

LA COMBE D'ÉTÉ

domaine de réception



Salle de Réception & Hébergement

La Combe d'été

Le domaine

Situé entre Lyon et Paris sur les hauteurs de la côte de Beaune, le domaine la Combe d'été vous offre un cadre bucolique et intimiste idéal pour célébrer votre union.

La Combe d'été vous propose une expérience clé en main et sur-mesure avec traiteur, animation, hébergement, décoration, mobilier...



Salle de réception de 80 à 240 personnes assises



Gîte de 52 couchages répartis en 9 chambres



Parc arboré pour cocktail ou vin d'honneur



Espace couvert en cas d'intempéries



Cérémonie laïque clé en main



-- Clé en main --

-- Aucune restriction horaire et sonore --

Tarifs

Privatisation du domaine du Samedi 10h au Dimanche 17h si brunch le dimanche midi.
Installation le Vendredi de 10h à 17h si aucun évènement la veille.

	Janvier à Mars	Avril	Mai à Août	Septembre à Octobre	Novembre à Décembre
Week-end	3 900€	4 900€	5 500€	4 900€	3 900€
Semaine	3 100€	3 900€	3 900€	3 900€	3 100€



Un appartement privé vous est également proposé, avec la possibilité d'accueillir jusqu'à 9 personnes supplémentaires.

Tarif : **300€**

La Combe d'été

Les prestations



Réception : Tout le mobilier est disponible sur place : tables, chaises, vaisselles, nappages, éclairage d'ambiance LED.

Plusieurs gammes sont disponibles, vous avez juste à choisir celles qui vous plaira afin d'y apporter votre touche personnelle.



Restauration : Notre chef cuisinier aura la plaisir de vous préparer de délicieux repas au sein des cuisines de la Combe d'été. Trois catégories de menu vous seront proposés afin que vous puissiez personnaliser totalement votre repas de mariage.

(prix à titre indicatif pouvant évoluer)

- Menu de la Combe : **à partir de 61€**
- Menu Fraîcheur : **à partir de 78€**
- Menu gastronomique : **à partir de 86€**

Possibilité d'adapter le vin d'honneur et les menus : végétarien, hallal, barbecue géant...

Sont inclus dans le tarif : la mise en place, le service, le personnel de cuisine, le nappage, la vaisselle, le pain, l'eau plate et gazeuse et le café.

Parce que votre mariage dure tout le week-end, nous assurons également le repas du lendemain : petit déjeuner, brunch, foodtruck, barbecue...

Vous avez juste à choisir ce qui réglera vos papilles, nous nous occupons du reste.



Boissons : La Combe d'été vous proposera une sélection de vin en adéquation avec vos plats. Vous avez également la possibilité d'emmener vos propres vins et pétillants. Un droit de bouchon de **4€/bouteille** vous sera facturé.

Nous fournissons les boissons sans alcool et sont facturés aux tarifs de **3.50€/bouteille** de 1L : Coca, Limonade, jus de fruits.



Notez que tout est personnalisable afin que votre mariage soit totalement à votre image.

La Combe d'Été

Les DJs

DJ résident Combe d'été

Quentin ou Damien

Sans limite horaire : animation, sonorisation et éclairage de votre soirée dansante du vin d'honneur jusqu'au petit matin, accompagnement à la préparation du déroulement de votre soirée, gestion des animations et des surprises, musique généraliste et personnalisée à vos souhaits. Meuble DJ avec écran 4K au style champêtre pour diffusion photos ou vidéos, jeux de lumière compris.

Vous avez la possibilité de faire appel à d'autres prestataires extérieurs dont voici la liste :

MVS Events – 06.31.28.65.60 – contact@mvs-events.fr

Night Event – 06.12.75.36.51 – contact@nightevent.fr

Crazy night DJ – 06.79 02 13 32 – contact@crazynightdj.fr

PRODIJ – 06.71.54.76.25 – contact@prodij.fr

à partir de 1 290€



Les divertissements

Vous voir vous divertir est primordiale à la Combe d'été, c'est pourquoi nous disposons de nombreuses animations en option pour votre soirée.

Disponible à la location pour épater vos invités

- Combi VW
- Photobooth
- Bbayfoot René Pierre
- Borne fléchette
- Borne jeu arcade
- Livre d'or audio
- Château gonflable



Cérémonie laïque

à partir de 390€



Réalisée dans notre jardin arboré ou sous le Patio en cas d'intempérie, nous vous proposons l'installation d'une cérémonie laïque clé en main : mise en place des chaises, de l'arche, du pupitre, de tonneaux votre arrivée et de la sonorisation.



La Combe d'été

Les conditions

Conditions de réservation :

- **Minimum de 80 convives** adultes engagés pour le dîner (week-end de mai à octobre) / pas de minimum pour les mariages en semaine
- **Traiteur et DJ sont des prestataires** imposés pour le bon déroulement de votre soirée
- Photographe, fleuriste, groupe de musique : prestataires libres
- animateur pour enfant fortement conseillé à partir de 10 enfants de moins de 12 ans.

Modalité de règlement :

50% d'acompte à la signature (50% du tarif de location)

Solde du bon de commande versé 1 mois avant la date de la location

Règlement des boissons et dépassement 1 semaine après votre événement

Attestation d'assurance + chèque de caution d'un montant de 4000€ : ces documents doivent nous être fournis 1 mois avant la date de l'événement



**Venez sans plus attendre visiter le domaine
la Combe d'été !**

Devis personnalisé remis lors de la visite.

Damien BRULEY
Eloïse MIELLE
06.34.28.68.28

lacombedete.com
contact@lacombedete.fr

5 rue de la Grange Tibi
Hameau d'Orches
21340 BAUBIGNY