LA COMBE D'ÉTÉ

Domaine de réception







Salle de Réception & Hébergement

Brochure 2028

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, mobilier, décoration...

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

Les tarifs comprennent la privatisation du domaine avec les 52 couchages pour deux jours / une nuit.

Accès pour installation le vendredi de 10h à 17h.

Nous consulter pour la nuitée du vendredi soir.

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

Couchages supplémentaires



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

Tarif : **300€**

Le Lounge peut également être adapté en chambre apportant jusqu'à 8 couchages supplémentaires.

Tarif : **200€**

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 pour apporter votre touche personnelle.



Restauration : Notre service de cuisine aura la plaisir de vous préparer de délicieux repas au sein des cuisines de la Combe d'été.
Plusieurs menus vous seront proposés afin de personnaliser totalement votre repas de mariage. Une journée dégustation est organisée chaque année pour vous guider dans votre choix. *(prix du menus à titre indicatif pouvant évoluer)*

- Menu Bonheur : **à partir de 62€**
- Menu Amour : **à partir de 68€**
- Menu Passion : **à partir de 79€**
- Menu Émotion : **à partir de 87€**



Nos menus incluent une prestation complète, du vin d'honneur jusqu'au dessert, avec pain, eau plate, eau gazeuse et café. Nous assurons également la mise en place du mobilier, le dressage de votre salle (nappage et vaisselle), ainsi que le personnel de cuisine et de service.

Possibilité d'adapter les menus pour les particularités alimentaires (végétarien, végane, halal, etc).

Parce que votre mariage continue même le dimanche, nous assurons également le repas du lendemain : petit déjeuner (**à partir de 6€/pers**), brunch (**à partir de 25€/pers**), foodtruck, barbecue...

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



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

Tout est personnalisable afin que votre mariage soit totalement à votre image.

La Combe d'Eté

Les DJs

à partir de 1 350€

DJ résident Combe d'été

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



Les divertissements

Pour vous divertir à la Combe d'été, nous disposons de nombreuses animations en option pour votre soirée.

Disponible à la location pour épater vos invités

- Combi VW
- Photobooth
- Babyfoot René Pierre
- Borne fléchette
- Borne jeux d'arcade
- Livre d'or audio
- Château gonflable
- Candy bar
- Jeux d'extérieur



Cérémonie laïque

à partir de 450€



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



La Combe d'Eté
Les conditions

Conditions de réservation :

- **Minimum de 70 convives** adultes engagés pour le dîner (en week-end de mai à septembre). Pas de minimum pour les mariages en avril, octobre, semaine et en hiver.
- **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.

Modalités de règlement :

50% d'acompte à la signature (50% du tarif de location)
Solde du bon de commande à verser au moins 1 mois avant la date de la prestation
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 de La Combe d'été !

Devis personnalisé

domaine la combe dete

Valérie et Damien BRULEY
06.34.28.68.28

lacombedete.com
contact@lacombedete.fr

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