



# Golf de Marseille La Salette

## *Soirée De Mariage*

## *Prestation 2018*



Le Restaurant du Golf de Marseille La Salette  
a le plaisir d'organiser votre Mariage dans un cadre idyllique.  
Espace privatif pour votre Vin d'Honneur  
ou pour l'Apéritif Dînatoire  
au bord de la piscine ou sur la terrasse au pied du green.  
Pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes,  
notre salle banquet dispose d'une terrasse privée,  
vue sur le green avec ses baies vitrées.

Au plaisir de vous rencontrer très bientôt.



**Votre contact :**

Gaëlle Goffic

Responsable Commerciale

Tél : 04.91.27.12.16 - E-mail : [ggoffic@opengolfclub.com](mailto:ggoffic@opengolfclub.com)

Golf de Marseille La Salette  
65 Impasse des Vaudrans 13011 Marseille





# Golf de Marseille La Salette

## INFORMATIONS SUR L'ETABLISSEMENT

Le Golf de Marseille La Salette un cadre unique au cœur de Marseille alliant **charme, calme et confort moderne.**



**Au pied des collines ensoleillées de Marcel Pagnol à 10mn du vieux port, ce sont 70 hectares de verdure et une superbe bastide provençale qui s'offrent à vous ... le Golf de Marseille la Salette, un environnement exceptionnel pour un événement réussi et unique.**

Vous cherchez un cadre idyllique, atypique, de la verdure, un lieu unique pour organiser votre cérémonie et/ou votre soirée de réception, le domaine du golf vous accueille. Depuis 20 ans, nous nous engageons à faire de votre mariage un jour exceptionnel dans un cadre idyllique et à votre image.

A votre arrivée, le parking de 150 places est mis à votre entière disposition afin de pouvoir stationner votre véhicule ainsi que les voitures du cortège. Facilité d'accès et de stationnement pour un confort d'organisation.





# Golf de Marseille La Salette



Au Golf, l'apéritif / vin d'honneur vous sera servi en extérieur selon votre choix, autour de la piscine située en Restanques donnant vue sur toute la vallée de l'Huveaune ou sur la terrasse à l'ombre des chênes centenaires au pied du green.

Notre cadre vous permet également de pouvoir prendre des photos de couple exceptionnelles sur notre parcours face au massif Garlaban. Profitez de 70 hectares de nature pour des photos bucoliques, romantiques atypiques, .... Partagez un moment empli d'émotion pour profiter rien qu'à deux durant cette folle journée.

Notre salle de réception de 270m<sup>2</sup>, ouverte sur l'extérieur, vous permettra d'accueillir jusqu'à 220 invités. Elle dispose d'une entrée privative, l'endroit idéal pour disposer votre plan de table, mais aussi d'une terrasse privée donnant vue sur le golf, éclairé la nuit, pour que vos invités restent dans les festivités de votre soirée.



Soyez les acteurs principaux de votre mariage !

Nous sommes à vos côtés pour vous aider et vous guider dans vos attentes mais VOUS choisissez la composition de votre menu et le déroulé de votre soirée .... Nous nous adaptons à vos demandes et envies.

Personnalisez votre mariage, nous n'imposons ni n'incluons aucune prestation de décoration ... faites selon vos envies. Il en va de même pour l'ambiance musicale. Pour une facilité d'organisation, la salle de réception vous est mise à disposition dès le vendredi afin que vous puissiez décorer la salle à votre convenance.

Nous mettons un point d'honneur à ce que chaque mariage organisé au Golf de Marseille La Salette soit unique et à l'image des mariés. C'est pourquoi nous n'accueillons pas plus d'un mariage à la fois. Vous pouvez compter sur une équipe de professionnel expérimenté pour vous accompagner dans la réalisation de votre évènement mais vous décidez de l'organisation du plus beau jour de votre vie.





# Golf de Marseille La Salette

*Depuis 2016*

La possibilité d'organiser votre cérémonie sur les hauteurs du golf ...  
Vous, vos convives et la grandeur des collines provençales pour seuls témoins de votre union.  
(prestation non comprise dans la grille tarifaire ci-dessous)



## Organiser votre mariage au Golf c'est :

- 🌿 La facilité d'accès et de stationnement pour vous et vos convives
- 🌿 Un lieu unique et inattendu de 70hectares au cœur de Marseille
- 🌿 L'assurance d'être les seuls mariés sur le domaine le jour J
- 🌿 Un endroit unique pour l'organisation de toute votre réception.
- 🌿 Des lieux à votre entière disposition pour imaginer le déroulé de votre mariage tel que vous le souhaitez : Cérémonie autour de la piscine ou sur le golf, Apéritif sur le lieu de votre choix en extérieur et la suite de votre soirée dans la salle de réception.
- 🌿 Une équipe de professionnels à votre écoute et à vos côtés
- 🌿 Des prestations qui s'adaptent à vous et non l'inverse.





# Golf de Marseille La Salette

Nous avons le plaisir de vous proposer les prestations à partir desquelles vous composez vous-même le contenu de votre Menu.

**La Base de facturation minimale est de 99 € TTC/personne :**

Pour la composition de votre menu, à vous de faire votre choix dans la liste ci-dessous parmi les différentes prestations à votre disposition. Surtout n'hésitez pas à nous contacter pour toute aide, demande ou information. La liste ci-dessous n'est pas exhaustive.

En tant que restaurateur, nous n'acceptons pas de traiteur extérieur, sauf exception à définir ensemble.



## Un exemple de prestation pour votre Mariage :

Vin d'honneur / Apéritif en extérieur

Boissons : Cocktail maison, Pastis, Whisky, Champagne Brut, Cocktail de Jus de Fruits, Coca-cola, Perrier

Caviar d'Aubergine, Tapenade et Brandade de Morue

Apéritif normal : environ 5 canapés salés froids ou chauds

Apéritif copieux ne nécessitant pas d'entrée : environ 9 canapés salés froids ou chauds

Plancha avec 2 variétés

Menu en intérieur

Buffet d'entrées : 4 mets au choix

Ou Entrée servie à table

Ou Mise en bouche

Plat servi à table

Fromage

Dessert des Mariées et canapés sucrés

Boissons : Vin, Eaux minérales et café, Champagne au dessert





# Golf de Marseille La Salette

**Tous nos tarifs sont TTC et à l'unité.**

## **Le Forfait Vins et Boissons**

**à 30 € TTC/personne**

Pour l'apéritif :

Cocktail alcoolisé maison ( Punch, Mojito ...), Pastis, Whisky,

Cocktail de Jus de Fruits, Coca-cola, Perrier

Champagne Brut S.A (1 bouteille pour 6 personnes)

*Caviar d'Aubergine, Tapenade et Brandade de Morue*

Durant votre repas :

Vin AOC d'Aix en Provence, (Rosé & rouge ou Blanc)

Eaux minérales plates et gazeuses, Café

Champagne Brut S.A (1 bouteille pour 5 personnes) pour le dessert.



## **Liste de Canapés Froids**

Canapé de Beurre d'Olives au Gorgonzola	1.60 €
Bouchée de Raifort et Saucisse Cocktail	1.60 €
Canapé au Jambon Cru	1.60 €
Verrine de Gaspacho	1.60 €
Canapé au Saumon et Ciboulette	1.60 €
Verrine de Tartare de Légumes en Anchoïade	1.60 €
Verrine de Melon à la Menthe	1.60 €
Mini Salade Pékinoise	1.60 €
Carpaccio de Thon au Caviar de Tomate Confite et Basilic	1.80 €
Mini Profiterole Fromagère	1.70 €
Foie Gras sur Pain d'Epice	1.80 €
Verrine de Crème de Concombre à la Menthe	1.60 €
Mini Brochette de Magret et Mozzarella au Pain d'Epices	1.80 €
Mini Crème Brûlée Courgette et Basilic	1.70 €
Mini Crème Brûlée Aubergine	1.70 €
Mini Crème Brûlée Foie Gras et Muscade	1.80 €
Mini Carpaccio de Bœuf au Parmesan	1.70 €
Mini Tartare de Bœuf aux Câpres	1.80 €
Pressé de St Jacques en Carpaccio	1.80 €
Mini Brochette de Saumon	1.70 €
Assortiment de Mini Navette Garnie (Thon, Tomate Artichaut, Ail et fines Herbes)	1.70 €
Verrine de Tartare de Saumon	1.80 €





# Golf de Marseille La Salette

*Tous nos tarifs sont TTC et à l'unité.*

## Liste de Canapés Chauds

Mini Croque-Monsieur	1.80 €
Mini Friand aux Saucisses	1.80 €
Canapé aux Champignons Poêlés	1.80 €
Canapé au Bacon et Emmenthal	1.80 €
Canapé au Fromage et Oignons	1.80 €
Canapé aux Foies de Poulet	1.80 €
Bouchée aux Epinards et sa Mornay	1.80 €
Quiche Lorraine	1.80 €
Beignet de Calamar à la Romaine	1.90 €
Saucisse et Boudin Cocktails	1.80 €
Pain au Lait et Jambon Blanc	1.95 €
Pruneau Roulé au Bacon	1.80 €
Croustillant d'Escargot au Beurre d'Ail	1.90 €
Accra de Morue Sauce Piquante	1.80 €
Assortiment de Mini Nems (Poulet, Crevette Crabe)	2.05 €
Huître Chaude à la Crème	2.10 €
Chouquette à l'Emmenthal	2.05 €
Mini Crostini à l'Italienne	2.05 €
Beignet de Crevettes aux Saveurs Asiatiques	2.10 €
Assortiment de Mini Samoussa (Poulet Gingembre, Crevette Crabe)	2.10 €



## La Plancha (maximum 2 variétés)

Minute de Bœuf aux Poivres	5.55 €
Magret de Canard aux Herbes de Provence	5.55 €
Filet de Volaille au Tandoori	5.55 €
Gambas au Gingembre	5.55 €
Gambas au Curry	6.55 €
Poitrine de Porc Façon Barbecue	5.55 €
Keftade de Bœuf aux Cèpes	6.55 €
Emincé d'Encornet à la Sauce Soja	5.55 €
Thon Grillé au Sel de Guérande	6.55 €
Noix de Saint Jacques au Balsamique	6.55 €
Chipirons à la Mexicaine	6.55 €
Sauté de Bœuf à la Thaïlandaise	5.55 €





# Golf de Marseille La Salette

*Tous nos tarifs sont TTC et à l'unité.*

## *Mise en Bouche*

Mousse de Courgettes et Pétale de Parmesan	4.55 €
Blinis et Saumon Fumé en Chantilly de Ciboulettes	5.55 €
Quenelle de Brandade de Thon au Coulis de Tomates et Basilic	5.55 €
Tartare de Tomates et Fèves au Vinaigre Balsamique et Pointes d'Asperges	5.55 €

## *Buffet d'Entrées*

L'Anchoïade et Farandole de Crudités	8.55 €
Salade de Poivrons en Persillade	6.55 €
Salade de la Mer	9.55 €
Carpaccio de Bœuf en Marinade de Câpres et Citron	9.55 €
Saumon en Bellevue	9.55 €
Cascade de Crevettes et Bulots en Aioli	8.55 €
Crespau Provençal	7.55 €
Salade de Poivrons Mariné aux Anchois	7.55 €
Méli Mélo de Pastèque et Melon	7.55 €
Taboulé à l'Orientale	6.55 €
Saumon Fumé en Marinade de Citron Vert et Gingembre	8.55 €
Duo de Petits Farcis Provençaux	8.55 €
Assortiment de Charcuterie et Terrine Maison	8.55 €
Salade de Pâtes et Tomates Confites au Basilic	6.55 €
Gaspacho à l'Andalouse	6.55 €
Salade Pékinoise aux Eclats de Cacahuètes	7.55 €
Salade Façon Niçoise	7.55 €
Méchouïa à la Menthe	7.55 €
Eventail de Tomate et Mozzarella au Basilic	6.55 €
Salade Façon Piémontaise	7.55 €

## *Entrées*

Salade Gourmande à la Mousse de Foie Gras Maison et Duo de Magrets de Canard	18.00 €
Le Tout Saumon et ses Toasts (Fumé, Mariné, Rillettes)	17.00 €
Poêlée de Saint Jacques aux Epices sur lit de Mesclun en Vinaigrette de Miel	18.00 €
Tatin de Foie Gras Poêlé à l'Aigre Douce, Vinaigre de Framboise et Brunoise de Golden au Zeste de Citron Vert	19.00 €
Marbré de Foie Gras au Poivre Vert et Compote d'Oignon, Toast de Pain de Campagne	19.00 €
Salade de Saint Jacques en Croûte de Pignons de Pins et Pointe d'Asperge, vinaigrette de Betterave à l'Huile d'Olive	19.00 €
Tulipe de Tartare aux Deux Saumons et Aneth, Tomates Confites et Poivrons en Crème Citronnée	18.00 €





# Golf de Marseille La Salette

**Tous nos tarifs sont TTC et à l'unité.**

## **Plats chauds**

Magret de Canard Grillé Façon Champêtre	23.00 €
Médallions de Filet Mignon de Porc aux Morilles	23.00 €
Escalope de Saumon au coulis de Crustacés	23.00 €
L'Eventail de Magret de Canard en Crème de Morilles	25.00 €
Canon d'Agneau Rôti aux Herbes, Pommes Fondantes à la Fleur de Thym et son Jus Corsé d'Ail Confit	27.00 €
Filet de Daurade Royale en Crème de Badiane	27.00 €
Pavé de Saumon Grillé sur Peau au fumé de Moutarde à l'Ancienne	23.00 €
Filet de Bœuf (*) au Jus de Truffes en Emulsion de Foie Gras	27.00 €
Pavé de Filet de Bœuf en Croûte d'Herbes à l'Emulsion de Foie Gras et Jus de Truffes (*)	28.00 €
Carré d'Agneau Rôti et son Jus à la Fleur de Thym	27.00 €
Médallion de Filet Mignon de Veau Rôti en Crème de Morilles (*)	27.00 €
Filet de Lotte en Panure de Parmesan et Sauce au Beurre de Crevettes	27.00 €

(\*) (Bœuf provenance de France, Allemagne ou Hollande)

## **Les Garnitures de plat chaud (peuvent évoluer selon les saisons) :**

Gratin dauphinois à la Crème, Pommes Tournées et rôties aux Herbes,  
Purée de Pomme de terre, Rizotto Crémeux, Gratin de Choux fleur,  
Tomate à la provençale, Tomate farcie aux Champignon, Tomate Confit  
Eventail de Courgettes, Flan de Légumes, Gratin de Courgettes  
Purée de Carottes, Ratatouille, Tombé d'Epinars, Aubergines parmesanes  
Haricots Vert Persillades, Tagliatelle de Légumes, Asperges .....



## **Fromages**

5.00 €

En buffet ou plateaux sur table

Farandole de Fromages (Brie, Chèvre, St Nectaire, Roquefort) et Salade en Vinaigrette

Servi à l'assiette

Croustillant de Cabécou à l'Huile d'Olive sur Lit de Mesclun

Brie au Mascarpone à l'Arôme de truffe





# Golf de Marseille La Salette

*Tous nos tarifs sont TTC et à l'unité.*

## *Gâteau des Mariés*

8.00 €

Le Fraisier ou le Framboisier ou le Poirier,  
Le Royal Chocolat sur Pralinette et Feuillantine  
Vacherin Glacé en Crème Vanillée  
Tulipe de Fruits Frais et son Coulis d'agrumes  
Nougat Glacé au Miel et aux Amandes  
Tuile aux Trois Sorbets et son Coulis d'Orange  
La Pièce Montée (3 choux par personne ou 2 choux + 2 canapés sucrés)



## *Les Canapés sucrés*

Mini macaron	1.00 €
Mignardise	1.05 €
Mini Tartelette au Citron	1.05 €
Mini Tartelette aux Fruits	1.05 €
Mini Baba au Rhum	1.05 €
Moelleux au Chocolat	1.05 €
Eclair au Praliné	1.05 €
Eclair au Café	1.05 €
Chou Garni au Grand Marnier	1.05 €
Ganache au Chocolat	1.05 €
Crème Glacée au Curaçao	1.70 €
Duo de Mousses Chocolat et Menthe	1.70 €
Assortiment de Petits Fours au Chocolat	1.70 €
Mini Millefeuille au Chocolat et Vanille	1.70 €
Mini Opéra	1.70 €
Mini Verrine de Mousse Café Crème	1.70 €
Mini Salade de Fruits à la Menthe	1.70 €
Mini Macaron Glacé	1.70 €
Assortiment de Mini Calissons	1.70 €
Mini Crème Brûlée Maison	1.30 €





# Golf de Marseille La Salette

***Tous nos tarifs sont TTC et à l'unité.***

## ***Les extras***

Le Trou Provençal	5.00 €
Verre digestif (Marie Brizard, Get 27)	5.00 €
Bouteille de Whisky, Gin, Vodka	60 €
Bouteille de Get 27, Marie Brizard	50 €
Fontaine de Champagne	Sur demande
Bar à bonbons	Sur demande

N'hésitez pas à nous formuler toutes vos demandes,  
nous essayerons d'y répondre avec joie ....

## ***Les Prestations Annexes***

Le Menu Enfant	15.00 €
Entrée au choix ou buffet apéritif enfant, Steak haché ou Poulet, Frites ou Pâtes, une Glace et un Soda.	
Le Menu Intervenant	23.00 €
Menu 3 plats au choix du chef, eaux minérales, vin selon votre convenance et café.	
Housse de Chaises	3.50 €
Droit de Bouchon	6 €
En remplacement du vin proposé dans les prestations	7 € / pers
Bandol « Château Salette rouge et rosé »	
Ou	
Bordeaux « La Croix St Roc, St Emilion 2000 rouge » et Bandol « Château Salette rosé »	
Ou	
Côte du Rhône « Saint Joseph Rouge » et Bandol « Château Salette rosé »	





# Golf de Marseille La Salette

## SERVICES

### Sont contenus dans chaque prestation :

- La mise à disposition de notre parking
- La mise à disposition du lieu de votre choix pour l'apéritif : Vue sur le golf depuis la terrasse de 280m<sup>2</sup> ou autour de la piscine située en Restanques et dominant la vallée de l'Huveaune
- La salle de réception du vendredi matin jusqu'à 3 heures du matin le dimanche, au-delà un supplément de 190 € TTC sera facturé par heure supplémentaire.
- Le service, le personnel, le mobilier, la vaisselle, nappes et serviettes blanches.
- La possibilité de faire des photos couple sur notre parcours de golf et de profiter de la vue sur Marseille et le Garlaban. Egalement les photos famille pendant l'apéritif sur la terrasse
- Deux salles supplémentaires sont à votre disposition : une pour faire dormir les tous petits, une autre pour les plus grands et pour le vestiaire.
- L'accompagnement des personnes à mobilité réduite du parking à la piscine ou au restaurant en voiturette de golf.
- Possibilité d'organiser le Brunch du lendemain au sein du golf, avec mise à disposition de la véranda.

***Afin de réserver l'organisation de votre Mariage,  
il vous sera demandé 1500 € TTC d'acompte  
à la signature des Conditions Générales de Ventes.***

***Nous restons à votre entière disposition pour toute information.***

***Pour nous, votre mariage se doit d'être unique !***





# Golf de Marseille La Salette

## Exemple de tarification :

### La Base de facturation minimale est de 99 € TTC/personne :

Sur minimum 100 personnes sur les périodes rouges (voir conditions générales de vente)

- Tous les services précédemment cités incluent :  
Lieux de l'apéritif / photo de couple / lieu de réception / salle pour les enfants...
  
- Forfait boissons                      Au tarif de 30€ TTC / pers
- Plat chaud                                Au tarif de 28€ TTC / pers
- Fromage                                  Au tarif de 5€ TTC / pers
- Dessert                                    Au tarif de 8€ TTC / pers

Soit un total de 69€ TTC / pers

Il vous reste donc 28€ pour constituer  
un gros apéritif ou un apéritif et une entrée à table  
pour atteindre la base minimale de facturation de 99€ / pers





# Golf de Marseille La Salette

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE (CGV) GOLF DE MARSEILLE LA SALETTE (GMS)-

### 1-GENERAL

Les présentes CGV constituent le contrat liant le client et le golf de Marseille La Salette (GMS) dans le cadre de l'organisation d'un mariage. La réservation de la manifestation ne devient définitive entre GMS et le client qu'à la réception des présentes CGV et du versement d'acompte d'un montant de 1500 € TTC.

GMS se réserve le droit d'annuler la pré-réservation si les CGV et l'acompte ne lui ont pas été adressés dans les 10 jours qui suivent la mise en option de la date de la manifestation.

### 2- ORGANISATION DE LA MANIFESTATION

#### Restauration

Le client doit préciser par écrit à GMS, au plus tard 15 jours avant la manifestation, son choix final de menu et le nombre approximatif d'invités. Le client ne pourra apporter de l'extérieur ni boissons ni aucune denrée alimentaire sauf accord préalable de GMS et sous certaines conditions. GMS s'engage à mettre à disposition la salle de mariage ainsi que le lieu prévu pour l'apéritif dès 19 heures et jusqu'à 3 heures du matin.

Au-delà de 3 heures du matin, un supplément de 190 € TTC sera facturé par heure supplémentaire.

#### Matériel

Il est formellement interdit d'enfoncer des clous, des punaises, des agrafes ou de coller des adhésifs sur les portes, les murs et les plafonds. Tout projet de décoration (montage spécial et technique) doit être soumis à GMS. Le client est responsable de l'ensemble des dommages causés par son intermédiaire (notamment par les intervenants ou les invités) et s'engage, en cas de dégradation à supporter les coûts de remise en état des lieux mis à disposition. Le client préviendra GMS de toute livraison de matériel et sera tenu de retirer la décoration dès le dimanche.

GMS se réserve le droit de demander une caution à tout moment s'il juge nécessaire.

Un état des lieux sera établi entre le client et GMS dès l'entrée de la salle avant la décoration ; le contrôle de celui-ci se fera à l'issue du mariage.

### 3- RESPONSABILITE

Le client sera tenu pour responsable des dégradations constatées sur les installations de l'établissement des disparitions de matériel ou de marchandises. Il est également responsable des dommages causés à la personne et aux biens des invités et intervenants, par lui-même, ses invités ou ses prestataires.

GMS décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature que ce soit (vol, dégradation, incendie...) affectant les biens apportés par le client, les invités, ou les intervenants et ce quelque soit l'endroit où ils sont entreposés.

Le client doit donc assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même, les invités et les intervenants. GMS précise que le parking demeurera ouvert durant la manifestation et que la surveillance de ce dernier n'est pas à sa charge.

GMS refuse l'apport de denrées alimentaires toutes transformées. Si toutefois GMS accepte de servir des denrées alimentaires dont il ne maîtrise pas l'origine, il déclinera toute responsabilité en cas de problèmes techniques ou sanitaires (effondrement de pièce montée, gâteau, intoxication alimentaire). GMS assurera ses responsabilités quant aux denrées transformées par ses soins.

Cependant si les denrées apportées par le client ou pour son compte ne font pas l'objet d'un échantillonnage scellé et remis à GMS, le client renoncera de fait à une quelconque recherche en responsabilité en cas de problème sanitaire. GMS ne garantit pas le stockage réfrigéré des denrées, les produits frais devront être livrés et dressés par les prestataires au plus tôt vingt minutes avant d'être servis.

### 4- ANNULATION

En cas de force majeure, GMS se réserve le droit d'annuler toute manifestation sans dédommagement. L'acompte sera alors remboursé.

GMS se réserve également le droit d'annuler en totalité ou en partie la manifestation si les CGV ne sont pas respectées, les acomptes perçus ne seront alors pas remboursés.

Pour toute annulation émanant du client, les acomptes versés seront conservés.

### 5- FACTURATION

Le montant de la facturation sera établi à partir de la prestation de base et du nombre d'invités annoncé à la réservation. Si le nombre d'invités varie, celui retenu sera celui annoncé au moins 15 jours avant la manifestation, dans tous les cas il ne pourra pas être inférieur de 10% au nombre annoncé lors de la réservation.

Pour des raisons techniques le nombre définitif de participants à la manifestation vous sera demandé 72 heures avant.

Dans le cas où le nombre de participants présents à la manifestation soit inférieur de plus de 10% au nombre d'invités annoncé lors de la réservation, la différence entre le nombre réel et le nombre à moins de 10% sera facturé sur le montant de la prestation de base, soit 99 € TTC pour l'année 2018.

Pour la manifestation ayant lieu sur les périodes dites « rouge », à savoir Mai – Juin – Juillet – Août et Septembre, un forfait minimum de 100 x le prix de base est pratiqué quelque soit le nombre de convive annoncé à la réservation ou dans les jours qui la précède.

Si le nombre définitif varie finalement au-delà de 100 personnes le montant facturé sera celui de la prestation choisie x le nombre final de convives.

Les tarifs pourront être modifiés en cas de changement législatif et/ou réglementaire susceptibles d'entraîner des variations de prix.

#### Conditions de paiement :

- le paiement d'un acompte de 1500 € TTC à la réservation
- le versement de 50 % du devis à 180 jours de la manifestation
- le versement de 80% du devis à 30 jours de la manifestation
- le versement du solde à l'issue de la manifestation maximum dans la semaine qui suit.

### 6- REGLEMENT

Toute facture établie par le GMS est payable à réception.

### 7- RECLAMATIONS ET LITIGES

Le Client doit adresser au GMS par lettre recommandée avec accusé de réception toute contestation ou réclamation dans un délai de 8 jours après la manifestation. Passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être satisfaite.

Tout litige ou différent né de l'interprétation ou de l'exécution du contrat relèvera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Marseille.

Fait à Marseille, le

Signature et cachet du Client

Précédé de la mention « Bon pour accord »

