

# Les boissons de votre mariage

Depuis plus de 20 ans, nous travaillons avec le même système de gestion des boissons pour les mariages. Cela nous permet de vous proposer :

- une organisation simple
- aucune gestion logistique pour vous
- un coût juste, basé sur votre consommation réelle

## 1. Les boissons proposées

### I. Assortiment standard

Nous commandons pour vous les boissons suivantes auprès de notre brasserie :

#### Bières

- Jupiler **en casiers et en fûts de 50L et 30L**
- Blanche de Namur Rosée (bière régionale légère et fruitée) **en casiers et en fûts de 20L**

#### Softs & eaux en bouteille en verre de 1L

- Eaux plates
- Eaux pétillantes
- Coca-Cola
- Coca Zero
- Limonade
- Jus de fruits de la région (généralement pomme)

Remarque : des **cruches** sont mises gratuitement à votre disposition afin de servir l'**eau de distribution locale**, reconnue pour sa très bonne qualité dans notre région. Une solution simple, appréciée des invités... et également plus éco-responsable.

### II. Boissons hors assortiment

Vous avez bien entendu la possibilité de commander **d'autres boissons spécifiques** (bières spéciales, marques particulières, etc.). Dans ce cas :

- ces boissons sont commandées **sur demande** par mail deux mois avant votre évènement
- et sont **facturées différemment** (voir point facturation)

Pour découvrir l'assortiment complet proposé par la **Brasserie Delsart** ainsi qu'avoir une idée des tarifs pratiqués, vous pouvez consulter leur site internet : [www.delsart.be](http://www.delsart.be)

### III. Boissons à apporter vous même

- Les **vins pétillants, vins blancs, vins rosés, vins rouges, les alcools forts ainsi que la grenadine** ne font pas partie de l'assortiment proposé par le Domaine.
- Ces boissons sont à **votre charge** et doivent être **commandées par vos soins**.
- Bonne nouvelle : **aucun droit de bouchon n'est appliqué**  
Vous êtes donc totalement libres de choisir vos boissons et vos fournisseurs.

### 3. Comment se calcule la commande ?

Nous nous basons sur le **nombre d'adultes et d'enfants présents à votre soirée**. Cela nous permet de prévoir une quantité adaptée. Veuillez nous communiquer ces informations deux mois avant votre évènement. Si le nombre d'invités varie beaucoup merci de nous tenir au courant.

### 4. Mise à disposition du stock

- Les boissons sont **mises à votre disposition dans la chambre froide dès la remise des clés**
- Vous pouvez en disposer **librement pendant toute la durée**
- **de votre réservation**

### 5. Inventaire & facturation

#### Avant votre mariage

- Un inventaire des boissons est réalisé lors de la remise des clés

#### Après votre mariage

- Un nouvel inventaire est effectué lors de la reprise des clés
- Seules les **boissons réellement consommées** (bouteilles – fûts) sont comptabilisées

Une **facture de brasserie** vous est ensuite envoyée quelques jours après votre évènement.

### 6. Mode de facturation

#### Assortiment standard

Les boissons sont facturées :

- **au fût descellé** (bières en fûts)
- **à la bouteille ouverte** (bières, softs et eaux)

Vous ne payez donc que ce qui a été réellement utilisé au prix brasserie.

#### Boissons hors assortiment

Les boissons commandées en dehors de l'assortiment standard sont **facturées entièrement**. Vous avez la possibilité de reprendre ce qui n'a pas été consommé.

#### Cas particulier – gestion par le traiteur

Certains traiteurs proposent une **prise en charge complète des boissons** dans le cadre de leur offre. Dans ce cas, et **après accord préalable**, la facture des boissons peut être **adressée directement au traiteur**. Si vous êtes dans cette situation, nous vous invitons à **nous contacter afin d'organiser cela au mieux**.