

LE RELAIS DE LA MALMAISON

Hôtel ****
Spa Restaurant



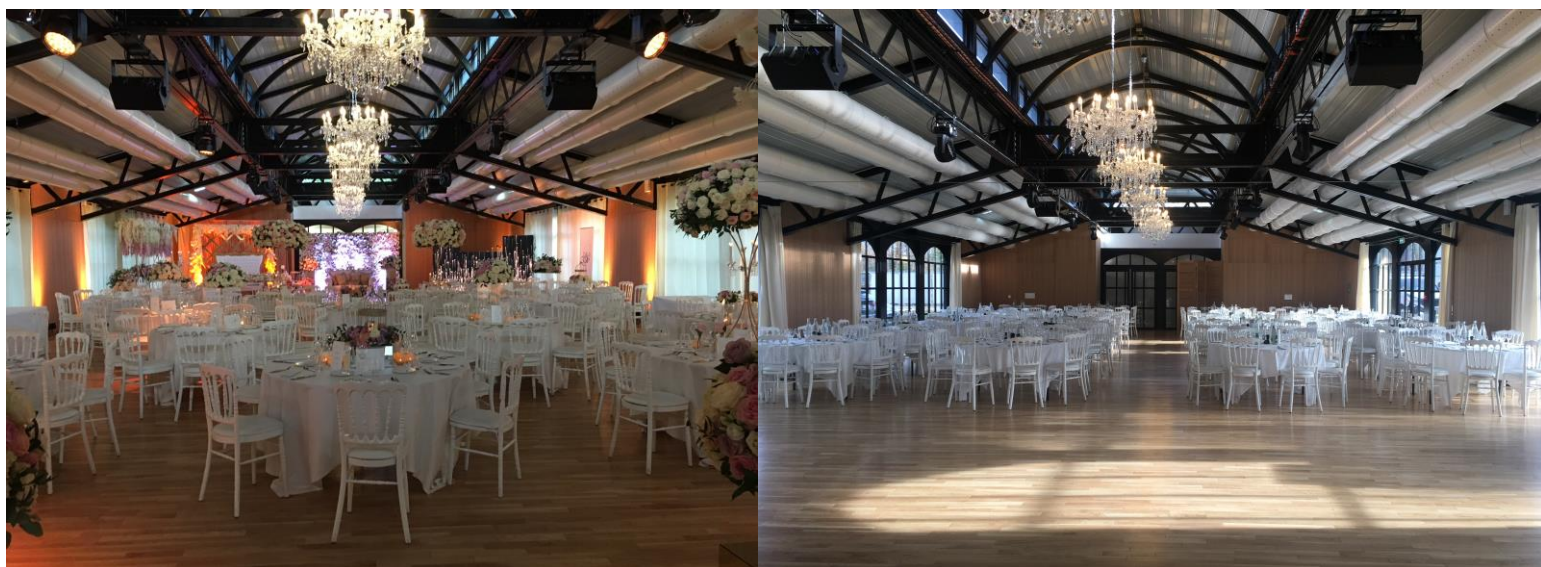
L'Orangerie

Niché au cœur d'un environnement préservé, trait d'union harmonieux et serein entre les berges bucoliques de la Seine et l'espace verdoyant du golf neuf trous de Rueil-Malmaison.

L'hôtel restaurant spa Le Relais de la Malmaison vous accueille dans un cadre exceptionnel à 15 minutes de Paris.

Ici, chaque détail est dédié au bien-être et au bien vivre, avec la volonté d'excellence et le souci permanent de proposer des prestations personnalisées au diapason avec les exigences et les envies de la clientèle.

Avec ses 300m² de superficie, l'Orangerie accueillera vos évènements jusqu'à 200 personnes en repas assis et 300 personnes en cocktail.



Nos Traiteurs



Arômes & Sens :

M. Pierre Lignon—01 47 22 98 15 —pierre.lignon@aromes-et-sens.fr

Lars Traiteur :

Mme Céline Roblin—01 30 52 89 22—celine.robilin@larstraiteur.com

Chutney & Cie :

Mme Sylvie Alves—09 50 86 77 46—sylvie@chutney-andco.com

Chalom Traiteur (Traiteur Casher) :

Mme Mélanie Aboulker – 06 09 07 11 36- melanie@chalomtraiteur.fr

Autour Des Saveurs

Mr Francis Dominique - 01 34 53 47 15 - francis@autourdesaveurs.fr

Nos Partenaires

Afin de vous fournir une prestation à la hauteur de vos attentes, nous avons sélectionné des prestataires de qualité

Sonorisation et éclairage (inclus dans votre devis):

Sylvain Ponté
06 21 52 34 99
ponte@idnevents.fr

Décoration :

De table en table

Hélène Frérot
06 13 10 95 63
Helene.frerot@detableentable.fr
Site internet : www.detableentable.fr

Jour de Prestige

Ludivine Boulay Mouzon
06 60 27 35 26 / 01 60 69 99 43
jdp@jourdeprestige.com
Site internet : www.jourdeprestige.com

Photographe :

Studio Julke

Kevin
06 62 70 54 66
studiojulke@hotmail.fr
Site internet : www.studiojulkemariage.com

Animations pour enfants

Show Kids

Solange
06 31 31 31 75
solange@showkids.fr
Site internet : www.showkids.fr

Tarifs Réceptions

<i>Tarifs</i>		
L'Orangerie de 16h à 2h du matin	Vendredi au dimanche	9500 €/jour
L'Orangerie de 16h à 2h du matin	Lundi au jeudi	8500 €/jour*
Option: Brunch le lendemain dans l'Orangerie		3000 €/jour
L'Orangerie de 10 à 18h	Samedi et Dimanche	8000 €/jour

Forfait Orangerie hors prestations traiteurs comprenant :

- Chaises Napoléon blanche
- Tables rondes de 10 personnes maximum
- Eclairage d'ambiance
- Sonorisation
- Prestation DJ/Technicien
- Heure supplémentaire 500€ TTC jusqu'à maximum 4h.

Une caution de 2 000 € sera à déposer lors de la réservation, elle sera restituée le lendemain de l'évènement

Brunch

(Dans nos salons de 20 à 60 personnes*)

Adulte 45 €

Enfant de 4 à 12ans 22 €

Buffet sucré salé (à volonté)

Corbeille de viennoiseries, choix de pains
Œufs brouillés, tomates, champignons, pommes de terre, bacon et saucisses
Assortiment de crudités, salades composés, charcuteries

Plats chauds servis en chafing dish

La viande du jour
ou
Le poisson du jour

Buffet de desserts & plateau de fromages affinés

Boissons comprises

Eaux minérales, café, chocolat chaud, jus de fruits

*** Prévoir la location d'un salon privatif au tarif de 250€ de 12h à 17h**

Informations et conditions

Les Espaces

L'Orangerie de 280m²

Un office traiteur de 50m²

Un parking privé d'environ 120 places clos

Un vestiaire libre dans l'Orangerie (prévoir le personnel)

Des toilettes dans l'Orangerie (femmes, hommes, personne à mobilité réduite)

Matériel Son et Eclairage compris dans le prix:

Sonorisation

- 2 QSC KLA181
- 2 QSC KLA12
- 4 QSC K8.2
- 1 Console QSC TouchMix-16
- 1 DJM900 Nexus2
- 2 CDJ2000 Nexus2
- 2 Micros HF Main:
- 2 SHURE - GLX Beta 58A

Vidéoprojecteur:

- 1 VP PANASONIC PT-RZ570BE - DLP/Laser résolution 1920x1200 5400 Lumens)
- 1 Ecran Motorisé 16/9 295x165 cm (surface visible)

Eclairage

- 12 Lyre WASH SERVOCOLOR 4K Starway
- 8 Lyre BEAM 2R - Artlight
- 20 ParLed COLORBEAM - Oxo
- 1 Logiciel SUNLITE - SUITE 2
- 8 lustres baroques

Matériel mis à disposition

21 tables rondes de 1.50m (8 à 10 personnes)

210 chaises Napoléon blanche empilable dans l'Orangerie

6 tables buffet 2mx1

Responsable de salle

Afin d'assurer votre tranquillité, un régisseur est présent tout au long de votre évènement. Il assurera l'ouverture de la salle dès l'arrivée du traiteur jusqu'à la fermeture de la salle, des lumières et du chauffage. Ce service est compris dans le prix de location de l'Orangerie

Conditions

Tous les espaces intérieurs sont non fumeur

Horaires de la salle jusqu'à 4h du matin maximum.

Le niveau sonore en intérieur ne doit pas dépasser 95 décibels pour le DJ

Le choix du DJ est libre, nous vous recommandons vivement notre partenaire IDN

Il est prévu que l'accès à l'Orangerie soit possible à partir de 13h pour la préparation de la salle en particulier pour les prestataires extérieurs : traiteurs, DJ, Orchestre, Décorateur...

Intervention des prestataires extérieurs

Dans le cas d'intervention de prestataires extérieurs (traiteurs, Dj, animation...) commandés directement par le client, une déclaration par mail ou par courrier devra obligatoirement en être faite au Relais de la Malmaison. Le locataire s'engageant dans ce cas à supporter la pleine et entière responsabilité des désordres ou dégâts commis ou subis par ses prestataires

Restitution des locaux

Le locataire s'engage à restituer les locaux à la date et à l'heure prévus.

Un coup de balai dans l'Orangerie et dans l'office traiteur doit être passé par le traiteur, vous devez l'en informer

Etat des lieux

Un état des lieux contradictoire sera fait à la prise de jouissance des prestations ainsi qu'à la restitution des locaux

Recommandations

Interdiction d'intervenir sur les installations électriques ou de sécurité

Dégradations :

Comme il est spécifié dans votre contrat, toutes les dégradations, vols, casses ou désordres consécutifs à l'utilisation anormale des locaux, matériels et mobiliers mis à disposition du locataire, seraient constatés lors de l'état des lieux et facturés au locataire

Nettoyage

La prestation nettoyage de la salle doit être prévue dans votre contrat avec votre traiteur.

Ce nettoyage correspond à un bon coup de balai dans l'Orangerie

Dans le cas où un nettoyage spécifique serait à effectuer, celui-ci serait constaté dans l'état des lieux et assimilé à une dégradation donnant lieu à facturation

L'enlèvement de vos déchets et bouteilles vides doit être prévue dans votre contrat avec votre traiteur

Nous vous demandons de respecter également la propreté des alentours de l'Orangerie ainsi que du parc en lui-même

Les poubelles rassemblées et triées à l'office traiteur doivent être remportées par le traiteur

Conditions de paiement

Pour confirmer, le client devra retourner un exemplaire du devis et des conditions générales de vente dûment daté et signé revêtu de la mention, « Bon pour accord ». Il s'engagera à verser :

- Caution:

- ◇ Une caution de 2 000 € est demandée le jour du paiement du solde (somme restituée le lendemain de l'événement)
- A plus de 60 jours de la date de la prestation:
 - ◇ 1^{er} versement de 30% du montant devisé,
 - ◇ Solde « 20 jours avant la prestation »
- Moins de 30 jours:
 - ◇ 1^{er} versement de 90% du montant devisé (pour les particuliers Carte Bancaire exigée)
 - ◇ Solde 20 jours avant la prestation

Conditions d'annulation

La facturation étant faite sur la base des prestations commandées pour la totalité du séjour, le client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions d'annulation ci-après. Les annulations, de tout ou partie de la réservation initiale doivent être adressées par écrit à l'établissement

Annulation totale

Le changement de date de la manifestation est considéré comme une annulation totale et donne lieu à l'application des conditions d'annulation. Est également une annulation, le défaut de paiement des acomptes contractuels (autre que le 1^{er} acompte). En cas de non-respect des échéances de paiement, l'hôtel aura la faculté d'exiger du client le paiement immédiat du solde de la manifestation, le règlement du client devant parvenir à l'hôtel dans les 8 jours courant à compter de la date de demande écrite de l'hôtel. A défaut de règlement dans ce délai, la manifestation sera considérée comme annulée du fait du client

En cas d'annulation totale, l'hôtel conservera à titre de pénalité ou facturera le client comme indiqué ci-après :

- ◇ plus de 30 jours avant la date de la manifestation : le montant du ou des acomptes prévus aux conditions particulières
- ◇ entre 30 jours et 7 jours avant la date de la manifestation : 85 % du montant TTC des prestations réservées
- ◇ moins de 7 jours avant la date de manifestation : 100% du montant TTC des prestations réservées

En cas de non respect des échéances des paiements prévues aux présentes conditions, le Relais de la Malmaison se réserve le droit d'annuler toutes réservations sans que ne puisse lui être réclamé la moindre indemnité, le Relais de la Malmaison gardant à titre de dédommagement les sommes perçues au jour de l'annulation

Révision des conditions

Les conditions d'annulation ci-dessus pourront être modulées en fonction des impératifs d'exploitation de l'établissement et du caractère exceptionnel ou complexe de la manifestation

Toute demande d'annulation totale ou partielle doit être signifiée par écrit

Notre équipe commerciale

Amandine et Pauline se tiennent à votre disposition pour
toute question ou demande de devis

au 01 47 32 55 66

ou

commercial@relaismalmaison.fr