

HDC

HÔTEL DU CHATEAU
★★★★



A deux pas de La Rochelle et de l'Ile de Ré, l'Hôtel et Spa du Château offre à ses hôtes un cadre charmant et moderne, idéal pour conjuguer travail et détente.



L'Hôtel du Château

Situé à deux pas de La Rochelle et de L'île de Ré, l'Hôtel du Château est tout d'abord, un lieu chargé d'histoire, empreint d'élégance et d'authenticité.

Vous y trouverez un espace pour chacun de vos besoins.

Laissez-vous imprégner doucement de l'atmosphère sereine et chaleureuse du lieu, niché dans un parc aux cèdres centenaires.

A la fois, contemporaines et feutrées, les 20 chambres de notre Boutique Hôtel, sauront vous apporter un confort optimal.

Un espace de réunion équipé, de 200 m², saura répondre au mieux à vos besoins professionnels et vous permettra d'offrir un bel évènement à vos collaborateurs.

La table du restaurant « Le 123 », à l'atmosphère chic et intime, vous fera découvrir la gastronomie locale et vous offrira une évasion efficace le temps de votre repas.

En fin de journée, vous pourrez découvrir notre carte de cocktail lors de vos apéritifs, dans la pergola ouverte sur le parc.

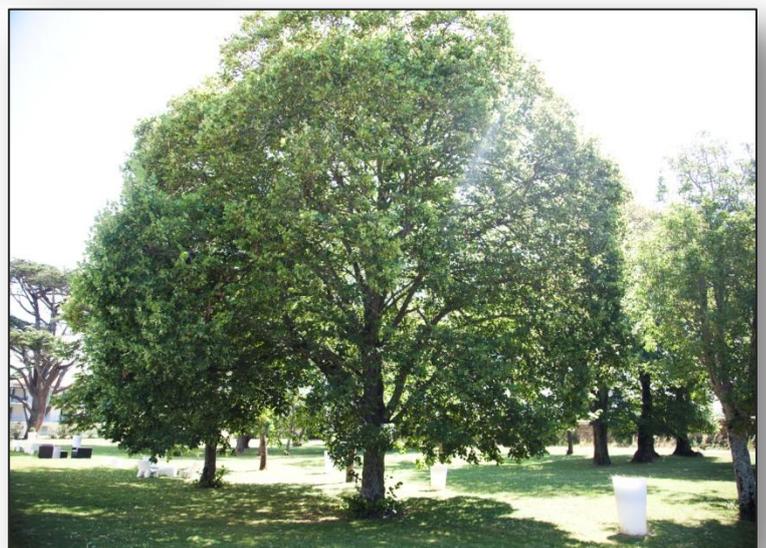
Notre équipe, soucieuse de votre bien être saura offrir à chacun de vos moments et évènements, un service dévoué et personnalisé.



Les salles de réunions

Toutes nos salles sont éclairées à la lumière du jour et équipées d'un écran, d'un vidéoprojecteur, de paperboard, d'une ligne téléphonique direct, ainsi que d'un accès Wifi illimité.

Salle	Surface m ²	Comité de Direction	U	Ecole	Théâtre	Cocktail	Banquet
Globe	200		60	80	160	180	120
Continents	50	20	30	20	35	45	40
Océans	150	60	50	60	110	135	80



Nos formules

▪ Séminaire ½ Résidentiel

- ❖ Du 1^{er} mai 2014 au 15 octobre 2014 : 175.00 € TTC par personne
- ❖ Du 16 octobre 2014 au 30 avril 2015 : 150.00 € TTC par personne

Ce forfait inclus :

- Une journée de réunion (matin et après midi)
- Deux pauses gourmandes
- **Le déjeuner ou le dîner**, 3 plats, boissons incluses (une bouteille de vin pour 3 personnes, eau minérale à discrétion, café)
- La nuit en chambre Deluxe single****
- Le petit déjeuner, en buffet à volonté

▪ Séminaire Résidentiel

- ❖ Du 1^{er} mai 2014 au 15 octobre 2014 : 200.00 € TTC par personne
- ❖ Du 16 octobre 2014 au 30 avril 2015 : 175.00 € TTC par personne

Ce forfait inclus :

- Une journée de réunion (matin et après midi)
- Deux pauses gourmandes
- Le déjeuner, 3 plats, boissons incluses (une bouteille de vin pour 3 personnes, eau minérale à discrétion, café)
- Le dîner, 3 plats, boissons incluses (une bouteille de vin pour 3 personnes, eau minérale à discrétion, café)
- La nuit en chambre Deluxe single****
- Le petit déjeuner, en buffet à volonté



▪ ½ Journée d'étude

- ❖ Du 1^{er} mai 2014 au 15 octobre 2014 : 45.00 € TTC par personne
- ❖ Du 16 octobre 2014 au 30 avril 2015 : 40.00 € TTC par personne

Ce forfait inclus :

- Une ½ journée de réunion (matin ou après midi)
- Une pause gourmande
- Le déjeuner, 3 plats, boissons incluses (une bouteille de vin pour 3 personnes, eau minérale à discrétion, café)

▪ Journée d'étude

- ❖ Du 1^{er} mai 2014 au 15 octobre 2014 : 55.00 € TTC par personne
- ❖ Du 16 octobre 2014 au 30 avril 2015 : 50.00 € TTC par personne

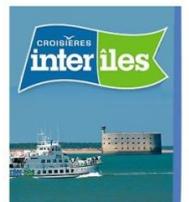
Ce forfait inclus :

- Une journée de réunion (matin et après midi)
- Deux pauses gourmandes
- Le déjeuner, 3 plats, boissons incluses (une bouteille de vin pour 3 personnes, eau minérale à discrétion, café)

Activités incentives

❖ **Croisière Inter îles**

Promenade en mer d'une durée de deux heures environ
Tour de Fort Boyard commenté avec vue sur les îles (Aix, Ré, Oléron)
De mai à septembre : 45.00 € TTC par personne
Transfert aller/retour inclus de l'Hôtel du Château à l'embarcadère de La Rochelle



❖ **Parcours de Golf**

Parcours de golf 18 trous au Golf de la Prée à la Rochelle
Cocktail de bienvenue
Toute l'année : 75.00 € à 90.00 € par personne
Transfert aller/retour inclus de l'Hôtel du Château au Golf de la Prée



❖ **Une journée en Grande Champagne de Cognac « Excursion XO »**

Visite d'une tonnellerie traditionnelle et de deux propriétés viticoles, dégustation des produits de chaque propriété, déjeuner dans un restaurant typique du vignoble.
Toute l'année sauf février et mars : 160.00 € TTC par personne
Transfert aller/retour inclus de l'Hôtel du Château à Cognac





Je soussigné(e), (nom, prénom, qualité)....., agissant pour le compte de la société (nom, adresse)....., certifie avoir pris connaissance des conditions générales du présent contrat et en accepter les termes.

Bon pour Accord*
Le à;
Signature et Cachet

Emmeline Page
Directrice Événementiel et Commercial
05 46 07 91 42

*Votre signature atteste que vous ayez pris connaissance et acceptée nos conditions générales de vente.

Conditions Générales de Vente

I. GARANTIES DE RESERVATION

- ✓ Le contrat dûment signé et les acomptes requis pour la manifestation en référence doivent nous être retournés comme indiqué dans l'échéancier ci-dessous.
- ✓ Pour garantir votre réservation et les espaces de façon ferme et définitive, un premier règlement égal à 30 % du montant total prévisionnel sera exigé à la signature du contrat.
- ✓ 30 jours avant la manifestation, 40 % supplémentaires seront à régler. Les montants seront ajustés en fonction de l'évolution du dossier.
- ✓ Le solde sera payé à réception de facture.
- ✓ En cas de réservation à moins de 30 jours, une option de 24 heures seulement est accordée au client pour retourner le contrat signé et accompagné d'un acompte égal à 70 % du montant total de la manifestation.

Le solde étant réglé à réception de facture.

II. GARANTIES DE COUVERTS

- ✓ Le nombre de repas à servir doit être confirmé au plus tard 8 JOURS WEEK END INCLUS avant la date de la manifestation. Ce nombre sera retenu comme base de facturation.
- ✓ Toute modification qui interviendrait après ce délai entraînerait la facturation des repas préalablement commandés non consommés.
- ✓ Par contre, toute demande supplémentaire est facturée en sus mais la direction décline toute responsabilité quant à la conformité des prestations si le nombre dépasse plus de 10% le nombre confirmé.

III. ANNULATION

III-I L'annulation de la prestation par le client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire selon la procédure suivante :

- ✓ entre la signature du contrat et J-7 : Les arrhes versées seront conservés dans leur totalité par l'hôtel restaurant.
- ✓ à partir de J-7 : facturation de 100 % du montant annulé.
- ✓ En cas de réservation à moins de 30 jours, aucune rétrocession n'est autorisée.

III-II Annulation par l'établissement :

- ✓ Le restaurant se réserve le droit d'annuler le contrat en cas de diminution exagérée du quota de convives réservées entraînant un manque à gagner pour le restaurant. Dans ce cas, soit le restaurant conserve le montant des acomptes versés, soit il accorde un avoir égal au montant des acomptes versés à déduire sur une prochaine manifestation.
- ✓ De même, le restaurant se réserve le droit d'annuler le contrat en cas de force majeure telle qu'incendie, tempête et tout autre événement extérieur indépendant de notre volonté. Dans cette éventualité, le restaurant pourra proposer une alternative en délogeant le client dans un autre restaurant de même catégorie.

III-III. No Show :

En cas de no show d'un ou plusieurs participants, la prestation globale sera facturée

IV. MODALITES DE PAIEMENT

- ✓ Nos factures définitives sont payables dès réception. Passée cette date, le client sera redevable à titre d'indemnité de retard d'une somme calculée au mois au taux d'escompte de la Banque de France, majorée de deux points.
- ✓ Toute facture d'un montant inférieur à 250 € devra être réglée intégralement au comptant.

V. REFERENCES BANCAIRES

- ✓ Règlement par chèque à établir à l'ordre de L'Hôtel du Château et à adresser à :

L'Hôtel du Château
A l'attention de Emmeline Page
123 rue du Clavier
17140 LAGORD

- ✓ Règlement par virement bancaire : Nous contacter pour les coordonnées bancaires.

VI. REGLEMENT DES EXTRAS

- ✓ Soit par empreinte de carte de crédit du participant lors de son arrivée
- ✓ Soit par une prise en charge de l'organisateur écrite des extras à reporter sur la facture Master.

VII. HEURES SUPPLEMENTAIRES

- ✓ Pour les repas dansants ou animés (midi ou soir) au-delà du service du café, des frais de personnel seront facturés par heure supplémentaire, sur la base des tarifs en vigueur.

VIII. ASSURANCES - DETERIORATION - CASSE - VOL

- ✓ Le client ou à défaut l'organisateur, agissant en qualité de représentant du client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou les participants pourraient causer au cours du mariage ou autres manifestations.
- ✓ L'établissement décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature que ce soit (vol, dégradation...), affectant les biens de toute nature (effets personnels, matériels) apportés par l'organisateur ou appartenant aux participants, quel que soit l'endroit où les biens sont entreposés (parking, salons etc...).

IX. SACEM, A NIMATION, DIFFUSION DE MUSIQUE, SON, ECLAIRAGE :

- ✓ **SACEM :**
Toute manifestation à caractère musical prévue par le client doit faire l'objet au préalable d'une déclaration de celui-ci auprès de la SACEM.

- ✓ **Apport par le client :**

Toute installation ou apport de matériel audio/vidéo, sonorisation, animation, etc... fourni par le client doit être spécifié à l'avance au restaurant

En cas de décors ou d'installation de grosses structures (ponts d'éclairages, etc.), un état des lieux de l'espace utilisé sera impérativement établi entre le client ou l'organisateur et un responsable du restaurant

- ✓ **Puissance électrique :**

Si une demande d'augmentation de puissance électrique (par rapport à celle fournie par l'hôtel) est faite de la part du client ou de l'organisateur, les frais engagés pour y recourir seront à la charge de ces derniers. La demande devra être signifiée au restaurant, par écrit, au minimum 7 jours ouvrables avant la manifestation.

X. NUISANCES SONORES

Dans le cadre de soirées avec animation, le restaurant se réserve le droit de faire diminuer le volume sonore ou faire cesser tout bruit susceptible de perturber la tranquillité de la clientèle de l'hôtel.

XI. RECLAMATIONS

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en considération que si elle est formulée par écrit et adressée au restaurant dans un délai de 8 jours maximum après la fin de la manifestation.

XII. LITIGES

En cas de litige, l'attribution de compétence est faite aux tribunaux du lieu de situation du restaurant.

Hôtel **** & Spa du Château
123 Avenue du Clavier
17140 Lagord
05.46.07.91.42

Site internet
<http://www.hotel-du-chateau-la-rochelle.com/>

Votre contact « Séminaire et groupe »
Emmeline Page
epage@lhotelduchateau.fr

