



# Offre tarifaire

— Location sèche —

— 2023 —

*Location de salle  
Aqueducs et Orme*

J A C Q U E S  
**LAFARGUE**  
*Traiteur événementiel*

## ◆ La Salle Aqueducs

La salle « Les Aqueducs », est idéalement configurée pour organiser de grands événements : mariages, anniversaires, conventions d'entreprise, etc.... Sa capacité d'accueil est de 150 personnes pour un repas assis et de 200 personnes pour un cocktail.

Sa capacité d'accueil moyenne est entre 100 et 150 personnes et vous permet ainsi d'avoir vos tables de repas assis tout en préservant une vaste piste de danse.

La salle « Les Aqueducs » est très fonctionnelle. Son grand parking peut recevoir l'ensemble de vos invités. Tout le mobilier nécessaire à la réception des convives est fourni : tables, chaises... Un mobilier lounge adapté à une utilisation en extérieur peut également être installé pour créer un espace détente. Un podium de 25 m<sup>2</sup> accueille un DJ et ses danseurs ou un PDG faisant un discours à l'intention de ses invités.

La salle « Les Aqueducs » est personnalisable et elle s'adapte à votre image. Vous pouvez y apposer des décorations par le biais de stickers amovibles. Des décorations avec des punaises peuvent être installées sur les structures prévues pour cela. Vous pouvez mettre des housses aux chaises, fixer des tentures aux murs ou encore installer des suspensions chinoises. Des crochets sont fixés dans notre salle et vous permettent de fixer des tentures aux murs.





## ◆ La Salle Orme

La salle « L'Orme », d'une plus petite capacité, est parfaite pour accueillir un repas de famille ou une formation professionnelle. Elle peut accueillir 50 personnes pour un repas assis ou 60 personnes pour un cocktail.

La salle « L'Orme » est pratique pour la mise en place de vos réceptions. Vos invités pourront se garer sur le grand parking au pied du bâtiment ; les tables et les chaises sont fournies ; enfin vous pouvez utiliser son bar pour créer un espace de convivialité supplémentaire...

La salle « L'Orme », tout comme sa grande soeur, est personnalisable. Sa conception vous donne la possibilité de la décorer à votre goût pour accueillir vos convives dans l'ambiance de votre choix ou bien, si vous êtes une entreprise, pour afficher haut et fort l'identité graphique de votre société.





Pour louer nos espaces de réception, deux options s'offrent à vous : une location sèche ou une location avec le service traiteur . **A noter, lorsque nous sommes le traiteur nous n'imputons pas de frais de location de salle.** Dans le cas d'une location sèche (sans le service traiteur), les locaux doivent nous être rendus propres à la fin de la prestation sinon le forfait ménage vous sera appliqué.

## ◆ Salle Aqueducs

Salle de 250 m<sup>2</sup>

150 personnes max en repas assis – 65 personnes minimum conseillé

### SAISON HAUTE Du 1er Avril au 31 Octobre

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Dimanche À partir de 17h00 le jour même au lendemain matin à 06h00	Forfait vendredi Du vendredi soir à partir de 17h00 au samedi matin	Forfait samedi Du samedi soir à partir de 17h00 au dimanche matin 06h00	Week-end court (jeudi - samedi) Du jeudi soir à partir de 17h00 au samedi matin 06h00	Week-end court (vendredi - dimanche) <b>IDEAL MARIAGE</b> Du vendredi soir à partir de 17h00 au dimanche matin 06h00	Week-end long (vendredi - dimanche) <b>IDEAL MARIAGE</b> Du vendredi soir à partir de 17h00 au dimanche soir 18h00
750€ TTC	1400€ TTC	1600€ TTC	2000€ TTC	2200€ TTC	2500€ TTC

### SAISON BASSE Du 1er Novembre au 31 Mars

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Dimanche À partir de 17h00 le jour même au lendemain matin à 06h00	Forfait vendredi Du vendredi soir à partir de 17h00 au samedi matin	Forfait samedi Du samedi soir à partir de 17h00 au dimanche matin 06h00	Week-end court (jeudi - samedi) Du jeudi soir à partir de 17h00 au samedi matin 06h00	Week-end court (vendredi - dimanche) <b>IDEAL MARIAGE</b> Du vendredi soir à partir de 17h00 au dimanche matin 06h00	Week-end long (vendredi - dimanche) <b>IDEAL MARIAGE</b> Du vendredi soir à partir de 17h00 au dimanche soir 18h00
700€ TTC	900€ TTC	1400€ TTC	1500€ TTC	2000€ TTC	2200€ TTC

### Réveillon du 31 décembre

2000€ TTC à partir de 17h00 la veille au lendemain matin à 06h00

### Soirées étudiantes

1800€ TTC Tarif unique  
Gardiennage obligatoire 400€ TTC

## ◆ Salle Orme

Salle de 60 m<sup>2</sup>

50 personnes max en repas assis - 20 personnes minimum conseillé

### TOUTE L'ANNÉE

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Dimanche À partir de 17h00 le jour même au lendemain matin à 06h00	Forfait vendredi Du vendredi soir à partir de 17h00 au samedi matin	Forfait samedi Du samedi soir à partir de 17h00 au dimanche matin 06h00	Week-end court (jeudi - samedi) Du jeudi soir à partir de 17h00 au samedi matin 06h00	Week-end court (vendredi - dimanche) Du vendredi soir à partir de 17h00 au dimanche matin 06h00	Week-end long (vendredi - dimanche) Du vendredi soir à partir de 17h00 au dimanche soir 18h00
450€ TTC	450€ TTC	500€ TTC	600€ TTC	600€ TTC	700€ TTC

### Réveillon du 31 décembre

1000€ TTC à partir de 17h00 la veille au lendemain matin à 06h00



## ◆ Cuisine – Ménage

### Location de la cuisine Cuisine partagée avec l'équipe Jacques Lafargue Traiteur

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Dimanche  À partir de 17h00 le jour même au lendemain matin à 06h00	Forfait vendredi  Du vendredi soir à partir de 17h00 au samedi matin	Forfait samedi  Du samedi soir à partir de 17h00 au dimanche matin 06h00	Week-end court (jeudi - samedi)  Du jeudi soir à partir de 17h00 au samedi matin 06h00	Week-end court (vendredi - dimanche)  Du vendredi soir à partir de 17h00 au dimanche matin 06h00	Week-end long (vendredi - dimanche)  Du vendredi soir à partir de 17h00 au dimanche soir 18h00
<b>600€ TTC</b>	<b>600€ TTC</b>	<b>600€ TTC</b>	<b>800€ TTC</b>	<b>1000€ TTC</b>	<b>1200€ TTC</b>

### Location de la cuisine le 31 décembre

**800€ TTC** à partir de 15h00 le jour même au lendemain matin à 06h00

### Forfait ménage par JLT

**400€ TTC**

#### Nos tarifs s'entendent TTC avec la TVA suivante :

- 10 % applicable pour une prestation avec service
  - 10 % applicable pour une prestation en livraison
- La TVA appliquée est celle en vigueur à la date de la signature du contrat. Nous nous réservons le droit de modifier le montant TTC selon l'évolution du taux de TVA prévu par la loi.

Confirmation du nombre de personnes 7 jours ouvrés avant la prestation servant de base minimum de facturation.

#### Calendrier de versement :

- 45 % d'acompte à la commande + Un chèque de caution de 1000 €
- 45 % d'acompte 30 jours avant la prestation
- Le solde à réception de facture à l'issue de votre manifestation

Dans le cas où vous réglez par virement, merci de nous transmettre l'ordre de virement.

#### Coordonnées pour la facturation :

"Lu et approuvé", cachet et signature

#### Mode de règlement :

- Chèque  
 Virement bancaire

Fait à .....

Le .....

*La validation du bon de commande entraîne obligatoirement l'acceptation de nos conditions de vente, annexées.*



### Art. 1 - PRESTATIONS / TARIFS

Nos tarifs s'entendent TTC avec la TVA suivante : 10% applicable pour une prestation avec service. 10 % applicable pour une prestation en livraison. La TVA appliquée est celle en vigueur à la date de la signature du contrat. Nous nous réservons le droit de modifier le montant TTC selon l'évolution du taux de TVA prévu par la loi. Toute commande n'est confirmée qu'après le retour du présent document considéré comme le devis établi par « Jacques Lafargue Traiteur », signé pour acceptation avec la mention « bon pour accord » accompagné du versement des acomptes correspondants. En cas d'application d'un prix forfaitaire pour certaines prestations, ces prix s'appliquent globalement aux services réservés. Ces prix forfaitaires ne seront donc être fractionnés. Les tarifs indiqués par la SARL « Jacques Lafargue Traiteur » sont susceptibles de modification (sans préavis). Cependant, les tarifs confirmés sur la convention de réservation sont ferme pendant une période de 6 mois, à compter de la date d'envoi de la convention.

### Art. 2 – VERSEMENT DES ACOMPTES

La réservation d'une prestation ne sera considérée comme définitive qu'après réception par la SARL « Jacques Lafargue Traiteur » de l'acompte approprié accompagné du contrat (devis et/ou bon de commande) et des présentes conditions générales signées. A défaut de retour du contrat et conditions générales signées, la réception de l'acompte implique l'adhésion totale des clients de la SARL « Jacques Lafargue Traiteur » à ces deux documents.

Le versement de l'acompte se fait, sauf accord mutuel, selon les modalités suivantes :

- deux acomptes équivalent à 90%% du budget total TTC seront facturés par la SARL « Jacques Lafargue Traiteur », un de 45% à la signature du présent contrat + chèque de caution de 1000 €, l'autre de 45% dans les 30 jours qui précèdent la date de la prestation. Le solde sera réglé à la SARL « Jacques Lafargue Traiteur », sur présentation de facture.

### Art. 3 – ANNULATION DE LA RESERVATION

Dans le cas où le client annule sa commande plus de 6 mois avant la date de la prestation, l'acompte versé par ce dernier sera intégralement remboursé par Jacques Lafargue Traiteur. Si elle intervient :

Entre 6 mois et 4 mois avant la prestation : l'acompte sera préservé par Jacques Lafargue Traiteur

Entre 1 mois et 1 jour avant la prestation : les 2 acomptes seront préservés

Toute annulation, même partielle, doit être faite ou confirmée par écrit (mail).

### Art. 4 - GARANTIE DE COUVERTS

La SARL « Jacques Lafargue Traiteur » demande à ses clients de s'engager à lui communiquer, par écrit, le nombre exact de participants à la prestation organisée ainsi que le type de prestations demandées (prestations technique, restauration, autres) le plus tôt possible, et de confirmer ces informations au plus tard 7 jours ouvrés avant la date de la prestation. Cette confirmation sera alors prise en compte pour la facturation minimum. Passé ce délai, aucun changement n'est garanti. En cas de réduction des prestations demandées, la SARL « Jacques Lafargue Traiteur » facturera le montant total TTC prévu à la réservation. En cas d'augmentation du nombre de participants entraînant la fourniture de prestations supplémentaires, la SARL « Jacques Lafargue Traiteur » facturera selon le nombre réel de participants.

### Art. 5 – RESPONSABILITES

Les clients sont responsables, pendant toute la durée de la prestation, des pertes et détériorations causées aux installations et matériel mis à leur disposition, occasionnés par eux-mêmes, leurs auxiliaires, invités ou sous-traitants. La SARL « Jacques Lafargue Traiteur » décline toute responsabilité pour les vols et dommages causés aux objets, vêtements ou matériels utilisés lors de la prestation par les clients, leurs auxiliaires invités ou sous-traitants. La responsabilité de la SARL « Jacques Lafargue Traiteur », ou de ses partenaires, ne peut pas être engagée au cas où l'inexécution ou le retard dans l'exécution de l'une ou de plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résulte d'un cas de force majeure. Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves (manifestations contestataires, gilets jaunes, blocus sur la route) et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de nos services, pandémie ou épidémie et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code Civil.

### Art. 6 - CONTESTATION

Pour toute contestation survenant à l'occasion de l'exécution de la présente convention ou de ses suites, le TRIBUNAL DE COMMERCE DE LYON sera seul compétent. Cette attribution expresse de compétence vaut également en acas de pluralité de défendeurs, pour toutes demandes, mêmes incidentes, en intervention ou appel en garantie.

### Art. 7 – MENTIONS LEGALES

Conformément à la loi « Informatique et Libertés », l'éventuel traitement des informations nominatives relatives vous concernant fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL). Nous vous rappelons que, dans cette éventualité, vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui vous concernent (art. 34 de la loi "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978). Pour l'exercer, adressez-vous à notre service commercial. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération.



J A C Q U E S  
LAFARGUE  
*Traiteur événementiel*

— Adresse —

7 Route des Troques,  
69630, Chaponost, France

— Contact —

+33 (0) 4 78 56 58 26  
contact@jacques-lafargue-traiteur.com  
www.jacques-lafargue-traiteur.com