Accueil-groupes La Salle Saint Nicolas SL

Grille tarifaire en vigueur du 1 septembre 2023 au 31 août 2024

Hébergement * draps et couver	ture four	rnis		Restauration			
par personne	TVA	н.т.	T.T.C.	par personne	TVA	H.T.	T.T.C.
							1
nuitée simple	10.00/	33,56	36,92	café d'accueil	10,0%	3,90	4,29
	10,0%	33,56	36,92	café d'accueil avec viennoiserie	10,0%	5,40	5,94
				care a accuent avec viermoiserie	10,070	5,40	3,94
nuitée/ petit déjeuner		39,68	43,65	petit déjeuner	10,0%	6,90	7,59
	10,0%	39,68	43,65	petit déjeuner avec viennoiseries	10,0%	8,20	9,02
				déjeuner, dîner ou (plateau repas -de 30p)	10,0%	17,30	19,03
demi-pension		52,36	57,60	au choix 1 entrée, viande ou poisson, légumes, fromage,	dessert, café		
	10,0%	52,36	57,60	repas végétarien, vin à la demande			
				repas 2 (eau de source et vin de table)			0,00
pension complète		66,37	73,01	vin	20,0%		0,00
	10,0%		73,01	tarif et menus sur devis	10,0%	0,00	0,00
							2.22
				repas 3 (eau de source et vin en bouteille)			0,00
Option linge en location	TVA		T.T.C.	vin	20,0%		0,00
drap supplémentaire & taie de traversin	20,0%	4,16	4,99	tarifs et menus sur devis	10,0%	0,00	0,00
drap de bain et serviette éponge	20,070	4,12	4,94	buffet (service et vin non compris)			
boissons				pique-nique	10,0%	10,10	11,11
eaux	TVA		T.T.C.	pique-nique (avec sandwich XXL)	10,0%	15,60	17,16
eau de source 50cl	10,0%	1,20	1,32				
eau de source 1,50l	10,0%	2,40	2,64	goûter	10,0%	5,70	6,27
eau gazeuse 50cl	10,0%	1,60	1,76				
eau gazeuse 1l	10,0%	2,90	3,19	Apéritif			1
				Kir Crémant crème de cassis/ personne	20,0%	3,70	4,44
Vin (consultez notre carte des vi	ns page	? 2)	\longrightarrow	Kir Crémant biscuits apéritif cacahuètes	20,0%	7,10	8,52
location de salles (avec ordin			T	Kir Champagne crème de cassis	20,0%	6,80	8,16
•	nateur, vi		T.T.C.	Kir Champagne biscuits apéritif cacahuètes	20,0%	8,40	10,08
salles avec jauge 2 salles de permanence (chacune 50p)	00.000	H.T. 217,00	260,40	1			
salles de classe formule1 / par salle	20,00%		105,00				
salles de classe formule 2 / par pers	20,00%	8,40	10,08				
salles formule3/par classe si auditorium	20,00%		34,20	chapelle auditorium	ET	НТ	ттс
	20,00%		426,00	vidéoprojecteur, 4 micros, accès W1 chapelle auditorium à la journée			
salle mezzanine 5 ^e ét.80p (sous réserve)	20,00%		•		20,00%	3 498,00	4 197,60
rue piétonne 300 personnes	20,00%	2 480,00	2 976,00	chapelle auditorium à la demi-journée	20,00%	1 830,00	2 196,00
salles multimédia 14 à 25 personnes	20,00%	705,00	846,00	chapelle auditorium soirée ou courte durée < 4h00	20,00%	1 200,00	1 440,00

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 <mark>96 heures à l'avance, la facturation sera établie sur les chiffres communiqués</mark>

Notre carte des vins

Vins blancs

Q uincy	20%	18,20	21,84€
2017, Touraine AOC, Domaine de Reine	20%	10,50	12,60€
2018, Cheverny AOC, Chante Grive	20%	14,90	17,88€
<u>Vins rouges</u>			
Bordeaux			
SM Bordeaux AOC Longue Rive	20%	12,00	14,40 €
2015 Saint Emilion Château Moulin des Graves	20%	23,60	28,32€
MEDOC AOP Closerie Malesc	20%	28,50	34,20 €
Bourgogne			
2017 Morgon AOC Les Charmeuses	20%	19,50	23,40 €
Côtes du Rhône			
Côtes du Rhône Saint Julien	20%	10,60	12,72€
<u>Vins rosés</u>			
Costières de Nîmes Château Beaubois	20%	13,50	16,20€
<u>Crémant de Loire</u>			
Crémant de Loire, blanc brut les Andides	20%	17,70	21,24€
Crémant et sa crème de cassis par personne	20%	5,50	6,60€
<u>Champagne</u>			
Champagne AOC, Montaubon			44,40 €
Champagne et sa crème cassis par personne		8,70	10,44€