

A photograph of a breakfast tray on a wooden surface. The tray contains a glass of orange juice, a bowl of fresh fruit (strawberries, pineapple, cantaloupe, grapes, kiwi), a small white bowl of butter, a white coffee cup, and several golden-brown pastries. In the background, a person in a dark suit and tie is partially visible, looking towards the camera. The logo for 'Ferme de la Hagouille' is overlaid on the image, featuring a green outline of a house above the text.

Ferme de la
Hagouille

Séminaires - Formule « all-in »

**Un lieu magnifique, hyper polyvalent.
Un service traiteur sur mesure pour faire
de votre séminaire un moment stimulant,
efficace et agréable !**



Ferme de la Hagoulle

Location & services pendant toute la durée de votre événement

- La mise à disposition de la grange (480 m²) pour un minimum de 50 personnes, du jardin et des parkings (200 voitures).
- Matériel audio-visuel : projecteur, écran de 180 x 240 cm, flipcharts, pupitre, système son, écran lcd, micros HF sur pied, micros casque, connexion wifi performante.
- Installation de l'espace de conférence.
- Les locaux sont chauffés et éclairés et assurés dans le cas d'un dommage qui nous incombe.
- Le papier et le savon dans les sanitaires.
- Le nettoyage des infrastructures et des équipements.
- Découvrez notre salle en 3D: <https://www.visiome.be/3d-model/la-ferme-de-la-hagoulle/fullscreen>

Tarifcation

Avril à octobre		
	Utilisation du rez-de-chaussée & du jardin avec tente nomade de 110 m ² uniquement	Utilisation du rez-de-chaussée, de la mezzanine & du jardin avec tente nomade de 110 m ²
Lundi - mardi - mercredi - jeudi - vendredi - dimanche	1.090,00 €	1.755,00 €
Samedi et jours fériés	/	2.481,00 €

Novembre à mars		
	Utilisation du rez-de-chaussée & du jardin uniquement	Utilisation du rez-de-chaussée, de la mezzanine & du jardin
Lundi - mardi - mercredi - jeudi - vendredi - dimanche	847,00 €	1.452,00 €
Samedi et jours fériés	/	2.178,00 €

Catering



Notre formule all-inclusive

Formule A	Formule B	Formule C	Formule D
Accueil Buffet permanent Sandwichs garnis Dessert	Accueil Buffet permanent Assiette froide Dessert	Accueil Buffet permanent Menu 2 services <i>(Plat - dessert)</i>	Accueil Buffet permanent Menu 3 services <i>(Entrée-plat-dessert)</i>
50,00 €	60,00 €	67,00 €	82,00 €

Accueil café

- Assortiment de viennoiseries, mini sandwichs mous garnis (*jambon, fromage*), yaourts nature et aux fruits, fruits frais.
- Café, thés, cacao, eaux minérales, jus de fruits locaux, softs.

Buffet permanent en self-service

- Assortiment de biscuits, brownies maison et fruits frais.
- Café, thés, cacao, eaux minérales, jus de fruits locaux, softs.

Lunch

- Sandwichs garnis: 4 pièces par personne. Une variété de pains garnis de belles préparations maison à base de poissons, viandes, fromages et fruits et légumes.
- Les assiettes froides et menus sont toujours préparés sur base d'une majorité de produits belges de saison. Les propositions vous seront communiquées 15 jours avant votre événement.
- Sélection de vins, eaux minérales, café, thés, jus de fruits locaux, softs.

Sur simple demande, nous pouvons également réaliser d'autres propositions sur mesure. Celles-ci feront alors l'objet d'un devis personnalisé.

Le service, le mobilier, le nappage, la vaisselle et la verrerie sont inclus dans le prix indiqué.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1. Objet :

Le client commande à LA HAGOULLE SA, les prestations décrites au point 2 à la date définie.

Le nombre définitif de convives devra être communiqué au plus tard, 15 jours avant l'événement, passé cette date, plus aucune modification ne sera envisageable.

Les prestations prévues au présent contrat se dérouleront dans le lieu défini.

Lors de l'exécution de prestations forfaitisées, tout élément additionnel non prévu dans les conditions du forfait sera facturé en sus. En cas de retard entraînant des prestations supplémentaires, le personnel sera également facturé au tarif indiqué ci-dessous et les boissons seront payables à la consommation.

- Réceptions, cocktails, échoppes, buffets et barbecues : Sur base de 100 convives, le service est assuré par un maître d'hôtel et trois serveurs. Durant une réception ou un cocktail, si le nombre de convives est inférieur à 30, les montants indiqués dans le tarif seront majorés de 1,00 €/pers.
- Menus : Sur base de 100 convives, le service est assuré par un maître d'hôtel et cinq serveurs.

Un serveur: 32,00 €/heure - 37,00 €/heure les dimanches et jours fériés.

Un maître d'hôtel (à partir de 100 convives): 40,00 €/heure – 45,00 €/heure les dimanches et jours fériés. Prix htva 21%.

Sur simple demande, LA HAGOULLE SA est également à même de prendre en charge l'organisation de prestations complémentaires liées à votre événement, suivant les modalités à convenir entre parties au plus tard 1 mois avant la réception.

2. Prestations :

Pendant toute la durée de votre événement:

- La mise à disposition de la grange, du vestiaire, des sanitaires, du bar, du jardin, des parkings, des équipements bureautiques (tels que photocopieuse, fax, imprimante, ...) et l'infrastructure ICT (points de connexion pour la téléphonie, l'accès à internet, ...) et du mobilier. Le mobilier supplémentaire est à la charge du/des client(s).
- Les locaux sont assurés, chauffés et éclairés.
- Le papier et le savon dans les sanitaires.
- Le nettoyage des infrastructures et des équipements.
- La réception et le tri du courrier lié à l'organisation de votre événement.

Equipement:

- Système audio intégré
- 1 Micro sans fil
- Wifi
- Télévision
- Lecteur DVD et CD
- Connexion câblée pour système audio intégré
- Connexion câblée internet
- Connexion câblée téléphone
- Connexion câblée pour télévision

La salle de réception sera accessible à partir de la date définie à 9h00, les éventuels jours de montage supplémentaires seront facturés au tarif journalier prévu ci-dessus.

LE CLIENT a pris connaissance des différentes offres de LA HAGOULLE SA en matière de service traiteur ainsi que des tarifs pratiqués, lesquels leurs a/ont été remis et font partie intégrante du présent contrat.

LA HAGOULLE SA se réserve le droit de revoir les tarifs de son service traiteur en fonction notamment de l'évolution des prix des matières premières, et ce à hauteur de 5% par an, à dater de la signature du présent contrat.

Tous nos prix s'entendent hors TVA de 21%, de 12% sur la restauration et les repas avec service et de 6% sur les plats à emporter.

3. Facturation :

Un premier acompte équivalent au prix de la location de la salle sera facturé à la signature du contrat.

Un second acompte correspondant à 60% des budgets forfaitaires de l'événement (hors location de salle) sera facturé 15 jours avant la date de la réception.

En cas de non paiement d'un acompte, LA HAGOULLE SA se réserve le droit d'annuler la prestation prévue.

Le solde sera facturé après l'événement.

Toutes les factures de LA HAGOULLE SA sont payables au grand comptant et porteront de plein droit et sans mise en demeure préalable un intérêt de retard au taux de 10% l'an, à majorer d'une clause pénale correspondant à 10% du montant de la facture impayée.

4. Assurances et responsabilité :

4.1. Couverture d'assurances :

LA HAGOULLE SA est assurée auprès de compagnies d'assurances renommées relativement aux éventuels dommages qui seraient causés aux tiers du fait de son personnel, d'une défectuosité affectant son immeuble ou ses équipements.

4.2. Responsabilités en cas de sinistre ou plaintes :

LA HAGOULLE SA décline toute responsabilité en cas de sinistre survenant sur son parking ainsi que pour toute perte, dégradation ou autre fait de vol des vêtements, effets personnels ou autres objets quelconques déposés en son immeuble et aux abords.

Les manifestations ont lieu sous la seule responsabilité du CLIENT envers tout tiers généralement quelconques et notamment envers toutes autorités ou administrations tant publiques que privées.

Dans ce cadre, LE CLIENT veillera à ce que leurs convives ne troublent pas la tranquillité des voisins, ainsi que, entre le coucher et le lever du soleil, à ce que le bruit que peut occasionner la présence de personnes à l'extérieur des habitations ou le niveau sonore de l'installation musicale soient maintenus dans des proportions normales excluant tout trouble de voisinage. LE CLIENT sera attentif à ce que personne ne joue pas au ballon dans le jardin, à ce que les enfants soient accompagnés d'au moins une personne responsable qui s'en occupe.

LE CLIENT se déclare également personnellement responsable pour le débit des boissons alcoolisées qui pourraient être servies lors de son occupation des lieux concernés.

LE CLIENT garantira/garantira LA HAGOULLE SA de tout recours éventuel relativement aux aînées qui précèdent.

En cas de dégâts occasionnés, tant à la salle de réception qu'aux équipements, aux abords et aux annexes, LA HAGOULLE SA se réserve le droit de réclamer réparation du préjudice qu'elle aura subi auprès du tiers responsable.

Il est entendu que dans ce contexte, LE CLIENT s'engage(nt) à prendre en charge les frais de réparation ou de remplacement supportés par LA HAGOULLE SA, à charge pour lui/elle/ eux d'en obtenir le remboursement auprès du tiers responsable.

4.3. Interruption pour cas de force majeure ou circonstances assimilées :

LA HAGOULLE SA ne pourra être rendue responsable de l'interruption totale ou partielle de l'éclairage électrique, pour tous motifs indépendants de sa volonté ou dépassant les charges admissibles de ses installations, qui rendrait la manifestation impossible ou entraverait celle-ci de quelque façon que ce soit, ni de l'incendie, ni des dégâts des eaux ou autres circonstances exceptionnelles.

4.4. Garantie :

Pour toutes les soirées de plus de 250 personnes, une garantie de 1.000,00 € sera déposée comme caution.

5. Résiliation :

LE CLIENT aura à tout moment la faculté de résilier le présent contrat moyennant le versement d'une indemnité contractuelle de dédit forfaitaire d'un montant équivalent au prix de la location de la salle.

Toutefois et par dérogation à l'alinéa précédent, si la résiliation intervient :

- entre le 4^{ème} mois et le mois qui précède la date de la réception, l'indemnité contractuelle correspondra à un montant équivalent à 50% du budget total de l'événement ;
- endéans le mois qui précède la date de la réception, l'indemnité contractuelle correspondra à un montant équivalent à 75% du budget total.

Réciproquement, une indemnité de dédit équivalente au prix de la location de la salle hors TVA sera due par LA HAGOULLE SA en cas de résiliation par elle du contrat, hors les cas visés au point 6 ci après.

6. Annulation pour cas de force majeure ou circonstances assimilées :

Au cas où, par suite de force majeure ou toutes autres circonstances diverses telles qu'un incendie, l'obligation d'effectuer des travaux, la destruction même partielle de l'immeuble, une intervention de police, une décision administrative de fermeture, LA HAGOULLE SA ne se trouverait pas en mesure d'organiser l'événement objet du présent contrat pour la date convenue, il est formellement entendu que LE CLIENT ne pourra prétendre à aucune indemnisation.

Il est toutefois entendu qu'en pareil cas, les acomptes éventuellement versés seront remboursés intégralement.

7. Litiges :

Tous différends, contestations ou litiges ayant trait à l'interprétation ou l'exécution du présent contrat seront exclusivement régis par les lois et règlements belges et seront soumis à la compétence exclusive des Tribunaux de l'arrondissement judiciaire de NIVELLES.