

Le Domaine du CUISET

763 route de Condeissiat
01 960 St André sur Vieux Jonc
Tél : 04 74 52 81 96 – SFR : 06 13 02 29 50

SARL au capital de 8000€
RCS BOURG-EN-BRESSE 408 834 216
APE 5621Z – Siret: 408 834 216 00017
TVA intracommunautaire FR 31 408 834 216

TARIFS

Mariages 2013



HAUTE SAISON: mai, juin, juillet, août et septembre

BASSE SAISON: avril, mai et octobre

Tarifs octobre 2011

www.cuisetreception.com
E-Mail : duclos.flo@wanadoo.fr

FORMULE WEEK-END 3500€ (Haute Saison)

ou 3000€ (Basse Saison)

- ⇒ LE CHAPITEAU de 300m² pour le dîner:
 - capacité jusqu'à 180 personnes assises,
 - du vendredi 9h au lundi 9h, soit 3 jours,
 - extension possible avec la multiforme de 165m² pour une capacité totale de 250 personnes assises,
 - tables rondes, buffets, chaises, podium et vaisselle de table.
- ⇒ LA FERME DOMBISTE:
 - la salle cheminée de 56m²,
 - la salle parquet de 80m²,
 - le bar équipé d'une machine à glaçons, lave-verres et d'un réfrigérateur,
 - la cuisine équipée du samedi 9h au dimanche 18h.
- ⇒ LES DEUX GÎTES:
 - capacité 26 couchages,
 - du vendredi soir et au samedi soir, soit 2 nuits,
 - linge de toilette et draps fournis.
- ⇒ LA TERRASSE et LA MULTIFORME pour le cocktail:
 - la multiforme en replis jusqu'à 300 personnes debout,
 - salons de jardin et buffet.
- ⇒ LE PARC
 - 1 hectare clos et sécurisé pour les enfants,
 - 2 parkings fermés et éclairés de 100 voitures.
- ⇒ LE MENAGE
 - inclus mais le locataire est tenu de nettoyer les cuisines et d'enlever toutes les décorations dans les salles le dimanche soir.

LES OPTIONS

- LE CHAUFFAGE en cas de mauvais temps à **150€**.
- TAXE de SEJOUR à **0,90€/pers/nuit**. et gratuit pour les moins de 13 ans.
- NAPPAGE en tissu(voir les tarifs ci-après).
- HOUSSES de chaise à **2,50€**.

DESCRIPTIF

LA FERME DOMBISTE

- superficie de 240m²,
- équipements à disposition: WC(le papier et les essuies-mains sont fournis), vestiaire et chauffage hors saison.

LA CUISINE

- superficie de 64m²,
- **La cuisine est un organe de réchauffe et non de préparation, si vous souhaitez préparer le repas du mariage nous vous demanderons un supplément de 200€TTC.**
- équipée de 2 chambres froides de 9m², congélateur, micro-ondes, 2 gazinières avec 3 fours, 4 brûleurs et 2 plaques, hottes, lave-vaisselle(pastilles fournis), 2 plonges inox(3 bacs, 5 tables inox, 2 chariots inox 3 plateaux pour la salle, 2 chariots 15 grilles pour les assiettes, étuve(180assiettes), percolateur de 120 tasses(500g de café à prévoir), 3 poubelles(déchets ménagers que nous récupérons et déchets cartons et plastique à évacuer). Il n'y a pas d'ustensiles, de plats de service et de casseroles dans la cuisine.
- La vaisselle doit être redue propre et rangée.

LE CHAPITEAU:

- équipé d'un parquet, vélum, lustres et chauffage à air pulsé(en option soit 150€/la jour).

LA VAISSELLE:

- Verres Princessa: 19cl: 200 pièces – 23cl: 200p – flûte 17cl: 200p
- Verres à cocktail: 19cl: 240p – flûte 15cl: 180p
- Couverts: fourchettes: 400p – couteaux: 400p – cuil. à dessert: 200p – cuil. à café: 200p.
- Assiettes plates blanches: triangle: 180p – ronde 27cm(dessin de la ferme): 200p – ronde 21cm(filet marron): 190
- Tasses et sous-tasses: à café: 130p – à thé: 18p – 3 théières
- Carafes carré 1 litre: 20
- Coupes à pied pour glace Thaiti: 170p.
- Vasques à champagne 36 et 42cm diamètre; 2 Seaux à champagne: 15
- Saladiers en verre 31cm de diamètre: 6
- Plateaux ronds de service: 30
- Corbeilles à pain osier: 20

LE MATERIEL:

- 16 tables rondes de 160cm de diamètre(8 à 9 personnes)
- 8 tables rondes de 180cm de diamètre(10 à 11 personnes)
- 2 tables ovales de 340x160cm(14 personnes) et 520x160cm(20 personnes)
- 280 chaises blanches Miami
- 4 podiums: 12m² et 30cm de haut
- 1 pied de chevalet

LE LINGE DE TABLES non inclus:

Nappe blanche damassé en location

- Nappes: 230x220cm(pour tables rondes de 8 à 9 personnes) 5€
- Nappes: 250x240cm(pour tables rondes de 10 à 11 personnes) 6€
- Nappes: 420x220cm(pour table ovale de 14 personnes) 8€

- Nappes: 620x220cm(pour table ovale de 20 personnes) 10€
- Nappes: 400x200cm(pour 1 buffet:2 tables rectangulaires 180x80cm) 6€
- Serviettes blanches ou champagne: 0,70€
- Torchons et Liteaux: 0,45€

LE GÎTE DES COMBLES labellisé GÎTES DE FRANCE 3 épis

- superficie de 115m², se situe dans la ferme dombiste et donne accès à 14 couchages. Il se compose:
- au rez-de-chaussée: un salon équipé d'un canapé convertible de 2 places et de 2 lits d'appoint,d'une télévision,
- 5 chambres à l'étage de 2 personnes : COMTESSE: 1 lit double 160cm, BAMBOU: 1 lit double 160cm, BEAUMANOIR1 lit double 160cm, EXOTIQUE1 lit double 160cm,TOSCANE1 lit double 140cm,
- toutes équipées d'une télévision écran plat, lavabos, douches, sèche-cheveux et toilettes,
- balcon de 80m² .

LE GÎTE DU FOUR à PAIN labellisé GÎTES DE FRANCE 3 épis

- superficie de 125m², se situe dans l'annexe de la ferme dombiste et donne accès à 12 couchages. Il se compose:
- au rez-de-chaussée: d' un salon équipé d'un canapé convertible de 2 places,
- d'une cuisine équipée et d'une salle à manger,
- 2 chambres à l'étage: TOUCAN(6 personnes): 2 lits doubles 160cm et 2 lits simples, WC et salle de bain à côté de la chambre,
- POP ART(4 personnes): 2 lits doubles, WC et salle de bain.
- Terrasse avec salon de jardin 12 personnes.

Les lits avec couettes sont faits à l'arrivée et les serviettes de toilette sont fournies.

Charges électriques et gaz comprises.

Taxes de séjour à 0,90€/personnes et par nuit en supplément

LE TRAITEUR

Nous proposons un service traiteur et mettons ainsi à votre disposition notre savoir faire depuis 10 ans pour vos réceptions. Plats des menus ou demandes particulières, à vous de choisir le menu idéal.

Grâce au service traiteur vous bénéficiez d'une réduction de **5%** sur la formule location.

Notre carte change chaque année et nous proposons une dégustation de votre menu en période d'hiver suivant nos disponibilités. Le menu est facturé à **30€/pers.** et gratuit pour les mariés, sur une base de 4 personnes.

LE VIN D'HONNEUR

6 pièces par personne à 5€

Comprenant: 3 pièces froides et 3 pièces chaudes

Durée: 1h à 1h30

10 pièces par personne à 9€

comprenant: 5 pièces froides et 5 pièces chaudes

Durée: 1h30 à 2h

14 pièces par personne à 13€

comprenant: 7 pièces froides et 7 pièces chaudes

Durée: 2h à 2h30

Selon la formule retenue,
le vin d'honneur commence à partir de 17h30/18h30 pour ce terminer à 20h/21h

LES PIECES CHAUDES:

VERRINES: Velouté d'asperges au crabe, Velouté de gambas et écrevisses au curry.

CANAPES: Crostinis munster et jambon cru, Gougère au comté, Pissaladière, Pizza au jambon, Flamiche aux poireaux et fromage blanc, Quiche au saumon et épinard, Quiche rustique, Tarte aux 3 fromages, Tarte munster lardon fumé et oignon cru, Quiche poireaux et Saint Jacques,, Feuilletés saucisse, Tortillas aux légumes.

MINI-COUPELLES: Cabillaud aux agrumes, Tajine de calamar.

BROCHETTES: Plancha gambas et mangue, Nem de foie gras aux pommes, Curry de dinde à l'ananas, Cubes de foie gras aux pêches, Poulet à la citronnelle.

LES PIECES FROIDES:

VERRINES: Crumble au romarin et crème de chèvre à la tapenade, Gaspacho de melon grillé, Guacamole saumon et chantilly de mascarpone, Velouté de betterave et chips de granny, Gaspacho de tomates et brochette de melon.

BROCHETTES: Club au roquefort et beurre de cognac, Tomate cerise chorizo/basilic.

CANAPES: Foie gras sur cookies aux figues, Tartare de saumon fumé sur toast grillé de pain d'épices, Rillettes de sardine.

MINI-COUPELLES: Tartare de tomates mozzarella et basilic, Poulet aux cacahuètes et soja, Tartare de melon, feta et concombre.

QUI COMPREND:

LE SERVICE: La mise en place des buffets sur la terrasse, des salons de jardin dans le parc, le nappage en tissu du buffet, les serviettes cocktail, le service sur plateaux, le nettoyage des verres et le rangement.

FORMULES COCKTAIL

TRADITION à 4€/pers.

Kir Bugey **Ou** Marquissette

Punch

Coca-colas et Jus de fruits

ou

CONVIVIALE à 5,50€/pers.

Crémant de Bourgogne à la crème de coing et à la crème de mûre

Coca-colas et Jus de fruits

A titre indicatif, nous comptons 1 bouteille/3 pers.

COCKTAIL ENFANTS (de 3 à 10 ans): Pizzas au jambon, Cocktail exotique, Autres boissons et Service. **À 4€.**

LES MENUS

SAVEUR à 30€

ENTREES: Crottin de chavignol gratiné au miel, salade fraîcheur au vinaigre balsamique **Ou** Terrine de poireaux aux deux poissons sauce aïoli

PLATS CHAUDS: Suprême de poulet forestière **Ou** Papillote de saumon à la menthe

FROMAGES: Fromage blanc à la crème et quelques assiettes de 3 fromages

DESSERT: Charlotte au chocolat et crème anglaise **Ou** Verrine aux pommes, beurre de caramel au mascarpone.

GOURMAND à 35€

ENTREES: Terrine de Saint-Jacques aux poireaux, salade de mâche sauce mousseline **Ou** Crème brûlée au foie gras au toast de pain d'épices, Chutney de mangue et Nem foie gras aux pommes.

PLATS CHAUDS : Cassolette veau-volaille en croûte aux morilles **Ou** Magret de canard caramélisé aux pruneaux, sauce beurre rouge.

FROMAGES: Fromage blanc à la crème et quelques assiettes de 3 fromages.

TRILOGIE DE VERRINES: Spéculoos à la crème de citron meringuée, Tiramisu framboises au coulis de kiwi et Mousse chocolat noir.

Si vous souhaitez remplacer 1 verrine par 1 chou ,présenté en pièce montée sur le buffet, il n'y aura pas de supplément dans ce menu.

FESTIF à 39€

BUFFET DE 9 ENTREES:

1. Carpaccio de saumon fumé ; 2.Terrine de poireaux aux deux poissons, sauce aïoli; 3.Cassolette de noix saint-Jacques sur crème de fèves ; 4. Pâté en croûte canard forestier ; 5. Salade paysanne ; 6.Verrine de chèvre frais, pomme verte et magret fumé ; 7. Crostinis tomates confites et mozzarella; 8. Brochettes de filet mignon aux olives ; 9. Nems de foie gras aux pommes.

PLATS CHAUDS: Médaillon de veau sauce au poivre vert **Ou** Fricassée de volaille fermière aux écrevisses

FROMAGES: Fromage blanc à la crème et quelques assiettes de 3 fromages

DESSERTS : Moelleux au Nutella et crème anglaise **Ou** Parfait glacé aux fruits rouges tuile croustillante au chocolat.

PLAISIR à 45€

ENTREES: Escalope de foie gras poêlée aux pêches **Ou** Gratiné de noix de Saint Jacques, fondue de poireaux

PLATS CHAUDS: Dos de cabillaud aux agrumes **Ou** Faux filet de bœuf au feu de bois

FROMAGES: Petit chèvre mariné, salade fraîcheur au vinaigre de framboise

DESSERTS(3/pers.): Pièce montée 1 chou, Marquise chocolat-spéculoos et Coupelle de fruits de saison

MENU ENFANT à 10€(3 à 10 ans) : Filet de poulet, gratin dauphinois et glace.

Prestation comprenant: coca-cola, jus de fruits, table nappée, serviette et service.

Nous vous conseillons de prévoir une baby-sitter à partir de 10 enfants présents. Ci celle-ci mange avec les enfants, un menu identique lui sera servi au même prix.

LES MENUS COMPRENNENT

2 GARNITURES au choix: Gratin dauphinois, Flan de courgettes au parmesan, Tomate rôtie au romarin, Crêpes vonnassienne(3/pers.), Petit flan au parmesan, Gratin dauphinois aux cèpes(supplément à 0,90€/pers.) et Riz basmati.

NAPPAGE en tissu blanc et nous réalisons le pliage de vos serviettes: éventail, fleur de Lys ou cône
(attention à confirmer le plus tôt possible).

SERVICE avec 1 serveur pour 25 invités et prévu jusqu'au dessert,

Pain et Café.

NOUS VOUS OFFRONS

LA MISE EN PLACE du couvert le jeudi de 14h à 17h
(après l'heure prévue, nous vous laissons terminer la mise en place),

LE DROIT DE BOUCHON: le client peut apporter ses vins.

LES OPTIONS

TROU NORMAND à 2€/pers.

Pomme verte/Manzana ou Sorbet citron/Limoncello

MENU POUR LES ANIMATEURS

Une table peut leur être dressée derrière leur sono.

Nous pouvons leur servir soit le menu enfant à 12€ ou le menu des convives.

EAUX MINERALES(à volonté) à 1€/pers.

PIECE MONTEE: 1 chou à 1,20€/pers.

FROMAGE AFFINEE: Gaperon, Epoisse et Bûche cendrée à 2€/pers.

INFORMATIONS

Nos clients doivent débarrasser les tables après la soirée du samedi soir et laver les derniers verres.

Les tables du dimanche devront être également débarrasser et sans oublier de laver et de ranger la vaisselle.

Nous ne réalisons pas de fontaine à champagne sauf si vous nous fournissez le matériel.

Le déroulement de la soirée sera établi entre le client et le traiteur le jour de la dégustation. Nous conseillons l'ouverture du bal après le plat chaud mais le client est libre de choisir.

CARTE DES BOISSONS

LES ROUGES(1 bouteille/3 pers.)

Vacqueyras Cuvée prestige AOC	⌘ 12,20€ la bouteille
Bugey Gamay AOC	⌘ 9,90€ la bouteille
Côtes du Rhône La Châtelaine Château Saint Roman	⌘ 8,50€ la bouteille

LES BLANCS(1 bouteille/4 pers.)

Saint Véran Grande Réserve Cave de Prissé	⌘ 12,20€ la bouteille
---	-----------------------

Mâcon Village <i>Cave de Prissé</i>	⊘ 9,90€ la bouteille
Bourgogne Aligoté <i>Valentin Vignot</i>	⊘ 8,95€ la bouteille
Bugey <i>Fleur de Chardonnay</i>	⊘ 8€ la bouteille

LES ROSES

Côtes de Provence <i>Cuvée Magali Saint André de Figuière</i>	⊘ 16,40€ la bouteille
Côtes de Provence <i>Cuvée du Golfé de Saint-Tropez</i>	⊘ 8,70€ la bouteille

LE CHAMPAGNE (1 bouteille/5-6 pers.)

<i>Bauser Producteur récoltant</i>	⊘ 29€ la bouteille
------------------------------------	--------------------

Prix net TTC(TVA à 19,6%)

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

MENU du DIMANCHE

Pensez à prolonger votre réception le dimanche.

Nous pouvons vous proposer :

UN BUFFET FROID à 10€/pers.

Sans service , sans boissons et livré dans la chambre froide

Assortiment de charcuteries: Rosette, pâté de campagne, roulade de jambon et coppa **ou**

Plateau de viandes froides: Rôti de porc, filet de poulet et rôti de boeuf, avec moutarde et condiments.

Assortiment fraîcheur: Melon, Pastèque *suivant la saison*, Taboulé et Mexicaine au riz.

Fromage blanc à la crème **ou** Galette bressanne

Café et Pain compris

Il nécessite pas de service mais si vous désirez un serveur, comptez un supplément de 12€/heure et par serveur(1 serveur pour 30 invité).

Le nombre de personnes doit nous être communiqué en même temps que la réservation du nombre d'invités pour la réception du samedi.

Nous pouvons remplacer le buffet froid par un poulet rôti chaud servi avec un gratin de légumes(supplément 2€/pers.)

Options: ½ tarif pour les enfants de 3 à 10 ans. 1€ par personnes pour la mise en place dans le jardin.

INFOS PRATIQUES

RESTITUTION DES CLES et NETTOYAGE

- Nous demandons au locataire nettoyer la cuisine du gîte et la cuisine professionnelle, les tables inox, four, étuve, chambres froides et sans oublier les sols. Le traiteur doit nettoyer la cuisine après sa prestation et si vous le réutilisez le dimanche, pensez à refaire le nettoyage.
- Le chapiteau et la ferme dombiste doivent être rendus vide le lundi matin à 9h. Il ne doit pas rester de matériel et de décorations dans les lieux après cet horaire. Merci de bien prévenir vos prestataires de récupérer leur matériel (vaisselle, matériel de cuisine, ...)avant. Si ils ne peuvent pas venir avant le lundi, il faudra entreposer le matériel dehors devant l'entrée du chapiteau

- Un état des lieux sera fait en présence d'un représentant du domaine du Cuiset pour vérifier l'état du matériel et le nettoyage.
- Nous demandons de rendre la salle de réception avec les chaises empilées et les tables rondes et rectangulaires non pliées comme livré le vendredi. Les tables du cocktail repliées et rangées à leur place et les salons de jardin dans la multiforme.
- Vous devez également penser à évacuer vos déchets: bouteilles en verre, cartons et bouteilles en plastique. Des containers sont installés sur la place de la boulangerie de Saint André sur Vieux Jonc.
- Pour les espaces extérieurs, il est demandé de ramasser les déchets éventuels(cigarettes, papier, verre cassé...) et de vider les cendriers. En cas de salissure exceptionnelle(tâche sur les parquets, sur les bâches du chapiteau, dans les chambres, ...) nous serons obligés de facturer les dégâts.
- **Nous sommes à votre disposition au cours de votre séjour** pour répondre à vos doléances, résoudre les éventuels dysfonctionnements constatés et vous permettre de profiter pleinement de votre séjour. Il convient de prendre contact avec nous pour toute demande.

CONDITIONS GENERALES de VENTE

Valables au 1er Janvier 2012

ARTICLE 1 - APPLICATIONS DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par la société SARL CUISET RECEPTION 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.

ARTICLE 2 - RESERVATIONS – ANNULATION – MODIFICATIONS DE LA RESERVATION

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

2-2. Toute réservation doit, pour être enregistrée, faire l'objet, au moment de la signature du devis, du versement d'arrhes de vingt-cinq pour cent (25 %) du montant total TTC de la prestation.

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

- annulation totale d'une manifestation l'Établissement conservera l'arrhes versé.

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

- annulation moins de 72 heures précédant le début de la prestation : facturation de cent pour cent (100%) du montant TTC de la prestation prévue au devis.

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

ARTICLE 3 - CONDITIONS DES PRESTATIONS

Les repas :

Le nombre de personnes devra être confirmé par écrit à l'établissement 8 jours avant.

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

Les chambres :

Les chambres réservées sont mises à disposition des bénéficiaires à partir de 16 heures le jour d'arrivée. Les chambres doivent être libérées au plus tard à 18h le jour du départ, tout dépassement de ce délai entraînera la facturation de nuitées supplémentaires au tarif public affiché.

ARTICLE 4 – PRIX - REGLEMENT

4-1. En cas de réservation d'hébergement, les tarifs sont majorés de la taxe de séjour. Ils pourront être modifiés en cas de modification législative et/ou réglementaire, susceptibles d'entraîner des variations de prix.

4-2. Un deuxième versement d'arrhes de 25% est à verser 8 jours avant la réception. Les montants de ces arrhes sont déduits de la facture finale. La facture du solde est payable le jour du départ.

ARTICLE 5 – RECOMMANDATION – RESPECT DES DISPOSITIONS LEGALES ET REGLEMENTAIRES

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

l'établissement. L'établissement se réserve le droit d'intervenir si nécessaire.

Le Client s'engage à faire respecter par les participants et leurs invités l'ensemble des consignes et règlements de l'établissement. Le Client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation de l'établissement, ni ne portent atteinte à la sécurité de l'établissement ainsi que des personnes qui s'y trouvent. L'établissement pouvant si nécessaire procéder à l'expulsion de toute personne ne voulant pas suivre ces consignes ou dont l'attitude sera jugée incompatible avec l'établissement. L'établissement décline toute responsabilité en cas de non respect par le Client de l'une ou quelconque des dispositions légales applicables.

5-1. 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'installation.

5-2. En cas de diffusion d'œuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux de l'établissement (orchestre, spectacles, disques, etc.), fournies par le client, celui-ci doit faire son affaire personnelle de toute déclaration et du paiement de tous droits notamment à la SACEM .

ART ICLE 6 – AFFECTATION DES LOCAUX

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

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

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

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

ART ICLE 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'établissement. Le client est notamment invité à souscrire une assurance spécifique en cas de présence de gros matériels ou de biens de valeur dans la mesure où la responsabilité de l'établissement ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol des dits 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.

ART ICLE 8 – EVENEMENT EXCEPTIONNEL - FORCE MAJEURE

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

ART ICLE 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.

ART ICLE 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.

PLAN D'ACCES

