

PRIVATISATION DU KOTA MIELIFIQUE

De septembre à avril

NOM PRENOM
ADRESSE
CP VILLE
TEL
MAIL

DATE SOUHAITEE *Sous réserve de disponibilité*

CHOIX DE LA FORMULE :

- FORMULE BEE HAPPY - LOCATION DU KOTA - SANS REPAS** Forfait 150 €
Option vaisselle (assiettes, verres, couverts) Forfait 50 €

TOTAL

Horaire souhaité :

- 12 - 16h30 14h - 18h30 19h30 - minuit

- FORMULE BEE ZEN - REPAS**
- | | Prix unitaire | Quantité | Total |
|--|---------------|----------|-------|
| <input type="checkbox"/> FORMULE CAMEMBERT | 39,50 € | | |
| <input type="checkbox"/> FORMULE NOMADE | 48,75 € | | |
| <input type="checkbox"/> FORMULE CANARD | 48,75 € | | |
| <input type="checkbox"/> FORMULE BŒUF | 48,75 € | | |

Nombre de personnes *(mini 8 - maxi 20)* **TOTAL**

Horaire souhaité :

- 12h - 16h30 19h30 - minuit

TOTAL

BOISSONS	Prix unitaire	Quantité	Total
Bière Mielifique 75cl	9,50 €		
Limonade Miel & Citron 75cl	8,50 €		
Limonade Miel & Menthe 75cl	8,50 €		
Limonade Miel & Sureau 75cl	8,50 €		
Limonade Miel & Lavande 75 cl	8,50 €		
Hydromel Moelleux	19,50 €		
Vin blanc Pinot Gris Domaine de Prapin Taluyers	19,50 €		
Vin rouge gamay Domaine de Prapin Taluyers	19,50 €		

TOTAL

TOTAL MENUS

TOTAL BOISSONS

TOTAL GENERAL

Acompte : 30 % du total

Chèque de Caution de 200 €

- Je souhaite réaliser une animation lors de ma visite

Informations complémentaires (intolérances, allergies)

Signature :

**LA FERME
MIELIFIQUE**

FORMULE BEE HAPPY

LOCATION du KOTA "NU" - SANS REPAS

De Septembre à avril,

Privatisez le KOTA pour réaliser vos goûters ou repas !

Profitez de l'ambiance douillette du Kota, juste pour vous !

Pour une durée de 4h30

Créneaux au choix :

- 11h30-16h
- 14h - 18h30
- 19h30 - minuit

Le Feu sera allumé lors de votre arrivée,

Possibilité de faire un repas "assis" (maxi 13 personnes assises à table) *ou bien*

Possibilité de réaliser un "cocktail" (maxi 20 personnes)

Ce qui est inclus dans le forfait de location : La privatisation de l'espace,
Accès aux toilettes sèches,
Feu central,
Cafetière & café ainsi que Bouilloire & thés / infusions

Ce qui n'est pas inclus : La vaisselle

La vaisselle peut être mise à disposition pour un montant de 50 € (verres, grandes assiettes, petites assiettes, bols, tasses, couverts) (Comprends la location & le lavage de la vaisselle)

Possibilité de commander des boissons mielifiques qui seront mises à disposition dans le réfrigérateur du KOTA lors de votre arrivée,

Vous pouvez apporter vos boissons sans droit de bouchon (merci de respecter la législation en vigueur concernant la consommation d'alcool, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

Forfait Location 150 € TTC **Option vaisselle 50€ TTC**

Profitez de l'occasion pour réaliser une visite ou animation Mielifique !

Comment réserver ?

- Contactez-moi par mail (estelle@lafermemielifique.fr) afin de trouver la date idéale,
- Complétez le Formulaire (1ère page) & envoyez le par mail
- Pour valider la réservation envoyez par voie postale
à l'adresse : *Bulle d'air - 1647 Route de Rontalon 69440 Mornant*
 - Le Bon de Commande original
 - Un chèque d'acompte de 30 % de votre commande
 - Un chèque de caution de 200€
le chèque de caution n'est pas encaissé, restitué la semaine suivant votre événement,
Chèques à l'ordre de **Bulle d'Air**

FORMULE BEE ZEN

Privatisation du Kota pour un repas préparé par un restaurateur local, au coin du feu !

De Septembre à avril,

Privatisez le Kota et savourez un repas réalisé par un restaurateur local au coin du feu !

Les repas et les boissons choisis seront mis à disposition dans le réfrigérateur,

Le Feu sera allumé & la table sera dressée lors de votre arrivée,

L'eau plate, les cafés et thés sont inclus dans le prix, ainsi que le pain de la boulangerie Emile (Mornant)

Déjeuner ou Dîner ? Choisissez votre créneau ! 12h -16h30 ou 19h30 - minuit)

Minimum 8 personnes - Maximum 13 personnes assis ou 20 en cocktail

Possibilité de commander des boissons mielifiques,

Vous pouvez apporter vos boissons sans droit de bouchon (merci de respecter la législation en vigueur concernant la consommation d'alcool, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

Nous vous proposons 4 menus différents

La privatisation du Kota, rangement et ménage sont inclus dans le prix.

A vous de choisir !

Prolongez votre instant mielifique avec une visite ou une animation !

Comment réserver ?

✿ Contactez-moi par mail (estelle@lafermemielifique.fr) afin de trouver la date idéale,

✿ Complétez le Formulaire (1ère page) & envoyez le par mail

✿ Pour valider la réservation envoyez par voie postale

à l'adresse : *Bulle d'air - 1647 Route de Rontalon 69440 Mornant*

✿ Le Bon de Commande original

✿ Un chèque d'acompte de 30 % de votre commande

✿ Un chèque de caution de 200€

le chèque de caution n'est pas encaissé, restitué la semaine suivant votre événement,

*Chèques à l'ordre de **Bulle d'Air***

FORMULE BEE ZEN : CHOISISSEZ VOTRE MENU !

MENU CAMEMBERT - au prix de 39,50 € par personne (hors boissons)

*Salade verte, vinaigrette au miel,
Camembert à faire fondre dans le feu,
Charcuterie fermière
Pomme de terre en robe des champs à réchauffer dans le feu,
Salade de fruits de saison,
Thé & café*

MENU NOMADE au prix de 48.75 € par personne (hors boissons)

*Un menu à partager assis à table ou en mode cocktail
Plateau apéritif à partager : crudités, charcuterie, pizza chèvre & miel
Salade composée pâtes, pesto, tomates, courgettes
Rôti de dinde,
Fromage sec,
Salade de fruits de saison
Thé & café*

MENU CANARD prix de 48.75 € par personne (hors boissons)

*Pizza chèvre & miel
Salade verte, noix, comté, tomates, vinaigrette au miel
Magret de canard mariné au miel à cuire sur le feu
Gratin dauphinois
Fromage sec
Salade de fruits de saison
Thé & café*

MENU BOEUF prix de 48.75 € par personne (hors boissons)

*Pizza chèvre & miel
Salade verte, noix, comté, tomates, vinaigrette au miel
Noix d'entrecôte « Black Angus » marinée au miel
Gratin dauphinois
Fromage sec
Salade de fruits de saison
Thé & café*

SOIREE OENOLOGIQUE MIELIFIQUE

Une soirée de Dégustations au coin du feu !

De Septembre à avril,

Privatisez le Kota et partez à la découverte de pépites œnologiques !

Confortablement installés au coin du feu, Jessy, caviste d'exception et auteur de 3 livres sur les accords mets&vins, vous fera découvrir ses pépites !

5 vins, 2 bières, charcuteries et fromages de 2 meilleurs ouvriers de France et pains bio.

Atelier privatisable pour 10 personnes,

Atelier de 2h,

Début de la soirée découverte à 19h30

Tarif de 30 € par personne, à régler sur place auprès de Jessy,

Comment réserver ?

- ✿ Contactez Jessy par mail (vinsurvingt.fr@gmail.com) afin de trouver la date idéale,
- ✿ Réservez directement auprès de Jessy,
- ✿ Réglez votre soirée directement auprès de Jessy lors de votre soirée,

Lors de votre réservation : pensez à faire part des éventuelles intolérances & allergies à Jessy,

Envie de compléter votre soirée ?

- ✿ Possibilité de faire vos emplettes dans la boutique de la Ferme Mielifique de 19h30 à 20h si vous le souhaitez, (Faites-en part à Jessy lors de votre réservation !)
- ✿ Possibilité de participer à une présentation de La Ferme Mielifique avec dégustation de 19h00 à 20h30 (5 € par personne) (Faites-en part à Jessy lors de votre réservation !)

LE JARDIN MIELIFIQUE

Location du jardin Mielifique de mai à septembre

Aux beaux jours, profitez d'un espace extérieur & couvert

Le Jardin Mielifique c'est 500m² d'extérieurs dont 100m² abrités pour vos événements,

Découvrez tous les détails du Jardin Mielifique, dans l'onglet : Privatisez la ferme - Jardin Mielifique