

# CONDITIONS D'ACCUEIL

*\*Hébergement et restauration sont à la charge de l'organisateur, de la veille au soir jusqu'au lendemain matin de la prestation.*

*\*Selon la formule retenue, une partie de l'équipe (4 à 8 personnes) devra arriver l'avant veille au soir pour installer le décor la veille de la prestation. Hébergement et restauration seront ici aussi à votre charge.*

*\*Etant sur la route une bonne partie de l'année, nous avons besoin des meilleures conditions d'accueil possibles pour vous assurer, de notre côté, la meilleure prestation possible !*

## HEBERGEMENT

**Par hébergement nous entendons :**

- sommiers, matelas, draps house, draps, couvertures, oreillers, taies d'oreillers
- une salle de bains et un WC pour 3 chambres maximum
- des chambres « twin » (deux lits séparés) ou « trio » (trois lits séparés)
- des chambres « double » (un lit deux places) pour les couples (cf. article 1 du contrat pour le nombre)

Il sera apprécié de disposer, dans la mesure du possible, d'un certain nombre de chambres « single » (pour une personne), afin de garantir le confort des artistes. En effet, il est toujours plus confortable de pouvoir s'isoler du monde et du bruit (personne n'aime les ronfleurs !).

**Par hébergement nous n'entendons pas :**

- gymnase, dortoir, caserne, salle des fêtes...
- matelas gonflables, lit picots, tapis de sol...
- douches froides et WC publics...

**Cela dit** nous n'exigeons pas non plus un hôtel quatre étoiles ! Chambres d'hôtes, gîtes, bungalows, logement chez l'habitant... remplissent très souvent les conditions ci-dessus !

## RESTAURATION

**Par restauration nous entendons :**

- un petit déjeuner avec thé/café/chocolat + pain, beurre, confiture + jus de fruits
- un déjeuner et un dîner comprenant : une entrée fraîche, un plat chaud, fromage et/ou dessert, café.

**Par restauration nous n'entendons pas :**

- sandwiches, plateaux repas décongelés, menus du type : assiette de charcuterie/ cassoulet / fromage...

**Prévoir la possibilité d'un ou plusieurs régimes végétariens, d'un régime sans gluten et d'un régime diabétique** (cf. article 1 du contrat pour le nombre).

**Mémo sur ce qui est interdit selon les régimes :**

>Régime végétarien : chair animale, donc pas de viande, ni de poisson. Un végétarien consomme en revanche des œufs et du lait.

>Régime sans gluten : blé, épeautre, avoine, seigle et orge. Tous leurs dérivés de type: farines, pâtes, biscuits, etc.

>Régime diabétique : pâtes, riz rapide, pomme de terre, frites, plats cuisinés du commerce, viennoiseries, pâtisseries et céréales.

**Quelques idées de plats végétariens :**

>entrées : chèvre chaud, salade grecque, salade tomate/mozzarella, houmous, guacamole...

>plats : lasagnes aux épinards, curry de lentilles avec du riz, couscous légumes, omelette, pizzas, pâtes...

**Quelques idées de plats sans gluten :**

>entrées : salades composées, assiettes de charcuterie...

>plats : poulet + riz, poisson + légumes cuits, gratin de pommes de terre aux lardons...

**Quelques idées de plats dans le cadre d'un régime diabétique :**

>entrée : salades composées, assiettes de charcuterie...

>plats : viande et légumes cuits, riz basmati

## IMPORTANT !

**S'il ne vous est pas techniquement possible de remplir ces conditions, merci de prévoir :**

- nuit de couchage + petit déjeuner : 50 euros par personne (de l'avant veille au soir ou de la veille au soir au lendemain matin)

*Ce tarif peut légèrement évoluer en fonction de la composition de l'équipe (couples, ronfleurs...).*

- repas : 20 euros par personne et par repas (de l'avant veille au soir ou de la veille au soir au lendemain matin)