

NOU

VOS ÉVÉNEMENTS À GIVERNY 2025



DAVID
GALLIENNE
Giverny

Les Maisons David Gallienne incarnent l'excellence culinaire et l'art de vivre à Giverny, où la nature et l'héritage impressionniste inspirent chaque expérience.

Dirigées par le chef étoilé David Gallienne, nos maisons emblématiques allient raffinement, créativité, et hospitalité.

Que ce soit pour un séjour de charme, un événement sur mesure, ou une aventure gastronomique, Les Maisons David Gallienne promettent des moments inoubliables.

PAGE 3

 PRÉSENTATION GÉNÉRALE

PAGE 4

 NOS ÉVÈNEMENTS

PAGE 5-16

 LES OFFRES

PAGE 17

 MOMENTS PARTAGÉS ET TÉMOIGNAGES

PAGE 18

 NOS PRESTATIONS SUR MESURE

PAGE 18

 NOS SERVICES COMPLÉMENTAIRES

PAGE 19

 INFORMATIONS PRATIQUES

PAGE 19

 CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES



À PROPOS DE NOUS

Les Maisons David Gallienne incarnent l'excellence culinaire et l'art de vivre au cœur de Giverny, berceau de l'impressionnisme. Dirigés par le chef étoilé David Gallienne, nos établissements créent des expériences uniques où gastronomie, art, et nature se rencontrent harmonieusement.

Le Jardin des Plumes, hôtel-restaurant étoilé, est une invitation à la détente dans un cadre enchanteur, avec des prestations uniques et authentiques. Chaque plat, élaboré par le chef, sublime les saveurs du terroir normand, offrant une cuisine inspirée et créative.

Ô Plum'ART, notre maison de caractère, propose des chambres chaleureuses et élégantes, situées à quelques pas des célèbres jardins de Monet. C'est un lieu idéal pour se ressourcer et découvrir l'âme artistique de Giverny, avec un accueil empreint de convivialité et de charme.

Oscar, situé au cœur des jardins du Musée des Impressionnistes, est bien plus qu'un restaurant. C'est une adresse incontournable de l'événementiel en Normandie, offrant une cuisine inventive et des prestations sur mesure pour célébrer chaque moment avec élégance.

Que vous cherchiez à organiser un événement professionnel, une célébration familiale, ou une escapade gastronomique, Les Maisons David Gallienne s'engagent à vous offrir des expériences inoubliables, où chaque détail est pensé pour ravir vos sens et enrichir vos souvenirs.



NOS ÉVÉNEMENTS :

Nos maisons proposent un cadre idéal pour les événements, offrant une atmosphère inspirante et élégante au cœur de Giverny.

Nous organisons divers types de rencontres pour répondre aux besoins des entreprises et des particuliers.

Faites de vos célébrations des moments uniques et inoubliables grâce à nos prestations sur mesure, adaptées à chaque occasion

POUR LES PROFESSIONNELS

- Séminaires et Conférences : Nous disposons d'espaces équipés, parfaits pour vos réunions, présentations, et formations avec des options de restauration adaptées, allant de pauses café gourmandes à des repas complets.
- Cocktails Déjeunatoires et Dinatoires : Des moments chaleureux et propices aux échanges, sublimés par les créations culinaires du chef David Gallienne. Une expérience gastronomique qui allie convivialité et excellence, idéale pour partager des instants uniques dans une ambiance d'exception.
- Réunions de Prestige : Nous créons des événements sur mesure qui mettent en valeur votre marque, avec une attention particulière à la scénographie et aux détails qui font la différence. Avec une mise en scène élégante et des prestations gastronomiques soigneusement orchestrées, chaque moment devient une expérience immersive et inoubliable, parfaite pour marquer les esprits et garantir le succès de votre projet.

POUR LES PARTICULIERS

- Mariages et Anniversaires : Nous transformons vos journées spéciales en souvenirs mémorables avec une décoration élégante, des menus créatifs imaginés par notre chef étoilé, et un service attentif qui sublime chaque détail.
- Fêtes Familiales et Réunions Amicales : Célébrez dans un cadre festif où tradition et modernité s'allient harmonieusement. Des animations personnalisées sont disponibles pour égayer votre événement selon vos souhaits.
- Événements Intimistes ou Grandioses : Que vous planifiez une petite réunion en cercle restreint ou une grande réception, nous adaptons notre approche pour créer une ambiance chaleureuse et festive, en parfait accord avec vos envies.

NOS OFFRES :



Oscar
DAVID GALLIENNE

FORMULE "RETOUR DU MARCHÉ" - 45€ PAR PERSONNE

Découvrez des plats authentiques qui évoquent l'esprit des ateliers d'artistes de Giverny, dans un cadre chaleureux et convivial. Le chef étoilé David Gallienne vous propose une expérience bistrotière simple et généreuse, idéale pour partager un moment gourmand.

Entrées (au choix) : L'œuf de poule, cappuccino de lentilles au lard La rillettes de poisson aux fines herbes, blinis et crème fraîche Le pressé de volaille au foie gras, pulpe d'avocat & vinaigrette L'entrée selon l'inspiration du Chef ... laissez vous surprendre par sa créativité et celle de son équipe !

Plats (au choix) : Le poisson de petite pêche à la normande, risotto de céleri. La blanquette de veau infusé à la tonka, riz pilaf & petit légumes Poitrine de cochon confite au cidre, carottes rôties et romarin Le plat selon l'inspiration du Chef ... laissez vous surprendre par sa créativité et celle de son équipe !

Desserts (au choix) : L'île flottante, caramel pop-corn. Panacotta aux fruits de saison Clafoutis aux pommes, glace vanille. Le dessert selon l'inspiration du chef ... laissez vous surprendre par sa créativité et celle de son équipe !

FORMULE 'ÉVASION GOURMANDE' - 58€ PAR PERSONNE

Évadez-vous avec un menu plus raffiné, qui explore les saveurs du terroir normand tout en mettant en avant la créativité du chef David Gallienne. Parfait pour célébrer des moments spéciaux dans un cadre unique.

Entrées (au choix) :

Le cromesqui d'escargot aux champignons & pommes de terre

Mi cuit de saumon gravelax, mangue & avocat

Fraîcheur de quinoa aux agrumes, œufs de poisson, herbes du jardin.

L'entrée selon l'inspiration du Chef ... laissez vous surprendre par sa créativité et celle de son équipe !

Plats (au choix) :

Le saumon kouloubiac, beurre blanc au yuzu, salade de pousses d'épinards.

La joue de boeuf confite, comme un bourguignon & purée

La quenelle de brochet gratinée, fondue de poireaux et écrevisses

Le plat selon l'inspiration du Chef ... laissez vous surprendre par sa créativité et celle de son équipe !

Desserts (au choix) :

Pavlova aux fruits de saison.

La profiterole ultra gourmande, vanille, praliné & tonka

Tarte citron meringuée.

Le dessert selon l'inspiration du chef ... laissez vous surprendre par sa créativité et celle de son équipe !



FORMULE 'SUBLIME JARDIN' - 72€ PAR PERSONNE

Plongez dans l'excellence culinaire avec cette formule inspirée des célèbres jardins de Giverny. Chaque plat, soigneusement élaboré par le chef David Gallienne, célèbre la richesse des produits locaux et la beauté de la gastronomie française.

Entrées (au choix) :

Le foie gras de canard, mi-cuit, chutney de pomme a pain brioché

Le rémoulade de tourteaux au yuzu

Le boudin blanc de homard, julienne de légumes, bisque de carapaces

L'entrée selon l'inspiration du Chef ...

laissez vous surprendre par sa créativité et celle de son équipe !

Plats (au choix) :

La bouchée à la reine à la financière.

Le tournedos Rossini, galettes de pommes de terre aux herbes du jardin.

Le poisson, risotto aux coquillages, jus crémé au combava.

Le plat selon l'inspiration du Chef ...

laissez vous surprendre par sa créativité et celle de son équipe !

Desserts (au choix) :

L'île flottante, caramel pop-corn | La Profiterole | Clafoutis aux pommes, glace vanille

Pavlova aux fruits de saison | La Panacotta | Tarte citron meringuée | Dessert inspiration du chef





FORMULE EXPRESS

30€ TTC/ personne

À PARTIR DE 45 PERSONNES

Menu unique

Pensée pour les groupes en itinérance ou en excursion à Giverny, cette formule permet un service fluide tout en valorisant des produits de saison, cuisinés maison.

Menu imposé :

☞ Entrée

Cappuccino de petits pois à la menthe, crème de raifort

☞ Plat

Hachis Parmentier de volaille fermière, salade de jeunes pousses

☞ Dessert

Gâteau aux pommes, caramel beurre salé, glace au yaourt

Options complémentaires :

- Assiette de fromages normands : + 4 € / personne
- Forfait boissons : + 5 € / personne (eaux, 1 verre de vin, café)

Formule idéale pour les groupes à horaires contraints, souhaitant allier confort, rapidité et qualité de l'assiette.



Forfaits Boisson :

- Soft (5€ par personne) Eau minérale plate & gazeuse. Café (espresso/allongé) ou thé.
- Classique (15€ par personne) Eau minérale plate & gazeuse. 2 verres de vin Café (espresso/allongé) ou thé.
- Premium (25€ par personne) Eau minérale plate & gazeuse. 2 verres de vin premium Café (espresso/allongé) ou thé.

Forfaits Apéritif :

1 Cocktail ou 1 flûte de champagne & boissons soft à discrétion.

18€ par personne : 3 pièces froides.

28€ par personne : 5 pièces.

comprenant des options froides et chaudes.

Nous nous adaptons à vos préférences et pouvons créer une sélection sur mesure pour répondre à vos envies, avec des pièces apéritives conçues pour sublimer votre événement.

Cocktails Déjeunatoires ou Dîatoires :

(à partir de 50 personnes)

48€ par personne (hors boissons)

Une sélection de 12 pièces (8 salées + 4 sucrées), préparées selon l'inspiration du chef.

Proposition Personnalisable :

Nous vous offrons une base créative, mais nous pouvons également élaborer des pièces apéritives sur mesure, adaptées à vos préférences et exigences particulières. Pour une touche interactive, des animations culinaires sont disponibles sur demande, telles que des buffets de charcuteries et fromages, des démonstrations de cuisine en direct, ou encore des bars à huîtres, qui enrichiront votre événement et émerveilleront vos invités.



Options Pause & Accueil

Pour accompagner vos séminaires, célébrations privées, ou tout autre événement, nous proposons des options de pauses et d'accueil raffinées. Qu'il s'agisse d'un petit-déjeuner convivial, d'une pause gourmande, ou d'un service premium, chaque détail est pensé pour offrir à vos invités un moment de confort et de saveurs, parfaitement adapté à l'ambiance de votre rencontre, qu'elle soit professionnelle ou personnelle.



❁ Classique (6,50€ par personne)

Café ou thé.

Viennoiserie.

Eau.

❁ Premium (8,50€ par personne)

Café ou thé.

Viennoiserie.

Jus de fruits.

Eau.

❁ Prestige (12,50€ par personne)

Boisson chaude au choix.

Viennoiserie.

Cake.

Jus de fruits.

Eau.

❁ Petit Déjeuner à la Française (15,00€ par personne)

Boisson chaude au choix.

Viennoiserie.

Pain, beurre & confiture.

Jus de fruits.

Eau.

Service assis pour un moment convivial.

FORMULE L'ÉPICURIEN

150€

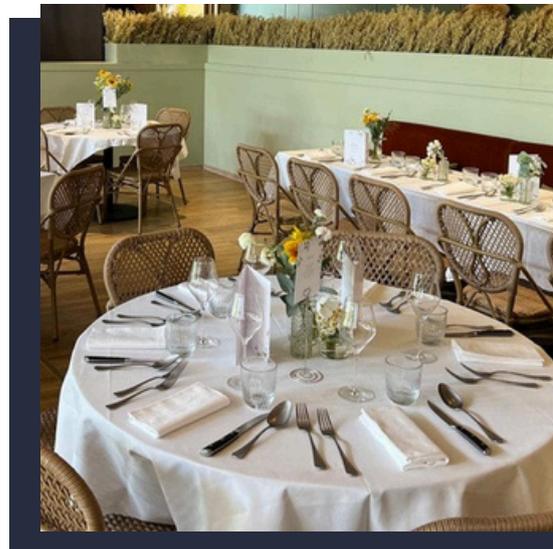
À PARTIR DE 45 PERSONNES

Ce menu d'exception est une véritable expérience gastronomique étoilée, conçue selon l'inspiration du chef étoilé David Gallienne. Il est proposé dans les espaces élégants du restaurant Oscar, spécialement adaptés pour accueillir vos événements au-delà de 50 personnes lorsque Le Jardin des Plumes ne peut répondre à vos besoins en capacité. Il met à l'honneur les produits de saison, avec un menu comprenant une entrée, un poisson, une viande, et un dessert, chacun préparé avec précision et raffinement.

Supplément fromage : 15€ par personne.

Personnalisation & Flexibilité :

Notre équipe est prête à personnaliser ce menu en fonction des besoins spécifiques de votre événement, avec des options végétariennes ou des alternatives adaptées aux régimes alimentaires particuliers. Nous travaillons main dans la main avec vous pour créer une expérience gastronomique mémorable et sur mesure.



Forfaits vin :

Classique : 35€

Une sélection de vins blanc et rouge, choisis pour sublimer les plats, accompagnés d'eau minérale et d'une boisson chaude en fin de repas.

Premium : 55€

Une sélection de vins haut de gamme, soigneusement assortis pour enrichir votre expérience culinaire, avec eau minérale et d'une boisson chaude de votre choix.



LE Jardin DES Plumes
RESTAURANT HÔTEL DE CHARME



Dans un parc verdoyant au cœur de Giverny, Le Jardin des Plumes notre hôtel de charme & restaurant étoilé invite à l'évasion et à la sérénité. Dans ce cadre enchanteur, le chef étoilé David Gallienne vous propose des expériences culinaires d'exception, sublimant les produits du terroir normand avec une créativité inégalée. Chaque plat est une œuvre d'art, inspirée par la nature environnante et l'héritage impressionniste de la région.

NOS MENUS :

À la Plume : 150 € (5 tableaux)
L'Impressionniste : 180 € (7 tableaux)
-L'Exclusive Table du Chef : 310 €
(7 mets avec accords mets & vins)

LES ACCORDS METS ET VINS :

Les 3 verres de 10 cl - 55€ / Accords Vin de Prestige 75€
Les 5 verres de 8 cl - 75€ / Accords Vin de Prestige 100€
Les 7 verres de 6 cl - 85€ / Accords Vin de Prestige 120€

NOS PRESTATIONS HOTELLIÈRES :

Chambre double Supérieure** : 190€ à 250 € par nuit
Chambre double Suite** : 290€ à 350 € par nuit
Suite Familiale** : 400 € à 450 € par nuit (3 à 4 personnes)
Petit déjeuner** : 25 € par adulte, 19 € par enfant (moins de 12 ans)
Taxe de séjour** : 2,60 € par personne et par jour
Supplément animal de compagnie** : 25 € par animal





LA TABLE D'HÔTE DU CHEF DAVID GALLIENNE

DANS L'INTIMITÉ DU SALON DU CHEF
VIVEZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE EN PETIT COMITÉ

MENU EN 4 TEMPS, AUTOUR D'UN PRODUIT
1 VERRE DE VIN, EAUX & BOISSON CHAUDE

 6 À 10 CONVIVES

 PROFESSIONNELS : DU MERCREDI AU VENDREDI MIDI
PARTICULIERS : DU MERCREDI AU DIMANCHE SOIR

130€/ PERSONNE
UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

LES PRODUITS À L'HONNEUR MOIS PAR MOIS :

AVRIL : LA MORILLE | MAI : LE FOIE GRAS | JUIN : LE CAVIAR

JUILLET & AOUT : HOMARD | SEPTEMBRE & OCTOBRE : CHAMPIGNONS |

NOVEMBRE : CHASSE | DÉCEMBRE : SAINT JACQUES





MAISON DE CARACTÈRE

Ô PLUM'ART :

Située à seulement 1 km du Jardin des Plumes, Ô Plum'ART est une maison de caractère offrant des chambres d'hôtes chaleureuses en plein cœur de Giverny. Installée dans une ancienne laiterie rénovée, cette demeure marie harmonieusement authenticité et modernité, avec des sols en béton ciré inspirés des œuvres de Mondrian et un mobilier chiné qui ajoute une touche d'élégance. Entourée d'un vaste jardin arboré, Ô Plum'ART est l'endroit idéal pour se détendre et s'immerger dans la beauté naturelle de la région.



NOS PRESTATIONS HOTELLIÈRE :

- Chambre double Pékin ou Gournay : 160€ à 220 € par nuit
- Chambre double Bourbonnaise, Andalouse ou Sumatra : 200 à 260 € par nuit
- Chambre Appartement Marans : 360 € à 460 € par nuit (1 à 4 personnes)
- Petit déjeuner : Inclus-
- Taxe de séjour : 2,60 € par personne et par jour



LES PRODUITS SIGNÉS DAVID GALLIENNE

Pour rendre vos événements encore plus mémorables, nous vous proposons une sélection de produits exclusifs signés David Gallienne, qui sauront émerveiller vos invités ou valoriser vos collaborateurs. Ces attentions gourmandes et raffinées apporteront une touche unique et prestigieuse à toutes vos occasions.

CADEAUX D'INVITÉS :

Offrez un souvenir d'exception à vos convives grâce à nos créations personnalisées :

Mini-coffrets gourmands : une sélection de douceurs sucrées ou salées pour prolonger l'expérience de votre événement.

Pots à offrir : miel, pâte à tartiner, ou condiments signés, parfaits comme cadeaux de table ou remerciements.

Produits sur-mesure : personnalisation des étiquettes pour intégrer vos prénoms (mariage) ou le nom de votre événement.



CADEAUX D'ENTREPRISE POUR COLLABORATEURS ET PARTENAIRES :

Faites plaisir à vos équipes ou impressionnez vos partenaires avec des cadeaux haut de gamme :

Par exemple des coffrets composés de produits de marque David Gallienne, adaptés à l'image de votre entreprise.

Options personnalisées : ajout du logo de votre société ou d'une carte de remerciement pour marquer l'occasion.



POURQUOI CHOISIR LES PRODUITS DAVID GALLIENNE POUR VOS ÉVÉNEMENTS ?

Que ce soit pour remercier vos invités lors d'un mariage, surprendre vos collaborateurs dans un cadre professionnel, ou marquer une fête de fin d'année, ces produits prolongent l'expérience gastronomique et valorisent votre image. Disponibles sous forme de coffrets gourmands, de petits cadeaux personnalisés ou d'options sur mesure, ils s'intègrent parfaitement à tous types d'événements, en ajoutant une dimension unique et prestigieuse. Faites de votre événement un moment inoubliable, empreint de saveurs et d'élégance.



Intéressé par nos produits pour sublimer votre événement ?

Faites-le-nous savoir, et nous serons ravis de vous transmettre plus d'informations et de créer une offre sur mesure pour vous !

PICORETTE À ROULETTE : L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE ITINÉRANTE



Proposez l'excellence de la cuisine de David Gallienne lors de vos réceptions grâce à "Picorette à Roulette", notre food truck gourmet.

Que ce soit pour une réception privée, un événement d'entreprise ou une célébration en plein air, nous nous déplaçons pour offrir à vos invités une expérience culinaire unique, alliant créativité et saveurs locales.

PICORETTE – L'expérience Food Truck par les Maisons David Gallienne
PICORETTE, c'est une cuisine créative, conviviale et généreuse, servie en extérieur dans un esprit à la fois chic et décontracté. Pensée pour s'adapter à tous vos événements, notre offre se décline en deux formules selon vos envies et le standing souhaité.

Conditions de déplacement

- Jusqu'à 30 km autour de Giverny : inclus dans l'offre
- Entre 30 et 100 km : forfait de 500€
- Entre 100 et 200 km : tarification sur devis au kilomètre
- Pour les événements de grande ampleur nécessitant une mobilisation prolongée du food truck, une étude personnalisée pourra être proposée.

Un menu sur mesure adapté à votre événement (buffet, plats uniques, gourmandises).

Une prestation clé en main, avec notre équipe professionnelle sur place.

Une expérience conviviale et originale qui fera de votre événement un moment inoubliable.

Tarifs :

Une étude tarifaire personnalisée pourra être réalisée en fonction de vos besoins spécifiques (nombre de convives, menu choisi, durée de l'événement, localisation).

PICORETTE À ROULETTE

NOS FORMULES :



Les formules (desserts compris - hors boissons)

Formules Populaires

Une street food gourmande et réconfortante.

Hot Dog - 16€ par personne

Saucisse de volaille, sauce moutarde miel, lard
crispy, herbes fraîches

Accompagnement : Oignons rings & mayo truffe

Pâtes fraîches - 17€ par personne

Mijoté de courgette & saucisse
Champignons & chips de shiitaké
Pesto de roquette

Pain Naan - 17€ par personne

Poulet yakitori, crème persillée, mayo miso,
pickles d'oignons, herbes fraîches

Formules Évoluées

Une proposition plus raffinée, pensée pour les
événements haut de gamme.

Pâtes fraîches - 28€

Bisque de crustacés & tartare de langoustines aux
agrumes

Ragu de bœuf - Sauce à la truffe

Lobster Roll - 30€

Homard, salade d'herbes fraîches, mayo yuzu, gelée
d'américaine

Hot Dog d'agneau épicé - 28€

Ketchup de betterave, mayo menthe, pickles
de graines de moutarde, herbes
fraîches
Accompagnement : Frites épicées gel
piment

Desserts (inclus dans l'offre)

Muffins

Choux à la crème Tonka & praliné
chocolat

Cookie ultra gourmand

Cup gourmande

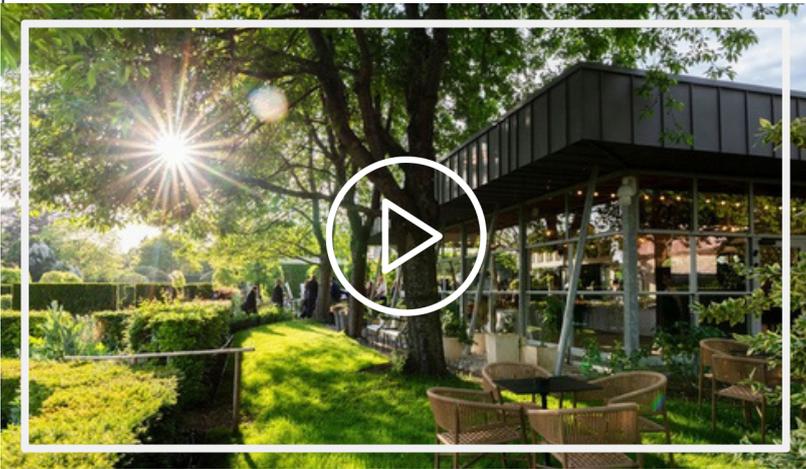
MOMENTS PARTAGÉS ET TÉMOIGNAGES VÉCUS



CATHAY AIRWAYS



Je souhaitais vivement vous remercier pour notre événement. Nos clients étaient enchantés et nous avons tous partagé des moments formidables, notamment avec le Chef. Un grand merci pour votre professionnalisme et celui des équipes sur place durant notre événement.



SANDRINE.N



De la réservation au dessert, tout était parfait ! Accueil, qualité du repas, service, environnement... Idéal pour un repas seul ou en groupe. Bravo à toutes et à tous !



MUSÉE IMPRESSIONNISME



Un grand merci à l'équipe du restaurant Oscar pour ce cocktail déjeunatoire exceptionnel organisé pour nos mécènes. Tout était parfait : un service irréprochable et des mets raffinés qui ont enchanté nos invités. Une réussite totale !



AUDREY.G



Nous avons organisé notre repas de mariage chez Oscar. Tout était parfait, déjeuner, service, cadre. Nous recommandons vivement !

PRESTATIONS SUR MESURE & SERVICES COMPLÉMENTAIRES :

- **Sonorisation & Vidéo :**

Pour assurer le succès de votre événement, nous proposons une gamme complète de matériel de qualité. Cela inclut des systèmes de sonorisation. Des solutions d'éclairage variées pour créer des ambiances lumineuses sur mesure, et des équipements visuels, tels que des écrans et des vidéoprojecteurs. Chaque détail technique est soigneusement pensé pour s'adapter à l'esthétique et aux besoins de votre événement.

- **Barnums & Tentes :**

Pour les événements en extérieur, nous proposons des barnums et des tentes élégants qui s'adaptent parfaitement aux conditions météorologiques tout en offrant un espace couvert accueillant. Ces structures sont idéales pour des réceptions, cocktails, ou dîners en plein air, tout en conservant une ambiance raffinée.

- **Décoration Thématique :**

Nous offrons une grande variété d'options de décoration pour transformer nos espaces selon le thème de votre événement. Des arches fleuries aux guirlandes lumineuses en passant par des éléments décoratifs personnalisés, notre équipe travaille avec vous pour créer un cadre visuel unique, inspiré de l'atmosphère artistique de Giverny.

- **Décoration Florale :**

Nos services sont conçus pour répondre à toutes vos attentes en matière de décoration naturelle. Nous réalisons des centres de table élégants, des bouquets raffinés, et des compositions florales qui subliment l'esthétique de votre événement. Chaque création est pensée pour s'intégrer harmonieusement à votre thème, apportant une touche de fraîcheur et de nature qui enchante vos invités.

- **Animations et Activités :**

Pour dynamiser votre événement, nous offrons des prestations de musiciens, de danseurs ou encore de magiciens qui sauront captiver vos invités. De plus, nous pouvons vous mettre en relation avec le Musée des Impressionnistes pour organiser des visites privées de leurs expositions, ajoutant ainsi une dimension culturelle unique à votre célébration.

- **Option de Coordination d'Événements :**

Notre équipe expérimentée peut prendre en charge la coordination complète de votre événement, supervisant chaque détail pour que tout se déroule sans accroc. De la logistique à la gestion des prestataires, nous veillons à ce que votre expérience soit fluide et sans stress.

- **Engagements Durables :**

Nos établissements sont engagés dans une démarche respectueuse de l'environnement. Nous privilégions l'utilisation de produits locaux et de saison, et adoptons des pratiques durables pour minimiser notre empreinte écologique. Votre événement ne sera pas seulement mémorable, il contribuera également à préserver notre planète.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Nous serions ravis de vous accompagner dans l'organisation de votre événement.
Pour découvrir nos offres, convenir d'un rendez-vous ou obtenir un devis, contactez-nous par e-mail.

COORDONNÉES :

Adresses :

Le Jardin des Plumes : 1, rue du Milieu, 27620 Giverny
Restaurant Oscar : 99 rue Claude Monet 27620 Giverny
Ô Plum'ART : 12, rue Claude Monet, 27620 Giverny
Ô Plum'store : 12 rue aux Huiliers 27200 Vernon

Contact :

Téléphone : +33 6 11 33 24 44
Email : commercial@davidgallienne.fr

Site internet :

Le Jardin des Plumes & Ô Plum'ART : jardindesplumes.fr
Restaurant Oscar : oscargiverny.com
Ô plum'store : plumstore.fr

ACCÈS :

En voiture :

Nos maisons disposent de parkings gratuits à proximité.

En transport en commun :

Gare la plus proche : Vernon-Giverny (à 7 km).
Des taxis et navettes sont disponibles depuis la gare.

À pied :

Le Jardin des Plumes et Ô Plum'ART sont situés à moins de 10 minutes à pied des célèbres Jardins de Claude Monet

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE (CGV) :

- Réservation et Confirmation** La réservation de votre événement ne sera confirmée qu'après réception d'un acompte représentant 30 % du montant total de la prestation. Cet acompte devra être versé dans un délai de 7 jours à compter de la validation du devis. À défaut de paiement dans ce délai, la réservation sera annulée sans préavis.
- Paiement** Le solde de la prestation devra être réglé le jour de l'événement ou à réception de la facture sous 30 jours. Tous les paiements peuvent être effectués par virement bancaire, chèque, ou carte de crédit.
- Annulation par le Client** Plus de 30 jours avant la date de l'événement : Annulation sans frais, et l'acompte sera remboursé intégralement. Entre 30 et 15 jours avant la date de l'événement : L'acompte de 30 % sera conservé à titre de dédommagement. Moins de 15 jours avant la date de l'événement : La totalité du montant de la prestation sera due et facturée.
- Annulation par l'Organisateur** En cas de force majeure ou d'imprévu empêchant la tenue de l'événement (intempéries, fermeture administrative, etc.), nous nous engageons à proposer une date de report ou à rembourser l'intégralité des sommes versées, sans que cela puisse donner lieu à d'autres compensations.
- Modification du Nombre de Participants** Toute modification du nombre de participants doit être communiquée au plus tard 7 jours avant la date de l'événement. Si le nombre de participants diminue sans respect de ce délai, la facturation sera basée sur le nombre initialement prévu. En cas d'augmentation du nombre de participants, nous nous efforcerons d'adapter la prestation sous réserve de disponibilité.
- Prestations Spéciales et Demandes Particulières** Toute demande particulière (décoration, animations, régimes alimentaires spécifiques, etc.) devra être communiquée lors de la réservation. Des frais supplémentaires peuvent être appliqués en fonction des demandes. Ces frais seront précisés dans le devis initial ou ajoutés ultérieurement avec votre accord.
- Responsabilité** L'organisateur décline toute responsabilité en cas de perte, de vol, ou de détérioration des biens personnels des participants. Il est de la responsabilité des clients de s'assurer de leurs biens durant l'événement. De plus, les dommages causés aux installations, équipements ou mobilier par les participants seront à la charge du client.
- Force Majeure** Aucune des parties ne pourra être tenue pour responsable d'une défaillance dans l'exécution de ses obligations si cette défaillance résulte d'un cas de force majeure tel que défini par la loi (catastrophes naturelles, grèves, pandémies, etc.).
- Loi Applicable et Litiges** Les présentes Conditions Générales de Vente sont régies par le droit français. En cas de litige, et à défaut de résolution amiable, les tribunaux compétents seront ceux du lieu où se situe l'événement.
- Acceptation des CGV** La confirmation de la réservation implique l'acceptation sans réserve de ces Conditions Générales de Vente. Il est de la responsabilité du client de s'assurer qu'il a bien pris connaissance de ces conditions.