ESPACE GOURMAND
Maison Ramel

Nos Salles de Réunion

Située à Dole dans le Jura depuis 1982, la Maison Ramel se compose d'une authentique Boutique Gourmande au centre ville de Dole, d'un Marché Gourmand sous les Halles de Dijon, d'un département Traiteur Organisateur de Réceptions sous le nom Carré Gourmand et aux portes de Dole un Espace Gourmand proposant :

- ***Des salles de réceptions*** modulables pour toutes vos réceptions privées et professionnelles de 15 à 200 personnes, variables selon la configuration de vos projets.
    - Cocktail
    - Repas dansant
    - Buffet dîner
    - Repas associatif
    - Soirée à thème
    - Repas de famille
    - Mariage

- ***Un restaurant*** proposant des plats composés de produits de qualité, respectant les principes de l'équilibre alimentaire.

- ***Des salles de travail*** équipées pour vos séminaires de 8 à 100 personnes, variables selon la configuration de vos projets

- Un service Traiteur Organisateur de Réceptions sous l'enseigne Carré Gourmand se déplace dans les régions

  Bourgogne Franche-Comté pour les professionnels et particuliers.

Nos espaces séminaires

Contact

Mathilde Fluchot-Ramel
2 Rue Pierre Vernier - Zone des Epenottes – 39 100 Dole
03 84 72 62 79
contact@maisonramel.com

Situation

À 2 km du centre ville - 2km de la gare de Dole - 10 minutes de l'aéroport de Tavaux À 5 minutes de la sortie A36 « Dole Authume »
À 10 minutes de la sortie A39 « Dole Choisey »

Accès

Un bâtiment de plein pied adapté aux personnes à mobilité réduite avec parking privé et gratuit accessible aux cars pour pouvoir mieux vous accueillir dans nos différents espaces.

Equipement

Ecran blanc, paper board, papier, vidéoprojecteur, climatisation, sonorisation, eau minérale individuelle et accès WIFI gratuit.

Capacité	Personnes en réunion				Personnes en repas assis	Debout
Nom des espaces	m²	En «U»	Théâtre	Rang de classe	Table 1,40 x 1,20	Cocktail
Basilic	19	8	-	-	12	19
Romarin	35	18	30	18	24	35
Basilic et Romarin	54	30	53	30	40	54
Marjolaine	60	20	60	26	56	60
Mélisse	140	-	-	-	84	140
Grande Salle	200	-	100	-	140	200
Terrasse	150	-	-	-	-	150

Restauration Des pauses revigorantes et légères pour un vrai moment de détente
Des repas variés et équilibrés en accord avec la saison, pouvant être pris ***dans un espace privatif.***

Nos atouts pour la réussite de votre séminaire

Un Accès facile et rapide

Un établissement neuf situé dans la Zone des Epenottes à Dole
À 2 km du Centre ville
À 5 minutes de la sortie A36 « Dole Authume » et 10 minutes de la sortie A39 « Dole Choisey »
A 2 km de la gare de Dole
A10 minutes de l'aéroport de Tavaux

Un bâtiment de plein pied adapté ***aux personnes à mobilité réduite***, climatisé et insonorisé, avec parking privé et gratuit, accessible aux cars pour pouvoir mieux vous accueillir dans nos différents espaces

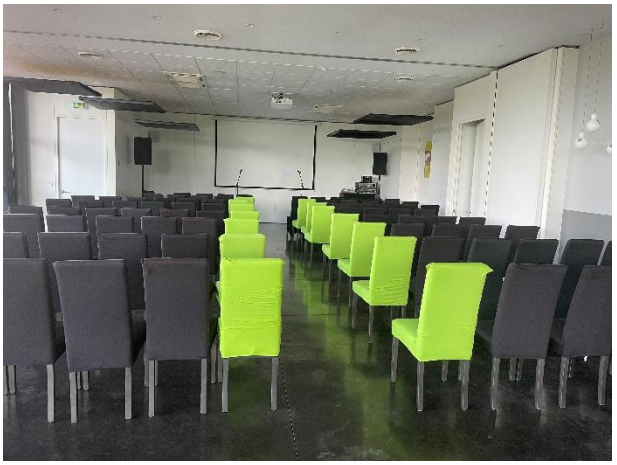
Les 6 promesses majeurs de l'Espace Gourmand

- ***La disponibilité*** et la réactivité d'interlocuteurs qualifiés pour mener à bien votre projet
- ***L'organisation « zéro souci »*** : Des lieux agréables, confortables et parfaitement équipés pour se réunir en toute sérénité
- ***Un laboratoire de production culinaire*** agrée CE, avec l'utilisation de produits frais de saison rigoureusement sélectionnés.
- ***Un service de qualité*** et le respect de nos engagements commerciaux.
- ***Le bien être*** : Un mobilier en adéquation avec vos besoins et actuel, la climatisation, l'insonorisation l'accès wifi et les parkings extérieurs privés gratuits.
- ***Des réponses « haute couture »*** pour satisfaire vos demandes sur mesure

Cinq espaces modulables à votre disposition

Nous vous proposons 4 salons avec des solutions d'agencement multiples pour des réunions dynamiques.
Découvrez un univers de travail, où l'innovation et les technologies visent à gagner en efficacité :

- Salon Basilic
- Salle Romarin
- Salle Basilic & Romarin
- Salle Marjolaine
- Salle Mélisse
- Grande Salle (Salons : Marjolaine + Mélisse)
- Terrasse



Un environnement de travail idéal

- Une journée de formation ;
- Un séminaire ;
- Une réunion ;

A chaque projet, une solution …

Nous sommes à vos côtés pour en assurer le plein succès …
Espace et confort, équipement et service, nos équipes ont à cœur de vous accompagner dans votre projet de A à Z.

Une restauration alliant plaisir et « Fait Maison »

- Des pauses revigorantes et légères pour un vrai moment de détente
- Des repas variés et équilibrés en accord avec la saison, pouvant être pris ***dans un espace privatif.***

Equipement standard disponible

Pour l'organisation de votre réunion, l'Espace Gourmand met à votre disposition l'ensemble de ses équipements et services : ***écran blanc, paper board, papier avec crayons, vidéoprojecteur, sonorisation, eau minérale individuelle et accès WIFI gratuit.***

Salon Basilic

En petit comité studieux, le salon Basilic offre le confort pour une journée de travail jusqu'à 12 personnes.

Ce salon privatif peut être également un salon de direction qui peut être mit à disposition pour des entretiens organisé à l'extérieure de votre entreprise ou d'un déjeuner professionnel personnel.

Equipement Standard

- Sous mains
- Ecran mural électrique
- Internet
- Micro sans fil*
- Ecran blanc / Paper board
- Sonorisation*
- Vidéoprojecteur
- Wi fi

Options sur facturation Service photocopieur

Surface						
19 m^2	19	-	-	8 + 1	-	12

Salle Romarin

Elle permet d'accueillir des groupes un peu plus importants.

Eclairée naturellement par un puits de lumière, son éclairage est facilement maîtrisable avec un système de rideau Électrique occultant.

Equipement Standard

- Sous mains
- Ecran mural électrique
- Internet
- Micro sans fil*
- Ecran blanc / Paper board
- Sonorisation*
- Vidéoprojecteur
- Wi fi

* sur demande

Options sur facturation Service photocopieur

Surface						
35 m^2	35	30 + 4	18 + 4	18 + 1	20	24

Salle Basilic & Romarin

Cette salle offre de nombreuses possibilités de configuration. Pouvant recevoir aussi bien des séminaires créatifs que des réunions de travail.

Equipée d'un vidéoprojecteur intégré et d'un écran blanc électrique, cette salle peut accueillir vos réunions jusqu'à 53 personnes.

Equipement Standard

- Sous mains
- Ecran mural électrique
- Internet
- Micro sans fil*
- Ecran blanc / Paper board
- Sonorisation*
- Vidéoprojecteur
- Wi fi

* sur demande

Options sur facturation Service photocopieur,

Surface						
54 m^2	54	53 + 4	30 + 4	30 + 2	32	40

Salle Marjolaine

La plus grande de toutes, pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes. Fonctionnelle, cette salle et d'une décoration soignée et épurée !

Equipée d'un vidéoprojecteur intégré haute résolution et d'un écran blanc électrique (3x2.25m).

Salle très lumineuse disposant d'une grande baie vitrée est occultable si besoin lors de vos projections.

Suivant disponibilités, vous pouvez également réaliser des sous commissions.

Equipement Standard

- Sous mains
- Ecran mural électrique
- Internet
- Micro sans fil*
- Ecran blanc / Paper board
- Sonorisation*
- Vidéoprojecteur
- Wi fi

* sur demande

Options sur facturation Service photocopieur, podium, pupitre de discours, double micro

Surface						
60 m^2	60	60 + 6	26 + 6	20 + 4	2 x 20	56

Grande Salle

(Accès à la salle à partir de 15h00 pour votre installation)

Pour vos discours, interventions orales, conférences

Dotée d'une cloison amovible elle s'ouvre sur notre salle Marjolaine.
Vous recherchez une salle pour un événement d'entreprise (remise de médailles, départ en retraite, remerciement, présentation, …) le temps d'une soirée, nous pouvons accueillir jusqu'à 100 personnes assises ou 200 debout.
Pour finir cette soirée dans un esprit de convivialité, l'Espace Gourmand vous propose un cocktail ***Clé en main.***

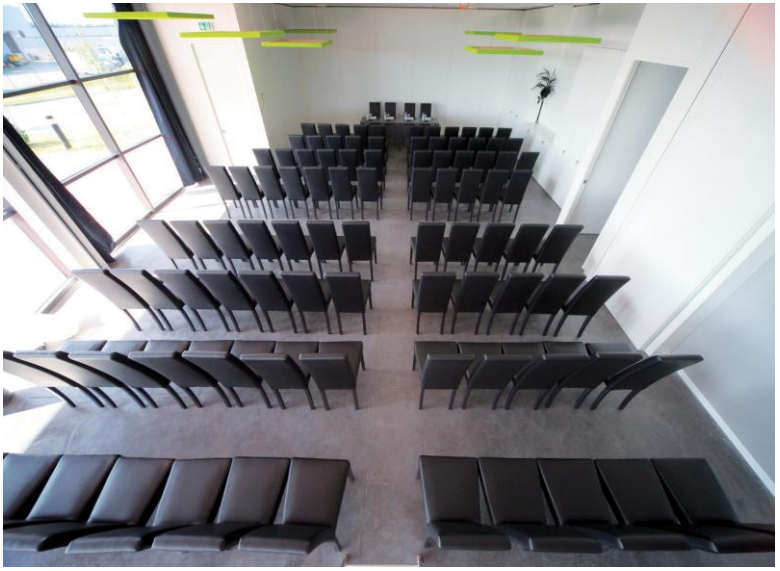
Espace d'Exposition

L'Espace Gourmand propose pour vos événements, lancement de produits, showroom, défilé, exposition, un cadre parfaitement adapté à vos besoins, nos espaces cumulés offrent une superficie d'expositions de 270m^2 de plein pied. Une grande facilité d'accès, un parking privé, une luminosité naturelle pour la mise en valeur de vos produits

Equipement Standard

- Ecran mural électrique
- Internet
- Micro sans fil*
- Ecran blanc / Paper board
- Podium pour celui déjà existant en fixe
- Sonorisation*
- Vidéoprojecteur
- Wi fi

* sur demande



Options sur facturation

Service photocopieur,
podium, pupitre de discours,
double micro

Surface						
200 m^2	200	100 + 6	-	-	-	-

Timing «Type» d'une journée de travail

De 08h00 à 18h00
Mise à disposition d'une salle dans la configuration prévue

08h30 : Café d'accueil
Le café est servi à l'accueil des participants. Il est composé de boissons chaudes, de jus de fruits et de minis viennoiseries.

10h30 : Pause en matinée *(Facultatif)*
Nous vous proposons un assortiment de boissons chaudes et fraîches accompagnées de fours moelleux.

12h30 : Déjeuner
Nos menus sont composés de produits de qualité respectant les principes de l'équilibre alimentaire sur la base d'une entrée, un plat et sa garniture, un dessert, eau minérale et café.

16h00 : Pause dans l'après-midi *(Facultatif)*
Nous vous proposons un assortiment de boissons chaudes et fraîches
L'après-midi, la pause laisse place au sucré : ex : mignardises assorties, fruits frais, macarons.

Le temps du déjeuner

Déjeuner Assis

Chaque jour notre chef concocte un menu varié et équilibré selon les produits de saison.
Ce menu est composé
d'une entrée / d'un plat et d'un dessert
qui sera noté sur le paperboard à votre arrivée.

Quand l'ensemble des participants seront présent nous ferons un point ensemble sur le menu pour savoir si celui convient à tous et s'il y a des intolérances alimentaires.

Eau et café compris
Menu servi entre 01h00 et 01h30

Plateaux repas

Vous souhaitez être le maître du temps de votre pause repas en optimisant le temps du déjeuner

La Maison Ramel vous propose un déjeuner complet sous forme de plateaux repas.
L'ensemble peut être froid, qui sera présenté dans un joli set en bambou
Ou
Avec un plat chaud qui sera présenté en cocotte puis le tout sur un joli plateau mélaminé.

Un repas complet et équilibré pour profiter de cette journée de travail et ainsi répondre à toutes les situations.

Eau et café compris

Cocktail Déjeuner

Pour changer du repas de travail traditionnel, nous pouvons également vous proposer un déjeuner cocktail. Favorisant l'échange, les cocktails permettent d'offrir à vos participants une approche conviviale et de partir à la découverte saveurs autour de pièces cocktail tant salées que sucrées présentées avec goût et à consommer du ***bout des doigts***.

Cocktail de 20 pièces / personne
Eau, Jus de fruits, Softs et café compris

Nos Tarifs 2025

**Une salle de séminaire vous sera attribuée en fonction de vos besoins selon la configuration souhaitée pour votre projet*

	Plateaux Repas	Cocktail Déjeuner	Déjeuner Assis
Forfait Journée d'étude HT/pers	**35.45 Euros**	**40.00 Euros**	**40.00 Euros**
Forfait Journée d'étude TTC/pers	39.00 Euros	44.00 Euros	44.00 Euros

Salle de séminaire équipée *
Un accueil café
Déjeuner

Réunion HT/pers	**30.27 Euros**	**34.81 Euros**	**34.81 Euros**
Réunion TTC/pers	33.30 Euros	38.30 Euros	38.30 Euros

Réunion d'environ 2 à 3 h
+
Déjeuner
Pas de restriction de nombre de personnes sur le midi
Le soir, minimum 20 personnes

En Option

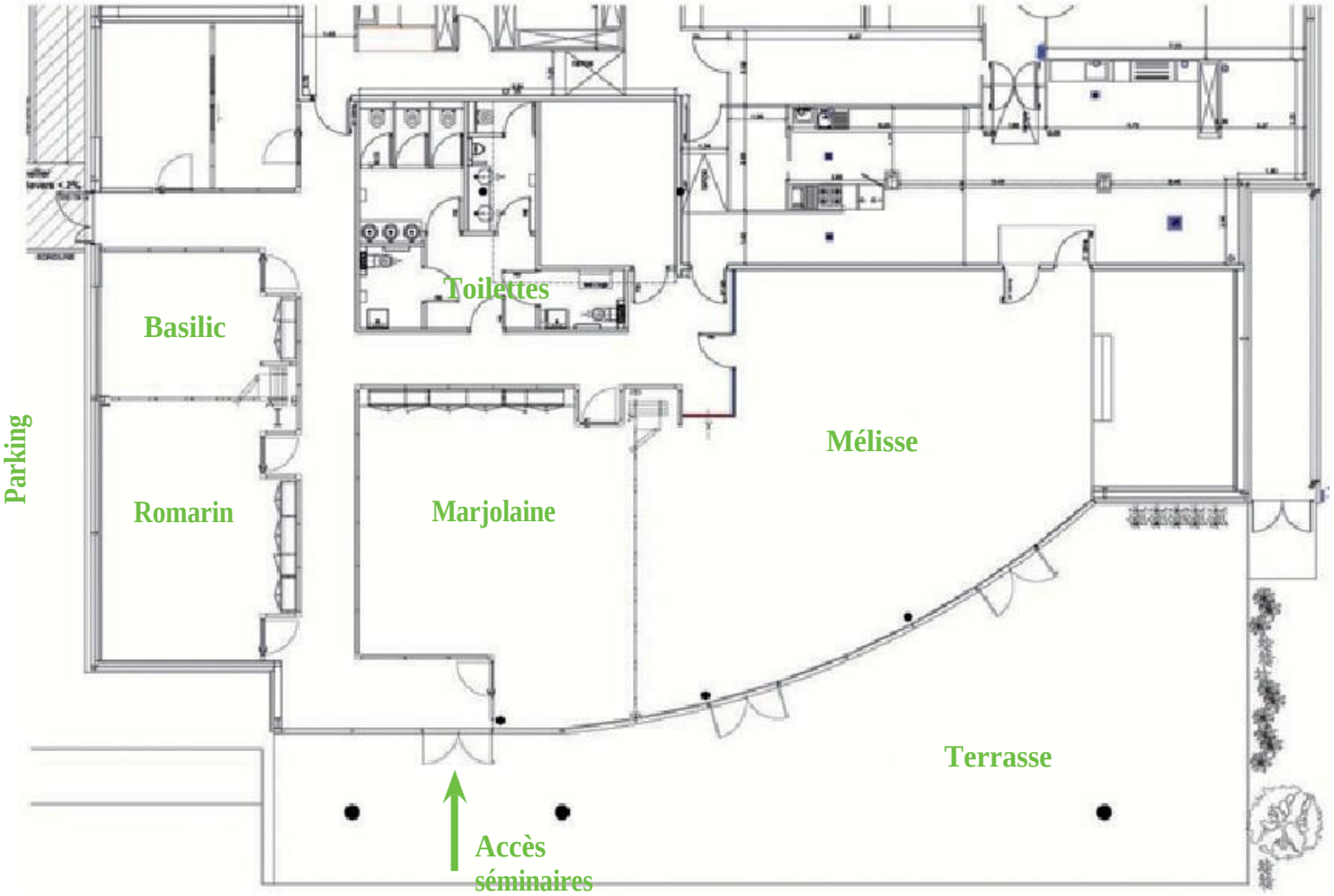
	HT/pers	TTC/pers
Pause(s) Gourmande(s)	**+ 3.18 Euros**	+ 3.50 Euros

Vous souhaitez proposer une pause gourmande dans la matinée **et/ou** l'après-midi, nous pouvons prévoir un assortiment de boissons chaudes et fraîches accompagnées de bouchées sucrées *2/pers*

Vin ou Apéritif	**+ 2.66 Euros**	+ 3.20 Euros

Vous souhaitez qu'un verre de vin soit proposé lors du déjeuner **OU** un apéritif pour ouvrir le temps déjeuner

Plan Général



Conditions générales de ventes

Ces conditions s'appliquent à toutes les manifestations définies ci-dessus, sauf convention écrite particulière

Réservation

Lors d'une réservation d'une salle auprès de l'Espace Gourmand, notre établissement effectue, si vous le souhaitez, une pré réservation appelée option. Cette option est une réservation avec une durée limitée qui donne au client un temps de réflexion sur sa réservation définitive. L'option n'engage ni le client, ni notre établissement et la date de levée de l'option vous sera spécifiée lors de votre réservation par une confirmation par mail avec un devis en pièce jointe ou par voie postale.

L'option ne deviendra définitive qu'après le versement d'un acompte dont le montant est spécifié sur le devis. Cette confirmation définitive implique l'adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de ventes.

Notre activité de séminaire dispose d'un accueil privatif (séparé de notre restaurant) avec 4 salles de séminaires d'une capacité d'accueil de 6 à 200 pers suivant les configurations. Toutes les salles permettent l'accueil des PMR et sont entièrement équipées des matériels courants suivants : Ecran et Vidéo Projection intégrée ; Sonorisation ; Ecran vidéo ; Paper Board et Tableau Blanc ; Wifi, avec accès internet, Mobilier de séminaire permettant toutes les configurations habituelles : Style théâtre, rang de classe, table de conférence, table en « U ». Sous mains, , papier et bouteille d'eau individuelle. Un accueil physique et virtuel avec un fléchage à votre identité, un service commercial permanent facilitant les accès et tâches bureautiques (non inclus dans le prix de nos formules).

Nous ajoutons que nos salles sont modulables par un système de cloison amovible avec des propriétés performantes en terme d'acoustique.

Prestations

Notre établissement aura le plaisir de vous accueillir pour vos séminaires du Lundi au Vendredi de 8h00 à 18h00.

Fermetures annuelles : Nous consulter

Restauration Séminaire

Un nombre définitif de repas devra être donné, par écrit, au plus tard 3 jours ouvrables avant la prestation. Ce nombre sera retenu comme base de facturation. Les repas commandés mais non consommés seront facturés. Si le nombre de repas est supérieur à celui prévu, c'est le nombre de repas réellement servis qui sera facturé.

Autres réunions

Notre activité dédiée aux professionnels permet également l'accueil de réunion de type conférence, colloque, congrès, show-room, défilé… couplés ou non à un service de restauration assis ou debout de type cocktail, ne pas hésiter à nous consulter.

Privatisation d'Espaces

Nous ajoutons que nos salles sont modulables permettant de répondre aux différentes configurations habituelles. Nos salles privatisées peuvent être allouées pour une réception, elles sont ouvertes selon les calendriers ci-dessous du lundi au vendredi tous les midis à partir de 2 pers et le soir pour un minimum de 20pers.

Facturation

Toutes prestations complémentaires au devis acceptées, demandées par le client, feront l'objet d'une facturation supplémentaire.

Horaire de service

Dans le cadre d'une réception nocturne, il est rappelé que l'horaire de fermeture de L'établissement est fixé à minuit.

- Heure supplémentaire de location de salle de jour : 50.00 € TTC au-delà de 18h00

Sachant que toute heure commencée est due

- Heure supplémentaire de location de salle de nuit : 80.00 € TTC au-delà de minuit

Sachant que toute heure commencée est due

- Heure supplémentaire de dépassement de service facturée en plus selon devis.

Délais de règlement

Nos factures sont payables à 30 jours selon la date de l'émission de celles-ci. Toute réclamation devra être faite dans un délai de 5 jours à compter de la date de la facture.

Modalité de Calcul des Pénalités

Au cas où le paiement serait effectué après les 30 jours, date de facture, des pénalités pour retard de règlement seront dues. Elles représentent 3% du montant total par mois de retard. Tout mois entamé sera calculé au prorata. Tout incident de paiement rend immédiatement exigible la totalité des sommes dues.

Les crédits engagés par les participants et non réglés au départ seront facturés à l'organisateur de la manifestation.

Annulation du contrat

L'établissement se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement tout contrat dont l'objet ou la cause s'avère incompatibles avec la destination des lieux, ou encore, est contraire aux bonnes mœurs ou risque de troubler l'ordre public.

L'établissement se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement le contrat en l'absence de règlement par le client de tout ou partie des acomptes stipulés dans le devis sans préjudice du droit de notre établissement de rechercher par toutes les voies de droit de paiement des sommes échues ou à échoir ainsi que l'indemnité du préjudice subi. La résiliation unilatérale du contrat par le client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible correspondant aux acomptes versés

si la résiliation intervient moins de 30 jours avant la date d'exécution du contrat. En tout état de cause, les acomptes versés par le client resteront acquis à notre établissement.

L'Espace Gourmand se réserva le droit d'annuler le contrat pour survenance d'un cas fortuit ou de force majeur.

Divers

Tous points de décoration, installations techniques, aménagement divers des salles et salons de l'établissement, devront être conformes aux règlements et aux normes de sécurité en vigueur et préalablement approuvé par écrit par la Direction de l'Espace Gourmand, étant précisé que l'approbation dont il s'agit est toujours exclue de tout percement des murs, sols et revêtement par quelque moyen que ce soit, ainsi que toutes applications, collages, affichages, supposant l'utilisation d'un produit collant sur les murs, plafonds ou sols des locaux de l' établissement. Toute détérioration, vol de matériel subis par l'établissement et commis par les participants pendant une manifestation seront facturés au client organisateur de cette manifestation. Toutes boissons, alcoolisées ou non, venant de l'extérieur et consommées dans l'enceinte de l'établissement sont formellement interdites.

Clause attributive de compétence

Pour toutes les contestations relatives à l'exécution du contrat ou à l'application et interprétation des présentes conditions générales de ventes, seul sera compétent, le Tribunal de commerce ou civil de l'arrondissement de Dole.