

# Tarifs de location

Tarifs à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2025

Particuliers, associations Dongeois.es	Week-end et jours fériés	Semaine
Grande salle avec cuisine	706€/jour	573€/jour
Grande salle sans cuisine <i>(sans chambre froide)</i>	468€/jour	361€/jour
Petite salle avec cuisine	409€/jour	309€/jour
Petite salle sans cuisine <i>(sans chambre froide)</i>	309€/jour	205€/jour

\* Possibilité d'un forfait mariage 2 jours

Particuliers, associations hors Donges	Week-end et jours fériés	Semaine
Grande salle avec cuisine	1403€/jour	1140€/jour
Grande salle sans cuisine <i>(sans chambre froide)</i>	759€/jour (tarif loto) 985€/jour (AE + PE)	719€/jour
Petite salle avec cuisine	819€/jour	614€/jour
Petite salle sans cuisine <i>(sans chambre froide)</i>	614€/jour	409€/jour

\* Possibilité d'un forfait mariage 2 jours

Entreprises	Week-end et jours fériés	Semaine
Grande salle avec cuisine	1877€/jour	1130€/jour
Grande salle sans cuisine <i>(sans chambre froide)</i>	1250€/jour	711€/jour
Petite salle avec cuisine	1002€/jour	609€/jour
Petite salle sans cuisine <i>(sans chambre froide)</i>	751€/jour	409€/jour

Pour un spectacle, la mise à disposition d'un agent qualifié SSIAP, en référence à la classification de l'établissement et à la réglementation, est obligatoire. Le tarif est de 596€ (à ajouter au tarif de la salle). Pour les autres manifestations, l'intervention d'un agent qualifié SSIAP sera facturée 16€/heure. La vaisselle est en option au forfait de 179€ et comprend le nettoyage de celle-ci après la manifestation. Pour les mariages qui ont lieu le samedi, les locataires bénéficient d'un tarif de 119€ la demi-journée la veille.

# Infos pratiques

## Adresse de la salle

Salle des Guifettes - Rue Léo Lagrange - 44480 Donges

Tél. technicien : 06 15 48 03 46

## Info et réservation auprès du service location de salles

Mairie de Donges - Place Armand Morvan - 44480 Donges

Tél. 02 40 45 79 79

## Plan d'accès



www.ville-donges.fr



# "Les Guifettes"



Conception : Service communication Ville de Donges 2017 - Ne pas jeter sur la voie publique.

## Location de salle



Les salles sont mises à la disposition des organisateurs de manifestations telles que repas de mariage, vins d'honneur, lunches, soirées dansantes, expositions, séminaires... et de manière générale pour toutes les manifestations compatibles avec la configuration des lieux et le respect des règles de sécurité, y compris des manifestations de type culturel.



## Descriptif

	Surface	Capacité d'accueil
<b>Bar</b>	92 m <sup>2</sup>	75 personnes debout
<b>Petite salle</b>	245 m <sup>2</sup>	120 pers. pour un dîner dansant / 260 pers. assises
<b>Grande salle</b>	560 m <sup>2</sup>	360 pers. pour un dîner dansant / 490 pers. assises / 564 pers. debout
<b>Loges</b>	50 m <sup>2</sup>	-
<b>Cuisine</b>	114 m <sup>2</sup>	-



## Matériel mis à disposition

- **Pour les salles :**
  - 520 chaises pliantes
  - 130 tables rectangulaires 4 personnes (120cm x 80cm)
  - 25 tables rondes (diamètre 160cm)
  - 50 demi-tables rondes (diamètre 160cm)
- **Pour la terrasse :**
  - 6 mange-debout
- **Pour la pièce de détente :**
  - 8 chaises en bois
  - 2 tables en bois (80cm x 80cm)
- **Pour les loges :**
  - 12 chaises en bois
  - 2 vestiaires simples mobiles (ceintres compris)
- **Pour le local vestiaire et billetterie :**
  - 2 chaises
  - 6 vestiaires simples mobiles (ceintres compris)

### Est mis à disposition :

1 micro-ondes, 2 cafetières et 2 bouilloires (20L)



- **Sonorisation :**
  - 1 micros fil, 1 micro HF, 2 pieds de micros,
  - 2 amplis 500W, une table de mixage,
  - un lecteur CD et un écran de projection.



### • Vaisselle et ustensiles :

- 1 170 assiettes en porcelaine blanche (22cm)
- 1 080 assiettes en porcelaine blanche (16cm)
- 600 assiettes en porcelaine blanche (22cm)
- 500 assiettes creuses en porcelaine blanche
- 670 verres ballon à vin (14cl), 150 verres ballon à vin (15cl) et 550 verres ballon à eau (19cl)
- 550 coupes à champagne et 240 verres à jus de fruit
- 480 petites coupes pour trou normand (10cl)
- 440 tasses et sous-tasses à café
- 400 cuillères à potage, 540 cuillères à dessert et 460 cuillères à café
- 580 fourchettes et 530 couteaux à poisson
- 670 fourchettes et 690 couteaux de table
- 1 150 fourchettes et 1 060 couteaux à fromage et dessert
- 40 rapiers carrés pour apéritif et 80 coupelles à beurre
- 50 ramequins (6cl) et 50 ramequins petit modèle (sauces)
- 30 pichets en verre (1L), 40 seaux à champagne
- 40 corbeilles à pain en inox
- 15 plats torpilleurs, 5 saladiers et 10 soupières (inox)
- 10 saucières, 2 grandes louches et 5 grandes cuillères de service
- 10 plateaux de service anti-dérapant

