



MARIAGES

- SAISON 2026 -

SOMMAIRE



Présentation.....	3
Le domaine.....	4
La Grange.....	5
Pièces cocktail et ateliers.....	6
Carte des boissons du cocktail.....	8
Le repas.....	9
Buffet.....	11
Carte des boissons du repas.....	12
Témoignages.....	13
Conditions générales de vente.....	14

- PRESENTATION -

Le Lieu :

C'est dans un cadre exceptionnel, en pleine nature, que notre domaine vous ouvre ses portes.

Datant du XVI^e siècle, ce corps de ferme a été entièrement rénové afin de vous faire profiter de son charme tout en privilégiant votre confort.

Idéalement situé, l'établissement se trouve à mi chemin entre le Mont-Saint-Michel et les plages du débarquement et à deux pas du centre ville de Saint-Lô. Doté d'un parking spacieux, nous pourrions aisément recevoir vos invités et leurs véhicules.



Notre savoir-faire :

Nous mettons notre expérience à votre service pour vous accompagner sereinement et vous permettre de profiter de chaque instant le jour J.

Être disponible en étant à l'écoute de nos futurs mariés durant l'année des préparatifs, répondre aux interrogations, les guider et leur apporter une attention particulière pour l'organisation de leur mariage font partie des points importants de notre accompagnement.

L'installation du mobilier, le dressage des tables, le nettoyage et le rangement des espaces sont des points dont nous nous occupons pour alléger les tâches à réaliser lors d'un mariage.

Notre priorité est d'offrir un bon rapport qualité-prix incluant tous les éléments indispensables à la réalisation d'un mariage sans surprise et sans supplément.

Tout en restant à votre écoute de notre premier échange au jour J, voici les grandes étapes clés pour organiser votre mariage :

1. Consultez la brochure et présélectionnez les prestations souhaitées
2. Contactez nous pour fixer un rendez-vous
3. Rendez-vous pour écouter vos attentes, visiter les lieux et établir un premier devis (prévoir 1h30)
4. Ajustements et validation du devis (prévoir 1h)
5. Rendez-vous avec le chef de cuisine pour le choix des pièces cocktail et du repas (prévoir 1h)
6. J-30 Finalisation de l'organisation de votre mariage (rendez-vous téléphonique)
7. J-1 derniers ajustements lors de votre venue pour la décoration

- LE DOMAINE -



5 000 € - La location inclut :

- la mise à disposition de La Grange du vendredi 17h00 au dimanche 17h00
- la privatisation du lieu (fermeture du restaurant) le samedi
- 20 couchages pour 2 nuits : vendredi et samedi
- la mise en place de la salle
- le dressage des tables
- le ménage le dimanche matin

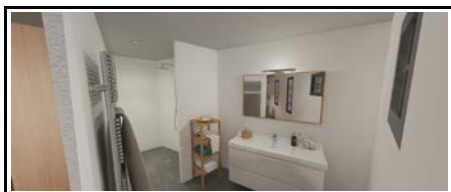
Les chambres

Inclus dans les nuitées :

- 1 suite double lit king size 200 x 180 avec salle de bain, serviettes de bain et WC privés
- 3 chambres doubles lit queen size 200 x 160 avec salle de bain et WC privés dont 1 accessible PMR
- 2 chambres dortoir de 3 lits superposés 200 x 90 chacune
- 1 espace sanitaire de 3 WC et 2 douches
- Oreillers, taies d'oreiller, draps housses, couettes et housses de couette
- Papier toilette

Ne sont pas inclus :

- serviettes de bain (sauf pour la suite)
- produits de bain
- changement des draps et ménage entre le vendredi et le samedi
- petit déjeuner



Ces photos sont des illustrations 3D des chambres. Les travaux se dérouleront de octobre 2025 à avril 2026.
Les images sont non contractuelles.

La Grange :

Cette ancienne Grange entièrement rénovée donnera à votre dîner de mariage un environnement exceptionnel, authentique et chaleureux qui charmera vos invités.

La capacité maximum de notre salle est de 100 couverts.

Au delà de 70 couverts, il faudra prévoir le retrait de quelques tables pour faire place à la piste dansante.

Sont inclus à la location :

- 4 tables rondes de 180 cm de diamètre (12 personnes maximum)
- 20 tables rondes de 135 cm de diamètre (8 personnes maximum)
- Plusieurs tables rectangulaires de 60 cm de large (50 personnes maximum)
- Chaises matelassées en tissu rouge
- 5 mange-debout
- 1 local avec 2 réfrigérateurs et point d'eau
- 2 sanitaires avec papier toilette et table à langer

Deux chèques de caution vous seront demandés à votre arrivée :

- Un chèque de caution « ménage » de 350 €
- Un chèque de caution « matériel » de 2000 €

Ces chèques vous seront rendus après un état des lieux, contre remise des clés à votre départ. En cas de casse, le chèque sera conservé jusqu'à réception du devis des réparations à réaliser.



Les extras

Mise à disposition de la salle dès le vendredi matin 9H00	400 €
Draps de bain pour toutes les chambres (1 petite serviette + 1 grande serviette par personne)	50 €
Petit déjeuner (mini viennoiserie, jus d'orange et buffet de boissons chaudes) / personne	7 €
Housses de chaise sans installation ni retrait / pièce	4 €
Housses de chaise avec installation et retrait / pièce	7 €
Privatisation du domaine (fermeture du restaurant) le dimanche avec prestataire extérieur	2000 €
Privatisation du domaine (fermeture du restaurant) le dimanche avec notre prestation	1000 €

- PIECES COCKTAIL -

Cocktail sucré 3 pièces / personne 4,50 € / personne

Tartelette fraise
Tartelette au citron meringuée
Chou caramel beurre salé
Chou praliné
Chouquette
Intense pistache / framboise
Financier
Madeleine
Intense chocolat praliné
Gaspacho de fruits de saison

Cocktail salé 5 pièces / personne.....10 € / personne

Cocktail salé 8 pièces / personne.....16 € / personne

LES PIECES MANDE

Brushetta jambon de Bayonne et figue
Focaccia, mousse de tomate confite tataki de bœuf
Wrap piquillos & jambon cru
Mini croque-monsieur nature
Mini croque-monsieur comté jambon truffe
Mini quiche chorizo
Tartelette pomme, andouille & mousse camembert
Cannelés au chorizo
Tartare de bœuf façon chimichurri
Mini chou mousse de foie gras et confit de fraise au balsamique

LES PIECES POISSON

Blinis de saumon / mousse acidulée
Navette briochée / rillettes de poisson aux agrumes
Focaccia, mousse à l'aneth & saumon fumé
Wrap saumon fumé & crème aneth
Mini quiche au saumon
Mini brochettes de crevette panée
Accras de poisson & mayonnaise originale
Taboulé de fregola sarda citronné & crevette
Crumble au parmesan, guacamole, émietté de poisson blanc
Gaspacho concombre, lait de coco et langoustine snackée

LES PIECES VEGETARIENNES :

Wrap tomate confite / pesto / mousse mozzarella
Mini quiche chèvre / pesto
Sablé parmesan, caviar d'aubergine, feta & grenade
Mini choux crémeux de roquefort et poire

LES MINI BURGERS :

Mini burger froid tataki de bœuf sauce chimichurri
Mini burger chaud, pulled pork & cheddar
Mini burger froid avocat épicé, crevette & pickles d'oignons rouge

LES ATELIERS

Bar à huîtres : 5,50 € / personne

Huîtres ouvertes devant vous, vinaigrette d'échalote et citron

Découpe de saumon gravlax – 6,00 € / personne

Filet de saumon entier en gravlax, découpé sur planche devant vous, blinis et crème légère au yuzu

Atelier foie gras : 6,00 € / personne

Foie gras de canard mi cuit finement assaisonné, découpé devant vous, accompagné d'un assortiment de pains, chutney de figue et confit d'oignon

Atelier fraîcheur : 5,00 €

Verrine de tartare de tomates de couleur assaisonnées, siphon Mozzarella Du Buffala, huile de basilic et crispy onions, dressé devant vos invités

Atelier Plancha : 5,50 €

Cuisson à la plancha devant vos invités de la pièce chaude de votre choix :

- brochette de poulet mariné / curry et poivron
- Brochette de gambas et marinade thaï
- Foie gras poêlé et pain d'épice

En cas de pluie, la cuisson se fera en cuisine.

Les ateliers ne peuvent pas être servis simultanément.



- CARTE DES BOISSONS -

POUR LE COCKTAIL

BOISSONS SANS ALCOOL (1 L) - 6,00 €

Jus de fruits (pamplemousse rose, ananas, orange, exotique)

Coca Cola

Perrier

Quantité conseillée : 1L pour 8 personnes

BIERE BLONDE « LA LOUP BAR » - 120 €

Fût de 20L avec mise à disposition de la tireuse et gobelets

VIN PETILLANT ET CHAMPAGNE

Crémant d'Alsace 75cl - 25,00 €

Prosecco - 28,00 €

Champagne brut GERMAR BRETON 75cl - 60,00 €

Quantité conseillée : 1bouteille pour 3 personnes

COCKTAILS SANS ALCOOL (1 L) - 15,00 €

Citronnade

Thé glacé

Quantité conseillée : 1L pour 8 personnes

COCKTAILS AVEC ALCOOL (1 L)

Sangria - 20,00 €

Punch - 20,00 €

Soupe angevine - 25,00 €

Quantité conseillée : 1L pour 8 personnes

BAR A COCKTAIL - 8,00 € / personne

Spritz / Mojito / Gin tonic

DROIT DE BOUCHON

Il vous est également possible d'apporter vos boissons, nous vous demanderons alors un droit de bouchon :

- 5,00 € par bouteille de vin 75 cl ouverte (ou litre servi pour les cubis)
- 10,00 € par bouteille de champagne 75 cl ouverte
- nous ne pratiquons aucun droit de bouchon sur les boissons non alcoolisées
- aucun droit de bouchon n'est facturé pour l'apport d'une tireuse à bière. Nous n'en assurerons alors ni l'installation, ni le ravitaillement, ni le service.

-INFORMATION-

Pour rappel, le droit de bouchon est ce qui nous permet de financer les frais engagés par notre établissement pour la consommation de vos boissons : mise à disposition des verres, personnel de service, personnel de plonge, machines et produits de nettoyage, mise à la casse ...

- REPAS ENFANT -

Menu enfant - 17,00 €

1 entrée au choix : Melon / jambon ou œuf mayonnaise

1 plat au choix : Blanc de volaille ou Fish'n'chips ou croustillant de poulet

Accompagnement : frites ou écrasé de pommes de terre

1 dessert au choix : fondant au chocolat ou glace vanille

- REPAS ADULTE -

Composez votre repas selon vos goûts !

Les entrées

Œuf parfait , crème de parmesan, chips de speck & tuile croustillante	8 €
Gaspacho de tomates , tartare de tomates et olives taggiasche, siphon burrata & tuile croustillante	9,50 €
Foccacia , mousse de tomate confite, jambon speck et réduction de balsamique	9,50 €
Tataki de bœuf , riz à sushi, caramel façon thaï & tuile croustillante	10 €
Gravlax de saumon , gel acidulée, tsatsiki & légumes croquants	11 €
Effilochée d'aile de raie façon grenobloise, gel citron / aneth, câpres & croûtons	11 €
Saumon confit , déclinaison de betteraves, siphon hollandaise verveine	11,50 €
Vitello tonnatto , veau, sauce tonnatto, copeaux de parmesan, pickles d'oignons rouges & câpres	12 €
Ceviche de daurade , radis, suprêmes de citron vert & lait de coco	12 €
Gambas snackées façon thaï, julienne de légumes, mangue & avocat	12,50 €
Foie gras de canard au torchon, chutney d'échalote & pain brioché	12,50 €
Demi homard comme un minestrone, petits légumes & gaspacho lait de coco	Selon cours

Le trou normand

Sorbet pomme artisanal (apport du calvados par les mariés)	1,50 €
Sorbet pomme artisanal et calvados Herout VSOP	3 €
Granité pomme / calvados	3,50 €
Granité champagne / pamplemousse	4,50 €
Granité champagne / framboise	4,50 €

Les plats viande

Suprême de pintade fermière	19 €
Ecrasé de pomme de terre fumées, légumes de saison & sauce poulette	
Filet mignon de porc farci aux herbes	21 €
Darphin de pommes de terre, caviar d'aubergine, légume de saison & vrai jus épicé	
Filet de canette	21 €
Polenta snackée, crémeux de navet, carotte caramélisée & jus réduit à l'orange	
Grenadin de veau	23 €
Darphin de pommes de terre, champignons, chutney de datte & vrai jus au café	
Noisettes d'agneau	24 €
Caviar d'aubergine, ail confit, pommes grenailles & jus réduit	
Faux filet de bœuf Rossini	27 €
Pommes dauphines, légumes de saison & sauce périgourdine	

Les plats poisson

Cocotte de poissons blancs (selon arrivage)	19 €
Julienne de légumes & crème de la Ferme de l'Isle	
Dos de cabillaud (sous réserve selon arrivage)	23 €
Riz noir, légumes de saison & fumet crémé au curry noir	
Saumon mi salé mi fumé	22 €
Royale de courgette, écrasé de pommes de terre & rouille à l'huile de homard	
Aiguillettes de Saint-Pierre	27 €
Pomme de terre fondante, mini légumes confits & infusion vanille et pamplemousse	

Les fromages

Assiette normande	7 €
Camembert, Pont L'Evêque & Livarot - beurre demi sel et roquette	
Assiette de fromages	8 €
Saint Nectaire, Tomme aux fleurs & Selles sur Cher - beurre demi sel et roquette	
Ma Normandie	9 €
Mousse de camembert, gelée au cidre, brunoise de pommes au calvados & croûtons de pain	
Croustillant de camembert	9 €
Pommes au balsamique et roquette	

Les desserts

Fraise / rhubarbe	11 €
Biscuit moelleux au citron, crémeux vanille, rhubarbe pochée & fraises au naturel	
Abricot / verveine	11 €
Biscuit financier, crémeux verveine, gel abricot au poivre de Timut & glace au lait ribot	
Tout chocolat	11 €
Crémeux au chocolat grand Cru, terreau de cacao à la fleur de sel & caramel beurre salé	
Assortiment de 3 minis desserts à définir selon vos goûts	12 €
Pièce montée de 4 choux par personne	13 €



Les extras (par personne)

Pain tradition individuel (1/personne)	1 €
Pain bucheron (illimité)	1,50 €
Café / thé servi à table	2 €
Service du vin au verre	2 €
Droit de bouche (pour les desserts apportés de l'extérieur)	2 €

- LES BUFFETS -

Buffet campagnard – 25 € / personne

2 salades froides
Melon
Rôti de porc froid
Plateau de charcuterie
Plateau de fromages
Salade
Riz au lait
Moelleux chocolat
Café

Buffet brunch – 30 € / personne

Mini viennoiseries
Muesli + fromage blanc de la Ferme de l'Isle
Pain + confiture et pâte à tartiner
Pancake
Plateau de fromages
Œuf brouillés
Bacon
Tomates confites
Buffet de boissons chaudes
Jus d'orange

Nos salades froides

Salade piémontaise – pommes de terre, jambon, cornichons, tomate et mayonnaise
Salade grecque – concombre, tomate, feta, olives noires, oignons et menthe fraîche
Taboulé – semoule de blé, poivrons, tomates, oignons rouges, menthe et huile d'olive
Salade italienne – tomate, mozzarella, basilic et pignons de pin
Salade coleslaw – carotte, chou blanc, mayonnaise, pomme verte



– CARTE DES BOISSONS –

POUR LE REPAS

EAUX (1 L) – 5,00 €

Vittel ou Evian (bouteille verre)

San Pellegrino ou Badoit (bouteille verre)

Quantité conseillée : 1L pour 2 personnes

VINS BLANCS & ROSES (75 cl)

IGP Vin de Loire Chardonnay – Les Anges – 18 €

AOP Come Pilate Bio – Chapoutier – 28 €

AOP Bergerac – Moelleux bio – Meet Muriel – 25 €

AOP Pinot gris – Kientz – 30 €

–

IGP Rosé Corse – 22 €

Quantité conseillée : 1 bouteille pour 8 personnes

VINS ROUGES (75 cl)

IGP Vin de Loire Pinot noir – Les Anges – 18 €

AOP Saumur Champigny – La Seigneurie – 23 €

AOP Blaye – La Bretonnière – 28 €

AOP Syrah – Collines Rhodaniennes – Boissonet – 30 €

Quantité conseillée : 1 bouteille pour 6 personnes

PETILLANTS (75 cl)

AOP Prosecco – 28 €

AOP Crémant d'Alsace – 25 €

AOP Champagne brut – 60 €

Quantité conseillée : 1 bouteille pour 6 personnes

Tous nos prix sont TTC et susceptibles d'être modifiés en cours d'année selon le cours des produits.

Vous en serez alors immédiatement informés.

Vous aurez le choix d'accepter cette modification ou l'alternative que nous vous proposerons pour respecter votre budget.

Tous les produits travaillés sont des produits frais et de saison et donc sous réserve d'arrivage.

Tous nos tarifs incluent :

Le service (1 serveur pour 30 invités)

Les nappes et serviettes en tissu

La vaisselle, verrerie, couverts

L'eau en carafe

Le pain tradition

Boissons chaudes et vin en libre service

- TEMOIGNAGES -

Magnifique

Un lieu exceptionnel pour notre mariage. Un lieu magnifique, une organisation impeccable et une équipe adorable et le plus magique un repas délicieux. Si c'était à refaire, nous referions exactement la même chose ! Mille mercis d'avoir fait de notre journée la plus merveilleuse.

Graziella C.

Le mariage de nos rêves,

Un immense MERCI à Valentine, Sylvain et à leur équipe pour nous avoir fait vivre le plus beau jour de notre vie dans ce domaine magnifique ! Ils ont été aux petits soins pour nous le JOUR J ce qui a rendu ce week-end encore plus beau. Les convives vantent encore la beauté du lieu et les mets délicieux que nous avons dégusté. Tout était parfait, entre professionnalisme, organisation et gentillesse, encore merci.

Juliette D.

Tout simplement parfait,

Un immense merci à Valentine et Sylvain grâce à qui notre journée du 01/08/2020 a été une pleine réussite. Disponibilité du début des préparatifs au lendemain, bienveillance, besoins anticipés, échanges professionnels, conseils, écoute, souplesse, demandes particulières réalisées. Nous avons eu un coup de cœur pour le lieu en le visitant, nous en avons eu un autre auprès de l'équipe de La Ferme du Château d'Agneau. Comme nous l'avons promis, nous en profitons pour vous transmettre les félicitations de nos invités pour la gentillesse de toute l'équipe lors du service. Encore merci, bravo et à très bientôt ! Chaleureusement, Sarah & Yann

Sarah J.

Parfait de A à Z,

Nous avons fait appel à leurs services pour la salle de réception, le vin d'honneur et le repas. Nous sommes ravis de la qualité des services proposés. Le personnel est compétent et très professionnel. Ils ont su s'adapter à une organisation à distance sans problème. Nous avons superbement bien mangé. Nous avons eu que d'excellents retours de nos invités. Merci à toute l'équipe et merci à Sylvain et Valentine.

Charlène

Un cadre exceptionnel avec une prestation de grande qualité

Un grand merci à Valentine, Sylvain et toute l'équipe de la Ferme du Château d'Agneaux pour avoir contribué à la réussite de notre mariage. Le cadre est exceptionnel, le repas était succulent du vin d'honneur jusqu'au dessert et le service irréprochable ! Encore une fois un grand merci pour votre gentillesse, votre écoute et votre disponibilité.

Hélène D.

Un rêve de château

Quel lieu magnifique, mieux que dans nos rêves. Des poutres, de la pierre, du parquet. Une équipe formidable qui nous a accompagnés pour tout le déroulement de la soirée. Nous avons pris leur service de restauration de l'apéritif au dessert. Nous n'avons eu que des compliments. Un vrai repas gastronomique pour un budget plus qu'abordable. Merci et encore merci pour tout. Nous avons eu le mariage de nos rêves,

Laëtitia H

- NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE -

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par l'établissement La Ferme du Château – Avenue Sainte Marie – 50180 Agneaux : toute réservation implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions. Seules les clauses particulières des accords signés avec le client pourront compléter, préciser, voire déroger aux présentes conditions de vente.

ARTICLE 1- LES TARIFS

Les tarifs indiqués sont en euro, service compris, et tiennent compte de la TVA applicable au jour de la réservation. Les taux de TVA en vigueur seront appliqués, soit 10% pour les prestations alimentaires et boissons sans alcool, et 20 % pour toutes les boissons alcoolisées et services. Tout changement du taux applicable, ou toute modification, ou instauration de nouvelles taxes légales instaurées par les autorités compétentes, sera répercuté automatiquement sur les prix indiqués à la date de facturation. Il appartient au client du restaurant La Ferme du Château d'apprécier avant la réservation, si le prix convenu dans le devis lui convient (prix indiqués sur le site internet). Aucune contestation concernant le prix de la prestation, ne pourra être prise en considération après signature du devis.

ARTICLE 2 - INFORMATIQUE ET LIBERTE

Le restaurant La Ferme du Château propose un accès internet en wifi. Le client utilisateur s'engage à ce que les ressources informatiques mises à sa disposition ne soit en aucune manière utilisées à des fins de reproduction, de représentation, de mise à disposition ou de communication au public d'œuvres ou d'objets protégés par un droit d'auteur, par un droit voisin tels que des textes, images photographies, œuvres musicales audiovisuelles, logiciels et jeux vidéo, sans l'autorisation des titulaires des droits prévus aux livres I et II du code de la propriété intellectuelle lorsque cette autorisation est requise.

ARTICLE 3 - DROIT A L'IMAGE

Pendant votre passage au restaurant, il est possible que nous vous demandions votre accord pour être photographiés. Une fois votre accord donné, nous pourrions utiliser les photographies pour toute projection publique, publicité, presse, réseaux sociaux, site internet, publications électroniques, cartes postales, ou encore objets de décoration.

Le restaurant La Ferme du Château s'interdit expressément de procéder à une exploitation des photographies susceptibles de porter atteinte à la vie privée ou à la réputation de la/les personne(s) photographié(es), ni d'utiliser les photographies objets de ladite autorisation sur tout support à caractère pornographique, raciste, xénophobe ou toute autre exploitation préjudiciable. En donnant son autorisation, la/les personne(s) photographié(es) confirme(nt) que son/leur autorisation est donnée en connaissance de cause sans contrepartie. La/les modèle(s) manifeste(nt) ainsi l'intérêt et le soutien au travail du restaurant. Ils ne pourront prétendre à aucune rémunération du fait des utilisations des images réalisées.

ARTICLE 4 - CONDITIONS DE RESERVATION

Les réservations sont possibles sur le site www.lafermeduchateaudagneaux.fr, par téléphone, par e-mail ou par courrier. Toute réservation de plus de 15 personnes n'est effective et confirmée qu'après réception d'un acompte de 30% du prix de la prestation, accompagné du retour du devis revêtu de la mention « bon pour accord ». A défaut de la réception de l'acompte et de son parfait encaissement, l'établissement ne confirme pas la réservation et ne garantit pas la prestation.

La proposition commerciale comporte un choix entre plusieurs plats. Afin de pouvoir pleinement satisfaire le client, celui-ci doit indiquer son choix définitif au restaurant au plus tard 10 jours avant la prestation. Après ce délai, le restaurant ne pourra garantir le service de certains mets ou vins composant le menu. Pour tout événement accueillant plus de 20 personnes, la Ferme du Château demande le choix d'un menu unique pour l'ensemble des invités.

ARTICLE 5 – CONDITIONS D'ANNULATION

- Annulation de la Ferme du Château :

Toute annulation par La Ferme du Château, 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. Le restaurant La Ferme du Château pourrait 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 tel 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 (guerre, émeutes, manifestations, sinistres affectant les installations du restaurant...)

- Annulation volontaire du client et sans cas de force majeure :

Toute annulation devra être notifiée par courrier avec accusé de réception et fera l'objet d'une facturation dans les conditions suivantes, si elle intervient :

- entre 6 mois et 2 mois inclus avant la date prévue : forfait de 350 €
- entre 2 mois et 4 semaines inclus avant la date prévue : facturation à 30 % (*)
- entre 4 et 1 semaines inclus avant la date prévue : facturation à 50 % (*)
- moins de 8 jours et jusqu'à la date prévue : facturation à 75 % (*) (*)

La facturation s'effectuera sur la base du devis établi.

- Annulation involontaire en cas de force majeure (pandémie, intempérie...):

La Ferme du Château ne procède pas au remboursement de l'acompte. Nous fixerons ensemble une nouvelle date pour l'organisation de votre repas ou garderons le montant en avoir pour toute autre prestation.

Dans le cas d'une annulation à moins de 7 jours de l'événement, la Ferme du Château se voit dans l'obligation de facturer le montant de l'acompte versé. Cet acompte devra alors être de nouveau versé pour le report de l'événement.

NB : On entend par force majeure tout événement extérieur aux parties présentant un caractère à la fois imprévisible et insurmontable, qui empêche le client dans la réalisation de sa réservation, d'exécuter tout ou une partie des obligations prévues par le contrat.

ARTICLE 6 – PRESTATION ET RESPONSABILITE

Déroulement de la prestation :

Le jour de la prestation, les convives doivent se présenter au restaurant à l'heure convenue. En cas d'avance ou de retard, le restaurant se réserve le droit de faire attendre les convives. Si cette avance ou ce retard sont supérieurs à une heure, la réservation 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

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

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. Le restaurant 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 ses salles.

ARTICLE 7 – MODALITES DE REGLEMENT

Le règlement de l'ensemble des prestations se fera directement auprès du restaurant. Les réservations quelles que soient leurs origines seront payables en euro uniquement.

Le restaurant La Ferme du Château accepte les moyens de paiement suivants : Visa, et Mastercard, ainsi que les règlements en espèces, chèques ou chèque Evasion 50.

Dans certains cas convenus à l'avance avec le client dans le devis ou la proposition commerciale, la facture sera remise le jour même de la prestation et devra être réglée sur place à la fin de celle-ci.

En tout état de cause, la facturation de la prestation sera faite au plus tard en fin de mois par la comptabilité et devra être réglée à réception de facture. Toute somme non payée à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable des pénalités de retard au taux égal à une fois et demi le taux d'intérêt légal. Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les huit jours suivant la date d'envoi de la facture.

ARTICLE 8 – RECLAMATIONS-LITIGE

Toute réclamation doit être adressée au restaurant La Ferme du Château par lettre recommandée A/R, et ce dans un délai de 15 jours suivant l'événement faisant l'objet de ladite réclamation. Passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être prise en compte.

ARTICLE 9 – LOI APPLICABLE

Les présentes Conditions générales de vente sont régies par la loi française. Il en est ainsi pour les règles de fond comme pour les règles de forme. Les litiges qui ne pourront être résolus à l'amiable, relèveront de la compétence de médiation tourisme voyage, et/ou des juridictions françaises.