

fiche pratique **t r a i t e u r**

■ Accès et service :

Vous pouvez accéder à la cuisine et à ferme bressane dès le vendredi 14H, dans la mesure où les mariés sont sur place. Même chose pour les livraisons de matériel, (vaisselle, boissons, ...)

Les lieux sont est à rendre le dimanche soir à 20H. Il ne doit pas rester de matériel dans les lieux après cet horaire.

Un représentant du château de Luponnas viendra vous expliquer le fonctionnement du matériel le samedi entre 16h et 17h. Le samedi soir, un gardien est sur place à partir de 22h et pour le reste de la soirée. N'hésitez pas à lui demander si vous avez un soucis avec le matériel. Nous vous demandons de bien vouloir lui prévoir une assiette dans la soirée.

■ Matériel :

Dans la cuisine : chambre froide / piano 4 feux à gaz bouteille / four / étuve / évier 2 bac

Les tables de dîner : 16 rondes de 180 (10 /12 pers.) / 5 rondes de 200 (12 /14 pers.) / 2 ovales 180 x 360 (16/18 pers.)

Les tables de buffet : 4 rectangulaires de 200 x 90 (buffets cocktail) / 2 rectangulaires de 150x 76 (buffet dans la salle)

Chaises et fauteuils : 20 fauteuils en cuir (salons et/ou salle) / 5 tables basses (avec fauteuils) / 40 chaises métalliques pliantes blanches d'extérieur (côté terrasse) / 200 chaises en bois assise paillée couleur bordeaux (dans la salle).

■ Utilisation de la cuisine :

Vous pouvez stationner votre camion frigo devant l'entrée de la cuisine, côté puis, pour le chargement et déchargement. Ensuite, il est préférable de le stationner un peu plus loin pour laisser libre le passage vers la terrasse que les invités empruntent pour aller au cocktail. Il y a une prise extérieure 220v au niveau de la porte d'entrée de la salle.

Nous n'avons ni vaisselle ni nappage sur place. Pensez également à proposer aux mariés du nappage pour les buffets et la table qu'ils utilisent pour les petits déjeuners ainsi que pour le dimanche midi.

Il n'y a pas d'ustensile ni de vaisselle dans la cuisine. Pensez aussi aux sacs poubelle.

Vous ne pouvez pas effectuer le nettoyage de votre vaisselle sur place, elle doit être remontée sale.

■ Nettoyage et restitution :

Nous demandons aux mariés 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.

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

Dans la cuisine, les tables inox, four, étuve, chambre froide et sols sont à nettoyer après votre prestation le samedi.

Si les mariés réutilisent la cuisine seuls le dimanche, ils referont le nettoyage.

La cuisine doit être rendue vide le dimanche soir. Aucune vaisselle ni matériel ne doit s'y trouver.

Si vous ne pouvez pas reprendre votre matériel avant le dimanche soir, il faudra l'entreposer en extérieur côté parking, et venir le chercher dans la journée du lundi. Il y a un portail électrique à code.

Vous devez également penser à évacuer vos déchets. Les containers qui sont au niveau du portail d'entrée sont prioritairement réservés aux déchets des mariés. Il est préférables que vous remportiez vos déchets le samedi soir.

Les verres sont à apporter au container à verre (il y en a un devant la gare de Vonnas).

■ Consignes particulières :

Les zones en tommelette (autour du puis ainsi que contre les façades côté cour et côté parking) sont particulièrement fragiles et craignent les tâches. Il en va de même pour le dallage de pierre contre la façade principale dans la cour et à l'intérieur des salons, ainsi que pour l'enrobée du parking et de la cour. Attention donc au moment du chargement et déchargement de votre camion frigo et du reste de votre matériel.

Nous vous demandons d'être particulièrement vigilants aux tâches éventuelles, notamment de ne pas entreposer vos poubelles autour du puis sur les tommelettes.

Nous vous demandons également de ne pas jeter votre stock de glaçons dans les plantes, cela les tue.