



GROUPE
HÔTELS & PATRIMOINE

HOTEL ★★★★★

LE CHÂTEAU FORT

SEDAN – CHAMPAGNE ARDENNE



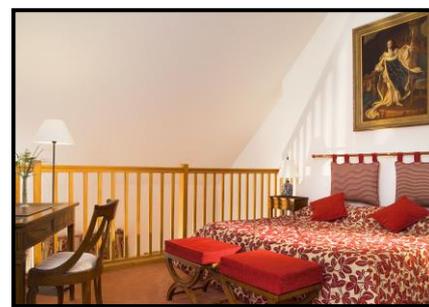
OPTEZ POUR L'ORGANISATION DE VOTRE RECEPTION

DANS UN CADRE PRESTIGIEUX & UNIQUE

HÉBERGEMENT

Un Ensemble Hôtelier au sein d'un Site Prestigieux

54 Chambres



Le Fabert : 40 Chambres Tradition sur 4 étages dont 4 chambres accessibles aux personnes à mobilité réduite, vue sur la cour intérieure du Château.

Le Casernement : 4 Junior Suites & 10 Suites dont 7 en Duplex, vue sur les remparts du Château.

Toutes nos chambres disposent de toilettes et salle de bain privées (bain ou douche), télévision Lcd Tnt intégrée & Canal +, bureau, armoire-penderie, plateau de courtoisie, sèche cheveux, sèche serviettes, minibar & connexion internet en Wifi.

NOS CAPACITÉS D'ACCUEIL

	Superficie (m2)	Banquet 	Cocktail 
La Tour d'Auvergne	110	100	130
La Principauté	95	50	80
Bar l'Artillerie	100	-	90
Galerie des Antiques	244	200	250

RESTAURATION

Le Restaurant La Tour D'Auvergne



Le Chef, Terry Soulard et son équipe vous proposent de découvrir sa cuisine originale alliant la qualité et les saveurs des produits frais.

Capacité de 100 couverts.

Possibilité de privatiser notre salle de restaurant pour votre réception sous condition de réservation de 20 chambres.

La Salle La Principauté



Cette salle sera privatisée pour votre repas de 50 personnes maximum

La Galerie des Antiques

La salle est parfaitement adaptée pour l'organisation de soirées de gala.

Disposant d'environ 200 places assises.

Nous vous proposons la privatisation partielle ou totale de l'établissement.



NOS PRESTATIONS



Un service clé en main pour votre réception de mariage

Le Restaurant La Tour d'Auvergne	La Salle La Principauté	La Galerie des Antiques
<p>La mise en place de la salle (tables, chaises, vaisselle, nappage, votre décoration sur table), le service (1 serveur présent pour 30 convives), le nettoyage inclus</p>		
Location de salle offerte	Location de salle offerte	Location de salle : 8€/personne



VIN D'HONNEUR & APÉRITIF

Tarif par personne pour une heure

Forfait sans alcool :

Jus d'orange & multi fruits, Coca-Cola, Evian, Badoit 10.00 €

L'heure Supplémentaire 8.00 €

Kir & Boissons sans alcool :

Kir vin blanc, Jus d'orange & multi fruits, Coca-Cola, Evian, Badoit 15.00 €

L'heure Supplémentaire 12.00 €

Forfait avec alcool :

Ricard, Martini Blanc, Rhum, Whisky, Jus d'orange & multi fruits, Coca-Cola, Evian, Badoit 22.00 €

L'heure Supplémentaire 18.00 €

Forfait Champagne & Boissons sans alcool :

Champagne, Jus d'orange & multi fruits,
Coca-Cola, Evian, Badoit 26.00 €

L'heure Supplémentaire 21.00 €

Vous pouvez apporter votre champagne, un droit de bouchon de 8 € par bouteille de 75cl est demandé.



ACCOMPAGNEMENTS

Nous vous Proposons Différentes Formules à Composer Vous-même

La pièce : 2 €

Assortiments Froids :

Macaron gourmand chutney de poivron, copeau de Foie Gras

Bouchée fromagère d'Orval

Cuillère de mousse aérienne de thon au piment d'Espelette

Céviche de loup de mer au pignon de pin

Brochette de Jambon d'Ardennes et perle de melon

Gaspacho exotique au basilic

Divers canapés variés

Tartare de volaille aux agrumes

Brochette de magret fumé aux fruits rouges

Assortiments Chauds :

Crème brûlée au foie gras

Tartelette fine à l'Ardennaise

Brochette de poulet tandoori

Mini burger à notre façon

Beignet de scampi en tempura

Samossa de légumes aux épices d'Orient

Mini croq'chicken à la tomme fraîche

Feuilleté de boudin noir aux pommes

Crémeux de légumes de saison

MENU A COMPOSER

CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

ENTRÉES

Petite salade de légumes croquants, Beignet de camembert de Normandie et bohémienne de jambon d'Ardenes	11 €
Croustade de Scampis déglacés et son tartare de légumes du soleil	11 €
Mille-feuilles de tomates et mozzarella confit au four, brochette de boudin blanc gratiné	10 €
Rillettes de dinde rouge des Ardenes sur barde de fruits de la passion	12 €
Sushi de saumon crème légère au yaourt grec minestrone de concombre	12 €
Tartare de volaille aux agrumes et fines herbes	11 €
Classique tranche de foie gras au ratafia des Ardenes, marmelade d'oignon à la figue tendre, toast de pain d'épice	15 €
St Jacques nacrée sur fine fondue de poireaux, crème de petits pois au piment d'Espelette	15 €
Crème brûlée de foie gras, tuile croustillante aux céréales	15 €

PLATS

Cuisse de volaille farcie marmelade de champignons de couche, Gratin de pommes de terre « chocolat » à la Tomme fraîche, jus de cuisson réduit	15 €
Pièce de rumsteck aux aromates, Boullgour façon risotto et son stick de légumes au piment d'Espelette	15 €
Dos de lieu noir nacré, fine fondue de poireaux crème d'aneth tomates cerises confites	16 €
Pièce de sandre rôtie au thym sur fine fondue de poireaux	16 €
Mignon de porc sur risotto crémeux au parmesan affiné, brochette de tomate cerise, réduction caramel d'agrumes	15 €
Quasi de veau rosé sur lit de pomme de terre écrasée au piment d'Espelette, mousseline de choux truffe de Chine	17 €
Pièce de saumon aux épices d'Orient, stick de légumes	16 €
Médaillon de veau doré, minestrone de légumes fondants, mousceline tomatée, croustillant de jambon de pays	19 €

FROMAGES / DESSERTS

Assiette de trois fromages & sa verdure	9 €
Moelleux au caramel et brisure de framboises, quenelle extra légère de crème satin	9 €
Crème brûlée à la vanille de Bourbon pépite de strussel, quenelle glacée à la vanille	9 €
Palette de petites douceurs	
Ardoise au chocolat blanc, glace spéculoos, mini moelleux au chocolat	9 €
Tiramisu maison à la mangue copeaux de chocolat noir coulis fruits exotiques	9 €
Vague tout chocolat réduction framboise	9 €
Soufflé glacé Grand Marnier miroir de caramel laitier	9 €
Macaron gourmand à la praline, crème onctueuse à la noisette, crème anglaise	9 €
Soupe de prunes, glace spéculoos	9 €
Entremet chocolat praliné, coulis de framboise acidulée	9 €

Gâteaux des Mariés	6 € / part
--------------------	------------

Pièce Montée	6 € / 6 choux
--------------	---------------

ACCORD METS & VINS

Nos formules inclus un verre de vin avec chaque plat
une flûte de champagne est servie avec le dessert ou la pièce montée

Evian, Badoit et café

Formule 3 plats	19 €
-----------------	------

Formule 4 plats	23 €
-----------------	------

Formule 5 plats	26 €
-----------------	------

Les vins seront sélectionnés avec notre Maître d'Hôtel selon le choix de votre menu



EXEMPLE DE BUFFET

½ VIN, ½ EAU, 1 CAFE – 35 €

Saumon fumé & ses garnitures (oignons, aneth, câpres, citron)

Salade pommes de terre

Plateau de charcuteries régionales

Pâté de campagne

Salade verte

Poulet froid

Crudités diverses



Assortiment de fromages



Fromage blanc au coulis de framboise

Salade de fruits frais

Mousse au chocolat noir

CONDITIONS DE VENTES MARIAGES, BANQUETS & SÉMINAIRES DE L'HÔTEL LE CHÂTEAU FORT DE SEDAN :

Article 1. Désignation des parties

Le présent document définit les conditions dans lesquelles l'Hôtel Le Château Fort (Société G.H.P. Sedan) est lié avec la personne morale ou physique avec qui elle traite et qui est désignée dans les présentes sous le terme de responsable.

Si le client ou responsable n'est pas l'organisateur ou si l'organisateur fait intervenir un intermédiaire, ceux-ci sont solidairement responsables de toutes les obligations découlant du contrat.

Article 2. Réservation

Toute manifestation se déroulant à l'Hôtel Le Château Fort fera l'objet d'un devis. Ce devis énumère les différentes prestations, le nombre de personnes, les dates de même que les services à fournir. La signature du devis par la personne responsable entraîne une relation contractuelle, ce qui implique la réservation ferme et définitive de l'intégralité des prestations stipulées dans le devis. Le responsable s'engage par cette signature à verser un acompte représentant 30% minimum du prix total du devis. 30 jours avant la manifestation, le responsable s'engage à verser 50% supplémentaire en terme d'acompte. Cette signature implique l'acceptation et le respect des conditions générales de vente. Toute modification ultérieure du devis initial ne pourra se faire que par écrit.

Article 3. Annulation (Séminaires, Banquets et Locations d'espaces)

Toute annulation doit être notifiée par écrit. Seule la date d'annulation enregistrée par la société G.H.P. Sedan permet de déterminer le montant des frais comme suit :

Annulation avant 30 jours de la date de l'opération 30 % du montant de la prestation annulée.

De 29 à 15 jours de la date de l'opération..... 50 % du montant de la prestation annulée.

Moins de 15 jours de la date de l'opération 90 % du montant de la prestation annulée.

« L'HOTEL sera exonéré de toute responsabilité, sans indemnité, dans l'inexécution partielle ou totale d'un contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un fait de force majeure*

* Les évènements de force majeure ici visés sont tous les sinistres accidentels ou catastrophiques, attentats, incendie, la grève totale ou partielle, dégâts et autres sinistres, une pandémie déclarée par l'organisation Mondiale de la Santé ou toute mesure émanant de l'Autorité Administrative ou des Pouvoirs publics rendant impossible l'exécution du contrat ou empêchant son exécution normale. »

Article 4. Prestations, prix et règlements

L'hôtel est tenu de fournir les prestations commandées et définies avec le client.

Les suppléments aux prestations prévues devront être réglés par leurs bénéficiaires avant de quitter les lieux; à défaut, ils seront obligatoirement pris en charge par la société ou l'organisme ayant approuvé le contrat.

Les prix indiqués sur le contrat lors de la signature ne feront l'objet d'aucune modification jusqu'à la fin de la manifestation. L'organisateur est tenu de payer à l'hôtel le prix convenu pour ces prestations. Ceci vaut également pour les prestations et les dépenses en relation avec la manifestation et fournies par l'hôtel à des tiers.

Les factures de l'hôtel ne mentionnant pas de date d'échéance sont dues sans escompte dans les 15 jours suivant leur réception. En cas de non respect de la date d'échéance, l'hôtel est en droit de facturer une pénalité de retard équivalent à une fois et demi le taux de l'intérêt légal de la Banque de France.

Article 5. Données prises en compte dans l'élaboration des factures

- 5.1. **Locaux et Hébergement pour séminaires** : La facturation prendra en compte les locaux, salles, chambres d'hôtel sur la base des réservations convenues au plus tard 30 jours calendaires avant la date de la manifestation. Si l'utilisation effective est inférieure, la facturation se fera sur la base de la confirmation faite 30 jours avant la manifestation.
- 5.2. **Restauration** : Les prestations de restauration seront facturées sur la base du nombre de personnes confirmé par écrit au service commercial au moins 15 jours calendaires avant la date de la manifestation ainsi que le choix des menus. Lorsque le nombre de participants est supérieur à celui annoncé, la facturation se fera sur la base du nombre réel effectif de participants.

Article 6. Horaires

- 6.1. **Séminaires** : Les prix des forfaits séminaires incluent la location des salons. Ceux-ci sont disponibles de 08h00 à 18h00; toute modification d'horaire devra faire l'accord au préalable de la direction de l'Hôtel Le Château Fort.
- 6.2. **Banquet** : Les prix des banquets incluent la location des salons. Ceux-ci sont disponibles de façon usuelle pour le déjeuner de 12h à 15h30, pour le dîner de 20h à minuit. Toute modification d'horaire devra faire l'accord au préalable de la direction des banquets de l'Hôtel le Château Fort et sera susceptible d'entraîner un supplément.

Article 7. Responsabilité de l'organisateur

Les objets personnels apportés par l'organisateur, sont installés dans les locaux de la manifestation ou dans l'hôtel aux risques de l'organisateur.

Les éléments apportés par le client devront être en conformité avec les réglementations en matière de protection contre l'incendie. L'hôtel est en droit d'exiger que lui soit présentées toutes attestations allant dans ce sens. Une fois la manifestation terminée, les objets doivent être immédiatement enlevés. Si l'organisateur néglige de le faire, l'hôtel est en droit de faire procéder à l'enlèvement aux frais du client. Si les objets sont restés dans le local de la manifestation, l'hôtel est en droit de facturer le loyer du local pour la période concernée.

- 7.1. **Location de salle** : Le preneur s'engage à restituer les lieux dans l'état où ils lui ont été livrés. Toutes dégradations matérielles feront l'objet d'une constatation des deux parties et d'une remise en état à l'identique par le preneur. Dans le cas où la cuisine ferait partie du contrat locatif, le preneur s'engage à rendre cet espace dans l'état de propreté où il lui a été livré.
- 7.2. **Assurance** : Le client devra également être garanti en "Responsabilité Civile" auprès d'une compagnie notoirement solvable, au terme de l'article 1382 et suivant du code civil couvrant les dommages qui pourraient être causés à l'immeuble et à ses abords, y compris parkings, aménagements, installations et autres biens appartenant à l'hôtel Le Château Fort.

Article 8. Equipements et manutention

Lorsqu'à la demande du client l'hôtel procure à l'organisateur des équipements techniques et autres appartenant à des tiers, il agit au nom, par mandat et pour le compte du client organisateur. Le client est tenu de traiter ces équipements avec le plus grand soin et de les restituer correctement et en état de fonctionnement. Il dégage l'hôtel de toute responsabilité en égard aux revendications de tiers découlant de cette cession.

L'hôtel ne disposant pas de main-d'œuvre ni de matériel de manutention, il appartient au client de prévoir, le cas échéant, le matériel et le personnel nécessaires à la bonne tenue de cette tâche.

Article 9. Apport d'aliments et de boissons

Il est par principe interdit à l'organisateur d'apporter des aliments et des boissons. Seule une convention écrite passée avec le service des banquets de l'hôtel permet de déroger à cette règle. Il est dans ce cas facturé un forfait destiné à couvrir les frais généraux.

Article 10. Litiges

Tout litige découlant de l'utilisation des locaux ou du matériel sera de la compétence du Tribunal d'Instance de Sedan.

Signature client accompagnée de la date et mention « lu et approuvé »

Pour L'Hôtel Le Château Fort

Aurore IWANCIW
Directrice

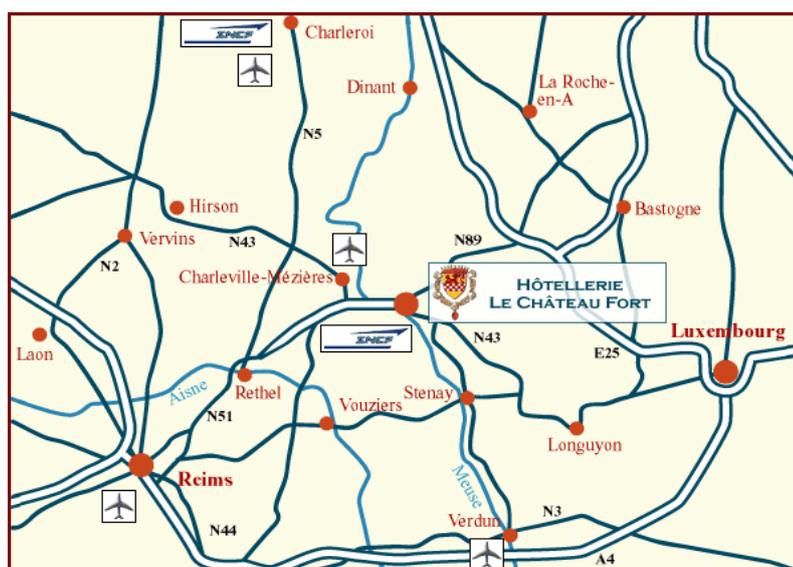


ACCES & COORDONNÉES

Porte des Princes - 08200 Sedan

Tél 33 (0)3 24 26 11 00 - Fax 33 (0)3 24 27 19 00

Email : contact.sedan@hotels-patrimoine.fr - www.hotels-patrimoine.com



Localisation G.P.S :

Latitude Nord 49, 701 773 333

Longitude Est 004, 9 497 550 000

Autoroute

Depuis Paris A4 et A34 sortie Sedan
Château Fort (à Reims, prendre la
sortie Cormontreuil puis suivre la
direction Charleville Mézières)

Depuis Bruxelles R20, A4/E411
puis N89

Depuis Strasbourg E25, A4 puis N89

Depuis Lille A25, A8, A7, A4
puis N8

Aéroports : Paris Orly à 3 heures, Paris CDG à 2h30

Bruxelles à 2h30, Luxembourg à 1h, Tgv Paris Sedan : 1h45

L'Hôtel le Château Fort est située à 5h 30 de Londres, 4h
de Douvres et d'Amsterdam, 3h30 de Calais, 3h de Paris et
Cologne, 2h30 de Lille et Nancy, 2h de Bruxelles, 1h de
Luxembourg et Reims, ½ heure de Charleville Mézières...