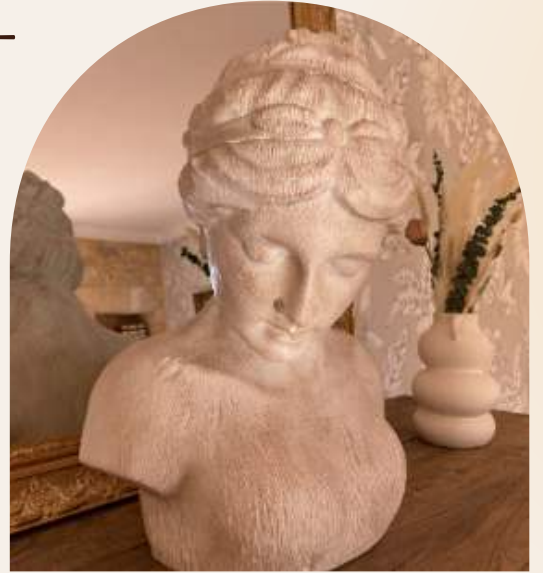


# Hôtel L'Abbaye

Evènements  
Privés



# Votre événement en Dordogne



En plein coeur du village de Saint Cyprien, nous vous recevons en hôtes privilégiés. Dans une ambiance studieuse et décontractée, vous partagerez des moments uniques en famille, entre amis ou entre collaborateurs.

Laissez-vous guider, notre équipe sera aux petits soins pour faire de cet événement une réussite.

## L'Abbaye un lieu d'exception

Bénéficier d'une situation idéale en plein centre du triangle d'or du Périgord noir. Séjourner dans un hôtel \*\*\*\* cosy ou vous vous sentez "comme à la maison". Savourez des déjeuners et diners gourmands dans notre salle de restaurant. Bénéficier d'une position centrale, entre Bergerac, Sarlat la Caneda et Périgueux. Profitez d'activités sur mesure. Reposez vous sur une équipe de professionnels pour profiter de votre événement en toute confiance.



L'Abbaye se prête à l'organisation de vos évènements privés :

Baptême, Communion, repas de famille, anniversaire ou repas d'entreprise

Tous nos espaces modulables et personnalisables s'adapteront à votre évènement.



## Privatisez la Maison !

Capacités d'accueil

L'Abbaye dispose d'une salle pouvant accueillir jusqu'à 50 convives, ainsi que des salons privatisables.



## Nos extérieurs

Notre parc et sa piscine sont parfaits pour votre vin d'honneur, votre cocktail de bienvenue ou votre apéritif

Notre équipe se prête au jeu de l'animation avec des stands de dégustation.



## Capacités d'accueil

En fonction de vos besoins, nous mettons à votre disposition jusqu'à 11 chambres et 2 suites de notre hôtel 4\* soit une capacité d'hébergement de 26 personnes

# L'Apéritif avant repas

## A la carte

1 Verre + 4 canapés par personne

Cocktail de saison

Cocktail de l'Abbaye



## Les canapés

Service Plateau

Sucré ou salé, chaud ou froid

Variété au choix du chef selon la saison

Notre conseil : 6 pièces minimum pour 1h30



## Animation

Prestation de découpe de jambon

Animé par un membre de l'équipe de cuisine,  
savourez un délicieux jambon

Italien ou Espagnol découpé à la minute  
devant vos convives



# Animation Brasero

Durée 1 heure

C'est en extérieur, que vous pourrez découvrir la cuisson de produits de saison sur un brasero. La cuisine instantanée avec des produits de saison et locaux.



Minimum 15 Adultes

Forfait de mise en route :

6 pièces de mise en bouche au choix

Foie gras

Saint Jacques

Magret

Crevettes et Gambas

Pour accompagner cet instant...

Nos forfaits boissons : 4 canapés/ personne inclus

Supérieur

Cocktail Maison

Whisky

Jus d'orange / Pomme

Eau (plate/Pétillante)

Prestige

Champagne Moët&Chandon

Whisky

Jus d'orange / Pomme

Eau (plate/Pétillante)

# Personnalisation

Nous vous proposons de nombreuses options personnalisables :

Fleurs, décoration, Menus, accords mets et vins ...

Notre équipe est à votre disposition  
pour créer et organiser  
votre événement

Merci de contacter Camille ou Anna

Contact@hotel-labbaye.com

ou par téléphone au 05.53.31.38.18 / 06.07.70.66.36

# Conditions de vente

## Réservation :

Les conditions générales de vente s'appliquent à toutes les prestations vendues par téléphone, par courrier et par mail.

Le fait de donner un numéro de carte bancaire à titre de garantie et/ou de verser un acompte engage le client envers l'hôtelier et implique son acceptation des conditions de vente.

Le preneur s'engage à restituer les lieux dans l'état où ils lui ont été livrés. Toutes dégradations matérielles feront l'objet d'une constatation des deux parties et d'une remise en état identique par le preneur. Le client devra également être garanti en "Responsabilité Civile" auprès d'une compagnie notoirement solvable, au terme de l'article 1382 et suivant du code civil couvrant les dommages qui pourraient être causés à l'immeuble et à ses abords, y compris parkings, aménagements, installations et autres biens appartenant à l'hôtel l'Abbaye.

## Equipement et manutention :

Lorsqu'à la demande du client, l'hôtel procure des équipements appartenant à des tiers, il agit au nom, par mandat et pour le compte du client organisateur. Le client est tenu à traiter ces équipements avec le plus grand soin et de les restituer correctement en état de fonctionnement. Il dégage l'hôtel de toute responsabilité en égard aux revendications de tiers découlant de cette cession.

## Assurance :

L'établissement décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature qu'ils soient et en particulier incendie et/ou vol, susceptible d'atteindre les objets ou le matériel apporté par le client à l'occasion de la manifestation.

## Choix du menu & Garantie des couverts :

Le nombre de repas à servir doit être confirmé au plus tard 7 jours avant la date du repas, c'est ce nombre qui sera retenu comme base de facturation. Au delà, les repas commandés mais non consommés seront facturés à 100%

Merci de nous signaler les allergies et/ou régimes alimentaires particuliers nécessitant notre vigilance.

## Apport d'aliments et boissons :

Il est par principe interdit d'apporter des aliments et des boissons.

Seule une convention écrite, passée avec la direction de l'hôtel permet de déroger à cette règle. Il est dans ce cas facturé un forfait destiné à couvrir les frais généraux.

## Nos chambres :

Les chambres sont disponibles à partir de 17h et doivent être libérées avant midi.

## Acompte :

La confirmation "ferme et définitive" sera effective à réception de l'acompte. Nous vous demandons un acompte de 50%, pour toute réservation. Si le paiement n'est pas effectué avec une carte bancaire nous vous demandons une empreinte à titre de garantie. Le solde de la prestation sera à régler le jour de la prestation lors du départ.

## Annulation :

L'annulation de réservation est effective à réception d'un e-mail ou courrier du client confirmant celle-ci.

La date de réception de la demande d'annulation sera la date retenue pour l'annulation.

Annulation sans frais à J-15

Annulation entre 15 jours et 7 jours avant la manifestation : les prestations seront facturées à 50%

Annulation à moins de 7 jours avant la manifestation ou no-show; les prestations seront facturées à 100%