

CASINO
MARTOUCHE
Royat

M A R I A G E S



MARTOUCHE
Meeting & Events



Pour réaliser votre rêve, nous avons conçu pour vous, dans les moindres détails, une gamme de prestations garantissant le succès de ce moment unique.

Aux portes de Clermont-Ferrand, le casino de Royat vous propose un cadre d'exception, avec 2 salles de réception, des infrastructures entièrement modulables et des prestations clés en main.

La richesse gastronomique et le raffinement de nos salons de réception, marqueront d'une magie inoubliable le plus beau jour de votre vie.

Sommaire

Vin d'honneur	4-6
Menu «Harmonie»	7
Menu «Lune de miel»	8
Menu «Prestige»	9
Les desserts	10
Menus "Bout'chou" & "Jeunes convives"	11
Buffet « Gourmand »	12
Buffet « Prestige »	13
Brunch du lendemain	14
Buffet du dimanche	15
Hébergement	16
Services personnalisés	17
Conditions générales de vente.	18-21

Vin d'honneur

LES BOISSONS

AU VERRE

- Coupe de Kir (12 cl) 2,50 €
- Boisson non alcoolisée (15 cl) 2,00 €
- Digestif ou alcools forts (4 cl) 4,50 €
- Coupe de Champagne (12 cl) 6,00 €
- Punch, Sangria ou soupe Champenoise (15 cl) 2,50 €

À LA BOUTEILLE

- Champagne (75 cl) 35,00 €
- Vin blanc, vin rouge (75 cl) à partir de 15,00 €
- Fût de bière (16 verres) 45,00 €
- Softs : jus de fruits, sodas (1 l) 6,00 €
- Eaux minérales (1 l) 3,00 €

FORFAITS BOISSONS

FORFAIT SOFT

Incluant jus de fruits, sodas, eaux minérales.
2 verres par personne 3,00 €

FORFAIT COCKTAIL

Incluant Punch ou Sangria ou soupe Champenoise, jus de fruits, sodas, eaux minérales.
2 verres par personne 4,50 €

FORFAIT CHAMPAGNE

Incluant Champagne, jus de fruits, sodas, eaux minérales.
2 verres par personne 11,00 €

FORFAIT CLASSIQUE

Incluant Whisky, Gin, Vodka, Jet 27, vin blanc, vin rouge, jus de fruits, sodas, eaux minérales.
2 verres par personne 10,00 €

FORFAIT VIN D'HONNEUR

Incluant Champagne, Rosé Pamplemousse, jus de fruits, sodas, eaux minérales.
2 verres par personne

4 amuse-bouches	20,00 €
6 amuse-bouches	24,00 €
8 amuse-bouches	28,00 €
10 amuse-bouches	30,00 €

Vin d'honneur

1,50€
le canapé

LES AMUSE-BOUCHES

LES AMUSE-BOUCHES FROIDS

- Navette foie gras, oignons grenadine
- Navette façon pain bagnat
- Navette chèvre, miel, crème de poivron rouge
- Crevette safranée, tomate confite
- Nem de saumon fumé, crème d'aneth
- Nem de crevette sauce piquante
- Pain de campagne magret fumé aux fruits rouges
- Foie gras fruité sur pain d'épices
- Pain suédois au saumon fumé
- Mini-brochette fraîcheur poulet ou dinde à la provençale
- Club sandwich poulet tandoori
- Jambon de pays, confiture d'oignons
- Wrap poulet au curry, légumes
- Opéra saumon fumé

LES VERRINES

- Fromage de chèvre, concombre, basilic
- Saumon fumé, pomme verte
- Tartare de tomates, guacamole
- Féta, olives, coulis de tomates
- Fraîcheur d'été melon/pastèque
- Avocat, surimi, jus de citron

LES AMUSE-BOUCHES CHAUDS

- Accra de morue
- Mini-croque monsieur terre ou mer
- Mini-hamburger
- Nem de volaille tandoori
- Samossa de bœuf

LES CASSOLETTES

- Salade grecque revisitée
- Tartare de dorade balsamique coriandre
- Tartare de saint-jacques à la citronnelle et ciboulette
- Mousse d'avocats et tartare de tomates à la menthe
- Gaspacho andalou ou concombre

LES GOURMANDISES

- Fondant au chocolat
- Carolines panachées
- Sablé pomme-tatin
- Carré opéra
- Barquette abricot
- Cannelé de bordeaux
- Crumble pomme-framboise
- Tiramisu

FORFAITS
BOISSONS
à partir de

3€

Prix par personne

Frais de serveurs 80 €
au-delà de 2h de prestation

Tarifs nets TTC par personne, valables du 1^{er} novembre 2014 au 31 octobre 2015 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les appellations sont sujettes à modification. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison.

Tarifs nets TTC par personne, valables du 1^{er} novembre 2014 au 31 octobre 2015 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les appellations sont sujettes à modification. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison.

Vin d'honneur

LES ATELIERS PERSONNALISÉS

2 PIÈCES PAR PERSONNE SUR 1 ATELIER. À PARTIR DE 30 PERSONNES.

LES ATELIERS SALÉS

- Jambon à l'os 7,00 €
Cuit au foin, tranché finement devant vous, présenté sur du pain de campagne.
- Foie gras 8,00 €
Foie gras maison présenté au choix sur des pains d'épices, aux figues ou de campagne, agrémenté selon vos goûts de confitures de figue, de coing, d'oignons confits, fleur de sel, poivre 5 baies.
- Noix de saint-jacques à la plancha* 9,00 €
Noix de saint-jacques préparées devant vous, agrémentées selon vos goûts de fleur de sel, poivre de séchuan.
- Banc de l'écailler 10,50 €
Huîtres, crevettes, bulots accompagnés de pain de campagne, beurre salé, citron, vinaigre à l'échalote.

LES ATELIERS SUCRÉS

- Mini crêpes 3,50 €
Agrémentées de confitures : fraise, abricot, myrtille et sauce au chocolat.
- Glaces 3,50 €
Servies sur cône ou coupelle.
Accompagnements au choix : mini chamallows, smarties, amandes grillées, mini-meringues, pépites caramélisées.
- Fontaine de chocolat noir 3,90 €
Brochette de fruits frais et de bonbons à tremper dans un fin chocolat.

* uniquement en extérieur. Tarifs nets ttc par personne, valables du 1er novembre 2014 au 31 octobre 2015 inclus (sous réserve d'évolution de la tva). les appellations sont sujettes à modification. le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison.

Menu « Harmonie »

À partir de
59€

Fromage sur demande

Tarifs nets TTC par personne, valables du 1^{er} novembre 2014 au 31 octobre 2015 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les appellations sont sujettes à modification. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison.

À PARTIR DE 30 PERSONNES

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

APÉRITIF

- Une coupe de kir ou un verre de jus de fruits ou un verre d'eau minérale
- Une sélection de 2 amuse-bouches par personne

MISE EN BOUCHE DU CHEF

ENTRÉE

- Tourte de canard aux fruits secs, mâche arrosée de balsamique
- ou • Pressé de foie gras mi-cuit, marmelade aux fruits secs
- ou • Tartare de saumon, brochette de saint-jacques marinées au citron vert
- ou • Salade d'artichauts, huile de noisette, brandade de rouget émulsionnée

PLAT

- Pavé de lieu jaune, crème de homard infusée à l'estragon, rizotto de champignons
- ou • Brandade de cabillaud au basilic, filet de rougets, chorizo mariné aux jus d'herbes
- ou • Dos de saumon doré, petite crème de saint-jacques, jus réduit au gingembre sur lit de poireaux

- ou • Poitrine de canard rôti au poivre noir de séchuan et râpée de citron vert, petits légumes croquants
- ou • Filet de veau jus crémeux de cuisson, écrasé de pommes charlotte au thym
- ou • Suprême de pintade à l'épice douce, cuisse rôtie en feuille de brick, légumes d'autrefois

DESSERT

- Desserts des mariés au choix (page 10)
- Mignardises (2 pièces par personne)

BOISSONS

- la sélection du sommelier :
 - 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes,
 - 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes,
 - 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Menu « Lune de miel »

À partir de
79€

À PARTIR DE 30 PERSONNES.

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

APÉRITIF

- Une coupe de Champagne ou un verre de jus de fruits ou un verre d'eau minérale
- Une sélection de 3 amuse-bouches par personne

MISE EN BOUCHE DU CHEF

ENTRÉE

- Pressé de foie gras de canard aux artichauts et magret fumé, huile de noisette
- ou • Civet froid d'écrevisses fines, macédoine aux ris de veau et mousse d'avocat
- ou • Foie gras chaud et brunoise de langoustine aux légumes, salade de mesclun à l'huile de truffe
- ou • Ballotine de canard aux morilles et homard, salade fine de mâche à l'huile de noix

PREMIER PLAT

- Pavé d'omble chevalier, cuit à basse température, millefeuille de légumes façon tian
- ou • Filet de dorade royal en habit vert, crème d'écrevisse, blinis de pommes de terre
- ou • Filet de rougets aux champignons sur sa tarte feuilletée, mascarpone au beurre blanc et basilic

- ou • Brochette de saint-jacques et gambas, huile vierge et citron vert, polenta crémeuse aux petits légumes confits

PAUSE GLACÉE

DEUXIÈME PLAT

- Croustillant de filet de bœuf, pomme anna et tomate confite, sauce foie gras
- ou • Magret de canard rôti aux cèpes, fondant de carottes épicées
- ou • Caille demie désossée farcie au foie gras, boutons d'artichauts
- ou • Filet mignon de veau, crème d'asperges, copeaux de parmesan, pomme charlotte parfumée au foie gras

FROMAGE

- Fromage d'Auvergne (3 sortes), chutney de fruits secs

DESSERT

- Desserts des mariés au choix (page 10)
- Mignardises (3 pièces par personne)

BOISSONS

- la sélection du sommelier :
 - 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes,
 - 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes,
 - 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Menu « Prestige »

À partir de
99€

À PARTIR DE 30 PERSONNES.

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

APÉRITIF

- Une coupe de Champagne ou un verre de jus de fruits ou un verre d'eau minérale
- Une sélection de 3 amuse-bouches par personne

MISE EN BOUCHE DU CHEF

ENTRÉE

- Cappuccino de potiron aux éclats de châtaignes, saint-jacques juste raidies
- ou • Duo de foie gras pomme granny, vinaigrette de fruits rouges
- ou • Opéra de saumon fumé et homard, mascarpone huile de truffe

PREMIER PLAT

- Saint Pierre rôti au pesto, légumes grillés, vinaigrette tiède au jus de truffe
- ou • Filet de bar rôti, cannelloni de moules, crème de homard
- ou • Millefeuille de langoustines et saint-jacques, pomme anna basilic, tomate confite

PAUSE GLACÉE

DEUXIÈME PLAT

- Tournedos de bœuf et escalope de foie gras chaud, jus de porto réduit, rosace de pommes de terre
- ou • Filet mignon de veau macédoine de ris d'agneau aux morilles, blinis de pommes de terre aux herbes
- ou • Dodine de pigeon rôtie aux arômes de truffe, tombée de champignons aux pointes d'asperges vertes.

FROMAGE

- Fromage d'Auvergne (4 sortes), pain aux figues, confiture d'accompagnement

DESSERT

- Desserts des mariés au choix (page 10)
- Mignardises (3 pièces par personne)

BOISSONS

- la sélection du sommelier :
 - 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes,
 - 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes,
 - 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Tarifs nets TTC par personne, valables du 1^{er} novembre 2014 au 31 octobre 2015 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les appellations sont sujettes à modification. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison.

Tarifs nets TTC par personne, valables du 1^{er} novembre 2014 au 31 octobre 2015 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les appellations sont sujettes à modification. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison.

Les desserts des mariés

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

AU CHOIX INCLUS DANS LES FORFAITS, SERVIS À L'ASSIETTE.

- Tarte fine chocolat-amande, douceur de framboises
- ou
- Emotion crème brûlée chocolat-noisette
- ou
- Poire rôtie au miel à la médiévale, brioche perdue
- ou
- Ecrin de velours à la nougatine et crème de menthe
- ou
- Macaron en surprise, cœur coulant chocolat, sorbet myrtille

AU CHOIX INCLUS DANS LES FORFAITS, SERVIS AU BUFFET.

- Palette gourmande : assortiments de cinq gâteaux
- ou
- La pièce montée croquembouche (3 choux par personne)
au choix : vanille, praliné, café

Tarifs nets TTC par personne, valables du 1^{er} novembre 2014 au 31 octobre 2015 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les appellations sont sujettes à modification. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison.

Menus « bout'chou » & « jeunes convives »

Enfants
de moins de 5 ans
à partir de
12€

MENU « BOUT'CHOU »

MENU

- Jambon - frites
- ou
- Parfait de Charolais - frites

- Coupe glacée
- ou
- Moelleux au chocolat

BOISSONS

- Eau minérale

Enfants
de 5 à 14 ans
à partir de
19€

MENU « JEUNES CONVIVES »

MENU

- Œufs en chat dans le potager et jambon blanc, sauce au vert
- ou
- Méli-mélo de salades et charcuteries

- Fine volaille rôtie au jus, pommes de terre sourires
- ou
- Le véritable burger, pommes frites et sauce

- Gâteau des mariés
- ou
- Coupe glacée

BOISSONS

- 2 softs et eau minérale par personne

Tarifs nets TTC par personne, valables du 1^{er} novembre 2014 au 31 octobre 2015 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les appellations sont sujettes à modification. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison.

Buffet « Gourmand »

À partir de
69€

À PARTIR DE 30 PERSONNES

APÉRITIF

- Une coupe de Champagne ou un verre de jus de fruits ou un verre d'eau minérale
- Une sélection de 2 amuse-bouches par personne

ÉTAL DU MARAÎCHER

- Assortiment de légumes grillés aux épices et chèvre frais pané
- Assortiment de verrines végétariennes
- Salades du monde

ÉTAL DU CHARCUTIER

- Pièces variées présentées entières et tranchées (saucissons, terrines, salamis...) servis avec condiments assortis (cornichons, oignons blancs, mottes de beurre doux et demi-sel)
- Jambon blanc, jambon fumé de pays, saucisses sèches, saucissons secs,
- Pâté en croûte et terrine, motte de rillettes
- Assortiment de charcuteries de volaille

ÉTAL DU PÊCHEUR

- Crevettes grises et roses, bulots et bigorneaux servis avec mayonnaise nature et mayonnaise aux fines herbes, beurre demi-sel, pain de campagne et pain de seigle, citron, vinaigre à l'échalote
- Miroir de poissons en bellevue et fumés

PLAT CHAUD (SERVI À L'ASSIETTE)

- Magret de canard au thym et miel, petits légumes aux parfums provençaux
- ou • Quasi de veau braisé, jus au romarin, blinis de pommes de terre et fagots d'asperges au jambon sec
- ou • Brochette de gambas au romarin, tomates éclatées et risotto aux épices
- ou • Dos de cabillaud cuit à basse température aux petits légumes, pommes fondantes et beurre blanc à l'anis

PLATEAU DE FROMAGES (SERVI AU BUFFET)

- Fromages frais et affinés de nos montagnes, pains spéciaux, salade mêlée de saison

DESSERT

- Dessert des mariés au choix (page 10)

BOISSONS

- La sélection du sommelier :
 - 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes,
 - 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes,
 - 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Buffet « Prestige »

À partir de
89€

À PARTIR DE 30 PERSONNES

APÉRITIF

- Une coupe de Champagne ou un verre de jus de fruits ou un verre d'eau minérale
- Une sélection de 3 amuse-bouches par personne

ÉTAL DU MARAÎCHER

- Assortiment de légumes grillés aux épices et chèvre frais pané
- Assortiment de verrines végétariennes
- Salades du monde

ÉTAL DU CHARCUTIER

- Pièces variées présentées entières et tranchées (saucissons, terrines, salamis...) servis avec condiments assortis (cornichons, oignons blancs, mottes de beurre doux et demi-sel)
- Jambon blanc, jambon fumé de pays, saucisses sèches, saucissons secs,
- Pâté en croûte et terrine, motte de rillettes
- Miroir de terrines maison
- Miroir de foie gras et magret fumé

ÉTAL DU PÊCHEUR

- Crevettes grises et roses, bulots et bigorneaux servis avec mayonnaise nature et mayonnaise aux fines herbes, beurre demi-sel, pain de campagne et pain de seigle, citron, vinaigre à l'échalote
- Miroir de poissons en bellevue et fumés

CLIN D'ŒIL DU CHEF (2 PIÈCES PAR PERSONNES)

- Ateliers au choix page 6

PLAT CHAUD (SERVI À L'ASSIETTE)

- Suprême de turbot poêlé, fricassée de champignons et courgette farcie à la provençale, palet de risotto au safran
- ou • Filet de bar cuit sur peau, fondue de légumes verts, millefeuille de poivrons et mozzarella, sauce vierge parfumée à la coriandre fraîche et graines de moutarde à l'ancienne
- ou • Blanc de volaille juste rôti et foie gras poêlé, pommes dauphines maison et mousseline de fèves à la cardamome
- ou • Filet de bœuf rôti, jus à l'estragon et huile d'olive vierge, parfait de pommes de terre, tomates confites

PLATEAU DE FROMAGES (SERVI AU BUFFET)

- Fromages frais et affinés de nos montagnes, pains spéciaux, salade mêlée de saison

DESSERT

- Dessert des mariés au choix (page 10)

BOISSONS

- La sélection du sommelier :
 - 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes,
 - 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes,
 - 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Tarifs nets TTC par personne, valables du 1^{er} novembre 2014 au 31 octobre 2015 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les appellations sont sujettes à modification. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison.

Tarifs nets TTC par personne, valables du 1^{er} novembre 2014 au 31 octobre 2015 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les appellations sont sujettes à modification. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison.

Brunch du lendemain

Buffet servi
de 11h30 à 14h30

24€

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES

- Muffins, pancakes,
- Pain aux céréales, baguette,
- Céréales
- Confitures, miel, beurre, pâte à tartiner

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES ET CHARCUTERIES

- Bacon frit,
- Œufs durs, brouillés,
- Saumon fumé,
- Salades variées

FROMAGE

- Yaourts, fromage blanc,
- Fromages

DESSERT

- Corbeille de fruits frais et secs,
- Salade de fruits,
- Mousse au chocolat

BOISSONS

- La sélection du sommelier :
 - 1 bouteille de vin rouge pour 6 personnes,
 - 1 bouteille d'eau minérale, 1 verre de jus de fruits et 1 café ou 1 thé ou 1 chocolat ou 1 verre de lait par personne

Tarifs nets TTC par personne, valables du 1^{er} novembre 2014 au 31 octobre 2015 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les appellations sont sujettes à modification. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison.

Buffet du Dimanche

Buffet servi
de 11h30 à 14h30

29€

BUFFET D'ENTRÉES

- Miroir de saumon fumé, crème citron, ciboulette et blinis
- Miroir de tomates et mozzarella
- Salade de penne au chèvre et aux noix
- Taboulé aux raisins et menthe poivrée
- Salade de pommes de terre et hareng fumé
- Salade d'asperges et saumon fumé
- Crudités : 5/6 variétés selon saison - carottes râpées, céleri rémoulade, endives au bleu d'auvergne, concombres au yaourt ou échalotes, salade verte...
- Carpaccio de bœuf
- Salade de légumes rôtis au thym et parmesan
- Tartare de bœuf et carpaccio aux condiments
- Salade piémontaise

PLAT CHAUD (SERVI AU BUFFET)

- Suprême de volaille aux petits légumes sauce crémeuse au safran ou
- Dos de cabillaud rôti, pommes de terre confites sauce vierge.

PLATEAU DE FROMAGES (SERVI AU BUFFET)

- Fromages frais et affinés de nos montagnes, pains spéciaux, salade mêlée de saison

DESSERT

- Buffet des desserts
- Duo chocolat
- Déclinaisons de macarons
- Tartelette aux fruits de saison

BOISSONS

- La sélection du sommelier :
 - 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes,
 - 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes,
 - 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Tarifs nets TTC par personne, valables du 1^{er} novembre 2014 au 31 octobre 2015 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les appellations sont sujettes à modification. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison.

Hébergement

HÉBERGEMENT À PROXIMITÉ

- ROYAL SAINT MART ***
chambre et petit déjeuner

STANDARD

60 € single
70 € double

CONFORT

80 € single
90 € double

En supplément la taxe de séjour

- PRINCESSE FLORE *****
chambre et petit déjeuner

CLASSIQUE

115 € single
115 € double

PRIVILÈGE

200 € single
200€ double

En supplément la taxe de séjour

Services personnalisés

LOCATION DE NOS ESPACES

- La location de salle inclut : la mise en place de l'espace selon vos souhaits, le mobilier de restauration : plateaux rectangulaires, ronds de 8, 10, 12 personnes, chaises en velours rouge bordeaux, la vaisselle, le nappage tissu et serviettes assorties, un écran pour de la projection ainsi que le vidéoprojecteur, le vestiaire non gardé, une piste de danse, la remise en état de l'espace, 1 suivi personnalisé de votre journée.

DROIT DE BOUCHON

- Si vous souhaitez apporter votre champagne, nous facturons un droit de bouchon de 8 € par bouteille ouverte de 75cl sur le menu «harmonie» et de 5 € sur les autres menus et buffets. Si vous souhaitez apporter votre vin, nous facturons un droit de bouchon de 3 € par bouteille ouverte de 75 cl.
(Boissons servies par nos soins)

FRAIS DE PERSONNEL

- Au-delà de 4h du matin, vous avez la possibilité de poursuivre votre soirée jusqu'à 6h du matin, avec un supplément de 150 € TTC par heure.

LISTE DE PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS

- Pour tout contrat signé dans nos lieux réceptifs, notre équipe commerciale met à disposition une liste de partenaires privilégiés avec tarifs remisés :
- Magie, animation musicale, décoration florale, artificier, photographe, esthétique et coiffeur, artisan en confiserie, babysitting et hébergement.

REPAS INTERVENANT

- Nous vous proposons une formule «repas intervenant» comprenant : entrée, plat, dessert et les boissons (1/2 bouteille d'eau, café) au tarif de 15 € TTC l'unité.

Tarifs nets TTC par personne, valables du 1^{er} novembre 2014 au 31 octobre 2015 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les appellations sont sujettes à modification. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Le descriptif est susceptible d'évoluer en fonction du marché et de la saison.

Conditions générales de vente

Ces conditions générales de ventes sont applicables dans le cadre de la réception de mariage

de M et Melle à la date du

Salle(s) de réception requise(s) :

Jour(s) de mise à disposition :

Date de la réception :

ARTICLE 1 - APPLICATIONS DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par la Société « Casino de Royat » (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 ventes et celles du client, les présentes dispositions sont et seront seules applicables. L'Etablissement 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 enregistré 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 accompagné de la mention manuscrite "Bon pour accord" ainsi que 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 soixante-dix pour cent (70 %) 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 samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de dix pour cent (10%) du montant TTC de la prestation prévue au devis.
- pour toute annulation notifiée entre 44 et 30 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de vingt pour cent (20%) du montant TTC mentionné lors de la dernière estimation.

- pour toute annulation notifiée entre 29 et 20 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de trente pour cent (30%) du montant TTC mentionné lors de la dernière estimation
 - pour toute annulation notifiée entre 19 et 10 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de cinquante pour cent (50%) du montant TTC mentionné lors de la dernière estimation.
 - l'annulation notifiée entre le 9ème 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 mentionné lors de la dernière estimation.
- Pour toute annulation entraînant une facturation partielle ou globale de la prestation, l'Etablissement conservera l'arrhe versé.
- 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 des modifications par 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 puisse être assurée par l'Etablissement pour l'ensemble des participants présents, la facturation sera effectuée au réel des repas servis.

21 jours avant la date de la manifestation (hors samedi, dimanche et jours fériés), le nombre de personnes devra être confirmé à l'Etablissement à dix pour cent près (10%) 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 seront appliquées.

Location de salle :

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

ARTICLE 4 – PRIX - REGLEMENT

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.

4-2. Les arrhes à verser représentent :

- à la confirmation : soixante dix pour cent (70 %) du montant total de la prestation figurant 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 égale à une fois et demi 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 cents euros) devra être réglée intégralement au comptant.

ARTICLE 5 – RECOMMANDATION – RESPECT DES DISPOSITIONS LÉGALES ET RÉGLEMENTAIRES

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 sera susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à l'Etablissement.

L'Etablissement 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 ces 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'établissement. Le Client s'engage en outre expressément au respect des dispositions particulières inhérentes à sa réception. 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 diffusion d'œuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux de l'Etablissement (orchestre, DJ, 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.

5-3. 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 réception. 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'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 réception. 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 qu'elle pourra réclamer.

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.

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

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

ARTICLE 7 – RESPONSABILITE - 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'Etablissement. 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.

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'établissement, grève, réquisition des lieux, attentats, inondations, coupures d'électricité, eau, gaz, 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'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 :



PRESTIGE



RÉUSSITE

PLAISIR



POUR VOUS ASSISTER DANS LE BON DÉROULEMENT DE VOTRE CÉRÉMONIE,
VOUS TROUVEREZ AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE, UN SOUTIEN PERMANENT ET PROFESSIONNEL.
N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER POUR VISITER LE FUTUR CADRE DES FESTIVITÉS DE VOTRE MARIAGE.

POUR TOUT DEVIS PERSONNALISÉ,
CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL

CAROLE VIGIER : +33 (0)4 73 29 52 52 - CVIGIER@PARTOUCHE.COM

EMMANUELLE LAPLANCHE : + 33 (0)4 73 29 52 52 - ELAPLANCHE@PARTOUCHE.COM

ALLÉE DU PARIOU – 63 130 ROYAT
T. 04 73 29 52 52 – WWW.CASINOROYAT.COM

www.groupecomplus.com - 12141727DL – 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 Players Plus.


PARTOUCHE
Meeting & Events