



Cahier des Charges à respecter par les traiteurs, relatif aux conditions d'utilisation des cuisines et de la salle de réception du Château de Preisch

Pour le confort de tous, les traiteurs utilisant les cuisines et la salle de réception s'engagent à respecter les règles qui suivent.
Le non-respect de ces règles entrainera la mise en jeu de la garantie-caution du Client pour qui le traiteur intervient, à concurrence des frais de remise en état ou de nettoyage complémentaire.
Le Traiteur et le Client devront signer le cahier des charges et le remettre au château de Preisch.



www.chateaudepreisch.com



CHÂTEAU
DE PREISCH

1. Conditions particulières d'utilisation des cuisines

1.1 Equipement des Cuisines

Cuisine de la salle :

1 chambre froide avec 4 grilles, 1 évier double bac profond, 1 lave-mains, 3 tables rectangulaires, 1 piano 3 feu, 1 four gastronomique 5 étages avec 3 grilles.

Cuisine du Château :

1 évier inox double fond, 1 réfrigérateur vitré, 1 chambre froide, 1 table de cuisine, 1 piano 5 feux avec 2 fours, 1 lave vaisselle, 1 plan de travail.

Petite salle à manger du château :

Cette pièce peut-être destinée au traiteur qui pourra l'utiliser comme office. A cet effet une grande table se trouve sur place.

Afin de préserver le parquet et la grande table en bois de cette pièce, le traiteur veillera à protéger le sol et la table au moyen de protections imperméables, notamment en cas de stockage d'aliments et de boissons.

1.2 Préparations chaudes

Les cuisines mises à disposition du traiteur sont prévues pour le réchauffement des plats.

1.3 Chambre froide et réfrigérateurs

La chambre froide et les réfrigérateurs devront être mises à l'arrêt et leurs portes laissées entrouvertes après nettoyage.

1.4 Nettoyage des Cuisines

Le traiteur s'engage à restituer à l'issue de la location, les deux cuisines et la petite salle à manger dans un bon état de propreté (matériel, sols et murs).

Le traiteur apportera son propre matériel de nettoyage et produits d'entretiens nécessaires.

En cas de non-respect de tout ou partie des clauses 1.4, un forfait de 200 € HT sera demandé.

1.5. Déchets, sacs poubelles et bouteilles vides

Les déchets, sacs poubelles et bouteilles vides doivent être évacués par le traiteur avant son départ. Aucun sac poubelle ni carton de bouteilles vides ne doit être déposé à l'extérieur du bâtiment, que ce soit dans la Cour du château ou sur la voie publique.

Sur le parking, (coté sortie de secours de la salle) un conteneur vert est destiné à récupérer les sacs poubelles correctement fermés, un conteneur jaune est destiné à récupérer le recyclage et un conteneur à verre sont à disposition du traiteur.



En cas de non-respect de tout ou partie de la clause 1.5, un forfait de 200 € HT sera demandé.

2. Conditions particulières d'utilisation des salles de réceptions

2.1 Utilisation des tables et des chaises

14 tables rondes de 180 cm de diamètre (10 personnes), 10 tables rondes de 150 cm de diamètre (8 personnes), 150 chaises prestiges, 10 tables hautes mange debout, 120 chaises coques plastiques à housser, tables et chaises de jardin sont mises à disposition du traiteur qui devra réaliser l'implantation des tables pour le client.

A l'issue de la réception, les tables et les chaises devront être pliées, nettoyées si nécessaire et rangées comme à l'arrivée. Le traiteur veillera à ce que personne ne monte sur les tables. Les chaises plastiques peuvent être utilisées en extérieur, elles seront installées puis rangées par le traiteur ou par le Client dans l'espace prévu à cet effet. Les chaises prestiges en bois ne doivent en aucun cas être utilisées en extérieur, elles sont destinées uniquement à l'usage intérieur dans la salle de réception, le traiteur veillera à leur bon usage.

2.2 Nettoyage :

L'équipe traiteur doit rester jusqu'à la fin de la réception, elle devra balayer les locaux mis à disposition de façon à enlever entièrement les bouteilles, déchets et/ou papiers.

2.3 Utilisation du parc pour la cérémonie laïque :

En raison de l'ouverture au public du Château le dimanche, l'espace de cérémonie laïque devra être entièrement rangé le soir même ou le lendemain matin au plus tard.

Les chaises devront être rangées dans l'espace prévu à cet effet . Seuls les confettis naturels (pétales de rose, lavande, riz) peuvent être utilisés.

En cas de non-respect de tout ou partie de la clause 2.4, un forfait de 200 € HT sera demandé.

2.4 Utilisation du parc pour le Cocktail

Le mobilier utilisé devra être rangé dans l'espace prévu à cet effet (tables rectangulaires, chaises plastiques et mange-debout). Le mobilier de jardin utilisé doit être remis en place L'espace devra être entièrement nettoyé et vidé de tout matériel (arche, vaisselle, pompe à bière, etc...) en raison de l'ouverture du Château aux visites le dimanche.

Pour préserver les bâtiments, aucun camion ne sera autorisé à l'intérieur du Domaine.

Seule la circulation d' une camionnette sera autorisée à l'intérieur du site et ce uniquement pour l'installation de la cérémonie , la circulation de tout autre véhicule étant interdite dans le parc du Château.



3.Reconnaissance préalable des lieux

Le maître d'hôtel qui sera en charge de la réception du Client devra impérativement avoir effectué une reconnaissance préalable des lieux, des ses installations en compagnie d'un représentant du château au moins 15 jours **avant la première manifestation dont il aura la responsabilité au Château de Preisch.**

4. Matériel apporté par le traiteur et libération des lieux

Après nettoyage par le traiteur, les locaux seront libérés intégralement (y compris vaisselle, nappes, couverts...) à l'issue de la location.

Le transport de matériel sera assuré par le traiteur : prévoir les diables nécessaires pour la manutention du mobilier devant le Château. Le recours à des portes-palettes et autres élévateurs sont interdits..

Dans le cas où le traiteur aurait recours aux services d'un loueur de vaisselles, nappes etc... il appartient au traiteur d'organiser l'enlèvement du matériel au plus tard le lundi matin (en fonction de l'occupation des lieux).

En cas de non-respect de tout ou partie de la clause 4, un forfait de 200 € HT sera demandé.

5. Usage du Tabac

Conformément à la réglementation en vigueur, il est strictement interdit de fumer à l'intérieur des locaux. Des cendriers sont à disposition dans le parc.

6. Consignes de sécurité

Un coupe circuit est situé dans la cuisine, bouton jaune

Un coupe circuit extérieur existe à la sortie de la cuisine de la salle de réception.

7. Puissance Maximale autorisée

La puissance électrique totale disponible à partir des prises électriques existantes est de 4kw. Le traiteur et les prestataires veilleront à ne pas dépasser ces puissances lorsqu'ils apportent du matériel électrique complémentaire et à respecter le secteur de puissance qui lui seront indiqués par le château de Preisch.

8. Flammes nues, chandeliers et bougies

Il est interdit d'apporter du matériel à flamme nue sans avoir eu l'autorisation du Château de Preisch avant la réception.

Le lâcher de lucioles, confettis sont strictement interdits à l'intérieur comme à l'extérieur.

Les feux d'artifices sont interdits sauf feux d'artifices réalisés par un artificier professionnel avec accord préalable écrit du Château de Preisch.



9. Appareil à gaz

L'apport et/ou l'usage de bouteille de gaz est strictement interdit dans l'intérieur des locaux, y compris dans les cuisines. Les équipements à gaz peuvent toutefois être utilisés, uniquement si des flexibles de longueur suffisante permettent de placer les bouteilles de gaz à l'extérieur.

10. Mise en jeu de la caution-garantie du Client en cas de non-respect du présent cahier des charges

Le non-respect des conditions particulières et /ou générales d'utilisations des lieux, constaté lors de l'état des lieux final, entraîne la mise en jeu de la caution garantie du Client pour qui le Traiteur intervient à concurrence des frais :

- de remise en état suite à dégradation : 100 € HT par chaise détérioré, 200 € HT par table détériorée, les autres dégradations seront estimées sur la base d'un devis.
- De nettoyage complémentaire : insuffisance de nettoyage des cuisines et des autres salles ou emplacement du cocktail à l'extérieur, entrainera un forfait de 200 €HT
- D'évacuation des ordures ménagères (bouteilles, aliments, cotillons, déchets,...) le non-respect de cette obligation entrainera une retenue de 200 € HT sur la caution du client
- D'apport de matériel non enlevé dans les délais : 200 € HT

Toute retenue sera mentionnée sur la facture finale fournie au client.

Fait au Château de Preisch,
Le Traiteur (nom et qualité du signataire)
Mention manuscrite « lu et approuvé »

Le client

Le château

