

## Accueil-groupes La Salle Saint Nicolas SL

### Grille tarifaire en vigueur du 1 septembre 2020 au 31 août 2021

#### Hébergement \* draps et couverture fournis

par personne	TVA	H.T.	T.T.C.
<b>nuitee simple</b>		<b>28,43</b>	<b>31,48</b>
	20,0%	2,02	2,42
	10,0%	26,41	29,05
<b>nuitee/ petit déjeuner</b>		<b>33,62</b>	<b>37,18</b>
	20,0%	2,02	2,42
	10,0%	31,60	34,76
<b>demi-pension</b>		<b>44,37</b>	<b>49,00</b>
	20,0%	2,02	2,42
	10,0%	42,35	46,58
<b>pension complète</b>		<b>56,24</b>	<b>62,07</b>
	20,0%	2,02	2,42
	10,0%	54,22	59,64
<b>linge en location</b>	TVA	T.T.C.	
serviette	20,0%	1,41	<b>1,69</b>
drap de bain	20,0%	2,08	<b>2,50</b>

#### boissons

eaux	TVA	H.T.	T.T.C.
eau de source 50cl	10,0%	0,86	<b>0,95</b>
eau de source 1l	10,0%	1,72	<b>1,89</b>
eau gazeuse 50cl	10,0%	0,86	<b>0,95</b>
eau gazeuse 150cl	10,0%	2,17	<b>2,39</b>

Vin (consultez notre carte des vins page 2) →

#### location de salles (avec ordinateur, vidéoprojecteur, Internet)

salles avec jauge	H.T.	T.T.C.
2 salles de permanence (chacune 50p)	183,82	<b>220,58</b>
salles de classe formule1 / par salle	74,10	<b>88,91</b>
salles de classe formule 2 / par pers	7,05	<b>8,47</b>
salles formule3/par classe si auditorium	19,82	<b>23,79</b>
salle mezzanine 5 <sup>e</sup> ét.80p (sous réserve)	298,68	<b>358,42</b>
rue piétonne 300 personnes	2102,35	<b>2522,82</b>
salles multimédia 14 à 25 personnes	597,40	<b>716,88</b>

#### Restauration

par personne	TVA	H.T.	T.T.C.
<b>café d'accueil</b>	10,0%	3,27	<b>3,60</b>
<b>café d'accueil avec 3 viennoiseries</b>	10,0%	4,54	<b>4,99</b>
<b>petit déjeuner</b>	10,0%	5,63	<b>6,20</b>
<b>petit déjeuner avec viennoiseries</b>	10,0%	6,62	<b>7,28</b>
<b>déjeuner, dîner ou (plateau repas -de 30p)</b>	10,0%	14,59	<b>16,04</b>
au choix 1 entrée, viande ou poisson, légumes, fromage, dessert, café. Repas végétarien à la demande vin non compris			
<b>repas 2 (eau de source et vin de table)</b>			<b>0,00</b>
vin	20,0%		<b>0,00</b>
tarif et menus sur devis	10,0%	0,00	<b>0,00</b>
<b>repas 3 (eau de source et vin en bouteille)</b>			<b>0,00</b>
vin	20,0%		<b>0,00</b>
tarifs et menus sur devis	10,0%	0,00	<b>0,00</b>
<b>buffet (service et vin non compris)</b>			
<b>pique-nique</b>	10,0%	8,50	<b>9,35</b>
<b>pique-nique (avec sandwich XXL)</b>	10,0%	0,00	<b>0,00</b>
<b>goûter</b>	10,0%	4,92	<b>5,42</b>
<b>Apéritif</b>			
<b>Kir Crémant crème de cassis/ personne</b>	20,0%	2,99	<b>3,59</b>
<b>Kir Crémant biscuits apéritif cacahuètes</b>	20,0%	5,74	<b>6,89</b>
<b>Kir Champagne crème de cassis</b>	20,0%	5,48	<b>6,58</b>
<b>Kir Champagne biscuits apéritif cacahuètes</b>	20,0%	6,82	<b>8,18</b>

<b>chapelle auditorium</b> <b>vidéoprojecteur, 4 micros, accès WIFI</b>	HT	TTC
chapelle auditorium à la journée	20,0% 2963,98	<b>3556,78</b>
chapelle auditorium à la demi-journée	20,0% 1550,92	<b>1861,10</b>
chapelle auditorium soirée ou courte durée < 4h0l	20,0% 942,04	<b>1130,45</b>

toute réservation ferme présuppose le versement d'un acompte de 30% à valoir sur la facture finale  
le nombre définitif des participants doit être arrêté au plus tard **96 heures à l'avance**,  
la facturation sera établie sur les chiffres communiqués

# Notre carte des vins

## Vins blancs

■ 2012, Muscadet AOC, Cours de Rohan  
Château Couteau 20% 12,87 **15,44 €**

■ 2017, Touraine AOC, Domaine de Reine 20% 8,19 **9,83 €**

■ 2018, Cheverny AOC, Chante Grive 20% 8,48 **10,17 €**

## Vins rouges

### Bordeaux

SM Bordeaux AOC Longue Rive 20% 8,97 **10,76 €**

SM Bordeaux AOC Château les Hauts de Goléane Castel 20% 8,19 **9,83 €**

2015 Saint Emilion Château Moulin des Graves 20% 14,69 **17,63 €**

### Bourgogne

2017 Morgon AOC Les Charmeuses 20% 12,68 **15,21 €**

2017 Macon-Mancey 20% 10,99 **13,18 €**

### Côtes du Rhône

SM Côtes du Rhône AOC Les Pierres 20% 5,59 **6,71 €**

## Cidre

■ Brut ou Doux 20% 5,85 **7,02 €**

## Vins rosés

■ Costières de Nîmes 20% 7,28 **8,74 €**

## Crémant de Loire

■ Crémant de Loire, blanc brut les Andides 20% 13,52 **16,22 €**

■ Crémant et sa crème de cassis par personne 20% 2,70 **3,24 €**

## Champagne

■ Champagne AOC, Montaubon 20% 26,59 **31,90 €**

■ Champagne et sa crème cassis par personne 20% 5,32 **6,38 €**