

FICHE PRATIQUE

M A R I É S

■ Accès et service :

Nous pouvons vous assurer la mise en place de la salle pour le vendredi 14H.

Pour cela, il faut nous fournir un plan au moins le week-end précédant votre mariage en nous précisant la disposition des tables dans la salle (vous pouvez vous inspirer des modèles fournis sur le site internet), le type de table (180 ou 200 de diamètre ou ovales), nombre de chaises par table, l'emplacement des tables de cocktail et des fauteuils.

Vous pouvez accéder à la cuisine et à ferme bressane dès le vendredi 14H, un état des lieux sera fait à votre arrivée.

Même chose pour les livraisons de matériel, (vaisselle, boissons, ...)

Le reste du domaine (salons et chambres) est accessible à partir de 18H. Le domaine complet est à rendre le dimanche soir à 18H au plus tard. Il ne doit pas rester de matériel dans les lieux après cet horaire.

Merci de bien prévenir vos prestataires de récupérer leur matériel (vaisselle, matériel de cuisine, ...) avant.

Si ils ne peuvent pas venir avant le lundi, il faudra entreposer le matériel sur le parking devant l'entrée de la salle.

■ Matériel et utilisations des lieux :

La liste complète du matériel est fournie dans les infos pratiques disponibles sur le site internet.

Pensez à prévoir votre vaisselle et nappe pour les petits déjeuners et pour le dimanche midi ainsi que des sacs poubelle.

Le linge de lit et de toilette est fourni dans les chambres.

Le papier et les essuie-mains sont fournis dans les toilettes.

Il n'y a pas d'ustensile ni de vaisselle dans la cuisine.

Les salles et chambres sont strictement non fumeur. La zone couverte vers le puis est autorisée aux fumeurs.

Des cendriers extérieurs sont à disposition, merci de les utiliser.

■ Nettoyage et restitution :

Un état des lieux sera fait le dimanche soir en présence d'un représentant du château de Luponnas pour vérifier l'état du matériel et le nettoyage. Nous demandons de rendre la salle avec les chaises sur les tables (comme livré le vendredi), les tables rectangulaires de cocktail repliées dans les salons et les chaises d'extérieur repliées sur la terrasse.

Nous vous demandons de passer l'aspirateur dans la salle de la ferme bressane et dans les salons, ainsi que de nettoyer la cuisine.

Tout le matériel nécessaire est sur place dans le placard vers le puis.

Dans la cuisine, les tables inox, four, étuve, chambre froide et sols sont à nettoyer.

Pensez à bien le préciser au traiteur qui doit nettoyer la cuisine après sa prestation.

Si vous la réutilisez seuls le dimanche, pensez à refaire le nettoyage.

Vous devez également penser à évacuer vos déchets (poubelles de cuisine, des toilettes et déchets de la salle des petits déjeuners).

Deux containers sont à votre disposition au niveau du portail d'entrée.

Les verres sont à apporter au container à verre sur le parking.

Pour les espaces extérieurs, il est demandé de ramasser les déchets éventuels (cigarettes, verrines, verre cassé...) et de vider les cendriers.

En cas de salissure exceptionnelle (tâche sur les dalles de pierre, dans les chambres, ...) vous trouverez des produits.

■ Le gardien :

Le samedi soir, un gardien est sur place. Il s'occupe des éclairages extérieurs, de la gestion de la climatisation / chauffage dans la salle - n'hésitez pas à lui demander d'ajuster la température au cours de la soirée si besoin - il est aussi présent en cas de soucis avec le matériel (cuisine, sonorisation, coupure électrique...). Il est vigilant aux nuisances sonores, et vérifie notamment que les portes soient bien maintenues fermées au cours de la soirée et que les invités ne soient pas trop bruyants en extérieur.

Il faut penser à demander à votre traiteur de lui prévoir une assiette.

Le représentant du château de Luponnas est joignable en cas de question au numéro en haut de fiche.