Accueil des équipes

Espaces

- 1 grande loge équipée de 30 m²
- Un espace catering qui sert aussi d'espace de réunion
- Une cuisine partagée avec l'équipe, mise à disposition sur les périodes de résidence

Mise à disposition

Canapés, fauteuils et table basse, table et chaises, prises électriques, frigos, portant et cintres, grand miroir et miroir de maquillage, table et fer à repasser. Gourdes réutilisables et serviettes de scène selon les demandes et l'effectif prévu. Protections auditives sur demande auprès de l'équipe. Un réseau wifi est à votre disposition, identifiants affichés en loge.

Eau et sanitaires

Les loges n'ont pas de point d'eau. Une salle d'eau avec miroir et WC se trouve à proximité, près de l'espace catering. Des carafes d'eau plate sont également disponibles au catering et en cuisine.

Gourdes et serviettes

Nous ne fournissons pas de bouteilles d'eau en plastique. Venez avec vos gourdes pour la scène, ou prévenez-nous : les gourdes prêtées restent en loge à votre départ, sans quoi elles pourront être facturées à la production.

Fonctionnement

- Poubelles recyclables, ménagères et verre à votre disposition.
- Merci de laisser les loges dans l'état où vous les avez trouvées et de respecter l'horaire de fermeture, le curfew loges indiqué sur la feuille de route.
- En résidence, rangez et nettoyez les espaces catering et cuisine partagés après chaque utilisation.
- Tous les espaces de La Biscuiterie sont non-fumeurs. Les espaces extérieurs sont la cour backstage derrière les bureaux et la cour U1 côté entrée publique ; merci d'utiliser les cendriers.

Programme Sacem

Pour faire valoir vos droits, si vous avez un numéro de programme Sacem, communiquez-le nous, ou envoyez-nous par mail la liste créditée des oeuvres interprétées.

Catering d'accueil

Cafetière Senseo et dosettes, bouilloire, thés et infusions, fruits secs et gâteaux, eau plate à température ambiante, miel et sucre. Au frais : softs, bière, eau plate fraîche.

Hors mises à dispositions des locaux, transmettez-nous en amont toute demande d'adaptation : dans la limite du raisonnable, nous ajouterons volontiers votre boisson fétiche ou votre péché mignon.

Repas

Les repas sont confiés à des prestataires locaux qui partagent nos valeurs sociales et environnementales. Les menus sont **entièrement végétariens**, préparés autant que possible avec des produits locaux ou de saison.

- Merci de nous signaler vos régimes alimentaires particuliers.
- Horaires des repas : de 19h à 22h, selon la feuille de route.
- Pour dîner après 22h, prévenez un membre de l'équipe.

Boissons

- Conformément au code du travail, la quantité d'alcool est proportionnée à l'effectif accueilli. Aucun alcool fort, sauf condition contractuelle particulière.
- Verres en verre et canettes sont interdits dans les espaces publics : en salle, transvasez votre boisson dans un écocup disponible en loge.
- Au bar de la salle, les consommations se règlent directement.

Merchandising

Un stand dans l'espace bar peut vous être installé sur demande : tables nappées, grilles d'accrochage, alimentation électrique. Merci de nous prévenir en amont en cas de besoin d'un.e bénévole pour le tenir.

> Merci d'apporter votre propre fond de caisse et votre terminal de paiement : aucun arrangement n'est possible avec le bar ou la billetterie pour encaisser vos ventes par carte.

Invitations et pass

Les badges artistes (All Access et Aftershow) ou bracelets sont remis à l'arrivée au régisseur ou au responsable du groupe, selon l'effectif de la feuille de route. Ils se portent visibles à chaque passage par l'entrée publique. Les pass aftershow relèvent du responsable du groupe.

Invitations : transmettez-nous la liste complète, prénom et nom, au plus tard à votre arrivée le jour J.



