

MARIAGES

DOMAINE
des Fontaines

Votre Mariage au Domaine des Fontaines

Ici, votre rêve devient réalité...

*Depuis plus de 10 ans, nous accompagnons les mariés
dans l'organisation de leur soirée de rêve...*

*Au Domaine des Fontaines, tout est prévu avec une formule clef en main :
des espaces extérieurs autour de la piscine pour un cocktail convivial, la mise en place d'une belle salle de
réception, des tables rondes nappées de tissus, les chaises, un dîner raffiné, un service soigné, le nettoyage, le
logement de vos convives*

*sur place... Nous avons la possibilité d'accueillir jusqu'à 180 personnes
en dîner assis avec la piste de danse ...*

*Nous pourrions vous guider vers nos partenaires, pour vos fleurs,
DJ, décoration thématifiée...*

Ne faites rien...

Nous nous occupons de tout...

**RESORT HÔTEL RESTAURANT À BERNIN (ISÈRE)
DOMAINE DES FONTAINES 134 CHEMIN DES FONTAINES 38190 BERNIN TÉL: 04 76 52 59 02
E-MAIL: CONTACT@DOMAINE-DES-FONTAINES.COM - DOMAINE-DES-FONTAINES.COM**



Mariage au Domaine des Fontaines

APÉRITIF

APERITIF DU GRÉSIVAUDAN 13.40€/pers

Crème de fruits au choix arrosée d'un vin blanc de notre vallée (1bouteille de vin pour 3)
Jus d'orange, sodas, eaux minérales plates et gazeuses

APERITIF DES ILES 17.90€/pers

Punch des Iles (1 Litre pour 4)
Jus d'orange, sodas, eaux minérales plates et gazeuses

APERITIF DES CLOYÈRES 17.90€/pers

Chartreuse, vin pétillant, citron (1 bouteille de vin pour 4)
Jus d'orange, sodas, eaux minérales plates et gazeuses

Idéal pour accueillir vos convives avec un apéritif avant le repas (prévu pour une durée de 2h).

Service à partir de 18h

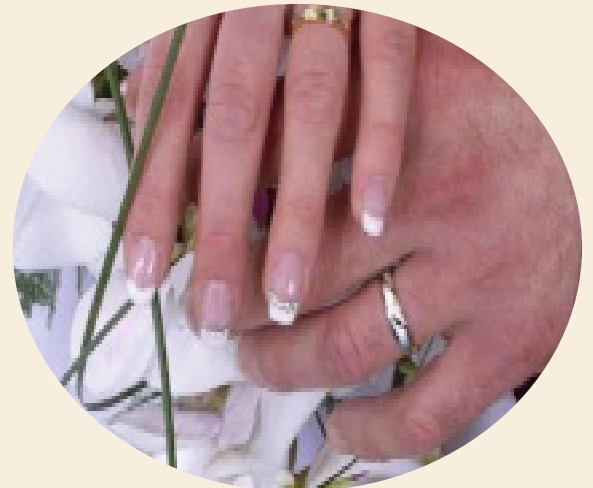
Le choix de nos apéritifs pour chaque formule prévoit/litre de boisson alcoolisée pour 4 personnes ou 1 bouteille de vin 75cl pour 3 personnes.

Les boissons non alcoolisées sont servies à volonté

Coût de la bouteille de vin supplémentaire : 16€ttc par bouteille de vin commandée.

Dans le cadre de ces forfaits et si vous le souhaitez nous pourrions servir votre Champagne.

Aucun droit de bouchon ne vous sera facturé.



LES AMUSE-BOUCHES

4 Canapés + Animation Plancha
12€/pers

6 Canapés + Animation Plancha
15€/pers

Assortiment de canapés

À partir de 6,50€/pers

Animation Plancha

À partir de 10€/pers

VOTRE INTERLOCUTRICE
POUR L'ORGANISATION DE VOTRE SOIRÉE

JULIE PIERRE

Responsable commerciale

+33 (0)4 76 52 95 82

seminaires@domaine-des-fontaines.com

PACK ARUM

APÉRITIF DU GRÉSIVAUDAN

Crème de fruit au choix arrosée d'un vin blanc de notre vallée*

Jus de fruits, sodas, eaux gazeuses et plates (à volonté)

Accompagné de 3 feuilletés chauds et canapés froids par personne

*1 litre de boisson alcoolisée pour 4 personnes ou 1 bouteille de vin 75cl pour 3 personnes.

Si vous le souhaitez, nous pourrions servir votre Champagne.

Aucun droit de bouchon ne vous sera facturé.

DÎNER

Menu unique pour tous les convives

Les entrées

Tartare de saumon au poivre de Sichuan et citron vert, crème de fromage frais aux fines herbes

ou

Aumônière de chèvre et jambon Serrano, aubergines grillées et tomates confites

ou

Salade de magret fumé et asperges, médaillon de foie gras de canard

Les plats

Cuisse de Canard Confitée, sauce aux champignons, gratin dauphinois et légumes de saison

ou

Pavé de Saumon, beurre safrané, risotto et légumes de saison

ou

Suprême de Poulet Fermier, sauce aux 5 baies, pommes de terre rôties et brochette de légumes grillés

Le fromage

Assiette de demi Saint Marcellin affiné

Le dessert des mariés personnalisé

Fraisier ou Framboisier
ou Royal Chocolat ou
Entremets Passion/Coco

87€

PAR PERSONNE



Au choix du sommelier

Eaux minérales jusqu'au dessert et café ou infusion

* ½ bouteille de 75cl de vin (Blanc et Rouge confondus) par personne

COMPRIS DANS LA PRESTATION:

La location de salle OFFERTE à partir de 100 personnes.

Nos vidéoprojecteurs et écrans muraux à disposition

L'accès à la piscine extérieure le lendemain

La mise en place des tables et des chaises et notre vaisselle

Les housses de chaises (posées et déposées par vos soins)

Le service, le débarrassage, le ménage

Le personnel à votre disposition jusqu'à la fin de la soirée

Un parking sous surveillance gratuit



MENU ARUM

52€ par personne

Les entrées

Tartare de saumon au poivre de Sichuan et citron vert, crème de fromage frais aux fines herbes

ou

Aumônière de chèvre et jambon Serrano, aubergines grillées et tomates confites

ou

Salade de magret fumé et asperges, médaillon de foie gras de canard

Les plats

Cuisse de Canard Confité, sauce aux champignons, gratin dauphinois et légumes de saison

ou

Pavé de Saumon, beurre safrané, risotto et légumes de saison

ou

Suprême de Poulet Fermier, sauce aux 5 baies, pommes de terre rôties et brochette de légumes grillés

Le fromage

Assiette de demi Saint Marcellin affiné

Le dessert des mariés

personnalisé

Fraisier

ou

Framboisier

ou

Royal Chocolat

ou

Entremets Passion/Coco

MENU LYS

62€ par personne

Les entrées

Salade de Gambas Grillées, Tartare de Tomates et guacamole, Mesclun de salade

ou

Ballotine Foie Gras et Chutney de figues

ou

Assiette de poisson fumé et pain brioché

Les plats

Filet de Truite à la sauce vierge, purée de pomme de terre vitelotte et légumes de saison

ou

Demi-magret de canard grillé, sauce au miel, gratin dauphinois et légumes de saison

ou

Sauté de veau aux morilles, tagliatelles fraîches et courgettes à la menthe

Le fromage

Buffet de Fromages Régionaux et Fromage Blanc

Le dessert des mariés

personnalisé

Fraisier

ou

Framboisier

ou

Royal Chocolat

ou

Entremets Passion/Coco

MENU ORCHIDÉE

73€ par personne

Les entrées

Terrine de foie gras maison au piment d'Espelette et Porto, chutney d'ananas et papaye

ou

Carpaccio de Saumon et Saint-Jacques, vinaigrette aux fruits de la passion, sorbet citron vert

ou

Tataki de Thon et tartare de saumon au sésame, mesclun de salade

Les plats

Filet de bar, sauce aux scampis et chorizo, risotto au Pecorino

ou

Eventail de magret de canard, sauce au Beauges de Venise, brochette de légumes et polenta poêlée

ou

Filet de veau Vitelier, sauce aux girolles, gratin dauphinois et légumes de saison

Le fromage

Buffet de Fromages Régionaux et Fromage Blanc

Le dessert des mariés

personnalisé

Fraisier

ou

Framboisier

ou

Royal Chocolat

ou

Entremets Passion/Coco

LES VINS

VIN ROUGE

Merlot, Vin de Pays 14€

Pinot de Savoie, F&N Masson 16€

VIN BLANC

Viognier de la Drôme, Delas 16€

Apremont de Savoie, F&N Masson 16€

VIN ROSÉ

IGP Les Vidaux 14€

Côtes de Provence, Moment de Plaisir 14€



CHAMPAGNE

Paul Romain à partir de 29,50€ la bouteille

Ruinart à partir de 59€ la bouteille

Tous nos menus sont eaux minérales et café inclus.

Menus uniques pour l'ensemble des convives.

Si vous souhaitez amener vos vins, un droit de bouchon de 3€ par personne sera facturé.

Sur demande, à partir de notre cave, nous pourrions vous proposer une autre sélection de vin.

BRUNCH

32€ par personne

Café, thé, chocolat, lait
Jus de fruits
Viennoiseries
Miel, beurre, confitures
Céréales

Assortiment de crudités
Charcuteries et viandes froides
Taboulé à la menthe fraîche

Fromage blanc
Roue de Brie

Tartes aux fruits de saison
Riz au lait
Salade de fruits

Eaux minérales

Avec plat chaud

38€ par personne

Ex : Filet de poulet sauce suprême et
petits légumes de saison

ou

Lasagnes au saumon,
épinards et ricotta

Sup. vin rouge : +2.50€ par personne
Ce brunch est réalisable à partir de 30
personnes facturées

Des heures supplémentaires vous
seront facturées à partir de 15h30

MENU ENFANT

Enfants de moins de 12 ans

23€ par personne

Apéritif

Jus de fruits, sodas, eaux gazeuses et
plates et 2 canapés

Entrée

Salade de saumon fumé
ou
Salade de jambon cru

Plat

Nuggets, frites
ou
Steack haché, pâtes
ou
Poisson pané, riz

Dessert

Glace

Les petits plus

Trou normand : 7,00€ par personne
(Sorbet citron arrosé de vodka ou sorbet
pomme arrosé de Calvados)
Remplacement du dessert des mariés par
une pièce montée traditionnelle : 3,60€ par
personne (3 choux)
Ajout d'une pièce montée traditionnelle au
dessert des mariés : 8,00€ par personne (3
choux)
Cascade de fruits frais : 5,40€ par personne
Cascade de Champagne (pyramide de verre,
hors Champagne) : 95,30€ le montage

Personne supplémentaire au dessert:
16,30€ par personne
Les mignardises servies avec le café choix
dans le feuillet «canapés»

Vos animateurs ont besoin de restauration?
Nous leur proposons un forfait dîner :
1 entrée, 1 plat, 1 dessert, boissons comprises
(¼ vin, eaux minérales, café) 31,00€ par
animateur

Les housses de chaises posées par vos soins
sur devis

La location de salle est OFFERTE à partir de
100 personnes. A partir de 4h00 du matin, des
heures supplémentaires vous seront facturées à
135€/heure entamée.

Forfait boissons fin de soirée :
Sodas, Eaux minérales, jus de fruits 5,60€ par
personne pour la fin de soirée

L'échéancier

- 1- Prise de rendez vous pour une première visite du domaine
- 2- Les lieux vous plaisent ? mise en option d'une date pour votre mariage pendant 2 semaines
- 3- Vous avez décidé de vous marier au domaine des fontaines et nous sommes ravis de vous accompagner dans ces moments merveilleux : nous convenons ensemble de prestations que vous souhaitez et les formalisons sur un contrat écrit.
- 4- Signature des contrats et des conditions générales de vente. Versement du 1er acompte (25%) : réservation définitive
- 5- 6 mois avant la manifestation : versement du 2ème acompte (25%)
- 6- 3 mois avant la manifestation : rendez vous pour faire un point sur l'avancement de votre projet, choix du menu et versement du 3ème acompte (25%)
- 7- 15 jours avant la manifestation : Confirmation de la rooming list et du nombre de convives. Point téléphonique sur le déroulement de la soirée. Versement du 4ème acompte (25%, ajusté selon le nombre de convives finalement confirmé).
- 8- Les derniers chiffres sont ceux communiqués 1 semaine avant le mariage (avant le vendredi midi) et feront foi pour la facturation. Confirmation de la rooming list et du nombre final de convives par écrit (e-mail, courrier, fax).
- 9- 1 semaine avant le mariage: dernier rendez vous pour récapituler ensemble le déroulement de votre soirée et finaliser le plan de la salle.

Votre hébergement à l' *Hotel Holiday Inn Express****

Situé à 2 pas des salles de réception, au calme, l'Holiday Inn Express***, dans un décor contemporain et climatisé vous propose 80 chambres spacieuses et confortables.

Chaque chambre vous offre une vue splendide sur les massifs de Belledonne ou de la Chartreuse. La piscine et la terrasse extérieures vous raviront lors de votre séjour.

Si vous souhaitez étendre votre séjour en Isère, l'Holiday Inn Express Grenoble Bernin pourra vous proposer des activités de loisirs et de montagnes.

La chambre des mariés est offerte ainsi que les petits déjeuners.

Pour l'hébergement de vos invités, nous accordons un tarif préférentiel dans notre hôtel : 75,00€ la chambre 1 ou 2 personnes.

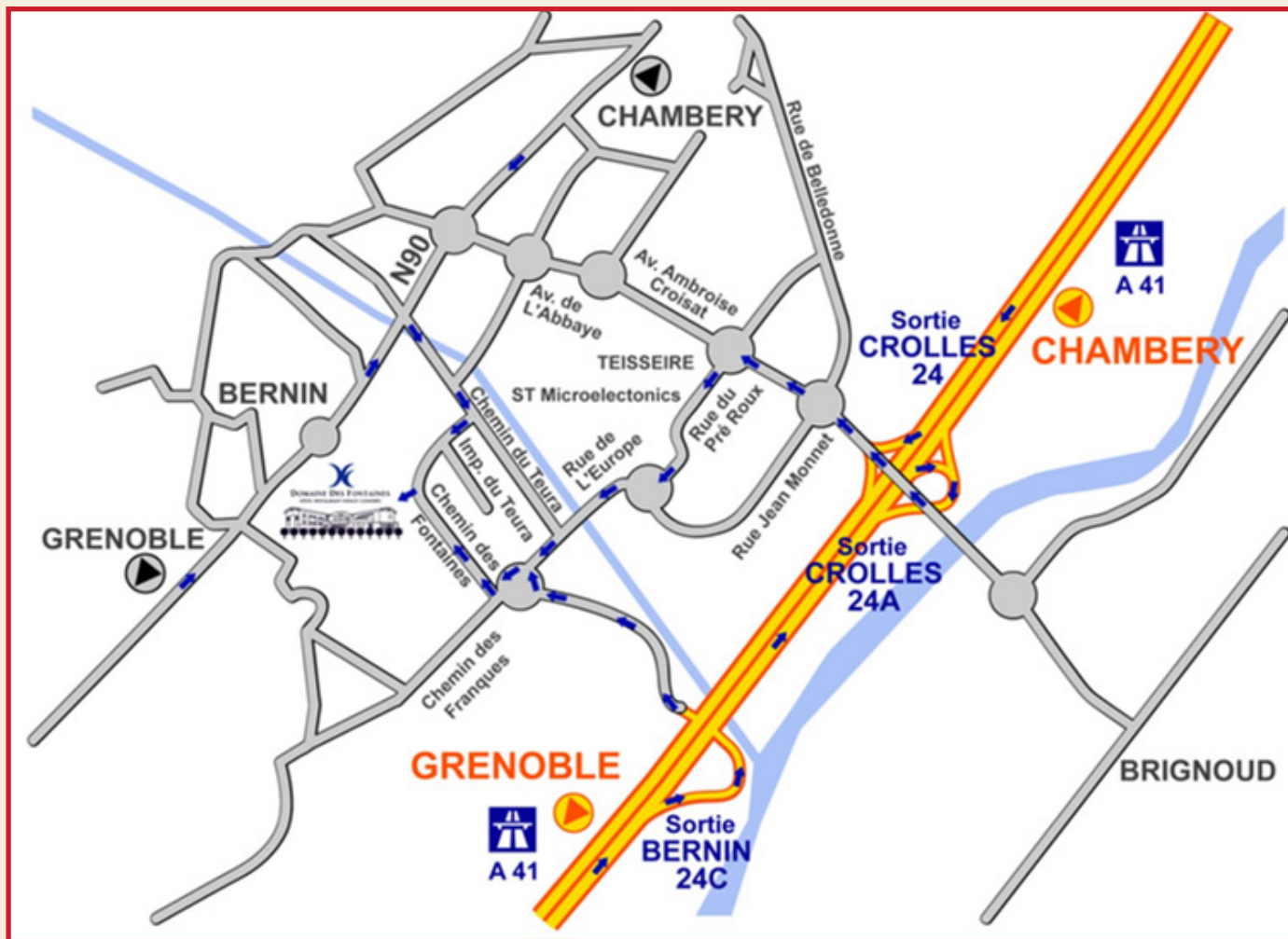
Le petit déjeuner buffet est offert aux occupants de la chambre.

Les enfants (jusqu'à 18 ans) peuvent dormir gratuitement dans la chambre de leur parents (dans la limite de 2 enfants par chambre)



- Accueil 24/24
- Grand parking clos et gratuit
- L'accès internet WiFi gratuit dans tout l'hôtel
- 3 chambres équipées pour recevoir des personnes à mobilité réduite
- Plateau de courtoisie dans chaque chambre
- Climatisation individuelle dans les chambres
- Terrasse
- Service pressing
- Les chiens sont acceptés sans supplément

Plan d'accès



Un accès facile en voiture

Depuis Lyon/Grenoble : A41, direction Chambéry sortie 24c «Bernin», à gauche au rond point et tourner tout de suite à droite

Depuis Chambéry : A41, direction Grenoble sortie « Crolles», 2ème rond point à gauche puis tout de suite à droite après le 2ème rond point.

Un retour facile vers l'A41 direction Grenoble depuis le parc d'activités «Les Fontaines».

Conditions Générales de Vente Mariages

ARTICLE 1 : APPLICATION

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations liées à l'organisation de réunions et fournies par l'établissement visé au devis joint.

Ces Conditions Générales de Vente sont adressées au Client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion 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 au devis signé par le Client et celles figurant aux présentes C.G.V., les dispositions du devis sont seules applicables.

ARTICLE 2 : RESERVATION

2.1 Formation du contrat

Le contrat de fourniture de prestations liées à l'organisation des réunions est formé et le Client engagé dès réception par l'établissement du devis dûment daté et signé par le Client, revêtu du cachet du Client et de la mention " Bon pour accord " et d'un exemplaire des présentes dûment paraphé.

2.2 Garantie de la réservation

Le devis dûment daté et signé devra être accompagné du paiement d'un acompte visé à l'article 9.

A défaut de versement de l'acompte, l'établissement ne garantit pas la disponibilité des espaces/chambres réservés.

Toutefois, le Client reste lié par les obligations souscrites au titre des présentes notamment en ce qui concerne les modalités de règlement et les conditions d'annulation visées au articles 9 et 5 des présentes.

ARTICLE 3 : ORGANISATION DE LA RESERVATION

1/ CHAMBRES

Le Client doit adresser par écrit (fax ou courrier) à l'établissement concerné la rooming list (liste nominative des participants à la convention et de l'attribution des chambres), au plus tard 15 jours avant la date d'arrivée prévue. Les chambres réservées sont mises à disposition des bénéficiaires à partir de 15 heures le jour d'arrivée. Les chambres doivent être libérées au plus tard à midi le jour du départ, tout dépassement de ce délai pouvant entraîner la facturation d'une nuitée supplémentaire au tarif public affiché.

2/ COUVERTS

Le Client doit préciser par écrit (fax ou courrier) adressé à l'établissement concerné le nombre exact de couverts prévus pour chaque repas trois jours ouvrables avant la date de début de la manifestation (samedi et dimanche non inclus).

Il est ici précisé que la restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix.

3/ MISE A DISPOSITION DES ESPACES

Le Client devra informer l'établissement concerné avant la date de l'événement, de modifications sensibles du nombre de participants à la manifestation.

En tout état de cause, si le nombre de participants s'avérait inférieur au nombre prévu sur le devis, le Client pourrait se voir attribuer un autre espace que celui initialement prévu, pour des raisons inhérentes à la gestion de l'établissement. La réduction du nombre de participants est considérée comme une annulation partielle de la réservation donnant lieu à l'application de l'article 5 des présentes.

ARTICLE 4 : MODIFICATION DES PRESTATIONS

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit à l'établissement concerné.

Faute d'acceptation écrite de l'établissement dans les 8 jours de la réception de la demande, le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le client.

ARTICLE 5 : ANNULATION

La facturation étant faite sur la base des prestations réservées, le Client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions d'annulation ci-après : Les annulations, de tout ou partie de la réservation initiale, doivent être adressées par écrit à l'établissement concerné.

Le changement de date de la manifestation est considéré comme une annulation totale et donne lieu à l'application des conditions d'annulation.

Dans le cas d'une annulation partielle qu'elle concerne le nombre de participants ou la durée, la règle du prorata sera appliquée aux conditions d'annulation ci-dessous.

En cas de notification d'annulation reçue plus de 9 mois avant le premier jour de la manifestation, l'acompte sera restitué au Client.

Au-delà de ce délai le 1er acompte sera encaissé.

ARTICLE 6 : DELOGEMENT

En cas de non-disponibilité de l'établissement, ou en cas de force majeure, celui-ci se réserve la possibilité de faire héberger totalement ou partiellement les participants dans un hôtel de proximité et de catégorie équivalente pour des prestations de même nature, les frais inhérents au transfert restant à la charge de l'établissement, qui ne pourra être recherché en paiement d'une quelconque indemnité.

ARTICLE 7 : PRIX

Les tarifs sont exprimés dans la monnaie du pays où doit se dérouler la prestation.

Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pendant 1 mois 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. Les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la réalisation de la prestation.

Les tarifs peuvent être majorés de la taxe de séjour dans certaines villes. Ils pourront être modifiés en cas de changement législatif et/ou réglementaire susceptibles d'entraîner des variations de prix tels que : modification du taux de TVA applicable, instauration de nouvelles taxes, etc.

ARTICLE 8 : HEURES SUPPLEMENTAIRES

Selon le nombre de personnes et conditions, les heures de nuit seront facturées à partir d'une certaine heure.

Lors d'un brunch le lendemain du mariage, nous facturons les heures supplémentaires après 14h00.

ARTICLE 9 : MODALITES DE REGLEMENT

Les conditions de règlement du prix se divisent comme suit :

- Un 1er acompte de 25% sera demandé à la signature du contrat.
- Un 2ème acompte de 25% sera demandé 6 mois avant la manifestation.
- Un 3ème acompte de 25% sera demandé 3 mois avant la manifestation.
- Un dernier acompte sera demandé à 15 jours de la manifestation.

Le montant de ces acomptes est déduit de la facture finale (solde) sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation.

Sauf disposition contraire prévue au contrat, les factures du solde sont établies par chaque établissement, et 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'établissement concerné, le motif de la contestation.

Le règlement des extras, (bar, téléphone, etc.) et autres prestations réclamées individuellement à l'un ou plusieurs des participants, sera assuré par les participants concernés eux-mêmes à la réception de l'établissement avant leur départ.

A défaut de règlement par un ou plusieurs participants de prestations réclamées en sus des prestations incluses au devis (extras, repas, ...), la facture sera adressée au Client 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 demi le taux d'intérêt légal en vigueur sans mise en demeure préalable.

Tous les frais, que l'établissement serait amené à supporter au titre de recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du Client.

Dans le cas de paiement individuel, c'est à dire effectué par chacun des participants pour sa part, l'acompte versé au moment de la réservation sera restitué au Client dans les 8 jours suivants la réception par l'établissement concerné, de la totalité des sommes dues au titre de la manifestation.

Toute somme non réglée sera déduite du montant de l'acompte, le solde étant restitué au Client.

ARTICLE 10 : REPORTAGE PHOTOGRAPHIQUE

Le client est prié d'informer au préalable l'établissement concerné de la présence éventuelle d'un photographe et fait son affaire personnelle de l'obtention de toutes les autorisations qui s'avèreraient nécessaires.

ARTICLE 11 : VENTES AMBULANTES

Le client s'engage à fournir à l'hôtel l'autorisation écrite municipale (salle de moins de 300m²) ou préfectorale (salle de plus de 300m²) obligatoire, 15 jours au moins avant la date de début de la manifestation, lorsque la location des locaux a pour objet la vente au détail ou la prise de commande de marchandises précédées de publicité.

En aucun cas la location ne pourra excéder la durée indiquée sur l'autorisation municipale, les ventes ne peuvent excéder 2 mois par année civile dans un même établissement.

La non-obtention de l'autorisation écrite entraîne l'application des conditions d'annulations visées à l'article 5

ARTICLE 12 : EXPOSITIONS FOIRES ET DECORATION

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 devront être soumises à l'approbation préalable de la commission de sécurité. Tout projet de décoration ou d'implantation de stands devra être soumis à l'établissement et comprendre 5 exemplaires d'implantation sous peine de se voir refuser l'autorisation d'exposer.

Le Client organisateur de salon ou de foire doit fournir à l'établissement, 15 jours au moins avant la date de début de la manifestation, l'autorisation préfectorale nécessaire à une telle manifestation commerciale. (Décret 88-598 du 07/05/1988)

Le client s'engage à remettre en état originel, et à ses frais, les lieux occupés.

ARTICLE 13 : RECRUTEMENT

Le code du travail (Articles 312-19 et 312-20) fait interdiction à l'établissement de gérer ou d'exploiter directement ou indirectement un bureau de placement. En application de cette loi, le Client doit :

- Apporter à l'établissement la preuve qu'il est en règle vis-à-vis de l'inspection du travail local;

- Faire figurer sa raison sociale sur ses annonces d'offre d'emploi, lorsque l'entretien ou la sélection des candidats est domicilié dans l'établissement ;

Le Client s'engage à déclarer par écrit adressé à l'établissement en même temps que le devis accepté et l'acompte, qu'il satisfait à ces deux conditions.

En aucun cas le personnel de l'hôtel ne peut participer aux opérations de recrutement, en particulier en distribuant des questionnaires aux candidats qui se présentent à la réception de l'établissement.

ARTICLE 14 : ENTREES PAYANTES

Le Client s'engage à déclarer par écrit adressé à l'établissement en même temps que le devis accepté et l'acompte, son engagement de totale responsabilité quand la manifestation organisée dans les locaux de l'hôtel soit assortie d'une entrée payante.

Dans ce cas, la perception du droit d'entrée doit s'effectuer à l'intérieur des locaux loués. En aucun cas le personnel de l'établissement ne doit participer à cette perception.

ARTICLE 15 : DROITS D'AUTEUR

Le Client doit faire son affaire personnelle de toutes déclarations et du paiement de tous droits notamment à la SACEM, pour la diffusion d'œuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux (orchestre, spectacles, disques, etc.)

Le Client doit justifier à l'établissement préalablement à la manifestation, de la déclaration faite à la SACEM.

ARTICLE 16 : TRANSPORT

Il est précisé que l'établissement n'assure aucune prestation liée au transport des participants.

ARTICLE 17 : ASSURANCE - DETERIORATION - CASSE - VOL

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, susceptible d'atteindre les objets ou matériels déposés par le Client ou les participants à l'occasion de la manifestation objet de la présente réservation.

Le Client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants, notamment les vestiaires, à l'exclusion des vestiaires surveillés par le personnel de l'établissement à l'extérieur des espaces loués. Le Client fera son affaire de la souscription de toute police d'assurance (Dommages - responsabilité civile) qu'il jugera 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'établissement ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol desdits biens

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 disposition, à supporter les coûts de remise en état de ces lieux

(L'UTILISATION DU SCOTCH ET DES PUNAISES EST INTERDITE)

La mise à disposition du décor (notamment les housses de chaises) doit être conservé en bon état pendant toute la durée de la location et réutilisé pour la restitution. Une vérification sera faite par notre personnel. Les conséquences d'un manquement ou d'un dommage du décor seront à la charge du client (10 € par housse et 2 € par nœud si non rendu, déchiré, troué ou tache indélébile.)

ARTICLE 18 : RECOMMANDATIONS

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.

ARTICLE 19 : FORCE MAJEURE

Les obligations contenues aux présentes ne seront pas applicables ou seront suspendues si leur exécution est devenue impossible en raison d'un cas de force majeure tels que notamment : acte de puissance publique, hostilités, guerre, fait du Prince, catastrophe naturelle, incendie, inondation, grève....

Chaque partie devra informer l'autre dans les meilleurs délais en cas de survenance d'un événement de force majeure l'empêchant d'exécuter tout ou partie de ses obligations contractuelles.

Les parties devront mettre en œuvre tous leurs efforts pour prévenir ou réduire les effets d'une inexécution du contrat causée par un événement de force majeure ; la partie désirant invoquer un événement de force majeure devra notifier immédiatement à l'autre partie le commencement et la fin de cet événement, sans quoi elle ne pourra être déchargée de sa responsabilité.

ARTICLE 20 : RECLAMATIONS ET LITIGES

En cas de litige, et faute d'accord amiable, les tribunaux compétents seront ceux du lieu de situation de l'établissement concerné.

**« Lu et approuvé »
écrire de manière manuscrite**

Le

à

Signature: