



FICHE TECHNIQUE TRAITEUR

Coordonnées :

Domaine Cassan

Lieu-dit La Font de Luc - 04150 Simiane-la-Rotonde

06.07.38.08.66

domainecassan@gmail.com

www.domaine-cassan.fr

Accès et service :

Vous pouvez accéder à l'espace de remise en température (27m²) et au Domaine Cassan le vendredi dès 14h pour les livraisons de matériel (vaisselle, boissons...) et le samedi dès 9h pour l'installation.

Des emplacements de stationnement vous sont réservés.

Le samedi après-midi et soir, Laurence, responsable du Domaine est sur place tout au long de la soirée; n'hésitez pas à me demander si vous rencontrez un problème.

Espaces :

Cocktail :

Le cocktail sera servi côté Sud de la salle, avec vue sur les champs et les collines. Des prises électriques et un point d'eau sont à votre disposition à l'extérieur.

En cas de pluie, le cocktail pourra se tenir à l'intérieur, dans les espaces piste de danse et salon. Deux barnums extérieurs installés dans le prolongement du salon vous permettront de profiter de 18m² supplémentaires pour notamment réaliser vos ateliers culinaires du type plancha.

Repas :

Les tables seront dressées à l'intérieur dans la salle de réception.

Les paravents pourront être disposés devant les ouvertures vitrées durant le cocktail afin de réserver la surprise de la décoration lors de l'entrée dans la salle.

Le buffet des desserts pourra être installé au niveau de la piste de danse, le long du mur de pierre éclairé.

Les interrupteurs des différentes zones de lumières de la salle et de la piste de danse sont situés à côté de la porte d'entrée.

Matériel à disposition :

Dans l'espace de remise en température :

- 2 armoires frigo 600L (mis en priorité à disposition des mariés)
- congélateur top (mis en priorité à disposition des mariés)
- évier 2 bacs
- 1 table inox
- 1 prise en monophasé et 1 prise en triphasé 20A (avec adaptateur si besoin) sont installées pour le raccordement du matériel.

Dans la pièce de stockage :

- 14 tables rondes de 152 cm (8 personnes)
- 10 tables rondes de 180 cm (10 personnes)
- 4 tables rectangulaires de 180 x 70
- 10 mange-debout
- 220 chaises en plastique blanc - modèle Miami
- les housses de chaises ainsi que les nœuds (si loués par les mariés)
- les housses des mange-debout (si loués par les mariés)

Nous n'avons ni vaisselle ni nappage sur place.



Utilisation de la cuisine :

Vous disposez d'un espace de remise en température de 27m² accessible à la fois depuis l'extérieur et directement depuis l'espace de réception.

Vous pouvez stationner vos camions devant l'entrée extérieure de la cuisine, entre les 2 bâtiments, pour le chargement et le déchargement. Ensuite, il est demandé de stationner votre camion frigo quelques mètres plus loin pour laisser libre le passage entre les deux bâtiments. Ce passage donne accès aux deux chambres. Une prise extérieure proche de l'espace de remise en température est installée pour brancher votre camion réfrigéré.

Les autres véhicules devront stationner sur le parking.

Il n'y a pas d'ustensile ni de vaisselle dans la cuisine.

Vous ne pouvez pas effectuer le nettoyage de votre vaisselle sur place, elle doit être remportée sale. Pensez également à apporter vos sacs poubelle.

Sécurité :

Un instincteur ainsi qu'un bouton d'alerte incendie sont présents dans l'espace de remise en température.

Pour réduire les risques d'incendies, les bougies sont interdites dans la décoration.. Nous pouvons tolérer uniquement celles flottantes dans l'eau, sur les tables.

Nettoyage et restitution :

Le ménage de la salle de réception est assuré par les mariés ou par nous à l'issue de la réception. Toutefois, nous demandons que :

- le matériel que nous mettons à disposition soit nettoyé et rangé,
- tous les éléments de décorations soient enlevés
- les déchets soient jetés et recyclés.



Un lieu d'exception en Provence pour vos plus beaux évènements... 

L'espace de remise en température (tables inox, sol, murs, électroménager) doit être nettoyé par vos soins après votre prestation.

Le matériel éventuellement loué devra être récupéré au plus tard le lundi matin.

Nous vous demandons de ne pas jeter votre stock de glaçons dans les plantes, cela les tue.

