

# Conditions d'Accueil au Domaine du Taillé

## Le Domaine du Taillé :

Le Domaine du Taillé est un centre éco-labélisé, spécialisé dans l'accueil de stages en développement personnel. Ses 100 ha de terrain privatif, situés au cœur du parc régional des Mont d'Ardèche, permettent d'accueillir plusieurs dizaines de personnes dans une atmosphère propice au repos et au ressourcement. Le Domaine est ouvert de début mars à début décembre mais nous accueillons parfois des groupes entre le mois de décembre et celui de février de façon exceptionnelle. La cuisine sur place, à tendance végétarienne et provençale, propose des menus de saison à base de produits biologiques et locaux. Du poisson y est parfois proposé. Le Domaine du Taillé a été certifié « Ecolabel Européen » en novembre 2010 et s'inscrit dans une démarche responsable, respectueuse des autres et de l'environnement.

## Choix de l'hébergement :

Il est possible que l'hébergement demandé ait été réservé juste avant vous mais qu'il apparaisse encore dans les hébergements disponibles, c'est très rare mais si c'est le cas nous vous trouverons une chambre similaire ou vous serez surclassé ou remboursé. Dans tous les cas nous vous contacterons en cas de souci pour que l'on trouve la meilleure solution pour vous.

Veillez svp bien vérifier que vos coordonnées renseignées dans le formulaire soient exactes pour que nous puissions vous joindre si besoin.

## Tarifs :

Les hébergements ne sont proposés qu'en pension complète. Les prix comprennent tous les repas et les pauses, la taxe de séjour, les éventuels transferts de l'arrêt du car de St Etienne de Boulogne au domaine, l'accès Internet illimité à la réception et l'accès aux bassins de baignade naturels ainsi qu'à toutes les parties communes.

Veillez svp bien vérifier les heures d'arrivée et de départ que vous nous signalez dans le formulaire car ils conditionnent les repas que nous vous réservons et le tarif de votre séjour.

## Règlement des arrhes :

Nous demandons un règlement de 30% du montant total au moment de la réservation. Le paiement se fait par carte de crédit sur un module sécurisé par le crédit agricole. Si vous ne possédez pas de carte de crédit, merci de noter dans la case « demande particulière » que vous ne pouvez pas régler par carte. Dans ce cas merci de nous adresser un chèque du montant demandé afin que nous puissions valider votre réservation. Si vous pouvez régler par carte bancaire, un sms de sécurité vous sera sans doute adressé à l'étape suivante.

## Remboursement des arrhes :

Les arrhes sont remboursées en intégralité en cas d'annulation de l'intervenant ou si vous annulez plus de 30 jours avant le début du stage. En cas d'annulation tardive vous pouvez nous contacter pour que l'on vous propose un éventuel avoir mais ne pourrez pas bénéficier d'un remboursement.

## Paiement du solde :

Le règlement du solde se fait sur place, par chèque, carte bancaire, chèque vacances ou espèces.

**Confirmation :**

A la suite de votre réservation vous recevrez une confirmation par email. Nous vous invitons à vérifier que tout est conforme et à répondre à l'email pour modifier ou annuler votre réservation. Lorsque nous aurons traité votre demande et vérifié que tout est conforme vous recevez une seconde confirmation avec un reçu. Si vous le pouvez, prenez cette confirmation avec vous lors de votre venue, elle vous sera utile en cas de réclamation.

**Matériel à apporter :**

Pensez à prendre une serviette de toilette ainsi qu'une lampe pour vous déplacer la nuit, les draps sont fournis.

Nous avons du matériel de pratique à disposition dans les salles mais nous vous conseillons d'apporter le vôtre si vous êtes véhiculé.

**Pour vous rendre jusqu'au Domaine :**

Vous pouvez prendre connaissance des informations ici : <http://domainedutaille.com/contact/>

**Repas, régimes spéciaux et intolérances :**

Pour assurer un service optimal, les horaires des repas sont imposés :

Petit déjeuner : 8h

Déjeuner : 12h30

Dîner : 19h30 (19h de novembre à mars inclus)

Le matin une pause est servie à 10h30 et l'après-midi à 15h30.

Le chef pourra proposer des menus adaptés aux personnes végétariennes, intolérantes au gluten et aux produits laitiers uniquement. Les personnes intolérantes devront le signaler dès leurs réservations et se rendre en cuisine à leurs arrivées pour se présenter à l'équipe.

**Le Domaine du Taillé est un lieu de pratique et certaines règles sont à respecter :**

- Les dojos sont réservés exclusivement aux différentes disciplines et doivent être laissés propres après chaque usage.
- Une gentille participation est demandée aux stagiaires pour débarrasser les tables après les repas.
- Nous n'acceptons les enfants que s'ils sont sous la surveillance et la responsabilité d'un adulte habilité.
- Nous ne proposons pas de camping en tentes personnelles. (Deux ou trois emplacements peuvent exceptionnellement être proposés lorsque tous les hébergements sont réservés et que la direction donne son accord).
- Nos amis les animaux, aussi petits soient-ils, ne sont plus acceptés sur le domaine

**Conformément au règlement général sur la protection des données, les informations transmises dans le formulaire de réservation sont conservées de façon sécurisées et ne sont ni vendues, ni louées, ni données. Si vous le souhaitez, vous pourrez demander à ce que ces informations soient supprimées après votre séjour.**

Bien à vous et au plaisir de vous rencontrer prochainement,

Jean d'Aulan