



**LE BOEUF**  
SUR LE TOIT

**LA  
GRANDE  
SALLE**

## RÈGLEMENT LOCATION GRANDE SALLE DU BŒUF SUR LE TOIT

### 1. L'ACCUEIL DU PUBLIC

Nous vous recommandons de **prévoir un minimum de 5 personnes pour accueillir votre public** et gérer : le contrôle des billets, la vente des billets sur place, la délivrance des invitations et la surveillance de l'accès à la salle une fois le spectacle commencé. **Le personnel technique de la salle n'assure pas la surveillance de l'accès à la salle.**

Nous vous rappelons qu'en cas de contrôle des pompiers il est impératif de pouvoir justifier votre jauge de public. Si vous réalisez de la billetterie sur place, il est donc indispensable d'être muni de tickets numérotés avec carnet à souche afin de connaître votre effectif réel.

L'ensemble du matériel pour accueillir votre public est à prévoir par vos soins : caisse avec de la monnaie et ou un TPE ; douchettes pour le scan des billets ; casques de protection pour les enfants et des bouchons d'oreilles.

### 2. LA SÉCURITÉ

Selon vos souhaits et nos estimations des agents de sécurité devront être présents pendant la durée de votre événement. Nous prévoyons toujours l'arrivée des agents de sécurité 30 minutes avant l'accueil du public et jusqu'à 15 minutes après la sortie du public de la salle. Nous travaillons avec l'agence de sécurité ÉLITE SÉCURITÉ 39q.

### 3. LE BAR

Notre fournisseur de boissons actuel est JURADIS. Si vous optez pour un partenariat avec lui, vous pourrez utiliser le mobilier prévu pour tenir le bar et la tireuse à bières avec 2 becs et le frigo. Le reste du matériel reste à fournir par vos soins, soit : tire-bouchon et décapsuleur ; caisses avec de la monnaie (buvette + billetterie) et ou TPE ; affiches des boissons en ventes et tarifs.

**Contactez directement Frédéric Boyer pour commander vos boissons : 06 15 73 46 72.**

Si votre choix se pose sur un autre fournisseur, nous vous mettrons uniquement le mobilier à disposition. Vous devrez donc commander tireuses à bières et frigo auprès de votre fournisseur. Vous conviendrez avec votre fournisseur des jours et heures de livraison de votre commande en vous étant assuré auparavant que la salle puisse vous être ouverte. Vous assurerez la réception et le contrôle de votre commande. **Le personnel technique de la salle n'assure pas la surveillance du bar.**

Que vous passiez avec JURADIS ou un autre fournisseur les bouteilles en verre ne sont pas autorisées à la vente.

Nous pouvons vous prêter des gobelets type Eco Cups de 25 et 50cl, nous les compterons ensemble à votre arrivé et avant votre départ. Les gobelets manquants seront facturés 1 euro pièce.

**À la fin de votre événement votre équipe doit ranger et nettoyer l'ensemble du bar. Pour cela nous mettons à disposition le matériel nécessaire pour le nettoyage. Le nettoyage du bar ne relève pas des tâches du personnel technique de la salle.**

#### **4. LES LOGES DES ARTISTES**

La salle du Boeuf sur le Toit a plusieurs loges réparties ainsi :

- au rez-de-chaussée : 1 loge avec 1 douche et 1 sanitaire
- au 1<sup>er</sup> étage : 2 loges simples et 1 loge double avec douche et sanitaire / loge + un espace détente.

Nous vous invitons à avoir au minimum **une personne dédiée à la gestion des artistes** en loge. En effet, il est de votre ressort d'assurer les besoins des artistes en termes de boissons, encas salés ou sucrés, serviette de bain, serviette de scène et autre demande.

**Le personnel technique de la salle n'assure pas la gestion des loges et des artistes avant et après le spectacle.**

La personne dédiée à la gestion des loges prendra le temps nécessaire avant l'arrivée des artistes pour préparer les loges et le temps nécessaire à la fin du spectacle pour restituer les lieux dégagés afin que le ménage de la loge puisse être effectué.

Nous mettons des caisses à votre disposition pour pouvoir vider le verre dans le conteneur situé à l'extérieur de la salle.

Aucun reste de nourriture ne doit rester dans le frigo.

#### **5. LA MAISON DES ARTISTES**

Située juste en face de la grande salle du Boeuf sur le Toit, la maison des artistes est composée de :

- 1 chambre avec 1 lit double
- 3 chambres de 2 lits simples
- 3 salles de bain, dont 1 avec sanitaire et accès PMR
- 1 sanitaire
- 1 cuisine équipée (four, micro-onde, plaques à induction, réfrigérateur et congélateur)
- 1 salle à manger / salon d'une capacité d'accueil de 19 personnes

Lorsque vous louez la maison des artistes les draps sont fournis. Il est donc impératif de nous indiquer le nombre de personnes qui désirent dormir. Nous fournissons également des torchons et des éponges pour la cuisine ainsi que des sacs poubelles. **Il est de votre ressort de prévoir les serviettes de bains pour toutes les personnes.**

Avant votre départ, il est impératif de restituer les lieux dégagés afin que le ménage de la maison des artistes puisse être effectué.

Nous vous invitons à trier les déchets dans les poubelles mises à votre disposition :

- poubelle bleue : recyclables papier /carton/canette métal...
- poubelle grise : déchets ménagers
- collecteur à verre : verre et bouteilles ramassées autour de la salle

## 6. LE REPAS DES TECHNICIENS

**Les repas de tous les techniciens restent à votre charge en amont de votre événement** s'il y a des journées de montage dans la salle et le jour du spectacle. Il est donc de votre ressort de comptabiliser tous les repas de tous les techniciens au catering dont vous avez la gestion. Il est impératif d'avoir un lieu dédié au catering.

Si vous prévoyez un catering pour moins de 10 personnes et que vous avez juste besoin d'un micro-onde pour réchauffer des assiettes et que vous avez toute la vaisselle nécessaire au repas, vous pouvez occuper l'espace détente de la loge du 1<sup>er</sup> étage.

Si vous êtes plus de 10 personnes ou que vous avez besoin d'une cuisine équipée avec grand frigo, four, micro-onde et toute la vaisselle pour assurer le repas, alors vous pouvez louer le foyer de la maison des artistes.

**Il est strictement interdit de manger sur le plateau, dans les gradins ou le hall de la grande salle.**

## 7. LES PIÈCES CONSTITUTIVES OBLIGATOIRES À NOUS FOURNIR

- Une **attestation d'assurance de responsabilité civile** où apparaît la date et le lieu de votre événement doit nous être adressée en amont de votre événement.
- La copie de l'autorisation de débit de boissons et ou d'ouverture tardive. Vous pouvez faire votre demande auprès de Monsieur le Maire directement sur : [contact@lonslesauquier.fr](mailto:contact@lonslesauquier.fr)

## 8. DROITS D'AUTEURS ET AUTRES TAXES

Il est de votre ressort de déclarer les droits d'auteur auprès des organismes concernés et de régler l'ensemble des sommes qui vous seront demandées. Vous vous engagez également à déclarer et régler l'ensemble des taxes liées à l'organisation de l'évènement, et notamment la taxe fiscale sur les spectacles de variétés et les concerts de musiques actuelles perçue directement par le CNM.

Toute l'équipe est à votre disposition et à votre écoute pour faire de votre événement une réussite.

### Vos interlocuteurs :

**Assistante administrative : Anne-Laure Gomez**  
03 84 44 73 19 [contact.leboeufsurletoit@orange.fr](mailto:contact.leboeufsurletoit@orange.fr)

**Régisseur général : Julien Leguader**  
06 62 19 61 10 [regie.leboeufsurletoit@orange.fr](mailto:regie.leboeufsurletoit@orange.fr)

Association PROD'IJ – Gestionnaire de la Grande Salle du Bœuf sur le Toit  
135 Place du Maréchal Juin – 39000 Lons-le-Saunier – 03 84 44 73 19  
SIRET 834 190 050 00023 – APE 9002Z – Licences 1-1108750/ 2-1108751/ 3-1108752