

Tarifs de location

Tarifs à compter du 1^{er} janvier 2020

Particuliers, associations Dongeois	Week-end et jours fériés	Semaine
Grande salle avec cuisine	605€/jour	495€/jour
Grande salle sans cuisine <i>(avec chambre froide)</i>	425€/jour	312€/jour
Petite salle avec cuisine	352€/jour	266€/jour
Petite salle sans cuisine <i>(avec chambre froide)</i>	266€/jour	177€/jour
Particuliers, associations extérieurs	Week-end et jours fériés	Semaine
Grande salle avec cuisine	1212€/jour	985€/jour
Grande salle sans cuisine <i>(avec chambre froide)</i>	851€/jour	621€/jour
Petite salle avec cuisine	708€/jour	531€/jour
Petite salle sans cuisine <i>(avec chambre froide)</i>	531€/jour	352€/jour
Entreprises	Week-end et jours fériés	Semaine
Grande salle avec cuisine	1622€/jour	975€/jour
Grande salle sans cuisine <i>(avec chambre froide)</i>	1081€/jour	615€/jour
Petite salle avec cuisine	864€/jour	526€/jour
Petite salle sans cuisine <i>(avec chambre froide)</i>	648€/jour	352€/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 **515€** (à ajouter au tarif de la salle). Pour les autres manifestations, l'intervention d'un agent qualifié SSIAP sera facturée **12€/heure**. La vaisselle est en option au **forfait de 154 €** 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 **103 € la demi-journée** la veille.

Infos pratiques

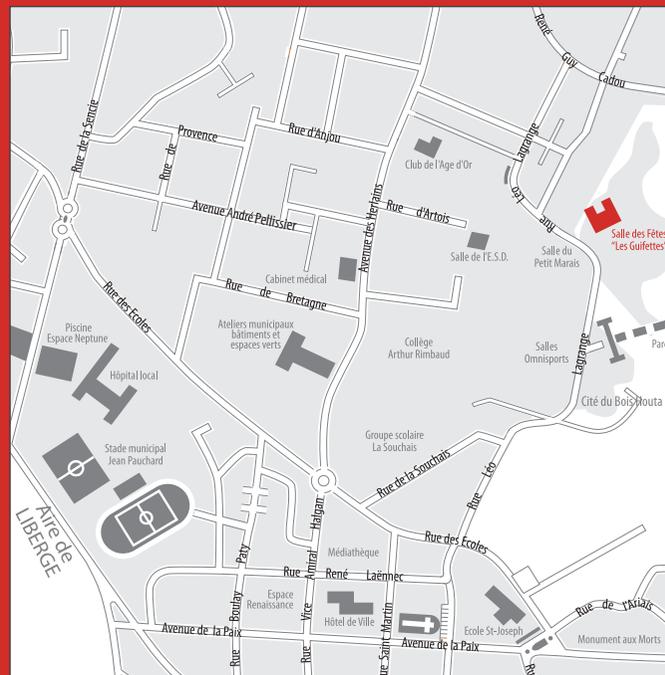
Adresse de la salle

Salle des Guifettes - Rue Léo Lagrange - 44480 Donges
Tél. technicien : 02 40 66 62 06 ou 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"



Création et impression : Service communication Ville de Donges - 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 des salles

	Surface	Capacité d'accueil
Bar	92m ²	75 personnes debout
Petite salle	260m ²	260 personnes assises
Grande salle	560m ²	1 692 personnes debout 560 personnes assises
Loges	50m ²	-
Cuisine	114m ²	-



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 :**
 - 7 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



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



• Vaisselle :

- 1 200 assiettes en porcelaine blanche (16cm)
- 1 200 assiettes en porcelaine blanche (22cm)
- 600 assiettes en porcelaine blanche (22cm)
- 600 assiettes creuses en porcelaine blanche
- 1 200 verres ballon à vin (14cl) et 600 verres ballon à eau (19cl)
- 600 coupes à champagnes (13cl) et verres à jus de fruit
- 600 petites coupes pour trou normand (10cl)
- 600 tasses et sous-tasses à café
- 600 cuillères à potage, 600 cuillères à dessert et 800 cuillères à café
- 600 fourchettes et 600 couteaux à poisson
- 200 fourchettes et 200 couteaux de table
- 200 fourchettes et 200 couteaux à fromage et dessert
- 80 ravers carrés pour apéritif et 80 coupelles à beurre
- 80 ramequins (6cl) et 80 ramequins petit modèle (sauces)
- 30 pichets en verre (1L), 50 seaux à champagne
- 80 corbeilles à pain en osier
- 10 plats torpilleurs, 10 saladiers et 10 soupières (inox)
- 10 saucières, 5 pelles à tarte, 2 bouilloires (20L)
- 20 plateaux de service anti-dérapant

