

La Belle
Aventure

Jour d'Aventure



Fiers de nos producteurs, heureux de les partager avec vous.

Notre engagement local

À La Belle Aventure, nous croyons qu'un bel événement se construit avec authenticité et proximité. C'est pourquoi nous nous engageons à travailler un maximum avec des producteurs locaux et des entreprises proche du restaurant.

Nos fruits, nos légumes, nos vins et nos jus proviennent de partenaires passionnés, qui partagent nos valeurs de qualité et de respect de la nature. En choisissant notre forfait, vous soutenez directement le savoir-faire vendéen et contribuez à faire vivre l'économie locale.

Forfait "Jour d'Aventure"

MARIAGES & ÉVÉNEMENTS JUSQU'À 35 PERSONNES
3500 € TTC

CONTENU DU FORFAIT

Vin d'honneur

Amuses-bouches 8/personnes

Boissons : Jus de pommes, Punch

Repas

Verre apéritif

Repas

Fromages

Trou normand

Boissons : Vin blanc, vin rouge, Badoit, soda, carafe d'eau

Champagne avec le dessert

Café

Décoration

Décoration au choix :

Terracotta bohème / Sauge naturelle / Beige romantique

"Magie de Noël" du 22 novembre au 31 décembre

Urne

Livre d'or

Cadeaux invités

Photobooth 150 photos en libre-service

Soirée

Musique (enceinte bluetooth)

Tireuse à bière blonde

Percolateur de café

Brioche vendéenne

Conditions générales

1. Réservation & arrhes

- La réservation de la date n'est effective qu'après le versement de 1 000 € d'arrhes. Ces arrhes sont non remboursables en cas d'annulation, quelle qu'en soit la raison.

2. Paiement du solde

- Le solde de 2 500 € (soit un total de 3 500 € TTC) doit être réglé au plus tard 15 jours avant l'événement.
- En cas de non-paiement du solde dans ce délai, l'événement sera considéré comme annulé par le client.
- Les arrhes versées resteront acquises à l'établissement et ne donneront lieu à aucun remboursement.

3. Tarif & nombre de convives

- Le forfait est proposé au tarif fixe de 3 500 € TTC, valable pour 1 à 35 personnes.
- Aucune réduction ne sera appliquée en cas de diminution du nombre de convives.
- Si le nombre d'invités dépasse 35 personnes, un devis complémentaire sera établi.

4. Déroulement de la prestation

- La prestation inclut : vin d'honneur avec amuse-bouches et boissons, repas complet, boissons, décoration, photobooth et enceinte bluetooth en libre-service,

5. Règles d'utilisation des locaux

- Il est strictement interdit d'utiliser des feutres, même dits lavables, sur tout support (murs, mobilier, nappage, etc.).
- Le client est responsable de ses invités et du respect des lieux. Toute dégradation pourra entraîner une facturation supplémentaire.

6. Annulation

- En cas d'annulation de la part du client les arrhes restent acquises à l'établissement. Si l'annulation intervient après le règlement du solde, aucun remboursement ne sera effectué.
- En cas d'annulation exceptionnelle de la part de l'établissement (cas de force majeure uniquement), l'intégralité des sommes versées sera restituée au client, sans autre indemnité.

Conditions générales

7. Force majeure

L'établissement se réserve le droit d'annuler ou de reporter l'événement en cas de force majeure : intempéries extrêmes, pandémie, incendie, coupure électrique prolongée, ou tout autre événement indépendant de sa volonté. Dans ce cas, les sommes versées seront remboursées ou reportées sur une nouvelle date, sans autre indemnité.

8. Prestataires extérieurs

Si le client fait appel à des prestataires extérieurs (photographe, vidéaste, DJ, animateur...), l'établissement décline toute responsabilité quant à leurs prestations, retards ou éventuels dommages.

9. Horaires

La prestation inclut la soirée avec musique jusqu'à 2h du matin maximum. Au-delà, toute prolongation devra faire l'objet d'un accord préalable.

10. Propriété intellectuelle & droit à l'image

L'établissement peut être amené à réaliser ou diffuser des photos/vidéos des événements (notamment sur son site internet et ses réseaux sociaux) uniquement avec l'accord écrit préalable du client. En l'absence d'accord, aucune image ne sera utilisée.

11. Responsabilité & assurances

- Les enfants restent sous la responsabilité de leurs parents ou accompagnateurs.
- Le client doit être assuré pour couvrir tout dommage causé par lui-même, ses invités ou ses prestataires extérieurs.
- L'établissement décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou dommage concernant les effets personnels des invités.

12. Acceptation

Le versement des arrhes valent acceptation pleine et entière des présentes conditions générales.

Déroulement de la journée

Vin d'honneur - Dans le jardin ou dans la véranda (selon météo)

- 8 amuses-bouches par personne
- Jus de pomme d'un producteur local
- Punch maison

Repas - Salle principale

- 1 kir pétillant (pêche ou cassis), avec ou sans alcool
- Boissons incluses :
 - Vin blanc Collection Mourat
 - Vin rouge Collection Mourat
 - Badoit
 - Sodas (Coca-Cola & Orangina)
 - Carafes d'eau

Menu :

- Entrée
- Trou normand
- Plat principal
- Assiette de 3 fromages
- Dessert
- 1 coupe de champagne Tsarine
- Café

Transition conviviale - Véranda

Temps de convivialité pendant que l'équipe prépare la salle principale pour la soirée.

Soirée festive - Salle principale

- Musique (Enceinte bluetooth)
- Tireuse à bière blonde, Brasserie local
- Percolateur de café
- Brioche servie à minuit

Un déroulé simple, chaleureux et festif, pour profiter de chaque instant sans stress.

Choix de la décoration

Décoration :

☐ Terracotta bohème

☐ Sauge naturelle

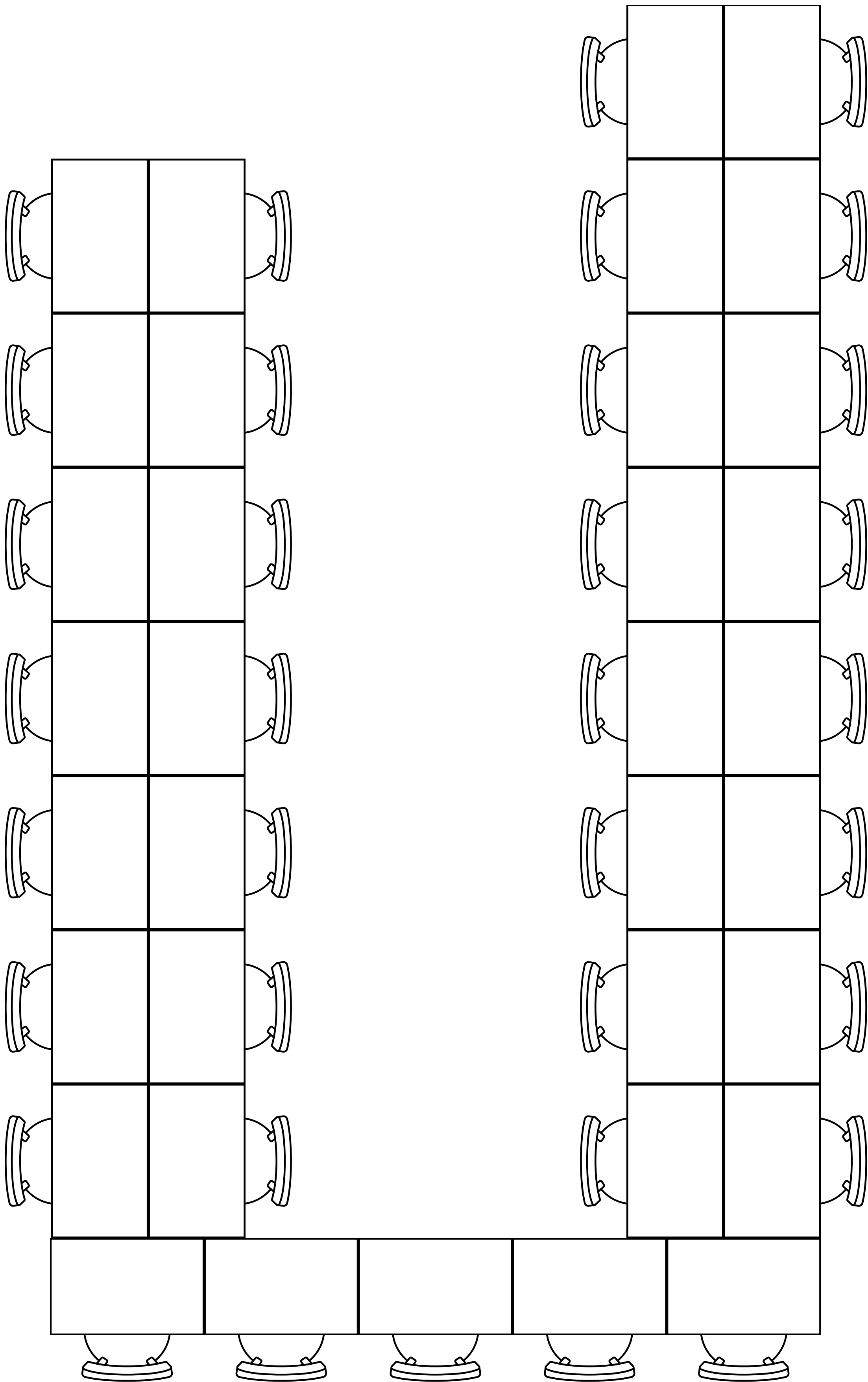
☐ Beige romantique

☐ “Magie de Noël” du 22 novembre au 31 décembre

Choix du menu

| De Avril à Septembre | De Octobre à Mars |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Feuilleté d'escargots à la crème persillée• Terrine de lotte et de Saint-Jacques, sauce hollandaise au safran• Tartare de tomates et de fraises, chèvre frais | <ul style="list-style-type: none">• Feuilleté d'escargots à la crème persillée• Duo terre-mer : saumon gravlax, foie gras, chutney d'oignons et toasts• Composition hivernale : potimarron rôti, velours de carottes fumées, petit-gris et graines de courge |
| Trou normand | |
| <ul style="list-style-type: none">• Ballotine de volaille, sauce poulette, pommes de terres mitraille aux herbes et petits légumes• Tournedos de saumon lardé, crème d'asperge et brunoise de légumes• Risotto aux asperges, petits légumes | <ul style="list-style-type: none">• Ballotine de volaille, sauce forestière, gratin dauphinois et petits légumes• Filet de bar, beurre aux agrumes et brunoise de légumes• Risotto aux champignons et petits légumes |
| Assiette de trois fromages | |
| <ul style="list-style-type: none">• Trio de choux (vanille, chocolat, caramel)• Charlotte aux fruits de saison | <ul style="list-style-type: none">• Trio de choux (vanille, chocolat, caramel)• Charlotte poire-chocolat |
| 1 coupe de champagne Tsarine | |
| Café | |

Plan de TABLE



Rétroplanning

12 à 9 mois avant

- Définir la date et réserver La Belle Aventure 1000 €
- Rédiger la liste provisoire des invités

8 à 6 mois avant

- Commencer à chercher vos tenues et accessoires (alliances)
- Choisir vos prestataires extérieurs si besoin (photographe, coiffeuse maquilleuse, DJ, etc.)
- Réfléchir au menu

5 à 4 mois avant

- Réserver la cérémonie civile/religieuse si ce n'est pas déjà fait
- Prévoir l'organisation pour les enfants (baby-sitter, jeux)

3 mois avant

- Envoyer les faire-part
- Faire un point avec vos prestataires (photographe, coiffeur, maquilleuse, etc.)
- Constituer une playlist de vos musiques préférées pour la soirée
- Réfléchir au plan de table

2 mois avant

- Confirmer le choix du menu avec La Belle Aventure
- Organiser transport et hébergement pour les invités venant de loin
- Préparer les textes pour la cérémonie (si laïque ou religieuse)

1 mois avant

- Envoyer le plan de table définitive au restaurant
- Essayer tenues, coiffure, maquillage
- Préparer vos discours

15 jours avant

- Régler le solde du forfait 2 500 €

1 semaine avant

- Préparer les affaires à emmener (alliances, tenues, accessoires, papiers, playlist)
- Vérifier vos rendez-vous prestataires (coiffure, maquillage)

Le jour J

- Profitez pleinement

Notes

La Belle Aventure

Route de Nieul le Dolent
3 les Rochettes
85150 SAINTE-FLAIVE-DES-LOUPS

☎ 02 51 34 03 65

 labelleaventure@wanadoo.fr

 www.restaurant-labelleaventure.fr

f Labelleaventure85

 restaurant_la_belle_aventure



Fiers de nos producteurs, heureux de les partager avec vous.