

Réceptions



Mariage

Apéritifs et spiritueux	2
Canapés	3
Menu “Harmonie”	4
Menu “Lune de Miel”	5
Menu “Prestige”	6
Buffet “Gourmand”	7
Buffet “Prestige”	8
Desserts	9
Menu “Jeunes Convives”	10
Brunch du dimanche	11
Hébergement	12
Services personnalisés	13
Conditions générales de vente	14

A member of
The Leading Hotels of the World

 **Domaine de Divonne**
Grand Hôtel • Golf • Casino



Renseignements & réservation : Tél. : 00 33 (0)4 50 40 34 34 - info@g-partouche.fr

“L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.”



Apéritifs et spiritueux



Au verre

Kir Royal (11 cl)	11 € 18 CHF
Boisson non alcoolisée (25 cl)	3,50 € 6 CHF
Digestif ou alcools forts (4 cl)	9 € 14 CHF
Flûte de Champagne (11 cl)	10 € 16 CHF

À la bouteille

Champagne (75 cl)	58 € 93 CHF
Vin blanc, vin rouge (75 cl)	à partir de 21 € 34 CHF
Bouteille de Whisky, Gin (70 cl)	60 € 96 CHF
Bière (25 cl)	4 € 6 CHF
Carafe de jus de fruits (1 l)	14 € 22 CHF
Eaux minérales (1 l)	4,50 € 7 CHF

Open Bar (prix par personne)

Open Brasserie

Incluant Martini blanc ou rouge, Campari, vin blanc, vin rouge, bière Jus de fruits, sodas, eaux minérales

1/2h	12 € 19 CHF
1h	18 € 29 CHF

Open Classique

Incluant Martini blanc ou rouge, Campari, Whisky, Vodka, Gin, Vin blanc, vin rouge, bière, Jus de fruits, sodas, eaux minérales

1/2h	16 € 26 CHF
1h	24 € 38 CHF

Open Champagne

Incluant Champagne, Jus de fruits, sodas, eaux minérales

1/2h	20 € 32 CHF
1h	30 € 48 CHF

Open Bar Prestige

Incluant Champagne, Martini blanc ou rouge, Campari, Whisky, Vodka, Gin, Vin blanc, vin rouge, bière, Jus de fruits, sodas, eaux minérales

1/2h	26 € 42 CHF
1h	38 € 61 CHF

TARIF

Prix net TTC,
sous réserve de modifications.
CHF à titre indicatif (taux de conversion 1€ = 1,60 CHF).

Nos boissons sont accompagnées d'agréments salés.



Canapés

Les verrines

Viennoise de crabe et avocat
Crème brûlée de foie-gras à la cassonade
Saint-Jacques marinées au citron jaune en cuillère chinoise
Tartare de tomate à la coriandre et œufs brouillés aux herbes fraîches (végétarien)
Soupe rafraîchie : gaspacho andalou au basilic (végétarien)
Tomates cocktail garnies de fromage blanc au noix et menthe poivrée (végétarien)
Tartare de dorade à la citronnelle et fine gelée de coco

Les canapés froids

Pain d'épices et mousseline de foie-gras
Spirale de saumon fumé, beurre citron
Blinis, tarama et œufs d'Avruga
Demi-lune de jambon fumé, moutarde à l'ancienne
Losange de magret de canard fumé, saveur de foie gras
Niçoise (végétarien)
Maki de thon rouge et wasabi
Maki de saumon, gingembre rose
Maki de légumes épicés, sésame doré (végétarien)

Au buffet

Brochettes cocktail de légumes et mozzarella bille
Assortiment de sushis et makis
Fleur de saumon mariné
Pain surprise garni
Dips de légumes, sauce cocktail (végétarien)

Les assortiments chauds

Papillon de crevettes croustillantes, sauce aigre douce
Acras de morue, sauce relevée aux herbes
Samossa craquante de légumes légèrement épicé (végétarien)
Nems de légumes, sauce piment doux (végétarien)
Mini croque monsieur sur pic
Pic de poisson tempura
Dés de bœuf aux olives, sauce tartare

Les douceurs sucrées

Mignardises
Nougats, chocolats, pâtes de fruits, Opéra
Tartelette aux fruits

TARIF

Prix net TTC,
sous réserve de modifications.
CHF à titre indicatif (taux de conversion 1€ = 1,60 CHF).

Inclus dans les forfaits

2 € (3 CHF) le canapé supplémentaire

1,80 € (2,80 CHF) le canapé supplémentaire à partir de 10 pièces



Menu “Harmonie”

Apéritif

Un Kir Vin Blanc, jus de fruits frais et eaux minérales
Une sélection de 3 verrines par personne
Accompagné d'agrémentés salés

Menu

Tartare de saumon (Label Rouge) en coccinelle au suco de basilic et tomate fraîche,
les toasts
ou

Terrine de foie gras de canard marinée au Mac vin du Jura, mesclun de saison au
cerfeuil, vinaigre de Modène, petite brioche au beurre

Filet de sandre rôti (ou féra selon saison), gratin dauphinois, panaché de légumes,
sauce Chardonnay à l'aneth et zestes d'oranges confits

ou

Médaille de selle de veau rôti aux champignons de saison,
pommes Parmentier à la fourchette, sauce parfumée à l'échalote confite

ou

Sélection de fromages de nos montagnes

ou

Dessert des mariés au choix

ou

Dessert à l'assiette au choix

ou

Petits fours et mignardises

(2 pièces par personne)

Notre proposition de vins pour accompagner votre menu

½ bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus

Vin blanc : Vin de Pays des Cévennes, Domaine Gournier
Chardonnay, Domaine Antugnac

Vin rouge : Côteaux-du-Tricastin, Delas

Vin de Pays des Cévennes, Domaine Gournier

½ bouteille d'eau minérale et un café par personne

Ambiance

Les chandeliers sur table / L'impression des menus personnalisés

Les compositions florales sur table / Le vestiaire non gardé

TARIF

À partir de 8 personnes.

Prix net TTC,

sous réserve de modifications.

CHF à titre indicatif (taux de conversion 1€ = 1,60 CHF).

A partir de

79 € - 126 CHF par personne

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.



Menu “Lune de Miel”

Apéritif

Un Kir Vin Blanc, jus de fruits frais et eaux minérales
Une sélection de 3 verrines par personne
Accompagné d'agrémentés salés

Menu

Amuse bouche



Foie gras de canard praliné framboise servi avec sa brioche au beurre,
panier d'herbes fraîches et framboises acidulées

ou

Marbré de sole et langoustine de Bretagne au mikado de légumes, salade de fève aux deux
tomates, coulis de langoustine et badiane



Filet de daurade royale à la plancha, courgettes et tomates confites à la vanille bourbon,
sauce vierge

ou

Dos de bar doré sur la peau, lit de fenouil à l'anis vert, sauce thym citron confit



Filet de bœuf sauce Périgourdine, gratin de pomme de terre au mascarpone,
moelleux d'épinard

ou

Suprême de canette rôtie et laquée au miel et gingembre, pommes fondantes et éventail
de légumes du jardin, jus doux au pignon de pin



Sélection de fromages de nos montagnes



Dessert des mariés au choix

ou

Dessert à l'assiette au choix



Petits fours et mignardises (2 pièces par personne)

Notre proposition de vins pour accompagner votre menu

½ bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus

Vin blanc : Vin de Pays d'Oc, Viognier sélection Delas

Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Gros Manseng-Sauvignon

Vin rouge : Château Ferboy, Bordeaux

Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Tannat Merlot, A. Brumont

½ bouteille d'eau minérale et un café par personne

Ambiance

Les chandeliers sur table / L'impression des menus personnalisés

Les compositions florales sur table / Le vestiaire non gardé

TARIF

À partir de 8 personnes.

Prix net TTC,

sous réserve de modifications.

CHF à titre indicatif (taux de conversion 1€ = 1,60 CHF).

A partir de

89 € - 142 CHF par personne

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.



Menu "Prestige"

Apéritif

Une flûte de Champagne, jus de fruits frais et eaux minérales
Une sélection de 3 verrines par personne
Accompagné d'agrémentés salés

Menu

Amuse bouche



Assiette gourmande du sud-ouest, fine Tatin d'échalotes aigres douces
ou

Alliance homard Saint-Jacques en salade de mangue et courgette au gingembre rose



Filet de bar rôti aux épices, sauce au thé vert matcha et citron vert confit



Truite du Haut-Jura doucement braisé au poireaux et tomates séchées, sauce au Crémant du Jura, parfum de truffe noire



Canon d'agneau "Mosaïque", son jus au basilic, millefeuille de pomme Amandine au Parmesan, légumes de saison



Tournedos de veau au jus de cèpes, mousseline verte de pommes de terre au pistou et légumes croquants de saison



Sélection de fromages de nos montagnes



Dessert des mariés au choix



Dessert à l'assiette au choix



Petits fours et mignardises (2 pièces par personne)

Notre proposition de vins pour accompagner votre menu

½ bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus

Vin blanc : Bordeaux Château du Juge, P. Dupleich

Mondeuse blanche du Caveau Bugiste

Vin rouge : Côteaux du Languedoc, Château Le Thou

Pinot noir les Charmilles, Domaine Monin

½ bouteille d'eau minérale et un café par personne

Ambiance

Les chandeliers sur table / L'impression des menus personnalisés
Les compositions florales sur table / Le vestiaire non gardé

TARIF

À partir de 8 personnes.

Prix net TTC,

sous réserve de modifications.

CHF à titre indicatif (taux de conversion 1€ = 1,60 CHF).

A partir de

99 € - 158 CHF par personne

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.



Buffet "Gourmand"

Apéritif

Un kir vin blanc, jus de fruits frais et eaux minérales
Une sélection de 3 verrines par personne
Accompagné d'agrémentés salés

Buffet froid

Cannelloni de truite fumée et caviar d'Avruga
Cubes de foie gras au poivre de Séchuan et figues rôties, crème brûlée du Périgord
Poisson en Bellevue, garni au cœur de crevettes roses, gibier en chaud-froid
Assortiment de saumons marinés et fumés, pain nordique et beurre demi-sel
Découverte de légumes rôtis au thym frais, tomates balsamico et copeaux de Parmesan
Déclinaison de sushis et makis au thon rouge et saumon, légumes croquants
Crudités de saison
Méli mélo de salades
Poêlée de crevettes roses au saté, sésame noir et riz basmati
Blancs de poireaux, vinaigrette truffée
Lanières de tomates et mozzarella, sauce pesto
Poulet tandoori et mikado de légumes

Plat chaud servi à table

Pièce de bœuf servie rosée, sauce Périgourdine
ou
Blanquette de poisson aux coquillages, feuilleté demi-lune au pavot
Pommes rôties à la coriandre et aux tomates confites
Déclinaisons de petits farcis
Riz aux petits légumes, saveurs du Liban
Méli mélo de légumes verts

Chariot de fromages

Gâteaux des Mariés (entremets)

Fraisier / Framboisier / Le Coco, mangue-passion / Le Caraïbe / Le Piémontais
Le Duo / Pommes Cannelle / Cassis / Griotte / Douceur des îles

Notre proposition de vins pour accompagner votre buffet

½ bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
Vin blanc : Vin de Pays des Cévennes, Domaine Gournier
Chardonnay, Domaine Antugnac
Vin rouge : Côteaux-du-Tricastin, Delas
Vin de Pays des Cévennes, Domaine Gournier

½ bouteille d'eau minérale et un café par personne

Ambiance

Les chandeliers sur table / Les compositions florales sur table
Le vestiaire non gardé

TARIF

À partir de 30 personnes.

Prix net TTC,

sous réserve de modifications.

CHF à titre indicatif (taux de conversion 1€ = 1,60 CHF).

A partir de

89 € - 142 CHF par personne

Un seul et même plat chaud doit être choisi pour l'ensemble des convives.



Buffet "Prestige"

Apéritif

Une flûte de Champagne, jus de fruits frais et eaux minérales
Une sélection de 3 verrines par personne
Accompagné d'agréments salés

Buffet froid

Cannelloni de truite fumée et caviar d'Avruga
Cubes de foie gras au poivre de Séchuan et figues rôties, crème brûlée du Périgord
Poisson en Bellevue, garni au cœur de crevettes roses, gibier en chaud-froid
Assortiment de saumons marinés et fumés, pain nordique et beurre demi-sel
Découverte de légumes rôtis au thym frais, tomates balsamico et copeaux de Parmesan
Déclinaison de sushis et makis au thon rouge et saumon, légumes croquants
Crudités de saison
Méli mélo de salades
Poêlée de crevettes roses au saté, sésame noir et riz basmati
Blancs de poireaux, vinaigrette truffée
Lanières de tomates et mozzarella, sauce pesto
Poulet tandoori et mikado de légumes

Plat chaud servi à table

Filet de bar rôti aux légumes du soleil et marmelade d'aubergine,
fettuccine fraîches aux trois saveurs, sauce Champagne
ou
Filet de pigeon en fricassée de sot-l'y-laisse, cèpes et trompettes,
farandole de petits légumes sur une pomme mousseline

Chariot de fromages

Gâteaux des Mariés (entremets)

Fraisier / Framboisier / Le Coco, mangue-passion / Le Caraïbe / Le Piémontais
Le Duo / Pommes Cannelle / Cassis / Griotte / Douceur des îles

Notre proposition de vins pour accompagner votre buffet

½ bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus

Vin blanc : Bordeaux Château du Juge, P. Dupleich
Mondeuse blanche du Caveau Bugiste

Vin rouge : Côteaux du Languedoc, Château Le Thou
Pinot noir les Charmilles, Domaine Monin

½ bouteille d'eau minérale et un café par personne

Ambiance

Les chandeliers sur table / Les compositions florales sur table
Le vestiaire non gardé

TARIF

À partir de 30 personnes.

Prix net TTC,

sous réserve de modifications.

CHF à titre indicatif (taux de conversion 1€ = 1,60 CHF).

A partir de

99 € - 158 CHF par personne

Un seul et même plat chaud doit être choisi pour l'ensemble des convives.



Desserts

Gâteaux des Mariés (entremets)

Fraisier (Dacquois pistache, crème légère vanille et fraise)

Framboisier (Dacquois pistache, crème légère vanille et framboise)

Le Coco, mangue-passion (biscuit coco, mousse noix de coco et crémeux mangue)

Le Caraïbe (mousse chocolat-banane flambée et crémeux noix de coco, biscuit chocolat)

Le Piémontais (sablé breton noisette, crème légère pralinée et chiboust citron)

Le Duo (mousse chocolat blanc et noir, feuillantine pralinée et biscuit chocolat)

Pommes Cannelle (sablé normand à la pomme, chiboust cannelle et crémeux caramel au beurre salé)

Cassis (mousse cassis cœur crème brûlée et biscuit Joconde)

Griotte (mousse chocolat blanc, griotte et biscuit pistache)

Douceur des îles (biscuit Dacquois coco, crème légère vanille-ananas confit et craquant praliné feuillantine)

Service à l'assiette, assortie d'un sorbet et coulis de fruits

Inclus dans les forfaits

Dessert supplémentaire à 6 € (10 CHF) par personne

Un seul et même dessert doit être choisi pour l'ensemble des convives

La pièce montée croquembouche

Au choix : vanille, chocolat, praliné, café

(3 choux par personne)

9 € (14 CHF) par personne

TARIF

Prix net TTC,

sous réserve de modifications.

CHF à titre indicatif (taux de conversion 1€ = 1,60 CHF).

A member of
The Leading Hotels of the World

Domaine de Divonne
Grand Hôtel • Golf • Casino



Renseignements & réservation : Tél. : 00 33 (0)4 50 40 34 34 - info@g-partouche.fr



Menu “Jeunes convives”

Menu

Rosace de tomates et mozzarella Buffala

ou

Melon de saison et jambon cru

ou

Saumon fumé et ses toasts



Filet de poulet jus de rôti, pommes frites, haricots verts et tomates confites

ou

Pièce de bœuf, tagliatelles, haricots verts et tomates confites

ou

Filet de daurade sans peau, riz pilaf, haricots verts et tomates confites



Dessert des mariés ou coupe glacée



Boissons

2 softs et eau minérale par personne

Ambiance

Les chandeliers sur table / L'impression des menus personnalisés

Les compositions florales sur table / Le vestiaire non gardé

TARIF

Prix net TTC,

sous réserve de modifications.

CHF à titre indicatif (taux de conversion 1€ = 1,60 CHF).

A partir de

29 € - 46 CHF par personne

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.



Brunch du dimanche

Notre buffet*, servi de 12h30 à 14h dans notre restaurant Le Léman, est composé d'un buffet d'entrées, de plats chauds servis sous forme de buffet et d'un buffet de desserts.

Buffet d'entrées

Saumon fumé tranché / Charcuterie diverses
Saumon mariné de 3 façons maison / Asperges sauce mousseline
Involtini sur pic / Saumon Bellevue
Tortillas au poulet et légumes croquants
Potage taillé ou velouté, croûtons et fromages
5/6 variétés selon saison - carottes rapées, céleri rémoulade, endives au bleu de Gex, concombres au yaourt ou échalotes, salade verte...
Penne au saumon et crème de ciboulette
Taboulé aux petits légumes et menthe poivrée
Salade de légumes rôtis au thym et parmesan
Macaronis au poulet curry et roquette
Crevettes au saté et ébly safran
Lentilles vertes aux œufs cuits durs et graines de moutarde
Poireaux vinaigrette
Lanières de tomates au pesto

Plat chaud au choix

Filet de bar rôti aux légumes du soleil et marmelade d'aubergine,
fettuccine fraîches aux trois saveurs, sauce Champagne
Pièce de bœuf à la tranche servie rosée, sauce Périgourdine
Déclinaisons de petits farcis
Riz aux petits légumes, saveurs du Liban

Chariot de fromages

Buffet de desserts

Duo chocolat / Mousse citron-praliné
Verrine coco-Malibu et banane flambée
Déclinaisons de macarons

Notre proposition de vins pour accompagner votre buffet

½ bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
Vin blanc : Vin de Pays des Cévennes, Domaine Gournier
Chardonnay, Domaine Antugnac
Vin rouge : Côteaux-du-Tricastin, Delas
Vin de Pays des Cévennes, Domaine Gournier
½ bouteille d'eau minérale et un café par personne

*Contenu donné à titre indicatif.

A partir de
49 € - 78 CHF par personne

TARIF

Prix net TTC,
sous réserve de modifications.
CHF à titre indicatif (taux de conversion 1€ = 1,60 CHF).



Hébergement au Grand Hôtel

Situé au cœur d'un parc de 65 hectares, entre les montagnes du Jura et le lac Léman, le Grand Hôtel vous offre des chambres décorées selon le style Art Déco et dans le respect des matériaux précieux de l'époque.

Elles bénéficient d'une vue sur le Parc et sur le Jura ou sur les Alpes.

Toutes nos chambres sont climatisées et disposent également d'un écran plasma, TV satellite interactive avec Pay TV, d'un coffre fort, d'un minibar et d'Internet par connexion Wi-fi (hors communication).



Tarifs affichés en chambre double, hors petit-déjeuner

Chambre "Confort" : 265 € (424 CHF)

Chambre "Supérieure" : 325 € (520 CHF)

Chambre "Deluxe" : 385 € (616 CHF)

Tarifs préférentiels en chambre double, petit-déjeuner inclus

Pour vos convives, nous vous proposons le tarif préférentiel suivant :

Chambre "Confort" : 179 € (286 CHF)

Chambre "Supérieure" : 229 € (366 CHF)

Chambre "Deluxe" : 279 € (446 CHF)

Nos tarifs s'entendent petit-déjeuner inclus.

La taxe de séjour est de 1,20 € (1,90 CHF) par jour et par personne.

Votre Chambre Nuptiale vous est offerte pour votre nuit de noces, avec une bouteille de champagne.

Depuis votre chambre, vous aurez accès à notre Espace Détente, qui dispose d'un hammam, sauna, jacuzzi et à notre Espace de remise en forme

TARIF

Prix net TTC,

sous réserve de modifications.

CHF à titre indicatif (taux de conversion 1€ = 1,60 CHF).

A member of
The Leading Hotels of the World

Domaine de Divonne
Grand Hôtel • Golf • Casino



Renseignements & réservation : Tél. : 00 33 (0)4 50 40 34 34 - info@g-partouche.fr



Services personnalisés



Décoration florale

Si vous le souhaitez, nous serons ravis de commander des compositions florales à disposer sur chacune des tables ou sur les buffets.

Agencement de la salle

La salle sera agencée de tables rondes de 8 à 12 personnes, la table d'honneur pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes

Les tables sont recouvertes d'un nappage blanc et de serviettes assorties.

Les chaises recouvertes de housses ivoires.

Pour vos soirées dansantes, il est possible d'installer une piste de danse au tarif de 190 € (304 CHF).

Droit de bouchon

Si vous souhaitez apporter votre champagne, nous facturons un droit de bouchon de 14 € (22 CHF) par bouteille ouverte.

Frais de personnel

Au-delà d'1h00 du matin, vous avez la possibilité de poursuivre votre soirée jusque tard dans la nuit, avec un supplément de 4 € (6 CHF) par heure et par convive.

Animation musicale

Pour l'organisation d'une animation au cours de votre soirée, nous vous proposons de contacter José de la Fuente de l'Agence Lezartistes au 04 50 73 48 99 ou ag.lezartistes@orange.fr.

Nous proposons une formule repas animateur, comprenant le menu (entrée, plat, dessert au choix du chef) et les boissons (1 verre de vin, 1/2 bouteille d'eau minérale et café) au tarif de 35 € (56 CHF) par personne.

Vestiaire et personnel

Nous vous recommandons un vestiaire gardé afin d'en assurer la sécurité.

Un devis sera établi en fonction de vos besoins.

Baby Sitting

Nous pouvons prévoir un service Baby Sitting sur demande.

Veillez noter que le coût s'élève à 15 € (24 CHF) par heure par baby sitter.

Une baby sitter pour 2 enfants est recommandée.

TARIF

Prix net TTC,

sous réserve de modifications.

CHF à titre indicatif (taux de conversion 1€ = 1,60 CHF).



Conditions générales de vente

Ces conditions générales de ventes sont applicables dans le cadre de la manifestation de la société " " à la date du " " , représentée par M en qualité de

ARTICLE 1 - APPLICATIONS DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par la Société "STTH" (ci-après "l'Établissement") dans le cadre des prestations décrites dans le devis préalable. Ces conditions générales de vente sont adossées au devis, qui permet au client, après signature, d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du client l'adhésion pleine et 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 aux présentes conditions générales de ventes et celles du client, les présentes dispositions sont et seront seules applicables. L'Établissement se réserve le droit d'appliquer des conditions générales de vente particulières en fonction de l'importance et la période de la réservation. Ces conditions seront détaillées dans le devis.

ARTICLE 2 - RÉSERVATIONS – ANNULATION – MODIFICATIONS DE LA RÉSERVATION

2-1. La réservation du Client est définitivement enregistrée dès réception par l'établissement d'un exemplaire du devis et des conditions générales de vente dûment paraphés à chaque page, datés et signés par le client en dernière page, revêtus de son cachet commercial et de la mention manuscrite "Bon pour accord", et accompagnés de l'arrhe visé à l'article 2-2 ci-dessous.

2-2. Toute réservation doit, pour être enregistrée, faire l'objet, au moment de la signature du devis, du versement d'un arrhe de cinquante pour cent (50 %) du montant total TTC de la prestation.

2-3 Annulation totale ou partielle d'une manifestation

2-3-1 En cas d'annulation totale ou partielle d'une manifestation jusqu'à 30 personnes, les dispositions suivantes seront applicables :

- annulation notifiée dans un délai supérieur à 45 jours précédant le début de la prestation : restitution de l'arrhe en cas d'annulation totale et réestimation de la manifestation en cas d'annulation partielle.

- annulation dans un délai compris entre 9 et 44 jours précédant le début de la prestation : facturation de cinquante pour cent (50%) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

- annulation entre 8 jours et 72 heures (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant le début de la prestation : facturation de quatre vingt pour cent (80%) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

- annulation moins de 72 heures (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant le début de la prestation : facturation de cent pour cent (100%) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

2-3-2 En cas d'annulation totale ou partielle d'une manifestation d'au moins 30 personnes, les dispositions suivantes seront applicables :

- l'annulation notifiée entre 90 et 45 jours précédant la prestation sera facturée à hauteur de cinquante pour cent (50 %) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

- l'annulation notifiée entre 44 et 30 jours précédant la prestation sera facturée à hauteur de cinquante pour cent (70 %) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

- l'annulation notifiée entre 29 et 9 jours précédant la prestation sera facturée à hauteur de quatre vingt pour cent (80 %) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

- l'annulation notifiée entre le 8^e jour (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation et le jour de la prestation sera facturée à hauteur de cent pour cent (100 %) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

** Calculée sur le montant des prestations TTC réservées et annulées.

Pour toute annulation entraînant une facturation partielle ou globale de la prestation, l'Établissement conservera l'arrhe versé.

2-4. Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée à l'Établissement par écrit (Faute d'acceptation écrite des modifications par l'Établissement dans les huit (8) jours de la réception de la demande, le contrat sera exécuté selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le client.

ARTICLE 3- CONDITIONS DES PRESTATIONS

Les repas :

Dans le cadre d'une manifestation de moins de 30 personnes, 6 jours avant la date de la manifestation (hors samedi, dimanche et jours fériés), le nombre de personnes devra être confirmé à l'Établissement à dix pour cent près (10 %) par rapport au nombre initialement prévu au devis. Pour toute manifestation à partir de 30 personnes ou dans le cas d'une annulation partielle supérieure à dix pour cent (10 %), les conditions de l'article 2-3 seraient appliquées. Les tarifs sont susceptibles de modifications pour les commandes supplémentaires de dernière minute (à moins de 72H de la soirée). 72 heures ouvrables avant cette même date (ce délai pourra être augmenté jusqu'à 8 jours dans le cas de grandes manifestations) l'Établissement demande une confirmation du nombre définitif de convives attendus. Si l'annulation était supérieure à dix pour cent (10 %) par rapport à l'estimation donnée 10 jours avant, les conditions de l'article 2-3 seraient appliquées.

Les repas commandés mais non consommés seront facturés. En cas de dépassement du nombre de participants prévu lors de la manifestation, et dans le cas où la prestation puisse être assurée par l'Établissement pour l'ensemble des participants présents, la facturation sera effectuée au réel des repas servis.

Les forfaits journée d'études, séminaires résidentiels ou semi-résidentiels :

Tout restaurant non consommé dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix. 10 jours avant la date de la manifestation, le nombre de personnes devra être confirmé à l'Établissement à dix pour cent près (10 %) par rapport au nombre initialement prévu au devis. Si l'annulation était supérieure à dix pour cent (10 %) par rapport à l'estimation donnée 10 jours avant, les conditions de l'article 2-3 seraient appliquées. La liste des personnes hébergées devra nous être communiquée par courrier. 72 heures ouvrables avant cette même date, l'Établissement demande une confirmation du nombre définitif de convives attendus, Si l'annulation était supérieure à dix pour cent (10 %) par rapport à l'estimation donnée 10 jours avant les conditions de l'article 2-3 seraient appliquées.

Les chambres :

Les chambres réservées sont mises à disposition des bénéficiaires à partir de 15 heures le jour d'arrivée. Les chambres doivent être libérées au plus tard à 10 heures 30 minutes le jour du départ, tout dépassement de ce délai entraînera la facturation de nuitées supplémentaires au tarif public affiché : cinquante pour cent (50 %) jusqu'à 18 heures et cent pour cent (100 %) passé 18 heures. En cas d'événement exceptionnel ou force majeure, l'Établissement se réserve la possibilité de faire héberger totalement ou partiellement les participants dans un établissement de proximité et de catégorie équivalente pour des prestations de même nature, les frais inhérents au transfert restant à la charge de l'Établissement, qui ne pourra être recherché en paiement d'une quelconque indemnité.

Location de salle :

En cas de désistement ou d'annulation, les clauses de l'article 2-3-2 seront alors appliquées.

ARTICLE 4 – PRIX - RÉGLEMENT

4-1. Les tarifs sont exprimés en euros. Ils sont fermes pendant soixante (60) jours 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 en rapport avec la prestation. En cas de réservation d'hébergement, les tarifs sont majorés de la taxe de séjour. Ils pourront être modifiés en cas de modification législative et/ou réglementaire, susceptibles d'entraîner des variations de prix tels que modification du taux de TVA applicable, instauration de nouvelles taxes, etc.

4-2. L'arrhe à verser lors de la réservation représente cinquante pour cent (50 %) du montant total de la prestation figurant au devis. Le montant de cet arrhe est déduit de la facture finale (solde), sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation prévue à l'article 2.3 ci-dessus. Sauf disposition contraire prévue par un accord spécifique, les factures du solde 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'Établissement, les motifs de la contestation. Le règlement des extras et autres prestations réclamées individuellement par un ou plusieurs participants, est assuré par ledit participant avant son 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 signataire du devis qui s'engage à la régler à réception. Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation des pénalités de retard égale à une fois et demi le taux d'intérêt légal en vigueur. Tous les frais, que l'Établissement serait amené à supporter au titre de recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du signataire du devis. Toute affaire d'un montant inférieur à 500 (cinq cents euros) devra être réglée intégralement au comptant.



Conditions générales de vente (suite)

ARTICLE 5 – RECOMMANDATION – RESPECT DES DISPOSITIONS LÉGALES ET RÉGLEMENTAIRES

L'Établissement met à disposition de sa clientèle des infrastructures permettant à celle-ci d'organiser des prestations. Le Client s'engage à n'inviter que des personnes dont le comportement ne sera susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à l'Établissement.

L'Établissement se réserve le droit d'intervenir si nécessaire. Le Client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire, sauf sur accord préalable avec la Direction de l'Établissement. Le Client s'engage à faire respecter par les participants et leurs invités l'ensemble des consignes et règlements de l'Établissement. Le Client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation de l'Établissement, ni ne portent atteinte à la sécurité de l'Établissement ainsi que des personnes qui s'y trouvent. L'Établissement pouvant si nécessaire procéder à l'expulsion de toute personne ne voulant pas suivre ces consignes ou dont l'attitude sera jugée incompatible avec l'image de marque de l'Établissement. Le Client s'engage à respecter la limitation de décibels demandée par l'établissement. Le Client s'engage en outre expressément au respect des dispositions particulières inhérentes à sa manifestation. L'Établissement décline toute responsabilité en cas de non respect par le Client de l'une ou quelconque des dispositions légales applicables. En outre, en aucun cas, le personnel de l'Établissement ne peut participer aux activités exercées par le Client dans l'établissement.

5-1. En cas de reportage photographique ou audiovisuel, le Client est prié d'informer au préalable l'Établissement de la présence éventuelle d'un photographe ou d'un caméraman et fait son affaire personnelle de l'obtention de toutes les autorisations qui s'avèreraient nécessaires à ce titre.

5-2. En cas de vente ambulante, le Client s'engage à fournir à l'établissement les autorisations administratives écrites nécessaires, quinze (15) jours au moins avant la date de début de la manifestation, notamment si le client entend procéder à une vente au détail ou une prise de commande de marchandises précédées de publicité. En aucun cas la location ne pourra excéder la durée indiquée sur l'autorisation administrative, les ventes ne peuvent excéder 2 mois par année civile dans un même établissement.

5-3. En cas d'exposition, défilé, foire, décoration ou autre, toute installation effectuée par le client devra être conforme aux prestations du cahier des charges de l'Établissement ainsi qu'aux dernières prescriptions de sécurité en vigueur et devra être soumise à l'approbation préalable de la commission de sécurité. Tout projet de décoration ou d'implantation de stands devra être soumis à l'établissement sous peine de se voir refuser l'autorisation d'exposer. Le Client organisateur de salon ou de foire doit fournir à l'Établissement, deux (2) mois au moins avant la date de début de la manifestation, les autorisations administratives nécessaires. Le client s'engage à remettre en état originel, et à ses frais, les lieux occupés dès la fin de la manifestation.

5-4. En cas de prestation de recrutement, le Client doit apporter à l'établissement la preuve qu'il respecte les dispositions légales applicables en la matière et faire figurer sa raison sociale sur ses annonces d'offre d'emploi lorsque l'entretien ou la sélection des candidats est domicilié dans l'Établissement. Le Client s'engage à déclarer par écrit et adressé à l'établissement en même temps que le devis accepté et l'arrhe, qu'il satisfait à ces conditions.

5-5. En cas de recours à une entrée payante, le Client s'engage à déclarer par écrit adressé à l'Établissement en même temps que le devis accepté et l'arrhe, son engagement de totale responsabilité. Dans ce cas, la perception du droit d'entrée doit s'effectuer à l'intérieur de l'établissement.

5-6. En cas de diffusion d'œuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux de l'Établissement (orchestre, spectacles, disques, etc.), fournies par le client, celui-ci doit faire son affaire personnelle de toute déclaration et du paiement de tous droits notamment à la SACEM.

5-7. Le Client devra acquitter tous impôts, taxes, contribution et déclaration quelconque ainsi que les frais dont il serait redevable envers toute personne ou organisme çà raison de sa manifestation. Le Client devra pouvoir en justifier à tout moment.

ARTICLE 6 – AFFECTATION DES LOCAUX

6-1. Le client s'engage à ne pas modifier l'affectation des locaux sans accord écrit et préalable de l'Établissement. Le client, prend les locaux, équipements et matériels dans l'état où ils se trouvent au moment de l'entrée en jouissance et les rend au moment convenu, dans le même état.

6-2. Les installations ou matériels spéciaux éventuellement apportés par le Client avec l'accord de l'Établissement demeurent sous la garde exclusive du Client et tout vol ou dégradation de ces installations ou matériels ne pourront en aucun cas engager la responsabilité de l'Établissement. Ces installations ou matériels doivent être enlevés dès la fin de la manifestation. A défaut l'Établissement fera procéder à cet enlèvement aux frais, risques et périls du client, sans préjudice de toute indemnité d'occupation supplémentaire ou de dommages et intérêts qu'elle pourra réclamer.

6-3. Toutes dégradations constatées dans les lieux par l'Établissement engagent la responsabilité solidaire de son auteur et du Client. Ce dernier supportant seul les frais de réparation si l'auteur des dégradations n'était pas identifié.

6-4. En fonction de la manifestation organisée, l'Établissement pourra demander une caution au Client. Les informations inhérentes seront alors spécifiées dans le devis.

6-5. L'Établissement se réserve le droit de refuser la présence d'animaux introduits par le Client ou les participants/invités.

ARTICLE 7 – RESPONSABILITÉ - ASSURANCES

7-1. En aucun cas l'établissement ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature que ce soit, en particulier l'incendie ou le vol, susceptibles d'atteindre les objets ou matériels déposés par le client ou les participants à l'occasion de la prestation fournie par l'établissement. Le client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants.

7-2. Le Client fera son affaire de la souscription de police d'assurance (dommages – responsabilité civile) qui sera nécessaire et en justifiera préalablement au près de l'Établissement. Le client est notamment invité à souscrire une assurance spécifique en cas de présence de gros matériels ou de biens de valeur dans la mesure où la responsabilité de l'établissement ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol desdits biens.

7-3. 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 sa disposition, à supporter les coûts de remise en état de ces lieux.

7-4. En cas d'exposition, congrès, foire ou salon, l'Établissement ne sera en aucun cas responsable des biens ou objets confiés ou exposés dans ses locaux. Si besoin, le Client devra vérifier que tous les exposants ont souscrit une assurance couvrant leur responsabilité civile et/ou une garantie tous dommages pour les biens leur appartenant ou à eux confiés.

ARTICLE 8 – ÉVÈNEMENT EXCEPTIONNEL - FORCE MAJEURE

L'Établissement pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance pour une cause indépendante de sa volonté d'un événement exceptionnel, ou d'un cas de force majeure, et notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement, grève, réquisition des lieux, attentats, inondations, coupures d'électricité, eau, gaz, etc.

ARTICLE 9 - RÉCLAMATION

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée par lettre recommandée avec accusé de réception à l'établissement dans un maximum de huit (8) jours après la fin de la prestation.

ARTICLE 10 – LITIGE

Tout litige qui n'aurait pu être réglé à l'amiable entre les parties sera de la seule compétence des tribunaux du lieu de situation de l'établissement.

Pour le client

Nom et qualité du signataire :

Fait le, à

Lu et approuvé manuscrit :

Signature :

Cachet commercial :