

Conditions générales de location

Préambule

Afin que tous les événements organisés au Château d'Aigle se déroulent au mieux, le Château d'Aigle demande aux organisateurs et convives de respecter les conditions générales de location.

Les conditions générales de location s'appliquent à tous les événements se déroulant dans les salles du Château d'Aigle, ses cours et ses jardins, ainsi que la Salle des Excellences, se trouvant dans la Maison de la Dîme.

Les conditions générales font partie intégrante du contrat de location.

Article 1 - Horaires de location des salles

Jusqu'à deux événements par jour peuvent être organisés dans la même salle. Les horaires des mises en place et de rangement sont coordonnés par le Château d'Aigle, afin que chaque organisateur puisse bénéficier du site dans les meilleures conditions.

Les horaires de mise à disposition de la salle sont mentionnés sur le contrat de location. Une exclusivité pour la journée peut être accordée à l'organisateur, pour CHF 300.- supplémentaires par salle, permettant de bénéficier de la salle dès le matin et d'en avoir l'usage unique.

Les événements au Château d'Aigle peuvent se dérouler tous les jours, selon les disponibilités des salles. Sur ordre de police, le Château d'Aigle ferme ses portes à minuit, et exceptionnellement à 3h00 les vendredis et samedis.

Les cérémonies de mariage d'exception ont lieu en accord avec l'Office d'Etat Civil.

Le Château d'Aigle est un site ouvert au public, selon les horaires suivants :

- Novembre à mars : 10h00 à 17h00
- Avril à octobre : 10h00 à 18h00

La réservation d'une salle du Château d'Aigle durant ces heures ne donne en aucun cas droit à l'exclusivité d'occupation des lieux. Naturellement, les visiteurs ne sont pas autorisés à visiter les salles de réception, mais seront toutefois présents dans les différentes salles du musée et dans l'enceinte du Château.

Article 2 – Apéritif et repas

Tout apéritif, collation ou repas servi dans les salles du Château d'Aigle doit être organisé par un restaurateur-traiteur agréé :

- Fairmont Le Montreux Palace - <https://www.fairmont.com/montreux/> - +41 21 962 10 05
- Héritier Traiteur SA – www.heritier-traiteur.ch - +41 21 905 11 76
- La BadouxThèque - www.group-events.ch/la-badouxtheque/ - +41 24 467 00 40
- La Pinte du Paradis - www.lapinteduparadis.ch/ +41 24 466 18 44 /**Dès le 01.05.2025:**
NOUVEAU GERANT/ Monsieur Sébastien Rithner/T. +41 (0)79 260 76 89/saveursconcept@gmail.com
- RSH Quality Food Concept SA – www.rsh-traiteur.ch - +41 21 635 29 80
- Traiteur Reichenbach – www.reichenbach-saveurs.ch - +41 79 155 35 18
- Festin Traiteur by La Goutte d'eau - www.lagouttedeau.ch - +41 (0)24 466 16 15
- 3T By Steph Sàrl - www.3tbysteph.ch - +41 (0)79 252 90 55

Les vins servis dans les salles du Château et de la Maison de la Dîme proviennent exclusivement des vigneron-céllériers agréés (voir liste ci-dessous). Votre traiteur agréé vous conseillera dans le choix de vos vins.

- Artisans Vignerons d'Ollon – www.avollon.ch
- Artisans Vignerons d'Yvorne – www.avy.ch
- Badan Vins – www.badanvins.ch
- Badoux - Vins – www.badoux-vins.ch
- Cave Alain Emery – www.cave-emery.ch
- Cave Borloz – www.caveborloz.ch
- Cave du Clos Aimond - www.cave-du-clos-aimond.ch
- Chapelle La Roche – www.pameylan.ch
- Château Maison Blanche – www.maison-blanche.ch
- Commune d'Aigle – www.aigle.ch
- Commune d'Yvorne – www.commune-yvorne
- Domaine de la Baudelière – www.labaudeliere.ch
- Domaine de la Pierre Latine – www.pierre-latine.ch
- Domaine de l'Ovaille – www.ovaille.ch
- Domaine des Hospices Cantonaux – www.vaud.ch/viticulture
- Domaine les Portes Rouges Isoz & Fils – www.portes-rouges.vin
- Les Celliers du Chablais – www.celliersduchablais.ch
- Propriété Veillon – www.propriete-veillon.ch
- Raoul & Stefanie Moret – www.moret.ch
- Rapaz Frères – www.rapazfreres.ch

Les vins mousseux, le champagne et les alcools forts ne sont pas soumis à cette restriction. En cas de non-respect de la réglementation en vigueur, une surtaxe de CHF 1000.- est facturée à l'organisateur.

Afin de garantir une bonne utilisation du matériel, l'installation de la salle est faite par le restaurateur-traiteur.

Toutes les questions relatives à la mise en place et à la décoration de la salle sont à traiter directement avec le restaurateur-traiteur.

Article 3 – Parking & organisation

Le nombre de place de stationnement aux abords du Château d'Aigle est limité, seules 10 places sont disponibles. Ces places ne peuvent être réservées au préalable et sont aussi à la disposition des visiteurs du Château d'Aigle et des clients du Restaurant *La Pinte du Paradis*.

Pour des raisons de sécurité et d'accès, il est strictement interdit de se parquer devant le Château et sur la route. Des contrôles de police sont effectués régulièrement et assujettis au règlement communal en vigueur. Des parkings sont disponibles à l'Avenue du Chamossaire et sur la Place Chevron à quelques minutes à pied du Château.

Il est bien sûr tout à fait possible de monter en voiture au Château pour déposer des passagers.

Les livraisons de matériel par les organisateurs ou autres intervenants, tels que vins, fleurs, etc. ne peuvent se faire que d'entente avec la direction du Château d'Aigle. Afin de coordonner la livraison et le stockage, un rendez-vous doit être fixé au préalable. Les véhicules sont autorisés à stationner devant le château uniquement le temps de la livraison.

Article 4 – Sécurité et dégâts

Toute manifestation située dans l'enceinte du Château de plus de 150 personnes, devra être placée sous la surveillance d'un agent de sécurité aux frais des organisateurs. Le Château d'Aigle collabore généralement avec la société Securitas.

Les dommages occasionnés au Château d'Aigle, ainsi qu'au matériel seront refacturés à l'organisateur. Merci d'informer spontanément la réception du Château d'Aigle si vous constatez des dégâts.

Il est interdit d'utiliser scotch, clous ou punaises sur les murs, sols et plafonds dans tout le Château d'Aigle.

Le lancer de riz, de pétales de fleurs, confettis, serpentins ou toute autre chose pouvant souiller le sol du Château d'Aigle, est strictement prohibé. Le nettoyage supplémentaire engendré est refacturé à l'organisateur. L'utilisation d'objets incandescents tels que torches, feux d'artifice, **machines à fumée** et fumigènes est interdit dans l'enceinte et aux abords du Château d'Aigle.

Les chiens ne sont pas les bienvenus dans les salles du Château d'Aigle.

Article 5 – Tarifs & conditions de paiement

La location de salles inclut les prestations suivantes :

- La mise à disposition des salles et/ou des cours intérieures du Château et/ou du jardin loués selon le contrat, mais en aucun cas de l'extérieur du Château d'Aigle, qui ressort du domaine public
- L'électricité et le chauffage (si nécessaire)
- La mise à disposition des cuisines et de tout le matériel nécessaire à la réalisation d'un apéritif ou repas, par un restaurateur-traiteur agréé
- La mise en place des chaises lors d'une réservation pour une cérémonie d'exception ou un séminaire.
- La gestion du dossier

Le paiement s'effectue comme suit :

- 50% du montant global à la réservation, validant définitivement la réservation
- Solde, suite à l'événement

Le montant indiqué sur le contrat de location s'entend toutes taxes comprises. Des suppléments peuvent être éventuellement ajoutés selon les cas :

- Utilisation de salles, non indiquées dans le contrat
- Dégâts et dommages
- Service de vins non conformes aux conditions générales

Une fois le contrat renvoyé signé, la réservation est considérée comme fixe. Toute modification ou annulation entraînera des frais de dossier s'élevant à CHF 100.-. En cas d'annulation, l'acompte n'est pas remboursé. Si l'annulation intervient moins d'un mois avant l'événement, l'entier des prestations est facturé à l'organisateur.

Article 6 – Nettoyage

Les nettoyages de/s la/les salle/s louée/s, est/ sont inclus dans le prix de la location de la/les salle/s.

Le présent règlement fait partie intégrante du contrat de location conclu entre l'organisateur et le Château d'Aigle. La conclusion du contrat de location implique l'acceptation du présent règlement par l'organisateur.