

LA DISTILLERIE DU SONNEUR

Ferme arboricole en agriculture biologique, la Distillerie du Sonneur est un modèle d'entreprise innovant : installée à la fois à la campagne et à la ville, la Distillerie du Sonneur propose un concept qui permet de maîtriser la production de spiritueux, de la culture des fruits et plantes à la vente directe des alcools.

Résolument moderne, l'entreprise offre une approche pédagogique de l'agriculture, de la production et de la consommation d'alcool, grâce aux visites guidées et ateliers de dégustation, mais aussi avec une activité événementielle.

LA PRIVATISATION DE L'ESPACE

La Distillerie du Sonneur dispose d'un espace modulable de plus de 130m² disponible à la privatisation. Réunions, conférences, soirées cocktail ou repas assis : l'espace atypique et moderne de la distillerie s'adapte pour convenir au mieux à votre événement. La distillerie dispose aussi d'une cuisine spacieuse, idéale pour recevoir votre traiteur et optimiser votre restauration.

Equippé d'une estrade pouvant accueillir un animateur, une présentation projetée ou une partie du buffet, l'espace comprend également quatre meubles escamotables, laissant l'opportunité de créer un espace délimité de la boutique ou bien une salle plus ouverte.

L'équipe de la Distillerie se tient à votre écoute pour toute demande et vous accompagne dans la réalisation de votre événement.

Contactez Claire PEUVION et obtenez rapidement un devis adapté à vos besoins.



tourisme.distilleriesonneur@gmail.com



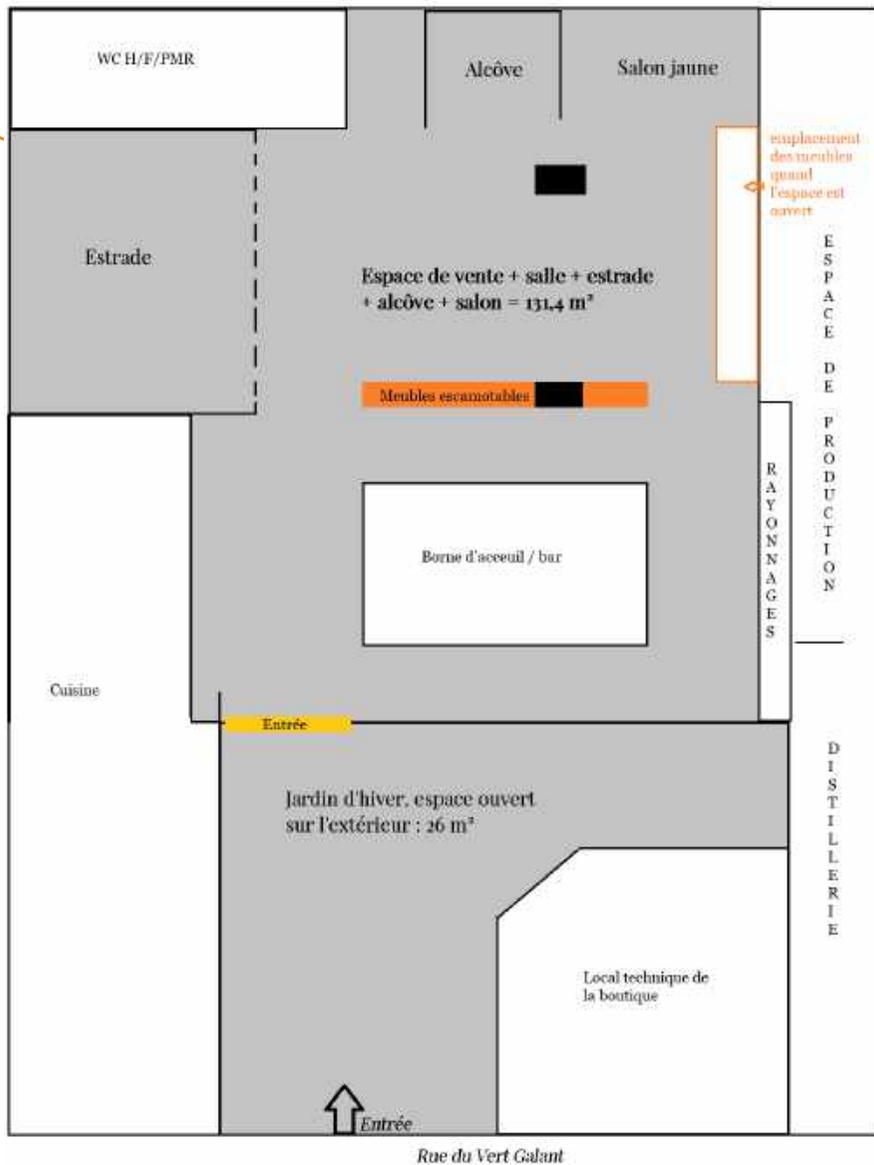
Brochure de privatisation



Distillerie du Sonneur
7 rue du Vert Galant
72000 LE MANS

02.72.91.56.74

www.distillerie-dusonneur.com



■ Espace total alloué à la privatisation : 157,4 m²

MATERIEL MIS A DISPOSITION

La Distillerie met à votre disposition tables et chaises dans la configuration de votre choix, paperboard & rétroprojecteur.

LES CONFIGURATIONS POSSIBLES

Réunion (carré/rectangle) : jusqu'à 24 personnes

En U (face à l'estrade) : jusqu'à 20 personnes

En conférence/théâtre : jusqu'à 55 personnes

Repas assis (banquet) : jusqu'à 64 personnes

Cocktail dinatoire/debout : jusqu'à 120 personnes

INFO COVID-19

Ces nombres peuvent être modifiées en fonction de l'évolution sanitaire et des décisions préfectorales

TARIFS

	HT	TTC
1 à 5 heures de privatisation	300 €	360 €
6 à 9 heures de privatisation	500 €	600 €
Heure supplémentaire	83,33 €	100 €
Cuisine professionnelle (pour 3 heures)	50 €	60 €
Accueil café & mini viennoiseries (par personne)	dès 2,73 €	dès 3 €

