



PRIVATISATION DE NOS ESPACES

BIENVENUE CHEZ LES NENETTES DU VIN !

**JE SUIS KRIS, FONDATRICE ET SOMMELIÈRE DES NENETTES DU VIN,
UN BAR À VINS UNIQUE EN SON GENRE.**

**NOTRE ÉTABLISSEMENT OFFRE BIEN PLUS QU'UNE SIMPLE DÉGUSTATION DE VINS ;
C'EST UN LIEU OÙ LES MOMENTS SPÉCIAUX PRENNENT VIE, OÙ LES CÉLÉBRATIONS
DEVIENNENT MÉMORABLES ET OÙ CHAQUE OCCASION EST MARQUÉE PAR UNE
EXPÉRIENCE SENSORIELLE UNIQUE.**

POURQUOI OPTER POUR LA PRIVATISATION DE NOS ESPACES ?

**PRIVATISER NOS ESPACES CHEZ LES NENETTES DU VIN TRANSFORME VOTRE
ÉVÉNEMENT EN UNE EXPÉRIENCE EXCEPTIONNELLE, QUE CE SOIT POUR DES SOIRÉES
PROFESSIONNELLES, DES ÉVÉNEMENTS PERSONNELS OU DES CÉLÉBRATIONS DE
RÉUSSITES.**

QU'EST-CE QUI REND CELA SI SPÉCIAL ?

**IMAGINEZ-VOUS SUR NOTRE MAGNIFIQUE TERRASSE, ENTOURÉS DE VOS PROCHES,
COLLÈGUES OU AMIS, DANS UNE AMBIANCE CHALEUREUSE ET CONVIVIALE.
NOTRE ÉQUIPE DÉVOUÉE ASSURE UN SERVICE DE QUALITÉ, OFFRANT DES CONSEILS
PERSONNALISÉS EN MATIÈRE DE VINS, DIRIGÉS PAR DES CONNAISSEURS PASSIONNÉS.**

**NOUS PROPOSONS ÉGALEMENT UNE SÉLECTION DE METS FINS, DES DÉLICES
GASTRONOMIQUES SOIGNEUSEMENT CHOISIS EN PARTENARIAT AVEC DES CHEFS
TRAITEURS DE QUALITÉ. CES METS SUBLIMENT PARFAITEMENT NOS VINS
SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN, OFFRANT UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE INOUBLIABLE.**

**CHEZ LES NENETTES DU VIN, NOUS CROYONS EN LA MAGIE DES MOMENTS PARTAGÉS
AUTOUR D'UN BON VERRE DE VIN, ACCOMPAGNÉ DES MEILLEURS METS ET ENTOURÉ
DE CEUX QUI VOUS SONT CHERS.**

**QUE CE SOIT POUR CÉLÉBRER UNE ÉTAPE IMPORTANTE DE VOTRE VIE, PARTAGER UN
SUCCÈS PROFESSIONNEL OU SIMPLEMENT CRÉER DES SOUVENIRS MÉMORABLES,
NOTRE ESPACE À PRIVATISER VOUS ATTEND POUR CRÉER ENSEMBLE
DES INSTANTS UNIQUES.**

A TRÈS VITE, VERRE À LA MAIN



PRIVATISATION DE NOS ESPACES

CONTACT

 06 93 80 41 76

 CONTACT@LESNETTESDUVIN.COM



ADRESSE



335 RUE SAINT LOUIS
À SAINT -PAUL

NOS PRESTATIONS

PARTIELLE

PRIVATISATION EN SEMAINE

PRIVATISATION LE WEEK-END

1-24 PERSONNES

[PAGE 2](#)

TOTALE

PRIVATISATION EN SEMAINE

PRIVATISATION LE WEEK-END

25-50 PERSONNES

[PAGE 3](#)

[PAGE 4](#)

[PAGE 5](#)

C'EST AVEC GRAND PLAISIR QUE NOUS VOUS FAISONS PARVENIR NOTRE CATALOGUE DÉTAILLÉ, QUI COMPREND UNE GAMME COMPLÈTE DE TARIFS POUR LA PRIVATISATION DE NOS ESPACES, NOUS COMPRENONS L'IMPORTANCE DE DISPOSER D'UN ENVIRONNEMENT CONFORTABLE ET ADAPTÉ POUR VOS ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX, QU'IL S'AGISSE DE RÉUNIONS D'AFFAIRES, DE CONFÉRENCES, DE SÉMINAIRES OU D'AUTRES OCCASIONS.

VOUS TROUVEREZ UNE VARIÉTÉ D'OPTIONS RÉPONDANT À VOS BESOINS SPÉCIFIQUES EN TERMES DE CAPACITÉ D'ACCUEIL, D'AMÉNAGEMENT ET DE SERVICES CONNEXES.

NOUS SOMMES CONSCIENTES QUE CHAQUE ÉVÉNEMENT EST UNIQUE ET QUE VOS EXIGENCES PEUVENT DIFFÉRER.

C'EST POURQUOI NOUS RESTONS À VOTRE DISPOSITION POUR DISCUTER DE VOS BESOINS SPÉCIFIQUES ET ADAPTER NOS OFFRES À VOS ATTENTES.

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER SI VOUS AVEZ LA MOINDRE QUESTION OU SI VOUS SOUHAITEZ OBTENIR DES INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES CONCERNANT NOS TARIFS. NOUS SOMMES IMPATIENTES DE POUVOIR COLLABORER AVEC VOUS ET DE CONTRIBUER À LA RÉUSSITE DE VOS ÉVÉNEMENTS. NOUS RESTONS À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTE DEMANDE D'INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE.



PARTIELLE

1-24 PERSONNES

PRIVATISATION EN SEMAINE



PRIVATISATION UNIQUE

500 €

PRIVATISATION CLÉ EN MAIN

**+ BUFFET CAMPAGNARD
+ CRUDITÉS + VINS CLASSIQUES + EAUX
MINÉRALES + CAFÉS ET THÉS**

720 €

VOS ÉQUIPEMENTS :

- **MOBILIER (CHAISES ET TABLES)**
- **TERRASSE COUVERTE**
- **WIFI**



LE BUFFET CAMPAGNARD COMPREND :

FROMAGES FERMERS AU LAIT CRU ET/OU CHARCUTERIES PORC OU BŒUF ARTISANAUX FRANÇAIS, ESPAGNOL ET ITALIEN, LE PAIN, LES BEURRES ET LES CORNICHONS.



TOTALE

1-24 PERSONNES

PRIVATISATION EN SEMAINE



PRIVATISATION UNIQUE

1500 €



PRIVATISATION CLÉ EN MAIN

**+ BUFFET CAMPAGNARD
+ CRUDITÉS + VINS CLASSIQUES + EAUX
MINÉRALES + CAFÉS ET THÉS**

1320 €



VOS ÉQUIPEMENTS :

- **SALON EXTÉRIEUR**
- **TERRASSE DÉCOUVERTE**
- **TONNELLE**
- **MOBILIER (CHAISES ET TABLES)**
- **VIDÉO- PROJECTEUR**
- **WIFI**



LE BUFFET CAMPAGNARD COMPREND :

FROMAGES FERMERS AU LAIT CRU ET/OU CHARCUTERIES PORC OU BŒUF ARTISANAUX FRANÇAIS, ESPAGNOL ET ITALIEN, LE PAIN, LES BEURRES ET LES CORNICHONS.



PARTIELLE

1-24 PERSONNES

PRIVATISATION LE WEEK-END (SAMEDI ET DIMANCHE)



PRIVATISATION UNIQUE

700 €



PRIVATISATION CLÉ EN MAIN

**+ BUFFET CAMPAGNARD
+ CRUDITÉS + VINS CLASSIQUES + EAUX
MINÉRALES + CAFÉS ET THÉS**

850 €



VOS ÉQUIPEMENTS :

- **MOBILIER (CHAISES ET TABLES)**
- **TERRASSE COUVERTE**
- **WIFI**



LE BUFFET CAMPAGNARD COMPREND :

FROMAGES FERMERS AU LAIT CRU ET/OU CHARCUTERIES PORC OU BŒUF ARTISANAUX FRANÇAIS, ESPAGNOL ET ITALIEN, LE PAIN, LES BEURRES ET LES CORNICHONS.



LA TERRASSE

25-50 PERSONNES

PRIVATISATION EN SEMAINE



PRIVATISATION UNIQUE

700 €

PRIVATISATION CLÉ EN MAIN

+ **BUFFET CAMPAGNARD**
+ **CRUDITÉS + VINS CLASSIQUES + EAUX**
MINÉRALES + CAFÉS ET THÉS

1750 €

VOS ÉQUIPEMENTS :

- **SALON EXTÉRIEUR**
- **TERRASSE DÉCOUVERTE**
- **TONNELLE**
- **MOBILIER (CHAISES ET TABLES)**
- **VIDÉO- PROJECTEUR**
- **WIFI**



LE BUFFET CAMPAGNARD COMPREND :

FROMAGES FERMIS AU LAIT CRU ET/OU CHARCUTERIES PORC OU BŒUF ARTISANAUX FRANÇAIS, ESPAGNOL ET ITALIEN, LE PAIN, LES BEURRES ET LES CORNICHONS.



TOTALE

25-50 PERSONNES

PRIVATISATION LE WEEK-END (SAMEDI ET DIMANCHE)



PRIVATISATION UNIQUE

1700 €



PRIVATISATION CLÉ EN MAIN

**+ BUFFET CAMPAGNARD
+ CRUDITÉS + VINS CLASSIQUES + EAUX
MINÉRALES + CAFÉS ET THÉS**

2250 €



VOS ÉQUIPEMENTS :

- **SALON EXTÉRIEUR**
- **TERRASSE DÉCOUVERTE**
- **TONNELLE**
- **MOBILIER (CHAISES ET TABLES)**
- **VIDÉO- PROJECTEUR**
- **WIFI**



LE BUFFET CAMPAGNARD COMPREND :

FROMAGES FERMERS AU LAIT CRU ET/OU CHARCUTERIES PORC OU BŒUF ARTISANAUX FRANÇAIS, ESPAGNOL ET ITALIEN, LE PAIN, LES BEURRES ET LES CORNICHONS.

OPTIONS - TRAITEUR - COCKTAIL DINATOIRE

**NOS CHEFS PARTENAIRES
BENJAMIN MARGUERITE &
ROMAIN GIOT APPORTENT SANS
AUCUN DOUTE UNE EXPERTISE
ET UNE CONNAISSANCE
APPROFONDIE DES SAVEURS ET
DES TRADITIONS CULINAIRES
RÉUNIONNAISES.
IL EST ADMIRABLE DE CÉLÉBRER
ET DE RECONNAÎTRE LES
TALENTS QUI ENRICHISSENT LA
SCÈNE CULINAIRE LOCALE ET
APPORTENT
LEUR PASSION À LEUR MÉTIER.**



**- EXPÉRIENCE CULINAIRE EN TROIS TEMPS :
VERRINES ENTRÉE, POISSON OU VIANDE AU CHOIX ET DESSERT.**

19 € /PERS.

**- EXPÉRIENCE CULINAIRE EN QUATRE TEMPS :
VERRINES ENTRÉE, POISSON ET VIANDE ET DESSERT.**

28 € /PERS.

**- EXPÉRIENCE CULINAIRE EN SIX TEMPS :
VERRINES ENTRÉE FROIDE, ENTRÉE CHAUDE , POISSON,
VIANDE ET DEUX DESSERTS.**

35 € /PERS.

**- CRUDITÉS
BOL COMPOSÉ DE CAROTTES, CONCOMBRES, CHOU-FLEUR, TOMATES CERISE,
SAUCE FROMAGE BLANC MAISON**

6 €

**- DESSERTS MAISON
GÂTEAU SUR MESURE, OU DESSERT À LA CARTE: VOS ENVIES, NOTRE RÉALISATION**

6/9 € /PERS.

BOISSONS SANS ALCOOL

BOISSONS AVEC ALCOOL

JUS DE FRUITS ARTISANAUX	5€
SODAS	3,50€
EAUX MINÉRALES (PLATES/GAZEUSE)	3,50€
CAFÉS/THÉS	3 €

CHAMPAGNE BRUT - PIERRE GRANDET	41 €
BOURGOGNE BLANC - SAINT -BRIS, MALANDES	26 €
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ, DOMAINE DE TURENNE	25 €
RHÔNE ROUGE - LIRAC ROUGE DOM. DE JONGIER	31 €
BIÈRES ARTISANALES (33 CL)	7 €
DIGESTIFS (4CL)	10 €



BOISSONS SONT INDiquÉES À TITRE D'EXEMPLE,
NOTRE SÉLECTION DE VIN (75 CL)
EST COMPRISE ENTRE 25 ET 400 EUROS



LOCATION - ÉQUIPEMENTS ET SERVICES*

- VIDÉO-PROJECTEUR : 20€
- BAR LUMINEUX : 200€
- TABLE HAUTE LUMINEUSE : 70€
- SALON DE BAR : 1 SOFA + 2 CHAISES +1 TABLE BASSE: 350€
- VERRERIE (VINS, CHAMPAGNES, EAU): 2€/L'UNITÉ
- COUVERT (COUTEAU, FOURCHETTE, GRANDE GUILLÈRE, PETITE GUILLÈRE): 2€/LOT DE 4
- ESPACE CUISINE À DISPOSITION (MICRO-ONDE, FRIGIDAIRE, PLAN DE TRAVAIL): 60€
- GLAÇONS: 5 €
- VASQUE À CHAMPAGNE : 5€/ L'UNITÉ
- NAPPE : 8€/ L'UNITÉ

*UNE CAUTION DE 500 € POUR LE MATÉRIEL LOUÉ SERA EXIGÉE LORS DE LA PRIVATISATION. LA CAUTION DOIT ÊTRE VERSÉE INTÉGRALEMENT AVANT LA DATE DE LA PRESTATION.
ELLE NE SERA PAS ENCAISSÉ MAIS NE SERA RESTITUÉ SOUS RÉSERVE D'AUCUN DOMMAGE OU PERTE CONSTATÉE SUR LE MATÉRIEL.

EN CAS DE DOMMAGE, DÉGRADATION OU PERTE, LA SAS NENETTE DU VIN SE RÉSERVE LE DROIT DE CONSERVER TOUT OU PARTIE DE LA CAUTION POUR COUVRIR LES FRAIS DE RÉPARATION, REMPLACEMENT OU REMISE EN ÉTAT DU MATÉRIEL CONCERNÉ.

LE REMBOURSEMENT DE LA CAUTION S'EFFECTUERA PAR LE MÊME MOYEN DE PAIEMENT UTILISÉ LORS DU VERSEMENT INITIAL.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET MODALITÉS DE RÉGLEMENT



DEVIS ET COMMANDES :

TOUTE COMMANDE NE SERA DÉFINITIVEMENT ENREGISTRÉE QU'APRÈS CONFIRMATION ÉCRITE (BON POUR ACCORD JOINT AU DEVIS) ET RÉCEPTION D'UN ACOMPTÉ DE 30 % DU MONTANT TOTAL TOUTES TAXES COMPRISES (TTC) DU DEVIS.

CONDITIONS DE PAIEMENT ET FACTURATION :

LES TARIFS SONT INDIQUÉS TTC.

LE NOMBRE FINAL DE CONVIVES DOIT ÊTRE CONFIRMÉ PAR ÉCRIT (OU COURRIER ÉLECTRONIQUE) AU MOINS SEPT JOURS AVANT LA RÉCEPTION ET SERVIRA DE BASE POUR LA FACTURATION. SI AUCUN ÉCRIT N'EST REÇU DANS CE DÉLAI, LE NOMBRE DE PERSONNES SERVIES ET FACTURÉES SERA CELUI INDIQUÉ DANS LE DEVIS INITIAL.

TOUTES LES PRESTATIONS NON INCLUSES DANS LE DEVIS (BOISSONS, DÉPASSEMENTS D'HORAIRE, ETC.) FERONT L'OBJET D'UNE FACTURATION SUPPLÉMENTAIRE.

MODALITÉS DE RÉGLEMENT

- UN ACOMPTÉ DE 30 % DU MONTANT TOTAL DU DEVIS EST EXIGÉ LE JOUR DE LA RÉSERVATION.
- LE SOLDE DOIT ÊTRE RÉGLÉ AU PLUS TARD TROIS JOURS AVANT LA RÉCEPTION EN CHÈQUE, ESPÈCES OU CARTE BANCAIRE

ORGANISATION DE LA RÉCEPTION :

VISITE DES LIEUX : NOUS VOUS INVITONS À VISITER LES LIEUX DE RÉCEPTION AFIN DE VOUS FAMILIARISER AVEC L'ENVIRONNEMENT.

J-15 : NOUS VOUS CONVIONS À UN RENDEZ-VOUS DE RÉCEPTION DANS NOS LOCAUX. LORS DE CETTE RÉUNION, NOUS FINALISERONS ENSEMBLE LE CHOIX DÉFINITIF DU BUFFET, L'ORGANISATION ET LE PLANNING DE LA SOIRÉE.

MODIFICATIONS ET ANNULATIONS :

LA RÉSERVATION EST VALIDE UNIQUEMENT POUR LA DATE, LE TYPE DE PRESTATION ET LE NOMBRE DE PERSONNES PRÉVUES DANS LE DEVIS. TOUT CHANGEMENT IMPORTANT CONCERNANT L'UN DE CES ÉLÉMENTS PEUT ENTRAÎNER L'ANNULATION DE LA PRESTATION PAR LA S A S LES NENETTES DU VIN LA CAVE.

NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE COMPRÉHENSION.

RÉCLAMATIONS ET LITIGES:

EN PASSANT COMMANDE, VOUS ADHÉREZ PLEINEMENT ET SANS RÉSERVE AUX CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE.

EN CAS DE DIFFÉREND NON RÉSOLU À L'AMIABLE, TOUS LES LITIGES SERONT SOUMIS EXCLUSIVEMENT À LA COMPÉTENCE DES TRIBUNAUX.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET MODALITÉS DE RÉGLEMENT



CLAUSES DE RÉSERVATION ET D'ANNULATION DE LA PRIVATISATION/COMMANDE :

- 1. POUR BLOQUER LA PRIVATISATION OU LA COMMANDE DE LA S.A.S NENETTES DU VIN LA CAVE, LE CLIENT S'ENGAGE À VERSER DES ARRHES D'UN MONTANT ÉQUIVALENT À 30 % DU COÛT TOTAL DE LA PRESTATION.**
- 2. EN CAS D'ANNULATION DE L'ÉVÉNEMENT PAR LE CLIENT DANS UN DÉLAI INFÉRIEUR À UNE SEMAINE AVANT LA DATE PRÉVUE DE LA PRESTATION, LA S.A.S NENETTES DU VIN LA CAVE SE RÉSERVE LE DROIT DE CONSERVER LES ARRHES VERSÉES PAR LE CLIENT.**
- 3. LES ARRHES CONSERVÉES PAR LA S.A.S NENETTES DU VIN LA CAVE EN CAS D'ANNULATION TARDIVE SONT DESTINÉES À COUVRIR LES FRAIS ADMINISTRATIFS, LOGISTIQUES ET COMMERCIAUX ENGAGÉS EN PRÉPARATION DE L'ÉVÉNEMENT.**
- 5. LE REMBOURSEMENT DES ARRHES EN CAS D'ANNULATION PAR LA S.A.S NENETTES DU VIN LA CAVE, CONSTITUE LA SEULE ET UNIQUE RESPONSABILITÉ DE NENETTE DU VIN ENVERS LE CLIENT, ET AUCUNE AUTRE INDEMNITÉ OU COMPENSATION NE SERA DUE.**
- 6. TOUTE DEMANDE D'ANNULATION DE LA PRIVATISATION OU DE LA COMMANDE DOIT ÊTRE FAITE PAR ÉCRIT, PAR COURRIER ÉLECTRONIQUE OU PAR COURRIER POSTAL, ET CONFIRMÉE PAR NENETTE DU VIN POUR ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME VALIDE.**
- 7. LES ARRHES DOIVENT ÊTRE VERSÉES DANS UN DÉLAI 10 JOURS À COMPTER DE LA CONFIRMATION DE LA RÉSERVATION. PASSÉ CE DÉLAI, LA S.A.S NENETTES DU VIN LA CAVE SE RÉSERVE LE DROIT DE LIBÉRER LA DATE RÉSERVÉE SANS PRÉAVIS.**
- 8. EN CAS DE NON-PAIEMENT DES ARRHES DANS LE DÉLAI IMPARTI, LA RÉSERVATION DE LA PRIVATISATION OU DE LA COMMANDE SERA AUTOMATIQUEMENT ANNULÉE, ET LA S.A.S NENETTES DU VIN LA CAVE SERA EN DROIT DE DISPOSER LIBREMENT DE LA DATE RÉSERVÉE.**
- 9. CETTE CLAUSE S'APPLIQUE À TOUTES LES PRIVATISATIONS ET COMMANDES EFFECTUÉES AUPRÈS DE LA S.A.S NENETTES DU VIN LA CAVE, SAUF ACCORD ÉCRIT CONTRAIRE ENTRE LES PARTIES.**

JE CONFIRME AVOIR PRIS CONNAISSANCE DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET MODALITÉS DE RÉGLEMENT.

A _____, LE _____

SIGNATURE ET CACHET DE L'ENTREPRISE