

A votre arrivée

Veillez contrôler l'inventaire correspondant à votre location.

- Si votre location est pour un maximum de **40 personnes**, vous avez à disposition : tous les locaux, 1 armoire de **40 couverts**, plus dans les armoires de la cuisine, divers matériel selon inventaire et une réserve de **15 couverts**.
- Si votre location est pour un maximum de **100 personnes**, vous avez à disposition : tous les locaux, 2 armoires soit **90 couverts**, plus dans les armoires de la cuisine divers matériel selon inventaire et une réserve de **15 couverts**.
- Si votre location est pour un maximum de **15 personnes** vous avez à disposition seulement le local cuisine, dans les armoires de la cuisine divers matériel selon inventaire et **15 couverts**.

Notez bien :

- Les verres peuvent être lavés avec la machine à laver, mais il faut les essuyer. **Donc prenez le nécessaire pour l'essuyage des verres.**

En principe l'inventaire est contrôlé avant votre arrivée. Pour éviter tout malentendu, vérifiez si les couverts et matériel mis à votre disposition correspond aux listes d'inventaires de votre location. Vous trouvez ces listes collées à l'intérieur des portes.

Informations importantes :

A respecter impérativement:

Au de la de 22h00, les nuisances sonores à l'extérieur ne sont pas tolérées comme, musique, cris, klaxon et divers, tout comme aussi à l'intérieur, la musique top forte.

Pour rappel, le signataire du contrat est personnellement responsable envers le bailleur et le voisinage de tous dommages qui pourrait être causés.

- Le parking n'est autorisé que sur la propriété de la société. Un plan de situation est affiché dans le local cuisine.
- Si nécessaire, veuillez désigner un « **Responsable parking** ». Il est formellement interdit de stationner sur les prés voisins. Pour info, il est possible aussi de parquer à 500 mètres au centre du village sur la place de l'ancien café à proximité de la chapelle.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer dans les prés ou près du ruisseau. La consigne « **Zone de Tir danger de tir** » doit être respectée.
- Il est possible que vous ayez à supporter certain inconvénients de la campagne que nous ne pouvons pas maîtriser comme : mouches, odeurs, crottes de chiens et divers.

Merci de respecter ces consignes et bon séjour dans nos locaux.

Pendant votre location

A respecter impérativement:

Au de la de 22h00, les nuisances sonores à l'extérieur ne sont pas tolérées comme, musique, cris, klaxon et divers, tout comme aussi à l'intérieur, la musique top forte.

Pour rappel, le signataire du contrat est personnellement responsable envers le bailleur et le voisinage de tous dommages que pourrait être causés.

A prendre avec vous

- Si nécessaire : sucre, sel, poivre, etc.
- Gobelet pour eau ou limonade.
- Produit et linges pour la vaisselle, particulièrement pour les verres.
- Produits de nettoyage pour la cuisine (*frigo et four*) et les toilettes
- Savon, et linge à main pour la zone toilettes.
- Sacs à poubelles.

NB : Pour le récurage des sols, de l'eau de Javel est à votre disposition.

Autres informations

Pour fixer vos décorations, les pointes d'acier ou autre sont interdites. Utiliser les goujons et clous à disposition spécialement pour cela soit : à 2 mètres de hauteur sur les murs latéraux et sur les 3 poutres transversales. Tout autre artifice de suspension est interdit.

- Pour éviter l'usure et le dérèglement des patins des tables, veuillez ne pas glisser les tables sur le sol. Donc, toujours 2 personnes pour la mise en place des tables.
- Le chauffage par le sol est réglé à 20 °C par 4 thermostats électroniques. En cas de demande de chaleur, une lampe LED rouge est allumée. La production de chaleur est faite par une Pompe à chaleur.
- **Important** : Si vous utilisez la **cheminée à feu ouvert**, pour éviter la fumée dans les locaux, n'employez pas la hotte aspirante de la cuisine sinon, ouvrez une fenêtre en imposte et réglez la vitesse d'aspiration de la hotte de la cuisine au minimum. **Ne brûlez pas du papier dans la cheminée et surveiller les enfants.**
- **La machine à laver la vaisselle** est à votre disposition à bien plaisir. En cas de panne, aucun dédommagement ne peut être demandé.
- **La vaisselle les services et verres doit être rincés à l'eau froide avant le passage au lave-vaisselle et on s'assurera de la propreté avant de les ranger.**

Un doseur ajoute automatiquement à chaque lavage les produits compatibles pour cette machine.

Vous avez à choix 3 programmes de lavage soit :

- Programme 1 = 1.30 minutes
- Programme 2 = 4 minutes « *programme par défaut* »
- Programme 3 = 5 minutes

Pour plus d'info, consulter la notice d'utilisation « *sur le tablard de la radio* ».

- **L'eau chaude sanitaire** est chauffée la nuit de 21h00 à 7h00. La capacité du chauffe-eau est de 300 litres. En cas de forte utilisation, il est possible que l'eau soit froide. Alors, à bon entendeur, économiser l'eau chaude !

A la fin de votre location

- Les restes de nourriture ne doivent pas être jetés à l'extérieur du bâtiment!
- Pour la cheminée, il faut laisser consumer et entasser le reste des braises sur la grille centrale de la cheminée.

Surtout ne pas brûler les nappes en papier et le papier dans la cheminée, c'est très dangereux !

- Dans le hall du sous-sol se trouve une armoire dans laquelle il y a le nécessaire pour balayer et récurer les sols des espaces utilisés soit :
 - WC + le nettoyage des cuvettes WC, lavabo et la zone urinoir.
 - Hall du sous-sol et escaliers,
 - Grande salle et local cuisine
 - L'entrée du bâtiment

Toutes les surfaces énumérées ci-dessus sont à balayer et récurer avec de l'Eau de Javel qui est à disposition dans l'armoire à balais au sous-sol.

- Le dosage est de **1.5 dl dans 5 litres d'eau**. Renouveler au minimum 2 à 3 fois l'eau de Javel pour la grande salle.
- Avant le stockage des tables et chaises aux endroits définis par le plan de rangement, veuillez, balayer et récurer l'emplacement. Un plan de rangement est à disposition dans la grande salle.
- Les tables seront lavées et remise en place **non pliées** aux endroits défini par le plan.
- Les chaises doivent être empilées par 5 et remise en place aux endroits définis par le plan.
- La vaisselle les services et les verres doit être si nécessaire rincés à l'eau froide avant le passage au lave-vaisselle et on s'assurera que tout soit bien propre avant de ranger.
- La vaisselle et les services doivent être rangés dans les armoires ou endroits respectif selon la liste des inventaires.
- Les verres utilisés lavés et essuyés à la main seront laissés dans les casiers ouvert sur le meuble de la grande salle pour la vérification de la concierge. Les verres fendus ou ébréchés ne sont pas remis dans les casiers.
- Les zones extérieures du bâtiment doit être vérifiée. Soit : vider et laver les cendriers, ramasser les papiers, gobelets, mégots et divers souvenir imprévus.

Notez bien que lors de la remise de la clé, tous les points ci-dessus seront contrôler et les inventaires vérifiés. **Téléphone conciergerie: 026 652 09 30 / 078 681 19 29**

Merci d'avoir choisi nos locaux pour vos festivités et, nous supposons que votre bref séjour dans la campagne de Chavannes-les-Forts a été agréable.
