

Maison

D'ÉVÉNEMENTS

Les Erables
MEUDON



MAISON D'ÉVÉNEMENTS

Un hôtel particulier construit en 1890 sur l'emplacement du château de la Marquise de Pompadour, dans un jardin de 2 700m², avec vue panoramique sur Paris.

Un charme très particulier, une maison à la fois ancienne et qui retient quelque chose de l'air du temps.

Une cuisine maison, selon l'inspiration du Chef et des saisons...

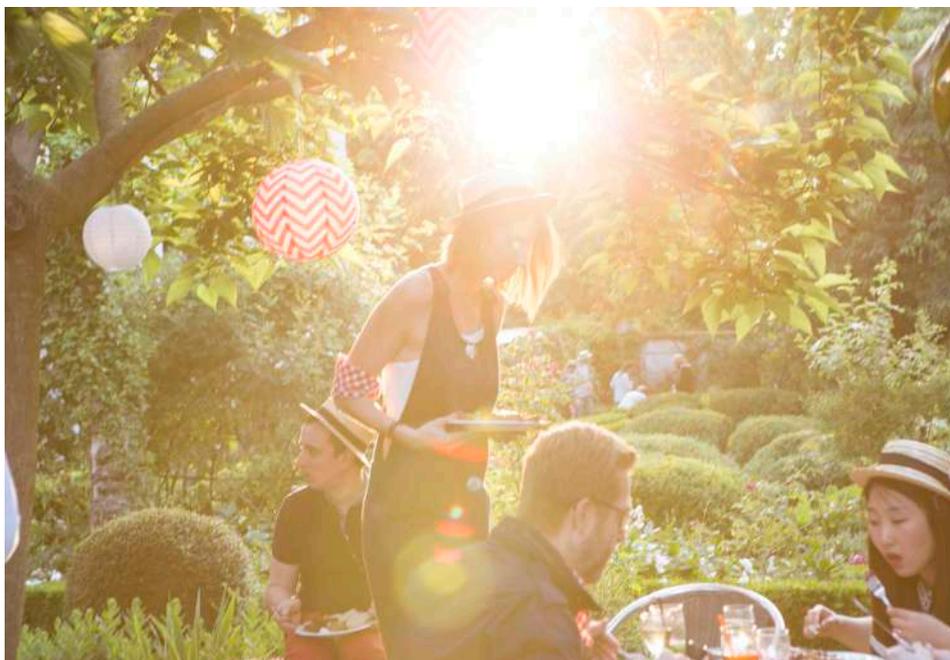
Sélection coup de cœur
Gault et Millau



Respirer

LE JARDIN

SURPLOMBER LA CAPITALE,
EN PROFITANT DU CALME D'UN JARDIN
FLEURI ET FRUITÉ, ET PRENDRE LE TEMPS
DE CONTEMPLER...



Ecrin de verdure

VOS ÉVÉNEMENTS AU JARDIN

BARBECUE

BUFFETS

DÉJEUNERS AU SOLEIL

ANIMATIONS

TEAM BUILDING

*Un jardin qui
surplombe Paris,
où se mêlent les
tulipes et les
cerisiers, pour
profiter de vos
événements au
calme, au vert
et au soleil !*

*SURFACE
2700m²*

CAPACITES :

Cocktail : 200

Déjeuner/Dîner : 100



Réfléchir

LA VERANDA

Travailler sans en avoir l'air, dans un espace modulable, à la pleine lumière du jour, donnant sur le jardin.

Faire de vos réunions un moment convivial et chaleureux.





Travailler à la lumière

VÉRANDA ET VERRIÈRE

SÉMINAIRES
ANIMATIONS
CONFÉRENCES
COCKTAILS ET DÎNERS

*Un espace
modulable à la
taille de votre
événement,
où toutes les
configurations
sont possibles.
Baignées de
lumières, vos
réunions prennent*

SURFACES :
130 + 80 m²

CAPACITES

Cocktail : 250
Conférence : 150
Déjeuner/Dîner : 200

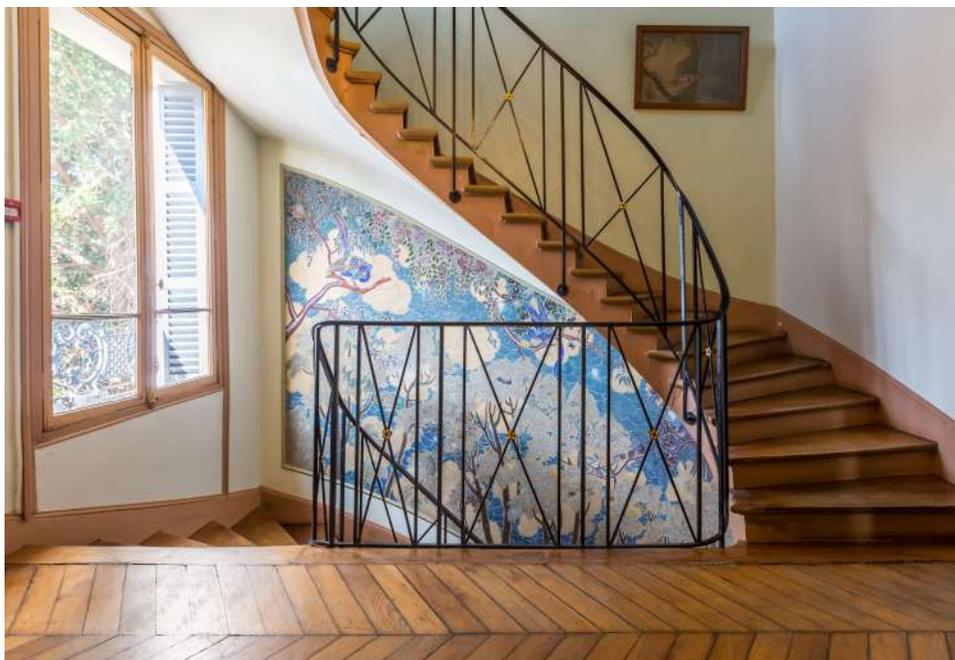




Recevoir

LES SALONS

DÉCOUVRIR ET S'APPROPRIER LA MAISON,
FAIRE DES SALONS DES SALLES DE RÉUNIONS
OU D'ANIMATIONS, FAIRE COMME CHEZ VOUS.



Découvrir la maison

A chaque étage,
un univers

RÉUNIONS ET ATELIERS

SOUS-COMMISSIONS

DINERS

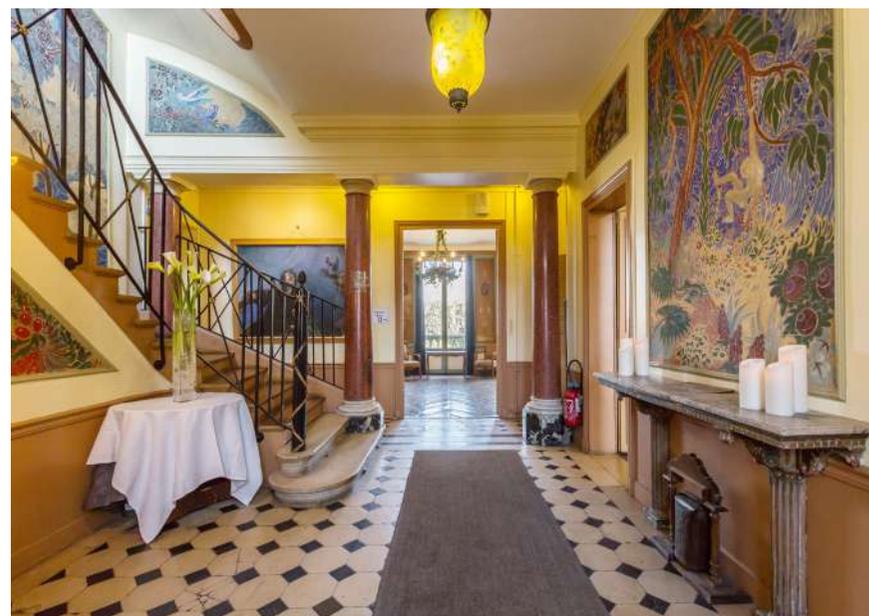
SOIRÉES DANSANTES

Profiter des différents salons d'époque pour vos ateliers, sous commission, animations, ou tout simplement pour vous isoler le temps d'un instant.

Investissez la maison, elle est à vous !

Capacités des salons

<i>Grand Salon</i>	<i>90 pers.</i>
<i>Salon Marbre</i>	<i>40 pers.</i>
<i>Horloge</i>	<i>30 pers.</i>
<i>Colimaçon</i>	<i>12 pers.</i>
<i>Directoire</i>	<i>12 pers.</i>
<i>Piano</i>	



Les salons



Grand Salon - 60m2 - RDC



Directoire 30m2 - RDC



Salon Marbre 25m2 - RDC



Piano 15m2 - RDC



Colimacon 20m2 - 1er étage



Horloge 30m2 - 1er étage



Se restaurer

LA CUISINE

UNE CUISINE MAISON, UNE SÉLECTION DE PRODUITS FINS ET SAVOUREUX, POUR OFFRIR LE MEILLEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE DE TRADITION.



FOIE GRAS
sur pain d'épices

L'équipe de cuisine

Présente depuis le début de l'histoire des Erables, l'équipe de cuisine décline une carte de mets, animations et pièces cocktail inspirés de cette maison si particulière dans la tradition française, tout en contrastant avec une touche de fraîcheur et modernité.

Toujours respectueux des produits de saison, le chef adapte ses menus au cours de l'année, et peut également se plier à vos envies du moment.



PAPILLON DE RADIS NOIR AUX CREVETTES
menthe et tomate séchée



BROCHETTE
Coppa, Mozza & Pesto



RAISIN AU CHÈVRE FRAIS
en coque de pistache



Fricassée de homard
à la coriandre et fenouil confit, sauce armoricaine



Royal Chocolat, Paris Brest et Tartelette aux framboises
Les Desserts Tradition du Chef



Carré d'Agneau en persillade de persil simple
Tian de l'Iman Bayaldi et gratin de pommes de terre au beaufort

CONDITIONS GÉNÉRALES

Les présentes conditions générales s'appliquent à l'ensemble des prestations proposées par LES ERABLES. Les présentes conditions prévalent sur toutes les autres conditions d'achat.

Ces Conditions Générales de Vente ont valeur contractuelle entre le Client et LES ERABLES. Par conséquent, toute réservation implique de la part du Client, l'adhésion pleine et entière et sans réserve aux présentes.

Les Conditions Financières et/ou Particulières signées par le Client prévalent sur les présentes CONDITIONS GÉNÉRALES, en cas de contradiction.

CONDITIONS DE RÉSERVATION

La confirmation de la réservation ne sera prise en compte qu'à la réception par LES ERABLES de l'Acceptation de la proposition signée et accompagnée d'un acompte de 50% du montant total de l'Événement TTC.

Le solde incluant les prestations complémentaires sera versé sous trois jours à compter de la réception de la facture finale. Les prestations supplémentaires sollicitées au cours de la réception seront facturées au tarif en vigueur, qui pourra être communiqué par le responsable de la salle.

CONDITIONS D'ANNULATION PAR LE CLIENT

Toute annulation d'une réservation quelle qu'en soit la cause et même en cas de force majeure, en considération des frais engagés, entraînera à titre d'indemnité forfaitaire :

- La facturation de 50% du montant total TTC de la prestation versée à titre d'acompte si l'annulation intervient après la signature du bon de commande et jusqu'à 30 jours avant la date de l'Évènement;
- La facturation du montant total TTC de la prestation à titre de dédommagement si l'annulation intervient moins de 30 jours avant la date prévue de l'Évènement. Dans le cas où le Client souhaite reporter la date de son Évènement, LES ERABLES fera ses meilleurs efforts pour trouver une autre date disponible, étant entendu que l'acompte versé sera conservé, que l'Évènement soit reporté ou non.

En cas d'annulation totale de l'Évènement par LES ERABLES pour des raisons telles que : incident technique, incendie, sinistre, impossibilité d'accueil du public pour des impératifs de sécurité ou tout évènement pouvant avoir ou non le caractère de Force Majeure, l'intégralité des acomptes sera remboursée.

LES OBLIGATIONS DU CLIENT

Le nombre définitif d'invités doit nous parvenir au moins 7 jours ouvrables avant la date de la manifestation. Toute augmentation ou diminution de ce nombre doit nous être communiquée par écrit. Ce chiffre ne pourra être en aucun cas inférieur au minimum de facturation indiqué sur les CONDITIONS FINANCIÈRES et sera pris en considération pour la facturation, même si le nombre réel des convives s'avérait être inférieur.

Le Client devra communiquer, au plus tard 7 jours ouvrables avant la manifestation, le choix d'un menu commun à tous les convives (hors contraintes religieuses ou de santé). Dans le cas où le menu n'est pas fixé par le client, LES ERABLES s'autorise à déterminer le menu. Toute commande supplémentaire au-delà de J-7 sera livrée sous réserve de disponibilité des produits.

Les vins et Champagnes sont proposés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des arrivages et disponibilités, LES ERABLES s'engageant à maintenir une qualité égale à celle proposée dans les CONDITIONS FINANCIÈRES en cas de modification.

LES ERABLES ne peut être tenu pour responsable des effets, matériels et objets ne lui appartenant pas, qui sont entreposés dans ses locaux par le Client ou par des tiers et qui ne sont pas confiés à la surveillance de LES ERABLES. Lorsqu'un vestiaire est inclus dans nos prestations, la remise d'un ticket doit être exigée lors du dépôt. LES ERABLES dégage toute responsabilité en cas de perte du ticket. Il est précisé que LES ERABLES décline toute responsabilité quant au contenu, des articles que ce soit sacs, ou poches de vêtements déposés au vestiaire.

Tout matériel amené par le Client relatif à l'Évènement devra être récupéré au plus tard à l'heure fixé par le responsable du site; au-delà de cet horaire, l'obligation de gardiennage de LES ERABLES desdits objets prend fin, toute responsabilité afférente à la garde desdits objets vous étant transférée, LES ERABLES se réservant la possibilité de se défaire des objets aux frais du Client.

Les nuisances sonores et les systèmes de projection lumineuse, visibles et audibles de l'extérieur de LES ERABLES sont assujettis à des règles strictes. LES ERABLES se réserve le droit d'interdire au CLIENT ou à ses fournisseurs l'installation ou l'utilisation d'équipements contrevenant à ces réglementations. En tout état de cause LE CLIENT et ses prestataires devront se conformer strictement aux indications du Responsable du lieu.

Le non respect de ces règles est sous l'entière responsabilité du Client qui s'engage en cas d'une intervention de la police à régler les éventuelles pénalités et de façon générale, à garantir LES ERABLES des conséquences de toute poursuite engagée du fait du non respect du règlement de LES ERABLES.

Le Client garantit que tout prestataire qu'il mandaterait est en conformité avec toutes les obligations légales.

RESPONSABILITÉS RÉCLAMATIONS & LITIGES

Aucune réclamation sur le déroulement de la manifestation ne sera recevable au-delà de 24 heures après l'Évènement. LES ERABLES ne sera en aucun cas responsable de tout dommage lié au non-respect par le Client des règles d'hygiène et de sécurité. Il est formellement interdit au Client, pour des raisons d'hygiène et de sécurité de remporter après l'Évènement de la nourriture ou des boissons qui n'auraient pas été consommées lors de l'Évènement. De même que toutes les prestations commandées et non consommées en totalité seront facturées.

*Tout litige sera soumis à l'arbitrage des Tribunaux de Nanterre.
A Meudon, le Signature du Client + Cachet de l'entreprise*



Catherine Bloch-Laroque
Responsable commerciale
Infos@leserables-salons.com
Tel. 01.46.26.36.12

Au pont de Sèvres ne pas prendre l'autoroute mais direction Sèvres-Centre par la R.N.10.
Au deuxième feu prendre à gauche direction MEUDON. Puis suivre D406, Avenue de la Division Leclerc.

ACCES TRANSPORTS EN COMMUN

S.N.C.F. PARIS-MONTPARNASSE

RG toutes gares direction VERSAILLES, station BELLEVUE à 2 mn à pied des ERABLES

TRAM 2

ISSY VAL-DE-SEINE - Ligne A Défense

Arrêt : Musée de Sèvres puis taxis ou autobus, ou Brimborion puis suivre Chemin des Lacets

METRO LIGNE 9

station PONT DE SEVRES puis taxis ou autobus

BUS

N°169 arrêt : 11 NOVEMBRE