

LES SAVEURS D'UXELLODUNUM

Roubegeolles 46110 VAYRAC

Tél : 05 65 32 40 60 / 06 81 57 70 19

Mail: saveursduxello@orange.fr / Site internet : www.saveursduxellodunum.fr

Facebook : LES SAVEURS D'UXELLODUNOM / Instagram : LES.SAVEURS.DUXELLO

Venez passer un moment convivial, enrichissant et gourmand dans un cadre idyllique, aux pieds des falaises d'Uxellodunum (dernière bataille entre les gaulois et les romains) sur les traces des gaulois !

Vous aurez l'opportunité de visiter un véritable four domestique gallo-romain (reconstitutions variées de fours et maisonnettes gauloises) découvert sur ma ferme en octobre 2018. Fouillé et daté par des archéologues entre -51 avant JÉSUS CHRIST et +500 après JÉSUS CHRIST.



PROGRAMME :

Découverte :

- du four domestique gallo-romain daté de -51 avant Jésus Christ à +500 après Jésus christ
- des richesses archéologiques des fouilles réalisé en juin 2021.

Reconstitution :

- d'un four domestique, four tronconique et four de potier.
- d'une forge, d'une charrette et d'une petite maisonnette gauloise.

Banquet gaulois :

Une expérience unique aux saveurs d'antan, véritables recettes tirées du grimoire Gaulois et immersion dans le passé !

Un moment savoureux et une expérience inoubliable !

Nous vous proposons une gamme de produits gaulois et de canard gras élaborés à la ferme sur place dans notre boutique.



Heure d'arrivée hors saison pour les groupes : 10h départ 14h, capacité 84 personnes.

Heure d'arrivée saison pour tout public : 18h30 départ 23h30, capacité 200 personnes.

Tarif hors saison

Avril, mai, juin, septembre, octobre et novembre

- Visite durée : 1h30 avec dégustation gratuite de produits gaulois.
- Repas : le menu a été réalisé avec **Madame FLOUEST Anne** géologue, docteur en paléoclimatologie et préhistorienne spécialiste de la gastronomie gauloise, ancienne directrice adjointe du musée de Bibracte et **Monsieur ROMAC Jean Paul** chef cuisinier gaulois. Tout au long du repas, les plats seront présentés en détail, les ingrédients et la préparation.
- Possibilité d'atelier autour de l'artisanat gaulois : cuisine, vannerie, poterie, fibule..

Une expérience unique au cœur de l'histoire.

Tarif enfant : 1 à 5 ans gratuit, 6 à 16 ans : 15€

Visite+ repas : mini groupe (8 à 20 personnes) 28€/adulte (1 gratuité)

Visite+ repas : groupe (20 personnes et plus) 27€ (1 gratuité/20 personnes)

Tarif autocariste ou agence de voyage :

Visite+repas : 24€/adultes enfant: 1an=0,85€ jusqu'à 16 ans (1 gratuité chauffeur)

Tarif saison

Juillet et août

Soirée Banquet gaulois : jeudi et vendredi soir

- 18h30 démonstration : forge, vannerie, potier et perles en verre gauloise.
- 20h apéritif autour du conte de la bataille d'Uxellodunum
- 20h30 banquet gaulois, animations, combat gaulois et musique celtique.

Profitez-en pour rencontrer nos animaux typiquement gaulois et jouer aux jeux géants en bois pour petits et grands.

Tarif enfant : 1 à 5 ans gratuit, 6 à 16 ans : 17€

Soirée banquet gaulois : individuel 36€/adulte

Soirée banquet gaulois : mini groupe (+ 8 personnes) 34€

Tarif autocariste ou agence de voyage :

Soirée Banquet gaulois : 32€/adultes enfant: 1 à 5 ans gratuit, 6 à 16 ans : 15€



Tout au long du repas, les plats seront présentés en détail,
les ingrédients et la préparation.
LE GOÛT AUTHENTIQUE DE L'HISTOIRE.

Menu gaulois hors saison : (vin et café compris)

Entrée :

- rillettes gauloise
- pâté gaulois aux 4 épices,
- filet de canard séché fumé aux 4 épices gauloise,
- surprise gauloise du chef.

Viande et légumes :

- jarret de porc à la gauloise,
- lentilles/orge

Accompagnement moutarde gauloise

Fromage :

- caillade de vache, miel

Dessert :

- gâteau aux noix (dessert gallo-romain)

Menu gaulois saison:

Apéritif :

- hydromel ou cervoise

Entrée :

- pâté gaulois aux 4 épices,
- rillettes gauloise,
- filet de canard séché fumé aux 4 épices gauloise,
- surprise gauloise du chef.

Viande et légumes :

- jarret de porc à la gauloise,
- poitrine de porc aux 4 épices gauloise cuite pendant 10h dans le four gaulois reconstitué.
- lentilles/orge

Accompagnement moutarde gauloise

Fromage :

- caillade de vache, miel

Dessert :

- gâteau aux noix (dessert gallo-romain).

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 Adultes

Nom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Tél : / mobile :

mail:

N° Siret :

N°TVA:

Nom et fonction du responsable :

Date de visite souhaitée		Accompagnateurs	
Heure d'arrivée		Nombre de car(s)	
Heure de départ		Nombre de chauffeur(s)	
Nombre d'enfants		Effectif total	
Nombre adultes			

	Tarif	Effectif	TOTAL TTC
Menu enfant			
Menu adultes			
Gratuité			
Total			

je reconnais avoir pris connaissance des conditions générales de vente

Merci de nous retourner cette fiche complétée et signé 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.

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 2 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

formules 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.

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