



Locations & Prestations « Le Parc » 2024

Arrêter le temps, vivre son rêve

Prestations

Prix TTC

Week-end complet

fin de soirée
à 03h00 le samedi

- Privatisation de l'ensemble de l'espace public pour le samedi et le dimanche.
- Accès à la cuisine et aux offices pour l'un de nos traiteurs partenaires sur la période réservée.
- Mise à disposition de nos tables et de nos chaises d'intérieur dans la salle, sans nappage, ni décoration, ni couverts.
- Mise à disposition de nos parasols sur la terrasse en saison.
- Service de conciergerie pour réceptionner votre matériel et vos boissons dès le vendredi matin - enlèvement le lundi.
- Accès au matériel des packs terrasse 1 et 2 en saison.
- Service de navette de 01h à 03h le dimanche – dans un rayon de 10 km autour du Parc.
- Accès techniques du vendredi midi au lundi midi pour vos prestataires ou vous-même.

5 400.- €

Soirée vendredi ou samedi

de 15h à 02h

- Privatisation de l'ensemble de l'espace public pour votre soirée.
- Accès à la cuisine et aux offices pour l'un de nos traiteurs partenaires sur la période réservée.
- Mise à disposition de nos tables et de nos chaises d'intérieur dans la salle, sans nappage, ni décoration, ni couverts.
- Mise à disposition de nos parasols sur la terrasse en saison.
- Accès techniques le jour « J » du début d'après-midi à la fin de réception.
- Service de conciergerie pour réceptionner votre matériel et vos boissons dès la veille - enlèvement fin de réception.

2 800.- €

Samedi après-midi

de 11h à 21h

- Privatisation de l'ensemble de l'espace public pour votre réception.
- Accès à la cuisine et aux offices pour l'un de nos traiteurs partenaires sur la période réservée.
- Mise à disposition de nos tables et de nos chaises d'intérieur dans la salle, sans nappage, ni décoration, ni couverts.
- Mise à disposition de nos parasols sur la terrasse en saison.
- Accès techniques le jour « J » de 09h00 jusqu'à la fin de la réception.
- Service de conciergerie pour réceptionner votre matériel et vos boissons dès la veille - enlèvement fin de réception.

2 200.- €

Journée en week-end

samedi ou dimanche
de 10h à 17h

- Privatisation de l'ensemble de l'espace public pour le déjeuner du samedi ou du dimanche.
- Accès à la cuisine et aux offices pour l'un de nos traiteurs partenaires sur la période réservée.
- Mise à disposition de nos tables et de nos chaises d'intérieur dans la salle, sans nappage, ni décoration, ni couverts.
- Mise à disposition de nos parasols sur la terrasse en saison.
- Accès techniques le jour « J » de 09h jusqu'à la fin de réception.
- Service de conciergerie pour réceptionner votre matériel et vos boissons dès la veille - enlèvement fin de réception.

1 800.- €



Locations & Prestations « Le Parc » 2024

Changer d'horizon, captiver l'attention

	Prestations	Prix TTC
Journée du lundi au vendredi de 09h à 17h réservé aux professionnels	<ul style="list-style-type: none">- Privatisation de l'ensemble de l'espace public pour votre journée.- Accès à l'office sur la période réservée, équipée de ses réfrigérateurs.- Mise à disposition de nos tables et de nos chaises d'intérieur dans la salle avec nappage.- Mise à disposition de nos parasols sur la terrasse en saison.- Accès techniques le jour « J » à 08h jusqu'à la fin de journée.- Service de conciergerie pour réceptionner votre matériel et vos boissons dès la veille - enlèvement fin de réception.- Pack présentation (vidéo projecteur & écran, un micro & une enceinte pour vos présentations).- Café d'accueil avec croissants et deux eaux de 50 cl par personne.	1 300.- €
Soirée du lundi au jeudi de 18h à 23h réservé aux professionnels	<ul style="list-style-type: none">- Privatisation de l'ensemble de l'espace public pour votre soirée.- Accès à l'office sur la période réservée, équipée de ses réfrigérateurs.- Mise à disposition de nos tables et de nos chaises d'intérieur dans la salle avec nappage.- Accès techniques le jour « J » à 17h jusqu'à la fin de la réception.- Service de conciergerie pour réceptionner votre matériel et vos boissons dès la veille - enlèvement fin de réception.	800.- €
Repas de groupe le midi moins de 30 convives enfants compris	<ul style="list-style-type: none">- Une salle de réception, le temps du repas.- Accès à la cuisine et aux offices pour l'un de nos traiteurs partenaires sur la période réservée.- Mise à disposition de nos tables et de nos chaises d'intérieur dans la salle, nappage, vaisselle et mise en place compris.- Un serveur pour assister votre traiteur le temps de votre repas.	1 000.- €
Réunion de 10 à 20 convives une demi-journée réservé aux professionnels	<ul style="list-style-type: none">- Une salle de réunion, mise en place selon votre choix (théâtre, table unique, U, îlots). Nappage compris.- Une eau 50cl par convive.- Sans conciergerie.	300.- €

L'accès au parking est prévu pour l'ensemble de nos prestations.
Une offre personnalisée pourra être établie sur demande pour des prestations non proposées.



Locations & Prestations « Le Parc » 2024

Prestations complémentaires

	Description	Prix TTC
Pack terrasse 1	Mise en place de 2 manges debout, 6 tables en teck octogonales avec 4 fauteuils par table. Mise en place d'un chapiteau pliant de 3 x 4,5 m à l'emplacement de votre choix.	300.- €
Pack terrasse 2	Mise à disposition de chaises blanches (jusqu'à 36 pièces) pour votre usage sur nos espaces verts et 8 tables pliantes de 70 x 110 cm.	100.- €
Pack chapiteau	Mise en place d'un chapiteau (pouvant aller jusqu'à 120 m ²), loué pour vous, emplacement à définir selon la taille réservée et votre besoin.	de 300.- € à 1000.- €
Sonorisation	Mise à disposition d'une petite sonorisation pour vos discours (une enceinte portable et un micro).	100.- €
Navette et logement	Facilitation des réservations pour vos invités et réservation d'un service de navette, selon votre besoin.	Selon la demande
Organisation	Mise en relation avec des prestataires de notre portfolio a même de répondre à vos attentes et coordination de ces derniers.	300.- €
Cuisine	Mise à disposition de notre cuisine pour un traiteur non-partenaire, à la journée. Selon nos conditions de mise à disposition.	1200.- €
Réservé aux professionnels		
Pack présentation	Mise à disposition d'un écran, d'un vidéoprojecteur et d'une sonorisation (un micro et une enceinte).	200.- €
Collation	Café d'accueil avec deux viennoiseries le matin ou deux mignardises l'après-midi.	10.- € par personne
Repas de midi Plateaux-repas	Formule plateau-repas froid composé d'une entrée, d'un plat, d'un dessert et d'une crudité. Sont compris l'eau ou un verre de vin et le café. Sans minimum de convive.	30.- € par personne
Repas de midi Servi sur assiette	Formule repas chaud servi à table composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Sont compris l'eau ou un verre de vin et le café. Minimum de 15 convives.	45.- € par personne



Modalités d'usage et espaces techniques

Pour vos prestataires, votre traiteur et votre commodité

Préparation des espaces et décoration :

En accord avec les capacités du lieu et vos souhaits nous pouvons disposer nos tables et nos chaises avant votre venue.

Si celle-ci sont livrées par un prestataire, nous retirerons notre matériel et vous laisserons le soin de disposer le vôtre ou celui qui vous aura été loué.

N.B. :

Les plantes présentes ne sont pas toutes mobiles à souhait, ainsi, nous vous suggérons de les prendre en considération pour vos plans de table et d'aménagement.

Les tableaux et décorations font partie de l'identité du lieu. Ces dernières restent en place mais peuvent être retirées si nécessaire et dans la mesure du réalisable.

Il vous est possible de disposer vos décorations pour votre événement mais attention à ne pas dégrader les murs.

Conciergerie :

Préalablement à votre arrivée nous pouvons réceptionner vos livraisons, rafraîchir vos boissons ou accueillir vos prestataires en votre absence.

Sécurité :

Il est interdit d'utiliser des flammes ouvertes, des fumigènes, des machines à étincelles, de dépasser les niveaux sonores réglementaires (sous responsabilité du locataire), de rouler sur l'herbe ou sur la terrasse.

Espaces techniques :

Nos espaces techniques peuvent être proposés à votre usage. La majorité de nos équipements sont de classe professionnelle et nécessitent des connaissances appropriées. Ainsi, l'équipe du Parc présente au moment de votre location pourra vous présenter et vous assister dans l'utilisation des équipements proposés.

Considérant le caractère alimentaire relatif à l'usage de nos équipements, il va de soi que leur maintien permanent en bon état de propreté est une condition d'usage obligatoire.

Les espaces techniques et matériels associés sont à rendre propres et rangés. Nous mettrons à disposition les produits de nettoyage nécessaires.

Dans l'hypothèse de négligence manifeste ou de défaut de nettoyage, des frais additionnels s'appliqueront à hauteur de 1000 € TTC par espace. Les dégradations seront déduites de la caution déposée ou facturées en sus selon l'ampleur des réparations ou du montant du remplacement des équipements et matériels dégradés.

Les offices :

Office verre et espace café : L'espace comprend 1 machine à café professionnelle, un réfrigérateur de bar, un poste de travail, un évier et une machine à laver les verres.

Office assiette et accès sous-sol : Adapté à des besoins techniques limités, comprenant 1 lave-vaisselle professionnel, 1 réfrigérateur de ménage avec congélateur, 1 cellier à vin, 1 réfrigérateur professionnel (gastronome), un accès à l'extérieur séparé et 2 tables pour effectuer du dressage. Mis à disposition le temps de la location pour nos traiteurs partenaires ou sur demande pour votre prestataire.



Modalités d'usage et espaces techniques

Pour vos prestataires, votre traiteur et votre commodité

La cuisine professionnelle :

La cuisine professionnelle est réservée à l'usage exclusif des traiteurs professionnels et uniquement avec l'accord explicite de nos équipes ainsi que leur présence sur site durant la période d'utilisation. Le Parc de Modenheim se réserve le droit d'interdire l'accès à la cuisine à toute personne ne respectant pas les consignes de sécurité ou les normes d'hygiène en vigueur. Cette interdiction peut-être sans préavis et à effet immédiat sans contrepartie concernant l'accès à la cuisine si l'ensemble des personnes présentes sont invitées à quitter cet espace.

La cuisine comprend notamment un four vapeur, des plans de travail réfrigérés ainsi qu'un piano composé de deux feux vifs et d'une plaque électrique, qui n'est pas une plancha (on ne peut donc pas snacker dessus). Une hotte, une table chaude ainsi qu'une centrale de lavage et une plonge complètent l'équipement proposé aux traiteurs. La cuisine est accessible sur la période de location réservée, au maximum le vendredi et le samedi pour un week-end de location. Sur demande, la période de location peut être prolongée, selon la disponibilité, en sus. Elle est rendue propre et rangée à l'issue de l'événement. L'accès aux offices est compris dans la location de la cuisine.

Afin d'avoir accès à la cuisine et ses équipements, un numéro siret du professionnel choisi, son code APE / NAF relatif aux métiers de bouche et son attestation RC professionnelle en cours de validité à la date retenue devront nous être fournis au minimum 30 jours calendaires avant votre événement.

Pour plus de détail concernant ces notions nous vous renvoyons à nos conditions générales de location.