lumineuse...)*
- ***Parking** de 120 places*
- *Pas d'heure limite de fermeture*
- ***Terrasse** 150 m2 aménagée avec bar lumineux, fauteuils et clôturée pour la sécurité des enfants*
- *Salle dédiée au repas des enfants*
- ***Nurserie** pour les plus petits (équipée d'une caméra pour rassurer les parents) avec table à langer, four micro-ondes, chaise haute, tv et dortoir*
- *Un repas confectionné sur place, avec les meilleurs produits du marché*



Nos références:

Avis des internautes

Facebook	Mariages.net	Zankyou
4,6/5	4,9/5	4,9/5
104 votes	20 avis	3 votes



Avant votre repas, nous pouvons vous organiser votre vin d'honneur à La Suite (max 260 personnes)

Une location de salle sera facturée 280 euros pour 3H de prestation, puis 28€/serveur/H.

Nous vous proposons les formules suivantes :

Vin d'honneur

Formule boissons à 3,5€/pers. à volonté

Softs: Coca, jus d'orange, eaux plate et gazeuse
Champagne ou crémant livré par vos soins:
4€/bouteille ouverte

Formule Crémant à 9€/pers. à volonté

Softs: Coca, jus d'orange, eaux plates et gazeuse
Crémant

Formule Champagne à 15€/pers. à volonté

Softs: Coca, jus d'orange, eaux plates et gazeuse
Champagne



Formule Cocktail 6 pièces: 8,90€/pers. salées et/ou sucrées

3 Toasts (assortiments)
2 verrines (assortiments)
2 pièces chaudes (assortiments: grillades, fritures...)

Formule Cocktail 10 pièces: 14,90€/pers. salées et/ou sucrées

3 Toasts (assortiments)
2 pièces chaudes (Ateliers culinaires et assortiments)
2 verrines salées
3 pièces sucrées (mignardises, crêpes)

(Possibilité de mixer salé/sucré)

Apéritif

Formule apéritif salé à 4,9 €/pers.

3 Toasts et 1 pièce chaude (assortiment)

Entrée au choix

Le foie gras de canard

accompagné de son pain toasté aux fruits et Chutney d'oignons grillés

Trilogie de saumon, sauce aigrette

Rillettes, tartare et saumon fumé

Salade périgourdine

composée de magret fumé et lichettes de foie gras, salade, raisin

Mille feuilles de saumon fumé chaud

accompagné d'une sauce au beurre blanc

Poisson au choix (80 grammes) : Filet de Sandre, Bar, Daurade, Saumon, Cabillaud

Accompagné de son risotto sous un lit de légumes grillés

(Possibilité d'ajouter une deuxième entrée avec un supplément de 12,9€)

Plat au choix

Gigot d'agneau à la crème de romarin

Pièce de Bœuf rôtie, sauce champêtre (+1€ pour la sauce aux morilles)

Ballotins de volaille fermière farcie aux champignons

Emincé de magret de canard, sauce au choix (framboise, miel...)

Filet de Caille, sauce Foie Gras

Tous nos plats sont accompagnés de 4 légumes de saison

GRANITE (+5€) au choix

Pomme verte [Manzana verde ou Calvados] - Mandarine [Mandarine impériale]

- Citron [Genièvre de houlle] - Poire [Liqueur de poire] - Mojito [Jet 27 ou Crème de bêtises] -

Crème de coco [Malibu] - Framboise [Liqueur de framboise]

FROMAGE au choix

L'assiette de 3 Fromages au choix

sur son lit de salade, vinaigrette framboise

(Brie - Tome - Maroille - Chèvre - Bleue d'Auvergne - Mimolette - Camembert)

Duo de Toasts grillés au chèvre et Maroilles sur lit de salade.

Trio de fromages chauds sur lit de salade

(Stick de mozzarella, Chouquette de camembert, et Toast de Chèvre chaud)

Aumônière de Tome de Cambrai

en feuille de brique, sur une fondue de poireaux, salade vinaigrette framboise

DESSERT à l'assiette

Nous élaborons votre dessert ensemble selon vos goûts

(Pièce montée, Trilogie de Gâteaux, Café gourmand...)

Café & Mignardises

***Boissons Incluses**

Vin blanc, vin rouge (2 verres/pers), eau plate, eau gazeuse, coca, jus d'orange, café

Pour une soirée originale,
nous vous proposons cette formule qui combine apéritif et cocktail dînatoire pour le début de soirée,
qui permettra à vos convives de discuter plus longuement ensemble
avant de poursuivre le repas à table à partir du plat.

Cocktail Dînatoire

5 Toasts
3 verrines
Sushi
Huitres

Ateliers culinaires réalisés devant le client :
Flambage St Jacques / Fois gras poêlé

Plat au choix

Gigot d'agneau à la crème de romarin
Pièce de Bœuf rôtie, sauce champêtre (+1€ pour la sauce aux morilles)
Ballotins de volaille fermière farcie aux champignons
Emincé de magret de canard, sauce au choix (framboise, miel...)
Filet de Caille, sauce Foie Gras

Tous nos plats sont accompagnés de 4 légumes de saison

FROMAGE au choix

L'assiette de 3 Fromages au choix
sur son lit de salade, vinaigrette framboise
(Brie - Tome - Maroille - Chèvre - Bleue d'Auvergne - Mimolette - Camembert)

Duo de Toasts grillés au chèvre et Maroilles sur lit de salade

Trio de fromages chauds sur lit de salade
(Stick de mozzarella, Chouquette de camembert, et Toast de Chèvre chaud)

Aumônière de Tome de Cambrai
en feuille de brique, sur une fondue de poireaux, salade vinaigrette framboise

DESSERT à l'assiette

Nous élaborons votre dessert ensemble selon vos goûts
(Pièce montée, Trilogie de Gâteaux, Café gourmand...)

Café & Mignardises

*Boissons Incluses

Vin blanc, vin rouge (2 verres/pers), eau plate, eau gazeuse, coca, jus d'orange, café

ENTREE

Saumon fumé
ou
Ficelle Picarde
ou
Bouchée à la Reine
ou
Assiette de charcuterie
ou
Oeufs mayonnaise

PLAT

Suprême de volaille
ou
Cordon Bleu
ou
Steak haché
ou
Poisson du jour
ou
Jambon

Accompagnement:

Purée de pommes de terre ou pâtes ou frites ou riz

DESSERT

Coupe glacée
ou
Crème brûlée
ou
Gâteau des mariés

***Boissons Incluses à volonté**

eau plate, eau gazeuse, coca, jus d'orange

Exclusivité « La Suite »

Nous vous conseillons vivement le ALL Inclusive pour votre repas (sur menus adultes)
...en quoi cela consiste-il ?

UN PRIX UNIQUE

Où toutes les options sont incluses :

La salle dressée + le service + les vins + le repas + le nettoyage + Champagne* ou crémant + les softs + les fûts de bière pression + les alcools (vodka, whisky, rhum, jet....) + les toasts pour l'apéritif + les heures supplémentaires des serveuses et les heures supplémentaires de la salle (de 19h30 à jusque 5h du matin) + les housses de chaises + les redevances SACEM/SPRE.

A Volonté

Prix de votre repas+ 28 euros* (min 80 pers. adulte)

Exemple: votre menu à 72 €+ 28 €= **100 €**/pers.

+28 €/personne avec du crémant

*+35€/personne avec du champagne

Si vous ne prenez pas le ALL IN :

Voici le prix des boissons en option (le vin étant compris ainsi que les softs)

Fût de bière 30L (120 bières) = 220 €

Bouteille d'alcool divers= 70 €

Fût de bière 50L (200 bières)= 280 €

Bouteille de Crémant = 18€

Bière 25cl = 3 € Verre d'alcool divers= 7 €

Bouteille de Champagne = 35 €

Bouteille de vin= 22€

Divers

Centre de table fleuri= 20 €

Photo Booth avec 120 feuilles imprimées

+ envoi des fichiers par wetransfer = 250 €  Bestseller !

Redevances SACEM et SPRE (obligatoire si la soirée est dansante) = 270 €

Housses de chaises Blanche: OFFERTES

Animateur/DJ : sur demande

Animations musicales, danseurs, artistes: sur demande

Heures supplémentaires salle après 6h de présence: 70€/h

Heures supplémentaires service, après 6h de prestation : 28€/h par serveur présent

Location de salle

Pour toutes les manifestations de plus de 80 personnes **location de salle est OFFERTE**

Pour les manifestation de 60 à 79 personnes (adulte, hors menu enfant) = 790€

Pour les manifestations de 45 à 59 personnes (adulte, hors menu enfant) = 1490€

Location de salle seule avec traiteur extérieur validé par la direction = 2490 €

Location de salle avec traiteur extérieur

Célébrer votre événement avec votre propre traiteur*.
Néanmoins, pour une question de logistique,
certaines prestations sont à prendre obligatoirement

Location de salle (du samedi jusqu'au départ de vos convives) : **2490€**

Possibilité de venir dresser la veille si la salle n'est pas occupée

Comprenant :

- La salle (250 m²) + 1 salon de 40m² + 1 nurserie + Cuisine équipée (Four, gazinière, chauffe assiette, échelle de remise en température, frigos, plonge) + terrasse de 140 m² + parking.

- Les tables (rondes de 6 à 11 couverts, table d'honneur, et tables rectangulaires) et 160 chaises

- La Sonorisation complète haut de gamme (marque: « L acoustique ») Enceintes, Caisson de basse, jeux de lumière Led 2R, système de mise en valeur tactile (nous vous recommandons nos DJ référents)

Formules complémentaires obligatoires :

- Formule boisson sans alcool à volonté: 3,5€ TTC / personne.

Eaux plates et gazeuses, Café, jus d'orange, coca.

Formule en option:

- Formule Vins: 9€ /personne

Vin blanc, Vin rouge à volonté et 1 fût de bière /80 pers.

- Formule Blanchisserie: 5€/ personne.

Nappes (blanc ou noir) , Serviettes, Housse de chaise (blanc ou noir) :

- Photobooth: 250 €

Cabine photo, 120 feuilles imprimées + photos supplémentaires sur clés USB

- Mise en place avec vaisselle + plonge: 5€ / personne (pour entrée+plat+dessert)

- Location de salle pour le rebond du dimanche: 1500€

*Votre traiteur doit être validé par la direction de notre établissement

*caution de 3000 euros

Ils nous ont fait confiance

Emmanuelle Valin
Marié(e) le 05/11/2022
★★★★★ 5.0

Qualité du service Excellent
Temps de réponse Excellent
Rapport qualité/prix Excellent
Flexibilité Excellent
Professionalisme Excellent

Ne cherchez plus, c'est là que ça se passe!
Avis à tous les futurs mariés ! Une salle de réception, somptueuse, un service et un accompagnement irréprochable avec un repas excellent top ! Merci encore !

Envoyée le 06/11/2022 à 17:29 RÉPONDERE

Rapport qualité/prix Excellent
Flexibilité Excellent
Professionalisme Excellent

Magnifique !!
Je suis persuadée que nous n'aurions pas pu rêver mieux pour notre salle de réception. Endroit fabuleux, son lumière décoration au top. L'équipe est au petits soins. Tout est maîtriser. Aucun stress n'intervient durant la soirée
Mention pour Savinien qui est vraiment au top ! Merci pour tout. Quel professionalisme !
Vous nous avez transporté. Toutes nos convives étaient émerveillés. La cuisine était somptueuse nous sommes régalez !
Un énorme merci pour avoir rendu ce moment unique si magique !

Envoyée le 10/07/2023 à 05:56 RÉPONDERE

Jeremie Perotti
Marié(e) le 01/07/2023
★★★★★ 5.0

Qualité du service Excellent
Temps de réponse Excellent
Rapport qualité/prix Excellent
Flexibilité Excellent
Professionalisme Excellent

Un mariage à la carte
Un vrai mariage à la carte. Guillaume et Savinien sont à l'écoute, ils partagent leurs expériences et conseils avec les futurs mariés. L'établissement est magnifique, avec un gros atout "la terrasse".
Le jour de notre réception Savinien et son équipe ont largement répondu à nos demandes et attentes. Ils étaient là pour rendre ce jour vraiment unique.
Encore un grand merci à vous, au plaisir de vous revoir.

Envoyée le 09/07/2023 à 09:44 RÉPONDERE

Charlotte Stasioljc
Marié(e) le 01/10/2022
★★★★★ 5.0

Qualité du service Excellent
Temps de réponse Excellent
Rapport qualité/prix Excellent
Flexibilité Excellent
Professionalisme Excellent

Magnifique salle de réception
Une salle magnifique avec une formule tout compris fort appréciable pour notre lieu de réception. Un personnel au top et disponible pour toutes nos questions et nos remarques.
Le repas était un délice, nous avons eu un très bon retour de nos invités
Nous recommandons ce prestataire et nous remercions plus personnellement Guillaume et Savinien pour tout.

Envoyée le 21/10/2022 à 10:48 RÉPONDERE

Vanessa Tamponi
Marié(e) le 17/09/2022
★★★★★ 5.0

Qualité du service Excellent
Temps de réponse Excellent
Rapport qualité/prix Excellent
Flexibilité Excellent
Professionalisme Excellent

Plus que parfait!!
Nous sommes mariés ce samedi 17 septembre et que dire... tout était parfait. La salle, le service, le repas, le dj... on ne pouvait rêver mieux. Allez y les yeux fermés et laissez vous guider par Guillaume et son équipe.

Envoyée le 19/09/2022 à 22:31 RÉPONDERE

Amandine Deboeuf
Marié(e) le 20/08/2022
★★★★★ 5.0

Qualité du service Excellent
Temps de réponse Excellent
Rapport qualité/prix Excellent
Flexibilité Excellent
Professionalisme Excellent

Wedding day
Une prestation au top du top!
L'accueil a été incroyable ainsi que le repas, la soirée... Guillaume et ses serveurs sont géniaux, très organisés et au petit soin pour leur invités.
Je recommande à 100% ce lieu.
Le design est magnifique, une superbe salle avec une belle terrasse.
Ils ont toujours été investi dans ce que nous voulions tout au long de la soirée.

Je vous remercie pour ce merveilleux moment.

Envoyée le 27/08/2021 à 18:40 RÉPONDERE

Henry Stephane
Marié(e) le 09/07/2022
★★★★★ 5.0

Qualité du service Excellent
Temps de réponse Excellent
Rapport qualité/prix Excellent
Flexibilité Excellent
Professionalisme Excellent

Inoubliable, magique
Quel mariage magnifique on a eu. Comment ne pas recommander la suite avec son équipe extraordinaire, petit clin d'oeil à Laura et ses complices. Un grand, grand merci à Guillaume pour notre mariage qui était encore plus magique que ce qu'on pouvait espérer. Du vin d'honneur en passant par l'apéritif et le dîner, ce fut un sans faute de A à Z tout était parfait. Quel bon repos digne d'un restaurant étoilé. Je vais m'arrêter là car la suite est un endroit magique avec un personnel super, enfin tout est super top. Merci encore.

Envoyée le 14/07/2022 à 23:08 RÉPONDERE

Rej
Marié(e) le 21/05/2022
★★★★★ 5.0

Qualité du service Excellent
Temps de réponse Excellent
Rapport qualité/prix Excellent
Flexibilité Excellent
Professionalisme Excellent

Mariage parfait
Guillaume et son équipe, Merci beaucoup pour toute l'organisation. Le repas était une fois de plus extra !
Un régal, une organisation de dingue, la déco etc. Au top !

Envoyée le 30/05/2022 à 20:36 RÉPONDERE

Camille
Marié(e) le 03/06/2023
★★★★★ 5.0

Qualité du service Excellent
Temps de réponse Excellent
Rapport qualité/prix Excellent
Flexibilité Excellent
Professionalisme Excellent

Mariage du 3 juin 2023
Nous recommandons la Suite 305 à 1000%.
Un mariage à la hauteur de nos espérances!
MERCI à Savinien et Guillaume pour leur professionnalisme rien à redire!
Nos invités se sont régalez du début à la fin et une ambiance au top!
Merci pour tout une nouvelle fois!!!

Envoyée le 06/06/2023 à 10:01 RÉPONDERE

14:31
Recherche
Avis

Demander des avis

Cindy Noiret
Marié(e) le 16/07/2022
★★★★★ 4.8

Qualité du service Excellent
Temps de réponse Excellent
Rapport qualité/prix Excellent
Flexibilité Excellent
Professionalisme Bon

Le top du top !
Mariage du 16 juillet 2022. Mr Gergaud, son équipe et son établissement nous ont permis de réaliser notre rêve ! Dès le départ, Guillaume Gergaud inspire confiance, il connaît son métier sur le bout des doigts, conseil avisé, la classe jusqu'au bout des ongles pour un service top niveau : fluide et discret en étant hyper efficace, invités tous ravis et hyper surpris de la qualité de l'endroit sans exception, ambiance chic, moderne et magnifique, super parking, bar lounge, terrasse extérieure de fou et en partie couverte pour la pluie, intérieur climatisé super apprécié, repas juste d'exception pour des tarifs très attractifs vue la qualité...
Je vous recommande de prendre rendez-vous si mariage absolument avant de valider n'importe où d'autre... Nous sommes un groupe d'amis habitués à sortir le week-end et je vous assure que nous voyons

Accueil Vitrine Devis Avis Plus

Calpe Romane
Marié(e) le 25/06/2022
★★★★★ 5.0

Qualité du service Excellent
Temps de réponse Excellent
Rapport qualité/prix Excellent
Flexibilité Excellent
Professionalisme Excellent

Mariage de Romane et Julien 25/06/2022
Comment vous dire ... nous avons vécu le 2eme plus beau jour de notre vie à la suite 305 auprès de Guillaume et toute son équipe qui a été incroyable !
Merci Guillaume pour ton accompagnement et merci pour la qualité de vos services. Vous avez été fabuleux et on vous remerciera jamais assez pour notre mariage qui a été extraordinaire grâce à vous toutes et tous. Ne changez rien et je vous recommanderai x1000. Coup de cœur à notre visite de la salle et tu peux être fier de ton travail ainsi que ton équipe. Merci du fond du cœur c'est gravé à vie. Pas une seule critique de nos proches tellement tout était parfait du début à la fin ! Merci merci et merci ! À très bientôt. Romane et Julien

Envoyée le 22/07/2022 à 19:40 RÉPONDERE

Crédit Mutuel

GROUPE Imprimerie Nationale

HARTMANN

CAISSE D'EPARGNE

BNP PARIBAS
La banque d'un monde qui change

LABCO
Quality Diagnostics

ROYAL CANIN

Tereos

Université de Valenciennes et du Hainaut-Cambrésis

ARTICLE 1 - APPLICATIONS DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par «La Suite 305» dans le cadre des prestations décrites dans le devis préalable. Ces conditions générales de vente sont adossées au devis, qui permet au client, après signature, d'effectuer sa réservation. Les dispositions figurant aux présentes conditions générales de ventes sont et seront seules applicables.

ARTICLE 2 - RESERVATIONS – ANNULATION – MODIFICATIONS DE LA RESERVATION

2-1. Toute réservation doit, pour être enregistrée, faire l'objet du versement d'acompte de cinq cents (500) euros encaissé le jour de la réservation et mille cinq cent (1500) euros encaissé 1 semaine avant la manifestation, qui ne pourront prétendre à remboursement.

ARTICLE 3- CONDITIONS DES PRESTATIONS

3-1. 72 heures au plus tard avant la date de la manifestation, le nombre définitif de personnes devra être confirmé à l'Etablissement par écrit. C'est ce nombre qui sera retenu comme base minimum de facturation au client si celui-ci n'est pas atteint au jour de la manifestation. Si un nombre supérieur de personnes est atteint le jour de la manifestation, ce nombre servira de base de facturation.

Le plan de table est à communiquer au minimum 7 jours avant la manifestation.

3-2. Du 1er avril au 30 octobre, chaque mariage organisé un samedi devra avoir un minimum de 80 convives (hors enfants). Si lors de la réception, le nombre est inférieur à ce chiffre, une location sera demandée.

ARTICLE 4 – PRIX - REGLEMENT

Le montant de l'acompte est déduit de la facture finale (solde). Chaque acompte versé n'est pas remboursable. Sauf disposition contraire prévue par un accord spécifique, les factures du solde sont payables à réception. En cas de désaccord sur une partie de la facture, le client s'oblige à payer sans retard la partie non contestée et à indiquer par écrit à l'Etablissement, les motifs de la contestation.

Le règlement des extras et autres prestations réclamées individuellement par un ou plusieurs participants, est assuré par le client avec l'accord de celui-ci le jour même ou par ledit participant avant son départ.

Tous nos tarifs sont exprimés toutes taxes comprises, service compris.

ARTICLE 5 – RECOMMANDATION – RESPECT DES DISPOSITIONS LEGALES ET REGLEMENTAIRES

5-1. Le Client s'engage à n'inviter que des personnes dont le comportement ne sera susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à «La Suite 305». L'établissement se réserve le droit d'intervenir si nécessaire. L'usage de feux d'artifices, cotillons, confettis et pétards sont interdits.

Le Client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire, sauf sur accord préalable avec la Direction de l'établissement. Le droit de bouchon est applicable uniquement sur les bouteilles de soixante-quinze (75) centilitres. Le droit de bouchon est à multiplier en fonction de la contenance en centilitres de chaque bouteille.

Précisez 3 semaines au minimum avant votre réception si vous souhaitez un vin différent de celui indiqué dans nos forfaits boissons.

5-2. En cas de diffusion d'œuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux de l'Etablissement (orchestre, spectacles, disques, etc.), fournies par le client, celui-ci doit faire son affaire personnelle de toute déclaration et du paiement de tous droits notamment à la SACEM. Le Client s'engage à respecter la limitation de décibels demandée par l'établissement.

ARTICLE 6 – AFFECTATION DES LOCAUX

6-1. Le client, prend les locaux, équipements et matériels dans l'état où ils se trouvent au moment de l'entrée en jouissance et les rend au moment convenu, dans le même état.

6-2. Les installations ou matériels spéciaux éventuellement apportés par le Client avec l'accord de l'Etablissement demeurent sous la garde exclusive du Client et tout vol ou dégradation de ces installations ou matériels ne pourront en aucun cas engager la responsabilité de l'Etablissement. Ces installations ou matériels doivent être enlevés dès la fin de la manifestation. A défaut l'Etablissement fera procéder à cet enlèvement aux frais, risques et périls du client, sans préjudice de toute indemnité d'occupation supplémentaire ou de dommages et intérêts qu'elle pourra réclamer. 6-3. Toutes dégradations constatées dans les lieux par l'Etablissement engagent la responsabilité solidaire de son auteur et du Client. Ce dernier supportant seul les frais de réparation si l'auteur des dégradations n'était pas identifié.

ARTICLE 7 – EVENEMENT EXCEPTIONNEL - FORCE MAJEURE

L'Etablissement pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance pour une cause indépendante de sa volonté d'un événement exceptionnel, ou d'un cas de force majeure, et notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement, grève, réquisition des lieux, attentats, inondations, coupures d'électricité, eau, gaz, etc.

ARTICLE 9 - RECLAMATION

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée par l'ère recommandée avec accusé de réception à l'établissement dans un maximum de huit (8) jours après la fin de la prestation.

ARTICLE 10 – LITIGE

Tout litige qui n'aurait pu être réglé à l'amiable entre les parties sera de la seule compétence du tribunal de Cambrai.

ARTICLE 11 - HEURES SUPPLEMENTAIRES

Des heures supplémentaires sont facturées au delà de six (6) heures de prestation pour le service tout comme la location de salle, soit: cinquante (70) euros de l'heure pour la salle et vingt-cinq (28) euros de l'heure par serveur présent. Tarif identique au delà de quatre (4) heures de prestation pour les cocktails dînatoires.

ARTICLE 12 - Redevances

Deux cents (270) euros est à verser obligatoirement lors d'une animation musicale effectuée par un animateur, artiste ou disc-jockey.

Fait le _____ à _____

Signature du client
(précédée de la mention: «lu et approuvé»)

Guillaume GERGAUD Gérant de La Suite 305

