

## Formulaire de réservation/prise d'option Repas de groupe (>12 pers)

**Vous êtes :**

Un autocariste/voyagiste , une association , un CE , une entreprise , un groupe de particuliers , autre  (préciser) : .....

Nom, prénom, raison sociale : .....

Adresse : .....

Personne à contacter : .....

N° de téléphone : .....

Adresse électronique : .....

**Vous souhaitez :**

Réserver  ou retenir une option

**Pour :**

Date : .....Heure d'arrivée : ..... heure de départ : .....

-

**Menus (prix TTC):**

**Le buffet maraîcher façon « bonne franquette » (Entre 12 et 50 pers) - Nombre de personnes\* : .....**

Buffet campagnard comprenant: rôti, quiche, farandole de légumes de saison, divers assaisonnements. L'ensemble des produits sont issus des producteurs locaux et une bonne partie du champ de notre chef Loïc Boulier, qui est également maraîcher en agriculture biologique.

**Tarif : 12€/pers – Enfant de moins de 13 ans : 8€**

**Le menu maraîcher à l'assiette (Entre 12 et 30 pers) - Nombre de personnes\* : .....**

- Potage de légumes du moment (surprise du chef et de ses champs!)
- Welsh légumier (végétarien) ou volaille maroilles et Spéculoos, légumes de saison et frites fraîches.
- Gaufre perlée maison et boule de glace vanille.

**Nombre\*\* : Welsh légumier : ..... Volaille maroilles Spéculoos : .....**

**Tarif : 21,5€/pers – Enfant de moins de 13 ans : 15€**

**Le pique-nique maraîcher « tout compris » (A partir de 12 pers) - Nombre de personnes\* : .....**

Repas de plein air pouvant être dégusté sur notre terrasse ou à bord de barques (location pour visites libres du marais de Saint-Omer). Le menu comprend : un apéritif régional ou un soft artisanal/bio, des amuse-bouches, deux demi-faluches garnies de produits du terroir (et des légumes de saison du potager), une boisson (bière régionale ou soft), une gaufre flamande et un café (torréfié à 10minutes de chez-nous!).

**Tarif : 19,5€/personne adulte – Enfant de moins de 13 ans : 13,50€**

*\*Pour des raisons d'organisation, le choix ne peut se porter uniquement que sur l'un ou l'autre menu par service (menu chaud ou buffet campagnard)- \*\*Travaillant avec des produits frais et nous inscrivant dans une logique zéro-déchets, nous nous permettons de réclamer à l'avance le choix des convives.*

### Les suppléments (par personne):

- Apéritif régional/jus de fruit biologique: 3€ - Nombre : .....
- Les amuse-bouche : 3€ - Nombre : .....
- Fromage de pays: 4€ - Nombre : .....
- Gaufre/part de tarte et glace artisanale: 4,5€ (inclus dans le "menu chaud") - Nombre : .....
- Café (issu d'un torrificateur local): 1,5€ - Nombre : .....

### Les boissons

Nous pouvons proposer, pour davantage de convivialité, des boissons au pichet/à la bouteille. Ne seront facturées uniquement que les bouteilles entamées. Une facturation sur place, à la carte, est également envisageable.

- Bière de pays 75cl: 8€ - Nombre : ..... (approximatif)
- Pichet vin rouge/rosé 50cl: 8€ - Nombre : ..... (approximatif)
- Bouteille de champagne : 35€ - Nombre : ..... (approximatif)
- Jus de pomme biologique 1l: 7€ - Nombre : ..... (approximatif)
- Eau minérale (1l): 3€ - Nombre : ..... (approximatif)

---

## Conditions de réservation

### **1/ La prise d'option ou pré-réservation (effectuée deux mois ou plus avant le repas)**

Les Faiseurs de Bateaux adressent au responsable du groupe, après vérification de la disponibilité du site et du restaurant de plein air aux dates demandées, le document de prise d'option.

Le groupe s'engage vis-à-vis des Faiseurs de Bateaux en retournant un exemplaire du document de prise d'option, signé du responsable, indiquant le nombre de personnes prévues, la date du repas et le choix envisagé du menu.

La validation de la prise d'option est effectuée, après réception du formulaire, par l'équipe des Faiseurs de Bateaux. Celle-ci sera valable dans le mois suivant la réception du formulaire. Au-delà de ce délai, l'équipe des Faiseurs de Bateaux ne peut assurer de conserver l'option.

### **2/ La réservation du repas**

Les Faiseurs de Bateaux adressent au responsable du groupe, après vérification de la disponibilité du site et du restaurant de plein air aux dates demandées, le document de réservation.

Le groupe s'engage vis-à-vis des Faiseurs de Bateaux en retournant un exemplaire du document de réservation, signé du responsable, indiquant le nombre de participants, la date du repas et le choix envisagé du menu.

Dès réception, l'équipe des Faiseurs de Bateaux envoie au responsable de groupe un devis détaillé.

Afin de finaliser la réservation, le responsable fera parvenir un chèque d'arrhes ou un virement correspondant à 30 % du montant total de la prestation. La réception des éléments cités ci-dessus et l'encaissement des arrhes tiennent lieu de confirmation.

### **3/ Quelques jours avant l'arrivée**

Le responsable du groupe communique aux Faiseurs de Bateaux, de préférence par courriel (lesfaiseursdebateaux@gmail.com), le nombre exact de participants. Il signale par ailleurs, le cas échéants, les régimes particuliers et les cas d'allergies/intolérances.

### **4/ Le jour même**

En cas de modification de l'effectif à la baisse le jour même, la facturation pourra se voir réduite dans la limite d'une personne manquante par quinzaine.

Toute modification de l'effectif à la hausse sera traitée dans la limite des places disponibles.

### **5/ Conditions d'annulation**

- 15 jours ou plus avant la date prévue, la totalité des arrhes sera remboursée.

- Entre 15 jours et 8 jours avant la date du repas, 50 % d'arrhes resteront acquis aux Faiseurs de Bateaux.
- Moins de 8 jours avant le repas, la totalité des arrhes restera due aux Faiseurs de Bateaux.

En cas de conclusion à distance de cette présente convention moins de 14 jours avant le repas, le responsable du groupe (hors personne morale), renonce au délai de rétractation prévu par le Code de la consommation, les présentes conditions s'appliquant.

#### **6/ Protection des données personnelles**

Conformément à la réglementation européenne relative à la protection des données personnelles ainsi qu'à la législation française en la matière (loi du 6 janvier 1978 – Loi du 20 juin 2018), le responsable du groupe (en qualité de particulier et de personne physique) dispose des droits d'information, d'accès, de modification, d'opposition, de rectification et d'effacement sur ses données personnelles. Toutefois, celles-ci demeurent indispensables à la bonne réalisation du présent contrat. Ainsi, en adhérant à ces conditions générales de vente, le responsable de groupe est informé que la collecte et le traitement de ces données personnelles par l'équipe des Faiseurs de Bateaux n'a que pour unique finalité cette relation contractuelle. L'équipe des Faiseurs de Bateaux s'engage à ne transmettre aucune de ces données à de quelconques partenaires.

En complétant et en signant ce présent formulaire, je déclare avoir lu et accepté les conditions de réservation/prise d'option

Fait à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_

Signature :

(A retourner par voie postale aux Faiseurs de Bateaux – 43 route de Clairmarais 62500 Saint-Omer ou par courriel sur [lesfaiseursdebateaux@gmail.com](mailto:lesfaiseursdebateaux@gmail.com)).