



CHATEAU DE NYON

Salle de réception

REGLEMENT D'UTILISATION

Traiteurs

- Art. 1* La Municipalité de Nyon met gratuitement à disposition des traiteurs, l'office-cuisine de la salle de réception située au 2ème étage du Château pour la préparation des apéritifs.
- Art. 2* Les manifestations ou événements peuvent avoir lieu du mardi au dimanche entre 11h00 et 13h00 ou entre 17h00 et 21h00 au plus tard, rangement compris, sauf autorisation exceptionnelle délivrée par la Municipalité.
- Art. 3* La durée d'une manifestation est limitée en principe à trois heures, rangement compris, sauf autorisation exceptionnelle délivrée par la Municipalité.
- Art. 4* Les réservations sont gérées par le Service des sports, manifestations et maintenance de la Ville de Nyon, Place du Château 2, 1260 Nyon, téléphone 022 /363 82 95, fax 022 / 361 13 54, e-mail location.salles@nyon.ch
- Art. 5* La capacité de la salle est au maximum de 100 places. Elle peut varier en fonction de l'occupation de la salle des mariages au même étage (capacité maximum de l'étage limitée à 100 personnes pour des raisons d'incendie - norme ECA).
- Art. 6* Les nappes, les serviettes et les couverts sont fournis par les traiteurs.
- Art. 7* L'office-cuisine sera contrôlé avant et après chaque manifestation par le personnel de l'Office de maintenance. Après la manifestation, le traiteur doit remettre dans un parfait état de propreté l'office-cuisine ainsi que le matériel mis à sa disposition. Tous dégâts constatés ou une mauvaise remise en ordre de l'équipement nécessitant l'intervention du personnel de l'Office de maintenance seront facturés au traiteur.
- Art. 8* Le traiteur est chargé de la mise en place, du nettoyage et du rangement des tables, des chaises ainsi que de tout le matériel de cuisine aussitôt la manifestation ou l'événement terminé.
- Art. 9* Le Château est un lieu non fumeur.
- Art. 10* Les animaux ne sont pas admis à l'intérieur du Château.
- Art. 11* En dehors des manifestations, la salle de réception est accessible aux visiteurs du Château. Elle fait partie intégrante du parcours muséographique.
- Art. 12* L'utilisation de l'ascenseur est réservée aux personnes handicapées, aux personnes âgées et aux poussettes. Les traiteurs veillent à la bonne marche des installations (ascenseurs et plate-forme élévatrice).
- Art. 13* La facturation de la location de la salle est gérée directement par le Service des finances. A cet effet, le traiteur transmettra à ce dernier (dans les 3 jours qui suivent la manifestation) le nombre exact des participants.

SERVICE DES SPORTS, MANIFESTATIONS ET MAINTENANCE

Art. 14 Si les traiteurs constatent des dégâts ou des vols, ils le communiqueront immédiatement au personnel de l'Office de maintenance ainsi qu'à l'organisateur.

Art. 15 Les déchets de cuisine et de la salle sont récoltés et évacués par les traiteurs.

Art. 16 Le nettoyage régulier de la salle est assuré par le personnel de l'Office de maintenance.

Art. 17 La liste du matériel d'exploitation mise à disposition des traiteurs est annexée au présent règlement.

Art. 18 L'appel à un traiteur est obligatoire pour toutes manifestations ou événements.

Les traiteurs recommandés à officier au Château figurent sur la liste en annexe.

Les nouveaux traiteurs sont admis pour autant qu'ils remplissent les conditions suivantes :

- être en possession d'une patente valable,
- s'être inscrit auprès de l'Office de maintenance de la Ville de Nyon, au plus tard, 3 semaines avant la manifestation ou événement,
- avoir pris de connaissance des lieux et par leur signature, avoir accepté le règlement d'utilisation.

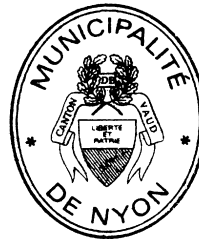
Art. 19 En cas de non respect répété du présent règlement, la Municipalité peut retirer l'autorisation à tout moment.

Art. 20 Le for en cas de litiges est à Nyon.

Adopté par la Municipalité de Nyon dans sa séance du 10 juillet 2006

AU NOM DE LA MUNICIPALITÉ

Le Syndic :



La Secrétaire :

A.-V. Poitry

S. Huber

Annexes :

- Liste du matériel d'exploitation
- Tarif de location et liste des traiteurs recommandés

Lu et accepté, le : _____

Signature : _____

LISTE DU MATERIEL D'EXPLOITATION

Les couverts sont réservés pour les réceptions de la Municipalité.

60	Assiettes plates	1	Poêle à frire 26 cm
60	Assiettes à dessert	1	Poêle à frire 28 cm
60	Couteaux	1	Bouilloire à eau
60	Fourchettes	1	Thermos
30	Cuillères à dessert	1	Chariot porte-assiettes
30	Cuillères à soupe	1	Chauffe-assiettes
30	Cuillères à thé	1	Chauffe-plats
30	Cuillères à café	2	Chariot de service
30	Tasses et sous-tasses à thé	1	Portemanteaux avec cintres
30	Tasses et sous-tasses à café	1	Porte-parapluies
120	Verres à vin blanc	4	Seaux à champagne
60	Verres à vin rouge	4	Seaux à vin isotherme
120	Verres à eau	2	Machines à café (LA SEMEUSE)
60	Flûtes à champagne	2	Passoires
4	Carafes à eau		
30	Bols à soupe		
6	Saladiers		
4	Articles de service (sel-poivre)		
2	Paires de ciseaux		
6	Cendriers		
3	Tire-bouchons		
1	Ouvre-boîtes		
6	Corbeilles à pain		
3	Plateaux (rond)		
3	Plateaux (rectangulaire)		
2	Planches à découper avec rigoles sur le pourtour		
3	Couteaux à découper la viande		
2	Pics à viande (fourchettes)		
1	Couteau à pain		
1	Spatule		
1	Louche à soupe		
6	Cuillères de services		
6	Fourchettes de service		
1	Marmite haute 28 cm		
1	Marmite mi-haute 28 cm		

CHATEAU DE NYON

Salle de réception

TARIF DE LOCATION

Pour les apéritifs

Salle : forfait de Fr. 1'000.00

La TVA n'est pas comprise dans le tarif indiqué

LISTE DES TRAITEURS RECOMMANDES

- Deblue – Tissot à Nyon tél. : 022.361.28.04 / 022. 361.26.16
- J.-J. Jemmely à Nyon tél. : 022.361.17.57
- Hôtel Beau Rivage / Réal, N. Tracchia à Nyon tél. : 022.365.41.41
- P. Badan à Prangins tél. : 022.362.35.03
- Rossetti Giovanni à Duillier tél. : 022.361.28.12
- Rougemont Steve à Nyon tél. : 022.361.18.06
- Rapp Laetitia à Nyon tél. : 022.361.92.12
- Association Provinyon à Nyon tél. : 022.361.95.25
- Société Coopérative Migros tél. : 022.307.51.11