



Votre événement

à l'Espace Léonard De Vinci

Formule Vinci
Formule Alliance
Formule Prestige
Les buffets
Les menus
Informations complémentaires

Tarifs 2009 - 2010
Sous réserve de Modifications

Formule Vinci

Minimum de 50 personnes.

L'apéritif à volonté :

Kir vin blanc

jus d'orange, Coca cola et eaux minérales.

Accompagné d'assortiments salés : (Chips, olives, cacahuètes, etc...)

3 canapés salés assortis et de 3 feuilletés chauds salés par personne.

MENU

L'Entrée :

Salade périgourdine.

ou Mousseline de St Jacques et langoustines au vin jaune.

ou Aumônière de Homard et sa julienne de légumes à l'orange.

ou Feuilleté de champignons aux cèpes et son foie gras poêlé au vinaigre de framboise .

Le plat chaud:

Duo de St Pierre et de saumon à la crème de langoustines.

ou Pavé de veau aux girolles.

ou Noisette d'agneau au thym.

ou Filet de boeuf en croûte, duxelles de pleurotes et foie gras. (Mini 10 personnes)

Le Fromage :

fromages affinés de nos provinces sur son lit de salade

Le Dessert :

L'assiette des frivolités gourmandes de Léonard de Vinci.

ou Profiteroles au chocolat chaud.

ou Escalier d'entremets à thème

(Anniversaire, communion, baptême etc... (Nous consulter).

ou Buffet de desserts variés (Nous consulter).

ou avec un supplément de 3€ par personne : Pièce montée

(3 Choux par personne). (Mini 10 personnes)

Les Boissons :

1 Bouteille de vin blanc et/ou rouge pour 4 personnes.

(19,50 € la bouteille supplémentaire).

1 Bouteille d'eaux minérales pour 2 personnes.

(4,00 € la bouteille supplémentaire).

1 Coupe de Champagne au dessert.

1 Café par personne.

Les rafraîchissements de fin de soirée à volonté :

Coca-Cola, eau minérale, jus d'orange, café et corbeille de fruits.

Le disc-jockey de 19h00 à la fin de votre soirée.

Avec « animation », sonorisation et éclairage.

PRIX TOUT COMPRIS PAR PERSONNE : 98,00 € T.T.C.

Formule Alliance

Minimum de 50 personnes.

L'apéritif à volonté :

Kir vin blanc ou punch ou sangria (Choix unique à définir à l'avance),
jus d'orange, Coca cola et eaux minérales.

Accompagné d'assortiments salés : (Chips, olives, cacahuètes, etc...)
4 canapés salés assortis et de 4 feuilletés chauds salés par personne.

Le buffet :

- Floraties de cochonnailles au beurre doux
- Eventail de terrines à l'ancienne et ses condiments
 - Chaud-froid de volaille en suprême
 - Poisson froid entier à l'estragon
 - Salade Léonard de Vinci
- (Magret fumé, jambon de bayonne, noix, carottes, soja frais)
- Salade niçoise : (Haricots verts, riz, poivron, thon, tomates, anchois)
- Salade exotique : (Avocat, pamplemousse, citron vert, thon, poivron rouge)
 - Taboulé : (Volaille ou fruits de mer)
 - Anchoïade de crudités et ses sauces.

Le Plat chaud servi à table

(Choix unique à définir à l'avance)

Lotte à l'américaine et son riz pilaf

Ou Pièce de boeuf en croûte et sa garniture

Ou Confit de canard caramélisé

Le fromage:

Fromages affinés de nos provinces,
accompagnés de pain de campagne et de salade.

Le dessert:

Escalier d'entremets

Ou Pièce Montée (3 choux par personne forme conique classique)
(1,5 € TTC) de supplément par personne pour tout autre forme)

Les boissons à volonté :

Vin blanc et vin rouge (selon les millésimes disponibles à la date de la prestation)
Champagne. (A partir du dessert)
Eaux Minérales plates et gazeuses, Café.

Les rafraîchissements de fin de soirée à volonté :

Coca-Cola, eaux minérales, jus d'orange, café et corbeille de fruits.

Les poufs de fleurs sur table (1 par table) :

Composés de fleurs fraîches aux couleurs de votre choix.

Le disc-jockey de 19h00 à la fin de votre soirée.

Avec « animation », sonorisation et éclairage.

PRIX TOUT COMPRIS PAR PERSONNE : 130,00 € T.T.C.

Formule Prestige

Minimum de 50 personnes.

L'apéritif à volonté :

OPEN BAR

(Servi de 18H30 à 20H00).

Champagne, Whisky, Martini, Pastis, etc...

Jus d'orange, Coca-Cola, eaux minérales, etc...

Accompagné d'assortiments salés : (Chips, olives, cacahuètes, etc...)

4 canapés salés assortis et de 4 feuilletés chauds salés par personne.

Le Menu

L'Entrée

Rillettes de Poisson Fumé en Quenelle Crème de Cresson.

Ou Mousseline de Homard au Coulis Marbré Royal.

Ou Millefeuille de Volaille au Foie Gras et Jeunes Légumes.

Ou Salade Gourmande au Foie Gras de Canard Gésiers Confits et Magrets.

Ou Foie Gras Maison à la Fine Champagne.

Le Poisson

Sabayon de Rascasse Senteur Vanillée et Légumes Croquants.

Ou Filet de Dorade Braisé à la Fondue de Poireaux.

Ou Koulibiac de Saumon au Beurre d'Orties et Cresson.

Ou Duo de Saumon et Flétan Sauce à l'Oseille.

Le "Trou Normand"

Le Plat

Médallion de Volaille aux Petits Gris.

Ou Selle d'Agneau en Rognonnade et Fleur de Thym.

Ou Filet de Boeuf au Foie Gras Fondue d'Epinards.

Ou Filet Mignon de Veau aux Girolles.

Le fromage

Fromages Affinés de nos Provinces et salade aux Noix..

Le Dessert

Mousseline de Fruits Frais et sa Rivière Exotique.

Ou Feuillantine aux Poires Caramel Chaud à la Cannelle.

Ou Escalier d'Entremets et sa Salade de Fruits Frais.

Ou Pièce Montée (3 choux par personne forme conique classique)

(1,50 € T.T.C) de supplément par personne pour tout autre forme)

Les boissons à volonté :

Vin blanc et vin rouge (selon les millésimes disponibles à la date de la prestation)

Champagne. (A partir du dessert)

Eaux Minérales plates et gazeuses, jus de fruits, Coca-Cola et Café.

Les rafraîchissements de fin de soirée à volonté :

Coca-Cola, eaux minérales, jus d'orange, café et corbeille de fruits.

Les poufs de fleurs sur table (1 par table) :

Composés de fleurs fraîches aux couleurs de votre choix.

Le disc-jockey de 19h00 à la fin de votre soirée.

Avec « animation », sonorisation et éclairage.

PRIX PAR PERSONNE : 156,00 € T.T.C.

Les Buffets

Le buffet froid

Les salades

- Salade californienne : (Maïs, haricots verts, haricots rouges, tomates, cacahuètes...).
- Salade Léonard de Vinci : (Magret fumé, jambon de pays, noix, carottes, soja frais, haricots verts).
- Salade Marco Polo : (Surimi, tagliatelles, légumes frais, crème d'herbettes).
- Salade niçoise : (Haricots verts, riz, poivrons, thon, tomates, anchois).
- Taboulé de fruits de mer ou de volaille.

Les entrées

- Floraties de cochonnailles au beurre doux.
- Eventail de terrines à l'ancienne et ses condiments.

Les poissons froids

- Tomates Antiboises aux crevettes royales.
- Poissons froid entier à la gelée d'estragon.

Les viandes froides

- la pièce de bœuf au porto
- le gigot d'agneau rôti au romarin.

Le fromage

Sélection de Fromages affinés. (Brie, Roquefort, chèvre, cantal, tome...).

Accompagnés de pain de campagne et de pain aux noix.

Le dessert

(Choix unique à définir à l'avance).

Escalier d'entremets à thème (Nous consulter).

ou Buffet de desserts variés (Nous consulter).

Ou Pièce Montée (3 choux par personne forme conique classique).

(1,5 € T.T.C. de supplément par personne pour tout autre forme).

Les boissons

- Une Bouteille de vin rouge et/ou blanc pour 4 personnes. (19,50 € T.T.C. la bout. supp).
- Une Bouteille d'eau minérale pour 2 personnes. (4,00 € T.T.C. La bouteille supp.).
- Un Café par personne.

PRIX PAR PERSONNE : 47,00 € T.T.C.

Les Buffets

Minimum 50 personnes.

Les salades

- Salade pacifique : (Maïs, saumon, crevettes, céleri, gruyère)
- Salade exotique : (Avocat, pamplemousse, citron vert, thon, poivrons rouges...)
- Salade californienne : (Maïs, haricots verts, haricots rouges, tomates, cacahuètes...)
- Salade Léonard de Vinci
(Magret fumé, jambon de pays, noix, carottes, soja frais, haricots verts)
- Salade Marco Polo : (Tagliatelles, légumes frais, crème d'herbettes)
- Salade niçoise : (Haricots verts, riz, poivrons, thon, tomates, anchois)
- Taboulé de fruits de mer ou de volaille.

Les entrées

- Floralies de cochonnailles au beurre doux.
- Eventail de terrines à l'ancienne et ses condiments.
- Chaud-froid de volaille en suprême.

Les poissons froids

- Tomates Antiboises aux crevettes royales.
- Poisson froid entier à la gelée d'estragon.

Le plat chaud servi à table

(Choix unique à définir à l'avance)

Pièce de boeuf en croûte.

ou Lotte à l'américaine et son riz pilaf.

ou Confit de canard caramélisé.

Le fromage

Sélection de Fromages affinés. (Brie, Roquefort, chèvre, cantal, tome...)

Accompagnés de pain de campagne et de pain aux noix.

Le dessert

(Choix unique à définir à l'avance)

Escalier d'entremets à thème (Nous consulter)

ou Buffet de desserts variés (Nous consulter)

Ou Pièce Montée (3 choux par personne forme conique classique)

(1,5 € T.T.C. de supplément par personne pour tout autre forme)

Les Boissons

1 Bouteille de vin blanc et/ou rouge pour 4 personnes.

(19,50 € T.T.C. la bout. supplémentaire)

1 Bouteille d'eau minérale pour 2 personnes. (4,00 € T.T.C. la bouteille supplémentaire)

Un Café par personne.

Par obligation légale, l'éventuel "surplus"
de buffet ne peut être ni resservi ni emporté !

PRIX PAR PERSONNE : 65,00 € T.T.C.

Les Buffets

Minimum 50 personnes.

Les salades

- Salade pacifique : (Maïs, saumon, crevettes, céleri, gruyère)
- Salade exotique : (Avocat, pamplemousse, citron vert, thon, poivrons rouges...)
- Salade californienne : (Maïs, haricots verts, haricots rouges, tomates, cacahuètes...)
- Salade Léonard de Vinci : (Magret fumé, jambon de pays, noix, carottes, soja, haricots)
 - Salade Marco Polo : (Tagliatelles, légumes frais, crème d'herbettes)
 - Salade niçoise : (Haricots verts, riz, poivrons, thon, tomates, anchois)
 - Taboulé de fruits de mer ou de volaille.

Les entrées

- Floraties de cochonnailles au beurre doux.
- Eventail de terrines à l'ancienne et ses condiments.
- Jambon à l'os au thym, finement découpé et reconstitué.
 - Chaud-froid de volaille en suprême.

Les poissons froids

- Saumon en bellevue.
- Saumon Mariné aux herbettes.
- Tomates Antiboises aux crevettes royales.
- Poisson froid entier à la gelée d'estragon.

Le plat chaud servi à table

(Choix unique à définir à l'avance)

Filet de boeuf en croûte.

ou Lotte à l'américaine et son riz pilaf.

ou Magret de canard aux champignons.

Le fromage

Sélection de Fromages affinés. (Brie, Roquefort, chèvre, cantal, tome...)

Accompagnés de pain de campagne et de pain aux noix.

Le dessert

(Choix unique à définir à l'avance)

Escalier d'entremets à thème (Nous consulter)

ou Buffet de desserts variés (Nous consulter)

Ou Pièce Montée (3 choux par personne forme conique classique)

(1,5 € T.T.C. de supplément par personne pour tout autre forme)

Les boissons

1 Bouteille de vin blanc et/ou rouge pour 4 personnes.

(19,50 € T.T.C. la bout. supplémentaire)

1 Bouteille d'eau minérale pour 2 personnes. (4,00 € T.T.C. la bouteille supplémentaire)

Un Café par personne.

PRIX PAR PERSONNE : 75,00 € T.T.C.

Les Menus

Menu Gourmet Le Vinci

L'Entree

Salade périgourdine
ou Foie gras au porto
ou Salade nordique
ou Duo de saumon frais et fumé en tartare
ou Cassolette de petits gris à la crème d'ail
ou Enrolé de sole, tagliatelles de légumes
ou Duo de Saint jacques et cervelas de l'Océan

Le plat chaud

Médailillon de veau sauce briarde et champignons de saison
ou Filet de boeuf en croûte, légumes de saison (Mini 10 pers)
ou Tournedos Filet de boeuf, pommes boulangères
ou Eventail de magret de canard au pain d'épices
ou Pavé de lotte, fondue de fenouil, beurre blanc au poivre vert
ou Rascasse en croûte d'ail
ou Loup en papillote de laitue

Le fromage

supplément de 6,00 € par personne
fromages affinés de nos provinces sur son lit de salade
ou Fromage rôti sur son lit de salade

Le dessert

Sabayon aux poires (maximum 30 pers)
ou Gratin de fruits rouges à la menthe
ou Couronne d'ananas poêlé au caramel
ou Mousse en feuille de chocolat et griottes
ou Profiteroles au chocolat chaud et ses amandes grillées
ou Buffet de desserts variés (Nous consulter)
ou Pièce montée (3 choux par personne)(Mini 10 pers)
ou L'Assiette des frivolités gourmandes de Léonard de Vinci
ou l'Escalier d'entremêts à thème (Anniversaire, communion etc. Nous consulter)

Les Boissons

1 bouteille de vin blanc et/ou rouge pour 4 personnes (19.50 € la bout suppl.)
1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes (4,00 € la bout. Suppl.)
1 café par pers.

PRIX PAR PERSONNE : 47,00 € T.T.C.

Deux entrées, un plat et un dessert : 52,00 €

Une entrée, deux plats et un dessert : 54,00 €

Les Menus



Menu

L'Entrée

Rillettes de Poisson Fumé en Quenelle Crème de Cresson.
ou Mousseline de Homard au Coulis Marbré Royal.
ou Millefeuille de Volaille au Foie Gras et Jeunes Légumes.
ou Salade Gourmande au Foie Gras de Canard Gésiers Confits et Magrets.
ou Foie Gras Maison à la Fine Champagne.

Le Plat

Les Poissons

Sabayon de Rascasse Senteur Vanillée et Légumes Croquants.
ou Filet de Dorade Braisé à la Fondue de Poireaux.
ou Koulibiac de Saumon au Beurre d'Orties et Cresson.
ou Duo de Saumon et Flétan Sauce à l'Oseille.

Les Viandes

Médailon de Volaille aux Petits Gris.
ou Selle d'Agneau en Rognonnade et Fleur de Thym.
ou Filet de Boeuf au Foie Gras Fondue d'Epinards.
ou Filet Mignon de Veau aux Girolles.
Salade aux Noix

Le fromage

Fromages Affinés de nos Provinces et salade aux Noix..

Le Dessert

Mousseline de Fruits Frais et sa Rivière Exotique.
ou Feuillantine aux Poires Caramel Chaud à la Cannelle.
ou Tout en Chocolat Toque de Papyrus.
ou Escalier d'Entremets et sa Salade de Fruits Frais.
ou Pièce Montée (3 choux par personne forme conique classique)
(1,50 € T.T.C. de supplément par personne pour tout autre forme)

Les Boissons

1 Bouteille de vin blanc et/ou rouge pour 4 personnes.
(19,50 € T.T.C. la bout. supplémentaire)
1 Bouteille d'eau minérale pour 2 personnes. (4,00 € T.T.C. la bouteille supplémentaire)
Un Café par personne.

PRIX PAR PERSONNE : 59,00 € T.T.C.

Deux entrées, un plat un dessert: 65,00 €
Une entrée, deux plat, un dessert: 67,00 €

Les Formules Enfants

Jusqu'à 13 ans.

Buffet Enfant

à partir de 10 enfants

15,00 € T.T.C.

Assortiment de charcuterie.
Salades composées.

Poulet rôti froid,
Pommes chips.

Tulipe de Glaces et Sorbets.

ou

Menu Enfant

15,00 € T.T.C.

Assortiment de Crudités et de Charcuterie.

Viande Blanche Sauce Champignons.

ou

Pièce de Boeuf Haché ou Grillée.

Accompagnement de Pâtes ou de Frites.

Tulipe de Glaces et Sorbets.

Eau Minérale.

Jus de Fruits.

Coca-Cola.

(Servis à volonté au cours de l'apéritif et du repas)

Apéritifs et Cocktails



Selon le temps et le nombre d'invités, plusieurs possibilités vous sont offertes :
La terrasse, la tonnelle de l'Orangerie,
le salon du bar agrémenté d'une cheminée ou un de nos différents salons...

Formule "VINCI" :

12,00 € T.T.C. (1 passage de boisson)

Kir Vin Blanc,

Jus d'orange, Coca-Cola, eaux minérales...

(Pour 1 passage supplémentaire, compter 5,00 € T.T.C. par personne)
accompagné d'assortiments salés, chips et cacahuètes
de 3 canapés salés et de 3 feuilletés chauds par pers.

Formule "ALLIANCE" :

15,00 € T.T.C. (2 passages de boisson)

Cocktail Maison, Punch ou Sangria

Jus d'orange, Coca-Cola, eaux minérales...

(Pour 1 passage supplémentaire, compter 5,00 € T.T.C. par personne)
accompagné d'assortiments salés, chips et cacahuètes
de 4 canapés salés et de 4 feuilletés chauds par pers.

Formule "CHAMPAGNE" :

18,00 € T.T.C. (2 passages de boisson par personne).

Champagne

Jus d'orange, Coca-Cola, eaux minérales, etc...

(Pour 1 passage supplémentaire, compter 5,00 € T.T.C. par personne)
Accompagné d'assortiments salés, chips et cacahuètes
de 4 canapés salés et de 4 feuilletés chauds par pers.

Formule "PRESTIGE" :

OPEN BAR 20,00 € T.T.C.

(2 passages de boisson par personne)

Champagne, Whisky, Martini, Pastis,

Jus d'orange, Coca-Cola, eaux minérales

(Pour 1 passage supplémentaire, compter 5,00 € T.T.C. par personne)
accompagné d'assortiments salés, chips et cacahuètes
de 4 canapés salés et de 4 feuilletés chauds par pers.

Le canapé salé, le feuilleté chaud salé ou le four frais sucré supplémentaire à 1,00 €

Informations



Les « Plus » :

Le canapé salé, le feuilleté chaud salé ou le four frais sucré supplémentaire à 1,00 €

- Vous pouvez apporter votre Champagne :

Le « droit de bouchon » est de 7,00 € T.T.C. par bouteille servie.

Le « droit de bouchon » est de 15,00 € T.T.C. par Magnum servi.

- Supplément "Trou Normand" à 5,00 € T.T.C. par personne.

- Déjeuner du dimanche à partir de 25,00 € T.T.C. par personne.

Entrée, plat chaud et dessert.

(Menu unique pour l'ensemble du groupe à définir à l'avance) Vin, eau et café.

- Nous commandons vos fleurs à partir de 18,00 € T.T.C. pour un centre de table.

- Nous pouvons installer un buffet pour la nuit à partir de 7,00 € T.T.C. par personne et à volonté. (Coca-Cola, eaux minérales, jus d'orange, café et corbeille de fruits)

L'hébergement :

- Vos invités bénéficieront d'un tarif préférentiel de 85,00 € T.T.C.

(Chambre pour 1, 2 ou 3 personnes, petit déjeuner buffet inclus et servi au restaurant jusqu'à 09h30)

Déroulement de la soirée et animation :

- Il n'y a pas de limite horaire pour l'utilisation de la salle.

- Le personnel est mis à disposition jusqu'à 01h00 du matin.
(40,00 € T.T.C. par heure supplémentaire et par serveur)

- Nous tenons à votre disposition une liste d'animateurs et d'orchestres.
(nous consulter !)

CONDITIONS GENERALES DE VENTE DE L'ESPACE LEONARD DE VINCI

• Article 1 : APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations liées à l'organisation d'événements fournies par l'ESPACE LEONARD DE VINCI. Ces Conditions Générales de Ventes sont adressées au Client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion entière et sans réserves aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc... En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le Client et celles figurant aux présentes Conditions Générales de Vente, les dispositions du devis sont seules applicables.

• Article 2 : RESERVATION

La réservation du Client est définitivement enregistrée par l'ESPACE LEONARD DE VINCI, lors de la réception d'un exemplaire du devis dûment daté et signé par le Client, revêtu du cachet du Client et de la mention « Bon pour accord », et accompagné du paiement d'un acompte visé à l'article 9 et d'un exemplaire des présentes dûment paraphé.

• Article 3 : ORGANISATION DE LA RESERVATION

a) Chambres

Le Client doit adresser par écrit (fax ou courrier) à l'ESPACE LEONARD DE VINCI la rooming list (liste nominative des participants à la convention et de l'attribution des chambres), au plus tard 15 jours avant la date d'arrivée prévue. Les chambres réservées sont mises à disposition des bénéficiaires à partir de 15h00 le jour d'arrivée. Les chambres doivent être libérées au plus tard à 10h00 le jour du départ, tout dépassement pouvant entraîner la facturation d'une nuitée supplémentaire au tarif public affiché.

b) Couverts

Le Client doit préciser par écrit adressé à l'ESPACE LEONARD DE VINCI le nombre exact de couverts prévus pour chaque repas trois jours ouvrables avant la date de début de la manifestation. (Samedi et dimanche non inclus) Il est ici précisé que la restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à la minoration du prix.

c) Mise à disposition des espaces

Le Client devra informer l'ESPACE LEONARD DE VINCI avant la date de l'événement des modifications sensibles du nombre de participants à la manifestation. En tout état de cause, si le nombre de participants s'avérait inférieur au nombre prévu sur le devis, le Client pourrait se voir attribuer un autre espace que celui initialement prévu, pour des raisons inhérentes à la gestion de l'Etablissement. Cette modification des locaux mis à disposition ne saurait donner droit au versement d'une quelconque indemnité. Les tarifs proposés pourront être modifiés si le nombre de participants effectifs est inférieur à 50% du nombre initialement prévu.

• Article 4 : MODIFICATION DES PRESTATIONS

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit à l'ESPACE LEONARD DE VINCI. Faute d'acceptation écrite de l'Etablissement dans les 8 jours de la réception de la demande, le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le Client.

• Article 5 : ANNULATION

La facturation étant faite sur la base des prestations réservées, le Client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions d'annulation ci-après :

Les annulations, de tout ou partie de la réservation initiale, doivent être adressées par écrit à l'ESPACE LEONARD DE VINCI. Dans le cas d'une annulation partielle, la règle du prorata sera appliquée aux conditions d'annulation ci-dessous.

En cas de notification d'annulation à plus de 60 jours avant le premier jour de la manifestation, l'acompte sera restitué au Client.

En cas de notification d'annulation à moins de 60 jours mais plus de 45 jours avant le premier jour de la manifestation, facturation de 30 %.

En cas de notification d'annulation à moins de 45 jours mais plus de 15 jours avant le premier jour de la manifestation, conservation de l'acompte versé à titre d'indemnité.

En cas de notification d'annulation à moins de 15 jours avant le 1er jour de la manifestation, le Client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

• Article 6 : DELOGEMENT

En cas de non-disponibilité de l'ESPACE LEONARD DE VINCI, ou en cas de force majeure, celui-ci se réserve la possibilité de faire héberger totalement ou partiellement les participants dans un hôtel de proximité et de catégorie équivalente pour des prestations de même nature, les frais inhérents au transfert restant à la charge de l'ESPACE LEONARD DE VINCI, qui ne pourra être recherché en paiement d'une quelconque indemnité.

• Article 7 : PRIX

Les tarifs sont exprimés dans la monnaie du pays où doit se dérouler la prestation. Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pendant 1 mois à compter de la date d'envoi du devis au Client. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques. Les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la réalisation de la prestation. Ils pourront être modifiés en cas de changement législatif

et/ou réglementaire susceptible d'entraîner des variations de prix tels que : modification du taux de TVA applicable, instauration de nouvelles taxes, etc...

- Article 8 : HEURES SUPPLEMENTAIRES POUR OUVERTURE TARDIVE

La location des espaces se décompose comme suit : Soit de 09h00 à 19h00, soit de 19h00 à 24h00. Au-delà de ces périodes, des frais de location supplémentaires seront appliqués sur la base des tarifs en vigueur. Le Client sera facturé des frais de personnel apportés au titre des heures supplémentaires, au-delà de 18h00 pour un déjeuner et au-delà de 01h00 pour un dîner, sur la base des tarifs en vigueur.

- Article 9 : MODALITES DE REGLEMENT

Toute commande entraînera le versement d'un acompte de 40% du montant total de la manifestation au jour de la réservation. Le montant de cet acompte est déduit de la facture finale (solde) sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation.

Sauf disposition contraire prévue au contrat, les factures du solde sont établies par l'ESPACE LEONARD DE VINCI, et sont payables à réception. En cas de désaccord sur une partie de la facture, le client s'oblige à payer sans retard la partie non contestée et à indiquer par écrit à l'ESPACE LEONARD DE VINCI, le motif de la contestation.

Le Règlement des extras (blanchisserie, minibar, téléphone, pay-tv, etc...) et autres prestations réclamées individuellement à l'un ou plusieurs des participants, sera assuré par les participants concernés eux-mêmes à la réception de l'ESPACE LEONARD DE VINCI avant leur départ. A Défaut de règlement par un ou plusieurs participants de prestations réclamées en sus des prestations incluses au devis (extras, repas, etc...), la facture sera adressée au Client qui s'engage à la régler à réception.

Tout retard donnera lieu à la facturation des pénalités de retard égales à une fois et demi le taux d'intérêt légal en vigueur sans mise en demeure préalable. Tous les frais, que l'ESPACE LEONARD DE VINCI serait amené à supporter au titre de recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du Client.

Dans le cas de paiement individuel, c'est à dire effectué par chacun des participants pour sa part, l'acompte versé au moment de la réservation sera restitué au client dans les 8 jours suivants la réception par l'ESPACE LEONARD DE VINCI de la totalité des sommes dues au titre de la manifestation. Toute somme non réglée sera déduite du montant de l'acompte, le solde étant restitué au client.

- Article 10 : REPORTAGE PHOTOGRAPHIQUE

Le Client est prié d'informer au préalable l'ESPACE LEONARD DE VINCI de la présence éventuelle d'un photographe et de s'occuper de l'obtention de toutes les autorisations qui s'avèreraient nécessaires.

- Article 11 : VENTES AMBULANTES

Le Client s'engage à fournir à l'hôtel l'autorisation écrite municipale (salle de moins de 300 m²) ou préfectorale (salle de plus de 300 m²) obligatoire, 15 jours au moins avant la date de début de la manifestation, lorsque la location des locaux a pour objet la vente au détail ou la prise de commande de marchandises précédées de publicité. En aucun cas la location ne pourra excéder la durée indiquée sur l'autorisation municipale, les ventes ne peuvent excéder 2 mois par année civile dans un même établissement. La non-obtention de l'autorisation écrite entraîne l'application des conditions d'annulation.

- Article 12 : EXPOSITIONS FOIRES ET DECORATION

Toute installation par le Client devra être conforme aux prestations du cahier des charges de l'ESPACE LEONARD DE VINCI ainsi qu'aux dernières prescriptions de sécurité en vigueur et devront être soumises à l'approbation préalable de la commission de sécurité. Tout projet de décoration ou d'implantation de stands devra être soumis à l'ESPACE LEONARD DE VINCI et comprendre 5 exemplaires d'implantation sous peine de se voir refuser l'autorisation d'exposer. Le Client organisateur de salon ou de foire doit fournir à l'ESPACE LEONARD DE VINCI, 15 jours au moins avant la date de début de la manifestation, l'autorisation préfectorale nécessaire à une telle manifestation commerciale. (Décret 88-598

du 07/05/1988) Le Client s'engage à remettre en état originel et à ses frais les lieux occupés.

- Article 13 : RECRUTEMENT

Le code du travail (Articles 312-19 et 312-20) fait interdiction à l'ESPACE LEONARD DE VINCI de gérer ou d'exploiter directement ou indirectement un bureau de placement. En application de cette loi, le Client doit apporter à l'ESPACE LEONARD DE VINCI la preuve qu'il est en règle vis-à-vis de l'inspection du travail local et faire figurer sa raison sociale sur ses annonces d'offre d'emploi, lorsque l'entretien ou la sélection des candidats est domicilié à l'ESPACE LEONARD DE VINCI. Le Client s'engage à déclarer par écrit adressé à l'ESPACE LEONARD DE VINCI en même temps que le devis accepté et l'acompte, qu'il satisfait à ces deux conditions. En aucun cas le personnel de l'hôtel ne peut participer aux opérations de recrutement, en particulier en distribuant des questionnaires aux candidats qui se présentent à la réception de l'ESPACE LEONARD DE VINCI.

- Article 14 : ENTREES PAYANTES

Le Client s'engage à déclarer par écrit adressé à l'ESPACE LEONARD DE VINCI en même temps que le devis accepté et l'acompte, son engagement de totale responsabilité quand la manifestation organisée dans les locaux de l'hôtel est assortie d'une entrée payante. Dans ce cas, la perception du droit d'entrée doit s'effectuer à l'intérieur des locaux loués. En aucun cas le personnel de l'ESPACE LEONARD DE VINCI ne doit participer à cette prestation.

- Article 15 : DROITS D'AUTEUR

Le Client doit faire son affaire personnelle de toutes déclarations et du paiement de tous droits notamment

à la SACEM, pour la diffusion d'oeuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux. (orchestre, spectacles, disques, etc...) Le Client doit justifier préalablement à la manifestation, de la déclaration faite à la SACEM.

- Article 16 : TRANSPORT

Il est précisé que l'Etablissement n'assure aucune prestation liée au transport des participants

- Article 17 : ASSURANCE – DETERIORATION – CASSE - VOL

En aucun cas l'ESPACE LEONARD DE VINCI ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature que ce soit, en particulier l'incendie ou le vol, susceptible d'atteindre les objets ou matériel déposés par le Client ou les participants à l'occasion de la manifestation objet de la présente réservation. Le Client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants, notamment les vestiaires, à l'exclusion des vestiaires surveillés par le personnel de l'ESPACE LEONARD DE VINCI à l'extérieur des espaces loués. Le Client fera son affaire de la souscription de toute police d'assurance (dommages - responsabilité civile) qu'il jugera nécessaire. Le Client est notamment invité à souscrire une assurance spécifique au cas de présence de gros matériels ou de biens de valeur dans

la mesure où la responsabilité de l'ESPACE LEONARD DE VINCI ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol des dits biens. Le Client est responsable de l'ensemble des dommages causés par son intermédiaire (notamment par les participants ou leurs invités) et s'engage, en cas de dégradation des lieux mis à disposition, à supporter les coûts de remise en état de ces lieux.

- Article 18 : RECOMMANDATIONS

Le Client s'engage à n'inviter aucune personnes dont le comportement est susceptible, de porter préjudice à l'ESPACE LEONARD DE VINCI, ce dernier se réservant le droit d'intervenir si nécessaire. Le Client ne pourra apporter de l'extérieur ni boissons, ni aucune denrée alimentaire. Le Client s'engage à faire respecter par les participants et leurs invités l'ensemble des consignes et règlements de l'ESPACE LEONARD DE VINCI (notamment l'interdiction de fumer dans les locaux à usage collectif). Le Client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation de l'ESPACE LEONARD DE VINCI ni ne portent atteinte à la sécurité de l'ESPACE LEONARD DE VINCI ainsi que des personnes qui s'y trouvent.

- Article 19 : FORCE MAJEUR L'ESPACE LEONARD DE VINCI pourra se dégager de ses obligations ou suspendre l'exécution s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance d'un événement exceptionnel, ou d'un cas de force majeure, et notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'ESPACE LEONARD DE VINCI, etc...

- Article 20 : RECLAMATIONS ET LITIGES

Toute contestation et réclamation ne pourront être prises en compte que si elle sont formulées par écrit et adressées à l'ESPACE LEONARD DE VINCI dans un délai maximum de 8 jours après la fin de la manifestation. EN CAS DE LITIGE, ET FAUTE D'ACCORD AMIABLE, LES TRIBUNAUX COMPETENTS SERONT CEUX DU LIEU DE SITUATION DE L'ESPACE LEONARD DE VINCI.