

LES SAVEURS D'UXELLODUNUM

Roubegeolles

46110 VAYRAC

Tél : 05 65 32 40 60 / 06 81 57 70 19

Mail: saveursduxello@orange.fr

Facebook : LES SAVEURS D'UXELLODUNOM

Instagram : LES.SAVEURS.DUXELLO



Venez passez un moment éducatif dans la bonne humeur, sur un site idyllique au pied des falaises d'Uxellodunum !

(dernière bataille entre les Gaulois et les Romains)

Explications et activités pratiques, tout est réuni pour une sortie pédagogique dont les enfants se souviendront longtemps, mêlant histoire et plaisir...

Accueil minimum 15 enfants, maximum 50 enfants.

Age enfants à partir de 6 ans.

Deux possibilités : 1/2 journée 10€/enfants

Journée entier 15€/enfant

9h30 Accueil des enfants, visite de la découverte du four gallo-romain et des reconstitutions (plusieurs fours et maisonnette gauloise).

Mise en place des groupes de travail, ateliers proposés :

- apprentissage et pratique du torchis (participation à la construction d'une maison gauloise)
- technique du repoussé
- fibules (fabrication bijoux gaulois)
- étain (fabrication de médial)
- explication et démonstration de l'art de la poterie, création d'un petit pot
- explication et démonstration de l'art de la vannerie, création d'un petit panier
- fabrication de ficelle
- ateliers cuisines : exemple : fabrication galette Gauloise.

Deux ateliers par demi-journée ou quatre ateliers par journée.

Les ateliers seront adaptés à l'âge des enfants.

Une aire de pique nique est à disposition

Aires de jeux (jeux géants en bois)

Ferme animaux gaulois : ânes, vaches, moutons, cochons, tous les animaux sont nains

Toutes les activités ont été créées en collaboration avec Madame Anne FOUEST géologue, docteur en paléoclimatologie et préhistorienne spécialiste de la gastronomie gauloise ancienne directrice adjointe du musée de Bibracte et Monsieur François MOSER ancien conservateur et archéologue du musée de Brive la Gaillarde. Le travail avec ces professionnels de l'histoire atteste donc de la vérité historique et pédagogique des ateliers adaptés aux enfants.

Four domestique gallo-romain

Daté entre -51 avant JC à + 300 après JC



Reconstitution du four domestique



Reconstitution four potier



Ecole primaire



Le 30 septembre, les élèves de CE2 et de CM1 de l'école de Vayrac sont allés à la ferme de Roubegeolles. A leur arrivée ils ont pu découvrir les vestiges d'un ancien four datant de l'Antiquité. Ensuite, par groupes, ils ont participé à divers ateliers gaulois : démonstration de forge, réalisation d'une poterie, observation de la fabrication de perles en verre, pratique du repoussé sur de l'aluminium, moulage pour couler de l'étain. Ils ont également profité de jeux en bois et ont pu observer les animaux de la ferme. Ces apprentis gaulois sont repartis ravis de leur journée offerte par la Coopérative scolaire.



Michel BERNIER directeur de l'école primaire

LES SAVEURS D'UXELLODUNUM

Roubegeolles 46110 VAYRAC

Tél : 05 65 32 40 60 / 06 81 57 70 19

Mail: saveursduxello@orange.fr

Facebook : LES SAVEURS D'UXELLODUNOM

Instagram : LES.SAVEURS.DUXELLO

Fiche réservation enfants

Nom du centre de loisirs :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Tél : / mobile :

mail:

N° Siret :

N°TVA:

Nom et fonction du responsable :

Date atelier	
Heure d'arrivée	
Heure de départ	
Nombre d'enfants	
Animateurs	
Effectif total	

	Prix/enfant	Nombre Enfants	Total à Payer
1/2 journée	10,00€		
Journée entière	15,00€		

je reconnais avoir pris connaissance des conditions générales de vente

Merci de nous retourner cette fiche complétée et signée accompagnée d'un acompte de 30%. Un contrat de réservation sera ensuite établi, à nous retourner avec la mention « bon pour accord ».

Le solde de votre dossier devra être réglé le jour de votre visite.

Pas d'acompte pour les mandats administratifs .

Date : / Signature et cachet :

Total TTC	
Acompte 30%	
Reste à régler	

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1- Conditions tarifaires :

A- Formules scolaire / centre de loisirs

Pour bénéficier des formules scolaire / centre de loisirs, le groupe doit être composé de minimum 15 personnes payantes le même jour et ayant fait une demande préalable de réservation auprès de nos services. Sous l'effectif de 15 élèves présents, un tarif forfaitaire est appliqué correspondant au prix pour un groupe de 15 élèves. Dans les autres cas, le tarif individuel est appliqué.

B- Formules groupe

Pour bénéficier des formules groupe, le groupe doit être composé de minimum 20 personnes payantes le même jour et ayant fait une demande préalable de réservation auprès de nos services. Sous l'effectif de 20 personnes présents, un tarif forfaitaire est appliqué correspondant au prix pour un groupe de 20 personnes. Dans les autres cas, le tarif individuel est appliqué.

C- Formules groupe avec repas

Pour bénéficier des formules groupe repas, le groupe doit être composé de minimum 20 personnes payantes le même jour et ayant fait une demande préalable de réservation auprès de nos services. Sous l'effectif de 20 personnes présents, un tarif forfaitaire est appliqué correspondant au prix pour un groupe de 20 personnes. Dans les autres cas, le tarif individuel est appliqué.

Gratuité pour le chauffeur du bus.

2- Réservation :

Toute réservation doit être effectuée par téléphone, email ou courrier au plus tard trois semaines avant la date de visite (le plus tôt possible pour le mois de mai, juin, septembre et pour pouvoir choisir le jour de votre visite). La demande de réservation doit indiquer systématiquement l'effectif, la catégorie de public et le ou les jours souhaités. Le contrat sera envoyé par mail ou courrier par le service réservation. Le contrat fourni devra être obligatoirement rempli, signé et retourné par courrier à la Ferme de Roubegeolles - roubegeolles 46110 VAYRAC. Dans le cadre des formules groupes avec repas, le choix du menu doit impérativement accompagner le contrat signé. Dans le cas contraire et sans précision 15 jours avant la date de la visite, la ferme de roubegeolles sera contraint d'établir le menu sans l'avis du client. La signature d'un contrat de réservation entraîne l'acceptation sans restriction par le client ou son mandataire des présentes conditions.

3- Acomptes :

La réservation devient ferme et sera définitivement prise en compte par la ferme de Roubegeolles qu'après versement d'un acompte minimum de 30% du montant global de la réservation lors de l'envoi de votre formulaire. En cas de paiement par mandat administratif, nous adresser un bon de commande de l'organisme payeur.

4- Versement des acomptes :

Les acomptes peuvent être réglés par chèque à l'ordre de la ferme de Roubegeolles, par virement sur demande, ou carte bancaire. Les chèques d'acompte seront encaissés le jour de la réservation.

5- Confirmation de la réservation :

La ferme de Roubegeolles vous confirmera votre réservation par courrier, ou email.

Si vous n'avez pas reçu votre confirmation de réservation, veuillez contacter le service réservation au 05 65 32 40 60. Les effectifs devront être confirmés par écrit **obligatoirement 15 jours avant la visite**. Dans le cadre des formules groupe avec repas, les effectifs devront être confirmés par écrit **obligatoirement 7 jours ouvrés avant la date de votre visite**.

6-Le jour de la visite :

Le responsable du groupe est prié de se présenter au guide dès son arrivée muni du contrat de réservation. En aucun cas la ferme de Roubegeolles ne sera responsable du retard du groupe, et des conséquences que ce retard aura sur le déroulement de la journée. Il est conseillé d'arriver 15 minutes avant le début de la journée. Le pique-nique est interdit à l'intérieur de la ferme. Le comportement des élèves/enfants reste sous la responsabilité des enseignants et/ou accompagnateurs. Veuillez ne pas les laisser sans surveillance dans la ferme.

7-Règlement du solde :

Le solde est exigible le jour de la visite, à l'exception des règlements administratifs ayant engendré l'émission d'un bon de commande de l'organisme payeur et transmis lors de la réservation. A la caisse, le responsable peut payer en espèces, par chèque, par carte bancaire et pour les professionnelles du tourisme avec un bon d'échange (virement). Un règlement individuel par participant ne sera pas accepté. Le responsable du groupe prendra soin avant son passage à la caisse de vérifier le nombre exact de personnes dans le groupe (membres du groupe, accompagnateurs, chauffeurs de bus)

8- Modification ou annulation de la réservation :

A- Modification du fait du client :

Les demandes de modification de dossiers confirmés doivent être effectuées par écrit (courrier, email). Seules sont réputées acceptées les modifications notifiées par renvoi d'une confirmation par la Ferme de Roubegeolles.

L'effectif indiqué lors de la réservation sera retenu comme base de facturation. Il est toléré jusqu'à 10% d'absents applicable sur l'ensemble des prestations tout en respectant le nombre requis dans l'article 1 ci avant. Au delà de ce taux, le reste des personnes non présentes seront facturées sur l'ensemble des prestations. Dans le cadre de la formule groupe avec repas, l'effectif indiqué 7 jours avant la date de la visite sera retenu comme base de facturation.

B- Annulation du fait du client :

Toute annulation doit être signalée par courrier ordinaire ou par email.

Toute annulation fera l'objet d'une facturation dans les conditions suivantes si elle intervient :

- Entre J-1 et Jour J : facturation à 100% (même s'il s'agit que d'une annulation partielle)
- Entre J-2 et J-8 inclus : facturation à 50%
- Au delà de J-9 : aucune facturation.

Si l'annulation de la réservation n'est pas effectuée dans les délais cités ci-dessus, les acomptes seront encaissés et une facture établie selon les conditions ci-dessus vous sera adressée par courrier ou par mail. Dans le cas d'un paiement par mandat administratif ayant engendré l'émission d'un bon de commande de l'organisme payeur, ce dernier s'engage à régler la facture qui lui sera adressée.

9- Force majeure :

La direction de la Ferme de Roubegeolles se réserve le droit d'annuler toute réservation si des événements de force majeure ou de cas fortuits l'y contraignent, tels que, et sans que cette liste soit exhaustive : grève, incendie, dégâts des eaux, impossibilité d'accès, etc. Dans une telle hypothèse, la Ferme de Roubegeolles peut proposer une autre date de venue sur le site.

10- Responsabilités et assurances :

La Ferme de Roubegeolles décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature qu'ils soient et, en particulier, incendie et/ou vol, susceptibles d'atteindre les effets, objets ou matériels apportés par les visiteurs. Le signataire du contrat est responsable de tout dommage direct ou indirect que l'un de ses membres pourrait causer à l'occasion de sa présence dans le site ou les bâtiments

11- Données personnelles — droit d'accès (CNIL) :

Conformément aux dispositions de la loi informatique et liberté, le client dispose d'un droit d'accès, de rectification et d'oppositions relatives aux données le concernant nécessaires au traitement de ses commandes. Pour exercer l'un de ces droits, le client devra s'adresser :

- soit par courrier électronique à : la.ferme.de.roubegeolles@wanadoo.fr
- Soit par courrier à : La Ferme de Roubegeolles, roubegeolles 46110 VAYRAC.

12 Droit applicable :

Les présentes conditions de vente sont soumises au droit français. A défaut de règlement amiable, tout litige à leur interprétation et/ou leur exécution relève des tribunaux français.

13- Divers :

A- Absence de droit de rétractation :

L'article L 121-21-8 du code de la consommation prévoit que la prestation de services d'hébergement, de transport, de restauration, de loisirs qui doivent être fournis à un date ou selon une périodicité déterminée ne rentre pas dans le champ d'application du droit de rétractation prévu par le code de la consommation. Par conséquent, les prestations commandées sont exclusivement soumises aux conditions d'annulation et de modification prévues aux présentes.

B- Assurance civile professionnelle :

La Ferme de Roubegeolles est titulaire d'une police d'assurance Responsabilité Civile Professionnelle souscrite auprès de Groupama 117, rue St Géry 46000 CAHORS.

LES SAVEURS D'UXELLODUNUM

Roubegeolles 46110 VAYRAC

Tél : 05 65 32 40 60 / 06 81 57 70 19

Mail: saveursduxello@orange.fr

Facebook : LES SAVEURS D'UXELLODUNOM

Instagram : LES.SAVEURS.DUXELLO