

Les animations à la carte

Le banc d'huîtres

2 huîtres par personne,
pain de seigle, citron, vinaigre échalotes
(Ouvert devant vos convives)
Accessoires et nappage inclus
Personnel 1h00
4,30€ ttc / pers tva 7% inclus
25 personnes minimum

La fontaine de chocolat

Fruits, bonbons, marshmallows, chocolat noir
Accessoire et nappage inclus
Personnel 1h00
6€ ttc /pers tva 7% inclus
25 personnes minimum

La découpe de jambon Serrano

Jambon Serrano, pain de campagne,
motte de beurre, salicornes
(découpé devant vos convives)
Accessoires et nappage inclus
Personnel 1h00
4€ ttc / pers tva 7% inclus
25 personnes minimum

La rosace de saumon fumé

Saumon fumé, motte de beurre, citron, salicornes
(découpé devant vos convives)
Accessoires et nappage inclus
Personnel 1h00
4€ ttc / pers tva 7% inclus / 25 personnes minimum

La pierrade de poisson

Saumon, gambas, rouget, citron, sauce hollandaise
(Cuit devant vos convives)
Accessoires et nappage inclus
Personnel 1h00
6€ ttc / pers tva 7% inclus
25 personnes minimum

La pierrade de viande

Bœuf, poulet, canard, sauce béarnaise, tomate cerise
(Cuit devant vos convives)
Accessoires et nappage inclus
Personnel 1h00
6€ ttc / pers tva 7% inclus
25 personnes minimum

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1° DEVIS ET COMMANDES

Un devis est établi afin de déterminer vos besoins, celui-ci est remis ou adressé en double exemplaire. Toute commande sera définitive par la Vieille Ferme dès la remise ou le retour de l'un des exemplaires du devis mentionné d'un « bon pour accord » et signé par le client accompagné d'un chèque d'arrhes égal à 30% du montant TTC de la commande, suivi d'un deuxième acompte de 60% une semaine avant la réservation. Toute annulation au moins 1 mois auparavant les arrhes ne seront pas restituées pour dédommagement.

2° MODALITES DES PRESTATIONS

Les frais de transport
Frais de logistique et déplacement par véhicule aller-retour 15 € dans un rayon de 20 km au-delà 1,10 € du kilomètre ttc
Immobilisation de véhicule réfrigéré en poste fixe (sans clef) 250,00 € ttc

Le service

1°) Dans le cas d'une prestation avec service inclus, sont rémunérées les heures de travail, les charges en vigueur et la TVA applicable sur l'ensemble de notre prestation.

La durée du service est indiquée sur le devis (mise en place, service, débarrassage); au-delà de cette durée les heures supplémentaires seront facturées en supplément 31,00€ TTC par heure et par serveur.
Au départ du dernier serveur, l'heure devra être mentionnée sur la feuille de présence et signée par le client, celle-ci faisant foi.

Dans le cadre d'une salle polyvalente, à partir de 100 couverts il est prévu une personne complémentaire pour la vaisselle.

Ne sont pas compris dans les prestations, la reprise des poubelles ainsi que les bouteilles vides dans le cas où les boissons sont fournies par le client.
Dans le cas de cette demande il sera facturé 90,00 € de participation TTC.

L'heure du début de la réception devra être précisée 15 JOURS avant, précisant le nombre d'adultes, d'enfants, et participants lors de cocktails. Les indications devront être fournies soit par téléphone au 02 35 86 72 18 ou par mail : resa@vieuille-ferme.net

En cas de défection de certains participants, c'est le nombre précisé 5 JOURS AVANT qui sera facturé.

La fourniture des buffets est prévue pour le coût d'un seul service.
Une caution peut être demandée pour les buffets suivant le matériel prêté.

Toute vaisselle cassée sera facturée dans le cadre ou celle est fournie par le traiteur.

Notre établissement décline toute responsabilité concernant la consommation ultérieure des restes de repas ou buffets, qui seraient conservés par le client suite à sa demande, car il y aurait rupture de la chaîne du froid.

Dans le cas où le client fournit la boisson il vous sera facturé un droit de bouchon de 10€/bouteille.

3° CONDITIONS DE REGLEMENT

1er versement d'acompte : 30% pour enregistrer votre commande du montant TTC
2ème versement d'arrhes : 60% 1 semaine avant la réception et confirmation du nombre de convives
Solde : A réception de la facture dans un délai de 10 jours.

Toutes dérogations à ces conditions devront faire l'objet d'un accord avec la direction et tout retard entraînera une majoration de 2% par mois.
En cas de contestation. Le tribunal de commerce de Dieppe est seul compétent.

La Vieille Ferme

Hostellerie de Charme
Restaurant - Réceptions - Traiteur - Séminaires

23, rue de la Mer - Mesnil-Val Plage - 76910 Criel sur Mer
Tél. +33 (0)2 35 86 72 18 - Fax : +33 (0)2 35 86 12 67
resa@vieuille-ferme.net - www.vieuille-ferme.net

Prendre le temps de vivre autrement, à 300 mètres de la mer...