

# Règlement Groupes sur les établissements

## « LES AUBERGES DE LA FORET »

### 1. Présentation des Établissements

L'établissement de Fontainebleau se nomme "La Croix d'Augas".

Capacité d'accueil :

- Espace principal : 90 à 100 personnes.
- Second espace : 50 personnes.
- Troisième espace (en cas de groupes supérieurs) : 25 personnes supplémentaires.

L'établissement de "La Croix d'Augas" ne peut en aucun cas être entièrement privatisé dehors d'une réception groupe. Un espace peut être privatisé suivant vos conditions et vos demandes, et les équipes évalueront la faisabilité.

L'établissement de Barbizon se nomme "La Caverne des Brigands".

Capacité d'accueil :

- Salle intérieure : 60 convives assis avec 2 toilettes
- Terrasse extérieure

L'établissement de la « Caverne des Brigands » peut être privatisé pour vos évènements en journée ou en soirée.

- Location d'espace pour les CE, les producteurs, et les journées d'entreprise,
- Mise à disposition de toute la terrasse, de la salle et des prises extérieures pour camion cuisinier,
- En accord avec l'ONF et après validation de leur part pour les projets

## **2. Mode de réservation**

### **a. Prise de Contact**

- Par téléphone, par mail au sein de l'établissement de Fontainebleau
- Explication de l'ensemble du projet : établissement souhaité, nombre de convives, date, entité, et toute autre information pertinente,

### **b. Enregistrement d'une option**

- Proposition de devis après l'enregistrement de l'option.

### **c. Confirmation de l'option**

- La signature du devis permet de bloquer la réservation définitivement.

### **d. Gestion des Menus et sélection par les convives**

- Après l'envoi des menus groupes, une page web protégée par mot de passe sera fournie. Elle récapitulera la réservation et inclura un lien à partager avec les convives pour qu'ils puissent faire leur choix. Une synthèse des choix sera ensuite générée.
- L'option ci-dessus est optionnel mais plus pratique pour le client et le professionnel.

### **e. Choix des Menus**

- Envoie du choix des menus par le client.

### **f. Prestation et paiement**

- Réalisation de la prestation avec paiement sur place ou facturation selon les modalités convenues.

### **3. Période d'Option et Confirmation**

- Le client dispose de 10 jours avant la date de l'évènement pour poser une option sur la prestation.
- La confirmation de l'option doit être effectuée dans cette période pour valider la réservation.

### **4. Détail des menus et allergènes**

- Le client doit fournir le détail des menus pour l'ensemble des convives 7 jours avant la date de l'évènement.
- La liste des allergènes éventuels doit également être fournie dans ce délai.

### **5. Modulation du nombre de convives**

- Le Client peut ajuster le nombre de convives à plus ou moins 10% du nombre final jusque-là veille de l'évènement.
- Aucun frais supplémentaire ne sera facturé pour ces ajustements.

### **6. Conditions d'Annulation d'un menu**

- En cas d'annulation dès le matin ou le soir au moment de l'arrivée du responsable ou du chef de groupe, le menu ne sera pas facturé.

## **7. Modalités de Paiement**

### **a. Pour les entreprises, associations ou entités publiques :**

- **Paiement à 30 jours fin de mois :**
  - Le paiement est dû 30 jours fin de mois après l'envoi de la facture par le service comptabilité, effectué le lundi suivant l'évènement.
  - Le paiement doit obligatoirement être effectué par virement, en indiquant le numéro de facture comme libellé.
  
- **Paiement sur place :**
  - Le paiement peut être effectué directement par chèque, espèce, carte bleue ou titre restaurant papier/numérique.
  - Un ticket payé sur place sera remis comme justificatif.
  - La facture acquittée sera envoyée le lundi suivant leur venue.
  
- **Paiement par la plateforme CHORUS PRO :**
  - Possible uniquement après autorisation comprenant : le devis, le numéro de SIRET, la date, le lieu de facturation, le lieu de réalisation de la prestation, le numéro d'engagement ainsi qu'un bon voucher.

### **b. Pour les particuliers**

- Le paiement peut être effectué sur place en carte bleue, espèce ou titre restaurant.
- La facture peut être envoyée le lundi suivant la venue par le service comptabilité sur demande

## **Pénalités de Retard :**

- En cas de retard de paiement, des pénalités de retard seront appliquées à compter du jour suivant la date d'échéance. Ces pénalités seront calculées sur la base d'un taux de taux d'intérêt légal par jour de retard. Conformément aux dispositions légales en vigueur, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros sera également due.

## **Aucun Arrhes ou Acompte :**

- Aucun arrhes ou acompte n'est demandé. Nous faisons confiance à nos clients, et nous espérons que cette confiance sera réciproque.

## **8. Condition d'obtention des tarifs de groupes**

### **a. Disponibilité des menus**

- Les menus peuvent être servis dans les deux établissements
- Les menus proposés sont des trames générales et peuvent être modifiés ou personnalisés selon les besoins (ajout d'un quatrième temps, remplacement des pichets de vin par des bouteilles, modification des desserts individuels par des desserts présentés différemment, etc.).

### **b. Conditions spécifiques pour Fontainebleau**

- Période de disponibilité : du 1er janvier au 31 décembre (sauf date exception).
- Nombre minimum de convives : 20 personnes. Les menus enfants peuvent être ajoutés.
- Tous les menus sont créés à la demande spécifiquement pour le groupe de prestation. Une coopération raisonnable de la part des clients est attendue.

Par exemple, si sur 20 convives, seulement 1 ou 2 personnes choisissent un menu différent, les équipes de cuisine réorienteront ces choix. Le client sera informé à l'avance si un choix doit être modifié.

- Les produits peuvent être remplacés par d'autres de qualité égale en fonction des disponibilités des fournisseurs. Le client sera informé en amont et pourra ajuster les choix des convives à leur arrivée au restaurant.
- Les trois menus peuvent être servis et panachés dans des limites raisonnables.

### **c. Conditions spécifiques pour Barbizon**

- L'établissement ouvre uniquement pour les groupes de 20 à 30 personnes de mai à fin septembre.
- En dehors de cette période, le nombre minimum de convives est de 40 personnes. Si ce minimum n'est pas atteint, la réservation peut être maintenue et transférée à l'établissement de Fontainebleau.
- Les clients ne peuvent pas opter pour le menu fondue/raclette.

## **9. Conseils des Équipes**

- Pour un déroulement rapide, orientez les convives vers des entrées froides et un choix unique.
- Assurez-vous de l'arrivée à l'heure et n'oubliez pas de diffuser votre horaire de départ aux équipes.
- Demandez à l'avance si les convives souhaitent un apéritif avec ou sans alcool.
- En cas de choix multiple pour des groupes à partir de 30 personnes, anticipez et donnez aux convives un mémo papier ou un code couleur pour nos équipes, afin d'éviter les oublis et les pertes de temps qui pénalisent le déroulement du menu.
- Une feuille récapitulative avec les prénoms ou noms des convives, fournie par la personne référente du groupe, est un plus. En effet, les équipes sur place ne connaissent pas les noms et possèdent uniquement une fiche interne avec les quantités.