



GROUPES 2024

FORMULE COMBINÉE « VISITE + DÉJEUNER » À 37€ /pers.

La Crêperie/Salon de thé *L'Orangerie* du Château et Jardins de Boutemont propose aux groupes du château et des jardins un espace dédié pour un déjeuner à partir de 12h. Ce repas est servi en format buffet froid, à l'intérieur de l'Orangerie, de la serre ou en terrasse.

Le buffet comprend une variété de salades composées, de cakes salés, une planchette de saumon ou de fromage ou de terrine locale, accompagné de jus de pomme et de cidre du Pays d'Auge. En dessert, dégustez des gâteaux faits maison, avec café et thé.

Cette formule combinée est destinée aux groupes de 15 à 40 personnes. Le tarif est de 37 € par personne, incluant le droit d'entrée du groupe de 8 € par personne. Les consommations supplémentaires doivent être réglées au comptoir.

GUIDES, CHAUFFEURS, ET ACCOMPAGNATEURS accès gratuit au site avec un forfait de 29€ par personne pour le buffet.

RÉSERVATION 10 JOURS A L'AVANCE

Réservation obligatoire : orangerie@chateaudeboutemont.com

MODES DE PAIEMENT

Toute réservation n'est effective et confirmée qu'après réception d'un acompte non remboursable, effectué par virement, de 50% au moins 10 jours avant la visite en indiquant le nombre de participants. Le règlement du solde de 50% doit intervenir au moins 48h avant la date du buffet. Le client doit confirmer le nombre définitif de convives au moins 3 jours avant le déroulement de la prestation.

A défaut de la réception des règlements et de leur parfait encaissement, l'établissement ne confirme pas la réservation et ne garantit pas la prestation.

INFORMATIONS PRATIQUES (www.chateaudeboutemont.com)

Horaires durant la période d'ouverture 2024 :

Du mardi au dimanche et jours fériés

- 11h-18h pour le Château et Jardins de Boutemont
- 12h-17h45 pour la crêperie / salon de thé L'Orangerie.

Tarifs

Les tarifs sont exprimés en euros TTC. Ils s'entendent par personne.

Annulation partielle du nombre de convives

Le client doit confirmer le nombre définitif de convives moins tard 3 jours avant le déroulement de la prestation.

Pour une modification du nombre de convives jusqu'à 3 jours avant la date de la prestation :

- Si le nombre de convives annulé représente moins de 10% du nombre total de convives, le client sera facturé sur la base du nombre de convives confirmés ;
- Au-delà de 10% du nombre de participants annulés, le client sera facturé 70% du prix unitaire du devis initial multiplié par le nombre de participants annulés au titre de frais de résiliation.

Pour toute modification 3 jours ou moins avant la date de la prestation, quel que soit le nombre de participants annulé ou non présents le jour de la prestation, les frais de résiliation porteront sur 100% du prix unitaire figurant dans le devis initial, multiplié par le nombre de participants annulés.

Nombre de convives supérieur à celui prévu lors de la réservation

Si le nombre de convives est supérieur au nombre annoncé, il sera facturé un supplément sur la base unitaire indiquée dans la proposition commerciale ou le devis initial.

Toutefois, en cas d'adjonction trop importante de participants supplémentaires :

- L'Orangerie ne saurait être tenue responsables de l'impact éventuel sur la qualité de la prestation ;
- Si cette adjonction dépassait 40 personnes L'Orangerie serait dans l'obligation de refuser l'accueil des participants supplémentaires et ne pourraient en aucun cas être tenus responsables et mis en cause en raison du refus d'accueil pour raisons de sécurité de participants supplémentaires.

Annulation par L'Orangerie

Toute annulation par L'Orangerie, et sauf cas de force majeure, entraîne le remboursement des sommes versées par le client au titre de l'acompte, à l'exclusion de toute autre indemnité

L'Orangerie pourraient se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution en cas de tout événement indépendant de sa volonté faisant obstacle à son fonctionnement normal tels que grèves totales ou partielles de fournisseurs, sous-traitants ou transporteurs, interruption des transports, de la fourniture d'énergie, de matières premières ou en cas de force majeure (tempête, guerre, émeutes, manifestations, sinistres affectant les installations de la crêperie, ...)

Déroulement de la prestation

Le jour de la prestation, les convives doivent se présenter à la crêperie à l'heure convenue. En cas de retard, la crêperie se réserve le droit de faire attendre les convives. Si ce retard est supérieur à une heure, la prestation ne sera plus garantie.

Aucune réclamation sur le déroulement de la prestation ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

Prestations supplémentaires non incluses dans la proposition commerciale ou le devis

Menus identiques pour l'ensemble des participants sauf allergies (nous consulter).

Toute prestation supplémentaire non incluse lors de la réservation – boissons, plats – fera l'objet d'une facturation complémentaire au comptoir le jour même de la prestation.

Droit de bouchon

Vous pouvez apporter votre vin et champagne au buffets déjeuner et goûter uniquement

- Droit de bouchon Champagne 10€ par bouteille
- Droit de bouchon Vin blanc, rouge, rosé 6€ par bouteille
-

Responsabilité du client

Le client est réputé avoir souscrit une assurance civile pour les dommages éventuellement causés par ses convives lors du déroulement de la prestation, que ce soit des dommages infligés à d'autres clients présents ou aux biens du restaurant. Il sera seul responsable de toutes pertes, casses et dégradations qui pourraient être causées par ses convives sur les biens et le matériel appartenant au restaurant ou ceux mis à disposition du client à titre de location. La crêperie décline toute responsabilité en cas de dégradation ou vol de valeurs, sacs à main, porte-documents, vêtements... appartenant aux convives ou de tout matériel entreposé dans les jardins, la serre ou l'orangerie.