

CASINO
MARTOUCHE
Andernos

JOURNÉES D'ÉTUDE ET BANQUETS



Pour partager un moment d'exception, nous avons conçu pour vous, dans les moindres détails, une gamme de prestations garantissant le succès de votre manifestation.

Le cadre d'exception du Casino d'Andernos entièrement rénové et sa vaste terrasse ouvrant sur le parc confèrent un charme singulier au lieu.

Sommaire

DEMI-JOURNÉE / JOURNÉE D'ÉTUDE	3
APÉRITIFS	4
COCKTAIL « DÉJEUNATOIRE » OU « DÎNATOIRE »	5
MENU SILVER	6
MENU DÉCOUVERTE	7
MENU GOURMAND	8
MENU RAFFINÉ	9
MENU PRESTIGE	10
BUFFET MIAMI	11
SERVICES PERSONNALISÉS	12
CONDITIONS GÉNÉRALES	13

Pour vous assister dans l'organisation de votre réception, notre équipe commerciale vous accompagnera tout au long des semaines qui précéderont jusqu'au jour J.

Service Commercial : 05 56 82 00 65 // events-andernos@partouche.com

Prix nets T.T.C par personne, valables du 1^{er} novembre 2015 au 31 décembre 2016 inclus (sous réserve d'évolution de la T.V.A.). Les appellations sont sujettes à modification. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison. En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un registre sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

JOURNÉE D'ÉTUDE

35€

**DEMI-JOURNÉE
D'ÉTUDE**

45€

**JOURNÉE
D'ÉTUDE**

**Par personne
à partir de
10 personnes**

Prix nets T.T.C par personne, valables du 1^{er} novembre 2015 au 31 décembre 2016 inclus (sous réserve d'évolution de la T.V.A.).

Les appellations sont sujettes à modification. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un registre sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Salle de séminaire disposant du WIFI, d'un vidéoprojecteur, d'un écran et d'un micro.

Café d'accueil incluant café, thé, jus de fruits, eaux minérales.

Pause matinée incluant café, thé, jus de fruits, eaux minérales, mini-viennoiseries

Pause de l'après-midi incluant café, thé, jus de fruits, eaux minérales, cakes, brownies (dans le cadre d'une journée complète)

Déjeuner avec boissons (1/4 de vin, rouge, blanc, rosé confondus, 1/2 d'eau minérale et un café par personne) assis ou en «finger lunch».

Déjeuner servi à table

ENTRÉE

Flan de foies de volaille au Porto
ou Salade gourmande

PLATS

Supions à la provençale, légumes d'antan
ou Travers de porc laqués, riz cantonnais

DESSERTS

Tarte tatin
ou Panacotta coco, purée de fraises

Finger lunch

PAINS NORDIQUES : Saumon, fromage, œufs de truite, rillettes de poissons

MINI SANDWICHES : Saumon fumé, ciabatta jambon, bagnat œuf thon, légumes grillés

NAVETTES : Saumon aneth, canard orange, fromage aux fines herbes, crabe

DESSERTS : Religieuse au chocolat, crème brûlée, chou yuzu, chou façon Paris Brest, mousse au chocolat, chou caramel et fleur de sel

Apéritifs

LES BOISSONS

AU VERRE

- Kir Royal (10cl) 8 €
- Punch, Sangria (14,5cl) 3,50 €
- Kir (10cl) 3,50 €
- Soupe de « champagne »
à base de Crémant (10cl) 3,50 €
- Boisson non alcoolisée (25 cl) 3 €
- Flûte de Champagne (10cl) 7,50 €
- Digestif ou alcool fort (4cl) 7,50 €

A LA BOUTEILLE

- Champagne (75cl) 49 €
- Vin blanc, vin rouge
ou vin rosé (75cl) à partir de 18 €
- Bouteille de Whisky,
Gin, Vodka (70cl) 69 €
- Bière (25cl) 4 €
- Carafe de jus de fruits (1l) 5 €
- Eaux minérales 4 €

Les amuse-bouches

1.50 €

le canapé

LES CANAPÉS FROIDS

- Feuilleté au magret, poire et roquefort
- Flan au saumon, épinards et citron vert
- Huître pomme Granny-Smith
- Mini canelé tomate et chorizo
- Rillettes de poisson
sur sablé de parmesan
- Blinis garni de saumon fumé maison
- Tiramisu de chèvre et chantilly
de betterave en verrine
- Verrine de tartare de saumon,
chantilly au citron vert
- Viennois de crevette bouquet, avocat,
mangue, coriandre
- Royale de foie gras sur son « canapain »
- Macaron de foie gras aux pruneaux

LES CANAPÉS CHAUDS

- Velouté de légumes de saison
- Moules à l'escabèche en verrine
- Cuillère chinoise poire,
chèvre et pain d'épices
- Cassolette de pétoncles,
bisque de crustacés
- Cassolette de lentilles au foie gras
- Brochette de saumon au sésame
- Brochette de magret de canard
aux miel et romarin
- Brochette de crevettes aux algues
- Brochette de volaille au curry

1.30 €

le canapé à partir
de 6 pièces

Buffet d'huîtres du Bassin d'Arcachon

5 €

Base 3 pièces par personne, pain de seigle, beurre et citron.
Sous réserve de disponibilité.

Prix nets T.T.C par personne, valables du 1^{er} novembre 2015 au 31 décembre 2016 inclus (sous réserve d'évolution de la T.V.A.). Les appellations sont sujettes à modification. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison. En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un registre sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE

Les 15 pièces*

33€

Par personne
à partir
de 20 convives

*15 pièces par personne
au choix

Prix nets T.T.C par personne,
valables du 1^{er} novembre 2015
au 31 décembre 2016 inclus (sous
réserve d'évolution de la T.V.A.).

Les appellations sont sujettes à
modification. Le descriptif est
susceptible d'évoluer en fonction
du marché et de la saison.

En application du règlement
européen N° 1169/2011 relatif aux
allergènes, nous tenons à votre
disposition un registre sur lequel
tous les allergènes composant nos
plats sont répertoriés.

L'abus d'alcool est dangereux pour
la santé, à consommer avec mo-
dération.

APÉRITIFS

Punch ou sangria (14,5cl), 1 verre de jus de fruit ou eau minérale
Agréments salés

LES CANAPÉS FROIDS

Feuilleté au magret, poire et roquefort
Flan au saumon, épinards et citron vert
Huître pomme Granny-Smith
Mini canelé tomate et chorizo
Rillettes de poisson sur sablé de parmesan
Blinis garni de saumon fumé maison
Tiramisu de chèvre et chantilly betterave en verrine
Verrine de tartare de saumon, chantilly au citron vert
Viennois de crevette bouquet, avocat, mangue, coriandre
Royale de foie gras sur son « canapain »
Macaron de foie gras aux pruneaux

LES CANAPÉS CHAUDS

Velouté de légumes de saison
Moules à l'escabèche en verrine
Cuillère chinoise poire, chèvre et pain d'épices
Cassolette de pétoncles, bisque de crustacés
Cassolette de lentilles au foie gras
Brochette de saumon au sésame
Brochette de magret de canard aux miel et romarin
Brochette de crevettes aux algues
Brochette de volaille au curry

LES MIGNARDISES

Chou à la vanille
Verrine passion et crème coco
Financier à l'orange
Macaron à la noisette
Canelé à la fleur d'oranger

BOISSONS

La sélection du sommelier
1/3 bouteille de vin par personne, blanc, rosé et rouge confondus
1/2 bouteille d'eau minérale et 1 café par personne

MENU SILVER

25€

Par personne
à partir
de 10 convives

NOUS VOUS PROPOSONS DE COMPOSER VOTRE MENU OU BIEN DE VOUS LAISSER GUIDER PAR NOTRE CHEF.

CERTAINS PLATS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DU MARCHÉ ET DE LA SAISON.

UN SEUL ET MÊME MENU DOIT ÊTRE CHOISI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

ENTRÉES

Bruschetta de tomates, courgettes, mozzarella et jambon de pays
ou
Crème Dubarry froide au saumon fumé, gelée de persil

PLATS

Suprême de volaille, pommes grenailles confites
ou
Pavé de saumon au beurre blanc, pois cassés Saint Germain

DESSERTS

Nage de fruits rouges, sorbet citron
ou
Brownie sur son lit de pommes, glace vanille

BOISSONS

La sélection du sommelier
1/3 bouteille de vin par personne, blanc, rosé et rouge confondus
1/2 bouteille d'eau minérale et 1 café par personne

Prix nets T.T.C par personne, valables du 1^{er} novembre 2015 au 31 décembre 2016 inclus (sous réserve d'évolution de la T.V.A.).

Les appellations sont sujettes à modification. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un registre sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MENU DÉCOUVERTE

35€

Par personne

NOUS VOUS PROPOSONS DE COMPOSER VOTRE MENU OU BIEN DE VOUS LAISSER GUIDER PAR NOTRE CHEF.

CERTAINS PLATS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DU MARCHÉ ET DE LA SAISON.

UN SEUL ET MÊME MENU DOIT ÊTRE CHOISI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

APÉRITIFS

Soupe de champagne* (10 cl), 1 verre de jus de fruit ou eau minérale
Agrément salé

ENTRÉES

Anchoïade de maquereau sur son sablé de parmesan
ou Velouté de potimarron, éclaté de châtaignes**
ou Gaspacho de tomates, chips de jambon de pays**

PLATS

Pavé de cabillaud rôti en tapenade, risotto aux champignons
ou Pièce de rumsteck, chou braisé et pommes grenailles, sauce aux algues

DESSERTS

Moelleux au chocolat
ou Crèmeux au fromage blanc, compotée de fruits

BOISSONS

La sélection du sommelier
1/3 bouteille de vin par personne, blanc, rosé et rouge confondus
1/2 bouteille d'eau minérale et 1 café par personne

* à base de Crémant ** selon saison

Prix nets T.T.C par personne, valables du 1^{er} novembre 2015 au 31 décembre 2016 inclus (sous réserve d'évolution de la T.V.A.).

Les appellations sont sujettes à modification. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un registre sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MENU GOURMAND

45€

Par personne
à partir
de 10 convives

NOUS VOUS PROPOSONS DE COMPOSER VOTRE MENU OU BIEN DE VOUS LAISSER GUIDER PAR NOTRE CHEF.

CERTAINS PLATS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DU MARCHÉ ET DE LA SAISON.

UN SEUL ET MÊME MENU DOIT ÊTRE CHOISI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

APÉRITIFS

Soupe de champagne* (10 cl), 1 verre de jus de fruit ou eau minérale
Une sélection de 2 canapés par personne

ENTRÉES

Tartare de saumon aux asperges vertes
ou
Foie gras de canard mi-cuit, toast de pain d'épice et chutney grenadine

PLATS

Rollmops de filet de bar, poireaux à la vanille et crème d'ail confit
ou
Magret de canard, sauce au miel, purée de carottes au cumin et chips de vitelotte

DESSERTS

Parfait à la fève de tonka, ganache au chocolat
ou
Délice de fruits rouges, mousse aux fruits rouges et vanille

BOISSONS

La sélection du sommelier
1/3 bouteille de vin par personne, blanc, rosé et rouge confondus
1/2 bouteille d'eau minérale et 1 café par personne

* à base de Crémant.

Prix nets T.T.C par personne, valables du 1^{er} novembre 2015 au 31 décembre 2016 inclus (sous réserve d'évolution de la T.V.A.). Les appellations sont sujettes à modification. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison. En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un registre sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MENU RAFFINÉ

55€

Par personne
à partir
de 10 convives

NOUS VOUS PROPOSONS DE COMPOSER VOTRE MENU OU BIEN DE VOUS LAISSER GUIDER PAR NOTRE CHEF.

CERTAINS PLATS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DU MARCHÉ ET DE LA SAISON.

UN SEUL ET MÊME MENU DOIT ÊTRE CHOISI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

APÉRITIFS

Soupe de champagne* (10 cl), 1 verre de jus de fruit ou eau minérale
Une sélection de 3 canapés par personne

ENTRÉES

Pressé de foie gras en croûte de pistaches, salade de roquette, vinaigrette de mangue
ou
Brochette de gambas, garniture orientale et gaspacho

PLATS

Pavé de maigre, jus de boeuf à la badiane, épeautre crémeux aux asperges
ou
Filet de bœuf en croûte, flan de courgettes, pommes boulangères

DESSERTS

Millefeuille ananas, coco et sorbet noix de coco
ou
Macaron façon Paris-Brest

BOISSONS

La sélection du sommelier
1/3 bouteille de vin par personne, blanc, rosé et rouge confondus
1/2 bouteille d'eau minérale et 1 café par personne

* à base de Crémant.

Prix nets T.T.C par personne, valables du 1^{er} novembre 2015 au 31 décembre 2016 inclus (sous réserve d'évolution de la T.V.A.). Les appellations sont sujettes à modification. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison. En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un registre sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MENU PRESTIGE

65€

Par personne
à partir
de 10 convives

NOUS VOUS PROPOSONS DE COMPOSER VOTRE MENU OU BIEN DE VOUS LAISSER GUIDER PAR NOTRE CHEF.

CERTAINS PLATS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DU MARCHÉ ET DE LA SAISON.

UN SEUL ET MÊME MENU DOIT ÊTRE CHOISI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

APÉRITIFS

Une coupe de champagne (10 cl), 1 verre de jus de fruit ou eau minérale
Une sélection de 3 canapés par personne

ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques poêlées,
émincés de pois gourmands, émulsion de volaille au saté
ou
Tatin de foie gras aux pommes sur son lit d'oignons confits,
et jus réduit au vinaigre de fruits rouges

PLATS

Brochette de lotte, risotto aux petits pois, sauce citronnelle
ou
Tournedos Rossini, écrasé de pommes de terre et asperges gratinées

DESSERTS

Déclinaison autour du chocolat (moelleux, mousse chocolat au lait, glace, chocolat chaud)
ou
Verrine façon tarte aux poires, glace au chocolat et chantilly à la vanille

BOISSONS

La sélection du sommelier
1/3 bouteille de vin par personne, blanc, rosé et rouge confondus
1/2 bouteille d'eau minérale et 1 café par personne

Prix nets T.T.C par personne, valables du 1^{er} novembre 2015 au 31 décembre 2016 inclus (sous réserve d'évolution de la T.V.A.).

Les appellations sont sujettes à modification. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un registre sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BUFFET MIAMI

45€

Par personne
à partir
de 40 convives

APÉRITIFS

Soupe de champagne* (10 cl), 1 verre de jus de fruit ou eau minérale
Agrément salé

BUFFET D'ENTRÉES

Taboulé aux herbes fraîches
Plateau de charcuteries
Salade de pâtes
Salade avocats, crevettes, mangue et coriandre
Salade de tomates mozzarella revisitée
Maquereaux marinés à l'anchoïade

PLATS

Pavé de cabillaud rôti en tapenade, risotto aux champignons
ou
Ballotine de volaille farcie aux champignons de saison, pommes grenailles

BUFFET DE DESSERTS

Douceur de fraises et basilic
Parfait de fèves de tonka
Black and white - chocolats noir et blanc
Savoureux aux fruits exotiques - mousse passion

BOISSONS

La sélection du sommelier
1/3 bouteille de vin par personne, blanc, rosé et rouge confondus
1/2 bouteille d'eau minérale et 1 café par personne

* à base de Crémant.

Prix nets T.T.C par personne, valables du 1^{er} novembre 2015 au 31 décembre 2016 inclus (sous réserve d'évolution de la T.V.A.).

Les appellations sont sujettes à modification. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un registre sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Services personnalisés

DROIT DE BOUCHON

Si vous souhaitez amener votre vin, votre champagne, vos digestifs : droits de bouchon - nous consulter.

PRIVATISATION

- Jusqu'à 1h : Gratuit
- Jusqu'à 4h : 300 €

AGENCEMENT DE LA SALLE

La salle sera dressée avec des tables rondes de 8 à 11 personnes. Elles seront habillées d'un nappage blanc et de serviettes assorties. Piste de danse dans le restaurant jusqu'à 100 personnes.

FIN DE SOIRÉE DANSANTE

Au-delà de 100 personnes, nous vous conseillons de privatiser le Miami Club Patio afin de poursuivre votre soirée au tarif de 300 € jusqu'à 4h du matin (50 personnes minimum).

ANIMATION MUSICALE

Le casino Miami travaille depuis de nombreuses années avec la société F.E.T.E www.fete-evenement.fr pour les animations DJ (750 € TTC incluant le menu, les boissons et les charges sociales de l'animateur).

Par ailleurs, nous sommes à votre disposition pour vous proposer une animation concert ou spectacle dans des thèmes aussi variés que le jazz, le blues, les musiques du monde, la magie etc.

DÉCORATION

Décoration florale, location de matériel, mise en relation avec des décorateurs, notre équipe commerciale se tient à votre disposition pour vous communiquer des contacts.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE - WWW.MANGERBOUGER.FR

Conditions générales de vente

ARTICLE 1 - APPLICATIONS DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par la SA Le Miami » [ci-après « l'Etablissement »] 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 vente 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 de 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 et de la mention manuscrite « Bon pour accord », et accompagnés du versement des arrhes 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'arrhes de cinquante pour cent (50 %) du montant total TTC de la prestation.

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

- pour toute annulation notifiée entre 90 et 45 jours (hors samedis, dimanches et jours fériés) précédant la manifestation : annulation sans frais jusqu'à cinquante pour cent (50%) du montant TTC de la prestation prévue au devis.
- pour toute annulation notifiée entre 44 et 30 jours (hors samedis, dimanches et jours fériés) précédant la manifestation : annulation sans frais jusqu'à trente pour cent (30%) du montant TTC de la prestation prévue au devis.
- pour toute annulation notifiée entre 29 et 20 jours (hors samedis, dimanches et jours fériés) précédant la manifestation : annulation sans frais jusqu'à vingt pour cent (20%) du montant TTC
- pour toute annulation notifiée entre 19 et 10 jours (hors samedis, dimanches et jours fériés) précédant la manifestation : annulation sans frais jusqu'à dix pour cent (10%) du montant TTC
- pour toute l'annulation notifiée entre le 9ème jour ([hors samedis, dimanches et jours fériés) précédant la prestation et le jour de la prestation : sera facturée à la hauteur de cent pour cent (100%) du montant TTC mentionné lors de la dernière estimation.

Pour toute annulation entraînant une facturation partielle ou globale de la prestation, l'Etablissement conservera les arrhes versées.

Toute restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix.

10 jours avant la date de la manifestation (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la manifestation, le nombre de personnes devra être confirmé à l'Etablissement à dix pour cent (10%) près par rapport à la dernière estimation. Si l'annulation était supérieure à dix pour cent (10%) par rapport à la dernière estimation communiquée 10 jours avant (hors samedi, dimanche et jours fériés), les conditions de l'article 2-3 seraient appliquées.

2-4. Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée à l'Etablissement par écrit. Faute d'acceptation écrite de l'Etablissement 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

En cas de dépassement du nombre de participants prévu lors de la manifestation, et dans le cas où la prestation peut être assurée par l'Etablissement pour l'ensemble des participants présents, la facturation sera effectuée au réel des repas servis.

Toute restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix.

ARTICLE 4 - PRIX-RÈGLEMENT

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.

4-2. Les arrhes à verser lors de la réservation représentent

- à la confirmation : cinquante pour cent (50 %) du montant total de la prestation figurant au devis ;
- 10 jours avant la manifestation : trente pour cent (30%) du montant total de la prestation prévue au devis.

Le montant de ces arrhes 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'Etablissement, 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 égales à une fois et demie le taux d'intérêt légal en vigueur. Tous les frais, que l'Etablissement 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 cent euros) devra être réglée intégralement au comptant.

L'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement s'élève à 40 € (Code de commerce, art.L441-6 et D441-5)

ARTICLE 5 - RECOMMANDATION-RESPECT DES DISPOSITIONS LEGALES ET REGLEMENTAIRES

L'Etablissement 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 soit susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à l'Etablissement qui les reçoit. Celui-ci 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'Etablissement pouvant si nécessaire procéder à l'expulsion de toute personne ne voulant pas suivre ses consignes ou dont l'attitude sera jugée incompatible avec l'image de marque de l'Etablissement. Le Client s'engage à respecter la limitation de décibels demandée par l'Etablissement. Le Client s'engage en outre expressément au respect des dispositions particulières inhérentes à sa manifestation. L'Etablissement 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'Etablissement 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'Etablissement de la présence éventuelle d'un photographe ou d'un cameraman 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'Etablissement, 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'Etablissement. Le Client s'engage à déclarer par écrit et adressé à l'établissement en même temps que le devis accepté et les arrhes, 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'Etablissement en même temps que le devis accepté et les arrhes, 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'Etablissement (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 à raison de sa manifestation. Le Client devra pouvoir en justifier à tout moment.

5-8. Il est rappelé l'existence d'un système de vidéo surveillance dans l'établissement répondant à la réglementation en vigueur. Les images produites par ce système sont à la disposition exclusive de la Direction de l'établissement ou soumises à la réquisition judiciaire.

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'Etablissement. 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'Etablissement 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'Etablissement. Ces installations ou matériels doivent être enlevés dès la fin de la manifestation. A défaut, l'Etablissement 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.

6-3. Toutes dégradations constatées dans les lieux par l'Etablissement 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.

ARTICLE 7 - RESPONSABILITE-ASSURANCES

7-1. En aucun cas l'Etablissement 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'Etablissement. 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. 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'Etablissement 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.

ARTICLE 8 - EVENEMENT EXCEPTIONNEL-FORCE MAJEURE

L'Etablissement 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'Etablissement, grève, réquisition des lieux, attentats, inondations, etc.

ARTICLE 9 - RECLAMATION

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'Etablissement 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'Etablissement.

KM 4 - ROUTE DE BORDEAUX - 33510 ANDERNOS-LES-BAINS
T. 05 56 82 00 65 - WWW.CASINOANDERNOS.COM

Entrée des salles de jeux réservée aux personnes majeures et non interdites de jeux sur présentation d'une pièce d'identité ou de votre carte carte Players Plus.

