

Est et son restaurant **le Relais de Genève**, vous proposent différentes formules selon vos envies. L'organisation d'une réception demande beaucoup d'attention.

Oubliez toutes vos appréhensions, notre équipe est là pour vous conseiller, vous assurer une prestation professionnelle et personnalisée de qualité !

Nos salons modulables entièrement rénovés vous permettent d'accueillir de 20 à 240 invités.

Notre gamme de produit est vaste et savoureuse, cocktail, vin d'honneur, menus, buffet... Elle varie au gré des saisons et vous offre la possibilité d'apporter une note de fraîcheur et d'authenticité à votre repas de fête.

Un problème d'animation ? Nous vous apportons la solution avec des prestataires de qualités, Disc-jockey, animateur, photographe, fleuriste, loueur de voitures, lâché de ballons, magiciens.

Afin de réserver le meilleur accueil à vos proches **le tarif des chambres simples ou doubles est à prix préférentiel : 68.00 € ttc la nuit**. Les chambres sont disponibles à partir de 15h, le jour de votre arrivée et doivent être libérée au plus tard à midi le lendemain.

Tarif 2015 appliqué le vendredi, samedi dimanche, hors périodes salons ou évènements.



*Depuis 20 ans vous nous choisissez afin de vous accompagner, lors des jours les plus importants de votre vie.
Merci de votre confiance !*

Salle de la Côtière

- 350 m²-



Restauration dans une ambiance feutrée

Le service est compris dans le prix de nos repas :

- **Jusqu'à 16h pour un déjeuner**
- **Jusqu'à 01h pour un dîner**

Au-delà et ce jusqu'à :

- **18h pour un déjeuner**
- **04h du matin pour un dîner**

Les heures supplémentaires sont facturées au prix de **26 € et par serveur.**

(un maître d'hôtel et un serveur pour 25 invités), **toute heure commencée étant due.**

« Nous avons la possibilité de réserver une nurse pour la soirée ».

Des repas enfant de 3 à 10 ans, vous sont proposés à **10 €** (2 plats) ou **14 €** (3 plats).

En dessous de 3 ans, nous préconisons d'apporter le repas enfant (biberon, petit pot).

Nous vous proposons un repas animation à 25.50 € par artiste servi au restaurant avant votre entrée en salle comprenant : *Une entrée, un plat chaud garni, un dessert, un café et ¼ de boisson (eau ou vin).*

Pour tout repas avec animation, la taxe SACEM, s'élève à 1 € par adulte.

Apéritif – Bar



Les Classiques

	1 Conso	2 Conso
☞ Kir cassis chardonnay et punch antillais	3.90 €	7.60 €
☞ Sangria Andalouse et Muscat	4.90 €	8.10 €
☞ Kir des vendangeurs au pétillant du Bugey	5.40 €	10.60 €
☞ Kir Royal à la mûre sauvage	7.60 €	14.80 €

Les Classiques en Open Bar à la consommation

☞ Anis (pastis, ricard) 50 doses 100 cl la bt	92.00 €
☞ Whisky standard 18 doses 75 cl la bt	88.00 €
☞ Porto, Suze, Gin 18 doses 75 cl la bt	82.00 €
☞ Martini 25 doses 100 cl la bt	82.00 €
☞ Perrier, coca cola, jus de fruits 100 cl la bt	9.90 €

*Tous les apéritifs sont accompagnés d'olives assaisonnées,
de cacahuètes et de biscuits salés.*

Le service du Vin



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé !

Bouteilles supplémentaires

☞ Eaux minérales plates bouteille supplémentaire	4.20 €
☞ Eaux minérales gazeuses bouteille supplémentaire	4.50 €
☞ Mâcon Azé blanc Cuvée St Jean pour 4 pers.	19.80 €
☞ Côte du Rhône Château Orsan 1 bt pour 3 pers.	16.10 €
☞ Champagne 75 cl	
Chassenay d'Arce Brut	45.00 €
Pommery brut	66.60 €
Mumm cordon rouge	68.00 €
Comte de Marne	79.00 €

La possibilité d'apporter votre champagne vous est offerte,
Moyennant **un droit de bouchon de 9.50 €** par bouteilles de 75 cl ouverte.

Possibilité de consulter notre carte des vins : région, millésime...

(sur devis)

Tout supplément boissons sera facturé au prix de la carte.

Mises en Bouche



Cocktail

Sélection de pièces apéritives selon saison, liste non exhaustive.

Pièces froides, Verrines, Brochettes

Brick de tapenade et effilés de magret fumés, mini pan bagnat au thon, mini tartiflette, navette de tarama, tartare de saumon et sashimi de concombre au basilic, fiocchetti au gorgonzola, kefta, moule au curry, mousson de canard et chutney de figues, pic de Savoie au jambon cru, poulet Tandoori, scampis aux quatre épices, velouté de champignons.

Pièces chaudes

Accras de morue, bouchée d'escargot à la badiane, gougère au bleu de Bresse, mini croque-monsieur, mini nems, chipolata à l'ananas, saucisson chaud de Lyon en cocotte, chair de grenouilles persillées en cocotte, émincé de volaille à la bressane en Cocotte, cassolette de moules à la Dieppoise, cassolette de pétoncles Nantua.

Pièces sucrées

Chocolat moelleux, crumble de mousse de fruits rouges, macaron, mini crème brûlée pistache, mini éclair, tartelette de framboises, petit choux pâtissier grand Marnier, tartelette citron meringué, tartelette aux fruits de saison.

Menu à 42.00 € ttc par personne

Kir des vigneron : 2 consommations et 2 feuilletés chauds par personne

Tartare de saumon frais et fumé à l'aneth, enrubanné de saumon fumé

Ou

Cassolette de pétoncles, de moules, et de crevettes sauce Nantua, gratinée au rapesan

Ou

Croustillant de chèvre frais et de jambon cru, mesclun de saison à l'huile de noix

Ou

Timbaline de foies de volaille au caramel de porto, aux pommes caramélisées

Ou

Saucisson chaud des Halles, lentilles au lard et pommes sautées



Filet de mignon de porc sauce crémolata aux zestes d'agrumes

Ou

Suprême de volaille à la Bressane à la crème et aux champignons

Ou

Eventail de Magret de canard rôti aux cinq épices

Ou

Coq au vin à l'ancienne, tagliatelles

Ou

Pavé de flétan grilloté sur sa fondue de jeunes légumes



Assiette de fromages affinés de terroir ou fromage blanc à la crème



Vacherin glacé au coulis de framboises

Ou

Singapour à l'ananas et son sorbet

Ou

Feuillantine au chocolat amer, crème anglaise au café torréfié

Boissons

Chardonnay blanc 1 bt pour 4 personnes

Côte du Rhône Château Orsan 1 bt pour 3 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses 1 bt pour 3 personnes

1 café par personne

Menu à 46.00 € ttc par personne

Crémant de Bourgogne à la framboise : 2 consommations et 2 feuilletés chauds par personne

Mesclun de saison aux noix, magrets frais et fumés, gésiers confits et lardons sautés

Ou

Vol au vent d'escargots aux quenelles et champignons, sauce Périgourdine

Ou

Montgolfière de chair de scampis et de noix de pétoncles

Ou

Assiette des trois saumons, toast chauds et tarama



Filet mignon de porc Vallée d'Auge à la crème et aux pommes Reinettes

Ou

Tajine de volaille au citron confit, semoule aux raisins et petits légumes tournés

Ou

Magret de canard rôti aux framboises

Ou

Dos de cabillaud rôti sur une julienne de jeunes légumes, beurre blanc aux graines de fenouil



Assiette de fromages affinés de terroir ou fromage blanc à la crème



Framboisier et sa coupelle de fruits frais

Ou

Opéra sur un velouté de noisettes

Ou

Entremets chocolat amer aux poires

Boissons

Mâcon Azé blanc 1 bt pour 4 personnes

Côte du Rhône Château Orsan 1 bt pour 3 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses 1 bt pour 3 personnes

1 café par personne

Menu à 50.00 € ttc par personne

Kir pétillant des Egletons : 2 consommations et 2 feuilletés chauds par personne

Tricorne de noix de pétoncles et de scampis au pistil de safran, crevette bouquet et mirepoix de jeunes légumes

Ou

Terrine de foie gras et son verre de Monbazillac, chutney de figues aux oignons doux, toast chauds briochés

Ou

Filets de rougets Barbet juste raidis sur une julienne de légumes au pesto, jus d'arêtes à la citronnelle

Ou

Assiette Terre et Mer

(saumon fumé et Gravlax, gambas poêlées au vieux rhum, foie gras et mesclun de saison au magret fumé)



Quasi de veau rôti à l'infusion de sauge

Ou

Noisette d'agneau rôti aux trompettes des bois

Ou

Suprême de volaille Bressane sauce foie gras

Ou

Cœur de charolais à la Beaujeuse, crik d'Amandine aux cèpes

Ou

Filet de sandre grilloté sur un risotto aux fèves, jus brun aux algues



Assiette de fromages affinés de terroir ou fromage blanc à la crème



Framboisier et son sorbet fruits rouges

Ou

Assiette de gourmandises

Boissons

Viognier des Pays d'Oc 1 bt pour 4 personnes

Brouilly Réserve Les Pierres Folles 1 bt pour 3 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses 1 bt pour 3 personnes

1 café par personne

Menu à 54.00 € ttc par personne

Punch Antillais ou Kir au cassis sauvage : 1 consommation par personne

Un Buffet de pièces apéritives vous est servi, accompagné de vin blanc, rosé et vin rouge

Mousseline de Brocolis au surimi

Tartare du pêcheur à la crème de saumon fumé

Cuillère d'œuf de caille aux crevettes

Verrine de Guacamole aux scampis

Soufflé de saumon à la Dieppoise

Mini croque-monsieur au comté

Tartiflette savoyarde



Noisettes d'agneau rôties aux trompettes des bois

Ou

Quasi de veau à l'infusion de citronnelle

Ou

Volaille Bressane sauce Foie gras

Ou

Cœur de charolais rôti, sauce Beaujeuse aux cèpes



Assiette de fromages affinés de terroir ou fromage blanc à la crème



Craquant aux fraises et son coulis de fruits rouges

Ou

Entremets au chocolat Guanduja aux éclats de pain d'épices et de nougat

Ou

Singapour aux ananas caramélisés et son sorbet agrume

Boissons

Mâcon azé blanc 1 bt pour 4 personnes

Mercurey Vieilles réserves 1 bt pour 3 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses 1 bt pour 3 personnes

1 café par personne

Menu Buffet à 49.00 € ttc par personne

Les plats du buffet varient selon la saison

Entrées Froides

Farandole de crudités de saison, Assortiment des six salades composées
Pissaladière aux anchois, flamiche aux poireaux, Saumon poché à la Parisienne
Taboulé de fruits de mer à la Niçoise

Assortiment de cochonnailles

Pain de rillettes et de jambon cru de Pays
Roue de charcuterie de Pays et duchesse de rosette de Lyon
Salade cervelas à la Lyonnaise



Plat chaud

Ou
Quasi de veau « Vallée d'Auge » à l'essence de Calvados
Ou
Volaille fermière à la Bressane à la crème de champignons
Ou
Florentine de saumon au beurre nantais
Ou
Filet de sandre et poêlée de légumes du moment



Buffet de fromages affinés de terroir ou fromage blanc à la crème



Singapour à l'ananas caramélisé et son coulis vanillé de caramel tendre
Ou
Royal satiné au chocolat amer
Ou
Assiette de gourmandises
Mini crème brûlée, profiteroles vanille au chocolat chaud, tiramisu et douceur glacée

Boissons

Chardonnay blanc ou Rosé de Provence 1 bt pour 4 personnes
Merlot rouge 1 bt pour 3 personnes
Eaux minérales plates et gazeuses 1 bt pour 3 personne
1 café par personne



Buffet Enfant à 18.50 € ttc par personne

Chaque enfant compose lui-même son menu préféré au Buffet aménagé à sa taille - à partir de 20 enfants.

Cornet de jambon blanc

Saucisson sec de Lyon

Dés de betteraves et carottes râpées,

Salade verte et maïs



Mini Hamburger

Mini bun, steak de bœuf haché, lamelles de fromage fondant et ketchup

Pyramide de pommes Allumette



Buffet de dessert

Tartelettes aux fruits et au chocolat, brownies, pop-corn au caramel tendre

Fontaine de grenadine et de menthe, coca cola, verres en plastique, assiette en carton

Menu enfant à 10 € Plat chaud, dessert ou à 14 € ttc Entrée, Plat chaud, dessert

Rosette de Lyon et tomate en salade

Ou

Croissant fourré au fromage et au jambon

Ou

Feuilleté aux champignons et au fromage



Nuggets de volaille

Ou

Steak haché poêlée Pommes allumettes et haricots verts

Ou

Pièce de bœuf rôti au jus brun, pommes Parisienne et haricots verts



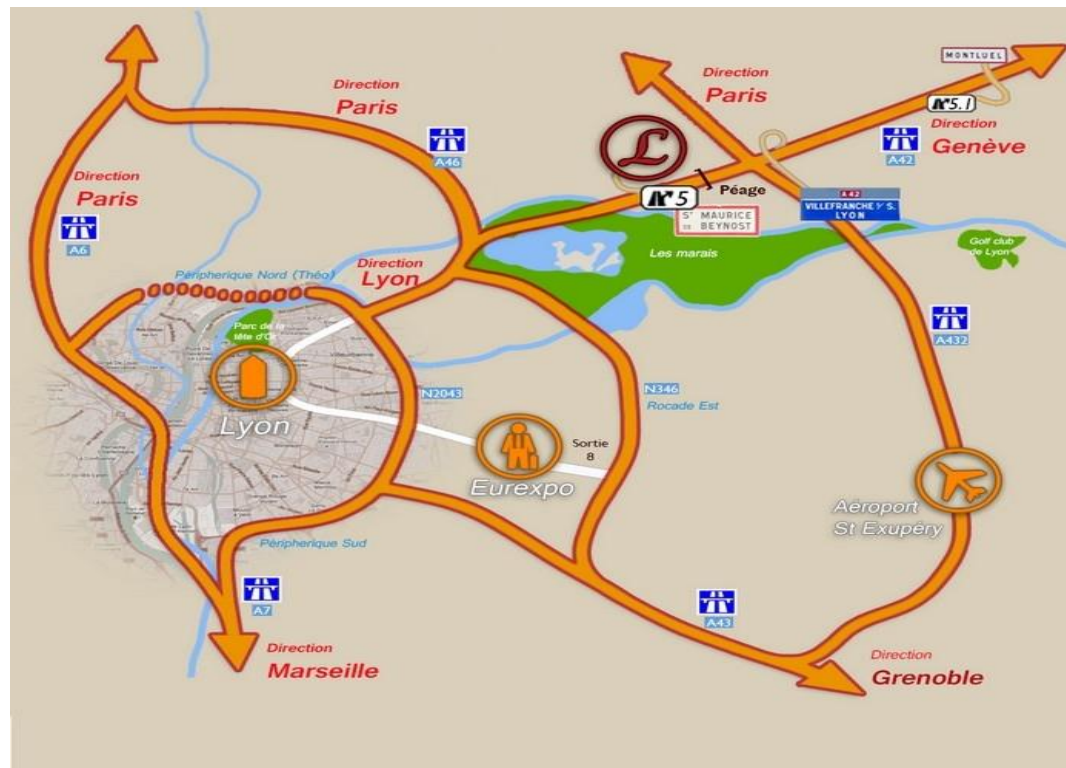
Coupe glacée

Coca cola ou jus de fruits ou eaux minérales : 33 cl par enfant

PLAN D'ACCES

Adresse GPS : Chemin du pilon

- ▶ **DU SUD** : Empruntez l'Autoroute A7, puis A46, suivez la Rocade Est, contournement de Lyon. Ensuite, prendre la direction de l'Autoroute A42 / A39 en direction de Bourg en Bresse Genève.
- ▶ **DE PARIS** : Empruntez l'Autoroute A46 en direction de Bourg en Bresse Genève.
- ▶ **DE L'AEROPORT LYON ST EXUPERY** : Empruntez « Toutes Directions », suivre Bourg en Bresse Genève, et au péage prendre la direction Lyon.
- ▶ **DE STRASBOURG** : Empruntez l'Autoroute A36, puis suivre A39 et A42.



CONDITIONS GENERALES DE VENTE (C.G.V.)

ARTICLE 1 : APPLICATION DES C.G.V.

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations fournies par le ou les établissements visés aux devis joint(s) dans le cadre des prestations décrites dans ce(s) devis (réunions, journées de travail, séminaires, etc.).

Ces Conditions Générales de Vente sont adressées au Client en même temps que le ou les 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(x) devis signé(s) par le Client et celles figurant aux présentes C.G.V., les dispositions du ou des devis sont seules applicables.

ARTICLE 2: RESERVATION

La réservation du Client est définitivement enregistrée lors de la réception par chaque établissement visé dans le ou les devis d'un exemplaire du devis le concernant dûment daté et signé par le Client, revêtu du cachet du Client et de la mention " Bon pour accord ", et accompagné d'un acompte de 50% du montant total TTC de la prestation assurée par cet établissement.

Il y a pluralité de devis lorsque la prestation demandée par le client est assurée par plusieurs établissements.

ARTICLE 3: CONFIRMATION DE RESERVATION

1/CHAMBRES

Le Client doit préciser par écrit (fax ou courrier) adressé à chacun des établissements concernés le nombre de participants devant être hébergés lors de la manifestation, au plus tard **10 jours** avant la date d'arrivée prévue. A défaut le nombre de participants figurant au devis sert de base de facturation minimum à l'établissement. 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 chacun des établissements concernés 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).

A défaut le nombre de couverts figurant sur le devis servira de base de facturation minimum à l'établissement.

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

La (ou les) liste(s) de confirmation concernant l'hébergement visée(s) au point 1/ ainsi que la ou les liste(s) de confirmation concernant la restauration visée(s) au point 2/ serviront de base minimale de facturation de la prestation. Toutefois, si les nombres effectifs de couverts et/ou de personnes hébergées étaient inférieurs de 10% au plus aux nombres annoncés par le Client, l'établissement concerné s'engage à facturer le Client sur la base de ces nombres réels.

3/ MISE A DISPOSITION DES ESPACES

Le Client devra informer chacun des établissements concernés, s'il a connaissance, 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. Cette modification des locaux mis à disposition ne saurait donner droit au versement d'une quelconque indemnité.

Les tarifs proposés pourront être modifiés si le nombre de participants effectif est inférieur de plus de 10% au nombre initialement prévu.

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 déterminées 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'annulations ci-après

Les annulations, de tout ou partie de la réservation initiale, doivent être adressées par écrit à chacun des établissements concernés.

- En cas de notification d'annulation reçue plus de 40 jours avant la date de début de la manifestation, l'acompte sera restitué au Client dans les 8 jours suivants la notification.
- En cas de notification d'annulation reçue moins de 40 jours avant la date de début de la manifestation l'établissement conservera l'acompte versé au titre d'indemnité.
- En cas de notification d'annulation reçue moins de 8 jours avant la date de la manifestation le Client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

En cas d'annulation partielle, la règle du prorata sera appliquée aux conditions d'annulation ci-dessus.

ARTICLE 6: DELOGEMENT

En cas de non disponibilité d'un 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 3 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 POUR OUVERTURE TARDIVE

La période de location des espaces se décompose comme suit

Soit de 9h00 à 19h00, soit de 19h00 à 01h00. Au-delà de ces périodes, des frais de location supplémentaires seront appliqués sur la base des tarifs en vigueur.

Le client sera facturé des frais de personnel apportés au titre des heures supplémentaires sur la base des tarifs en vigueur, à savoir au-delà de 16 heures pour un déjeuner et au-delà de 01h00 pour un dîner.

ARTICLE 9 : MODALITES DE REGLEMENT

L'acompte à verser lors de la réservation représente 50% du montant total de la prestation figurant au(x) devis. Le montant de cet acompte 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, (blanchisserie, mini bar, téléphone, etc.) et autres prestations réclamées individuellement par un ou plusieurs 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 égale à une fois et demie le taux d'intérêt légal en vigueur. 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 prestation.

Toute somme non réglée dans un délai de 14 jours à compter de la date de fin de la prestation 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 toutes les autorisations qui s'avéreraient nécessaires.

ARTICLE 11 : VENTES AMBULANTES

Le client s'engage à fournir à l'hôtel l'autorisation écrite municipale (salle de moins de 300 m²) ou préfectorale (salle de plus de 300 m² 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.

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 est 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'oeuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux (orchestre, spectacles, disques, etc.)

ARTICLE 16: TRANSPORT

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

ARTICLE 17: ASSURANCE - DETERIOFIATION - 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 matériel 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.

ARTICLE 18 : RECOMMANDATIONS

Le Client s'engage à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à l'établissement qui les reçoit, qui se réserve le droit d'intervenir si nécessaire. Le client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire. Le Client s'engage à faire respecter par les participants et leurs invités l'ensemble des consignes et règlements de l'établissement (notamment l'interdiction de fumer dans les locaux à usage collectif. 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

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 d'un événement exceptionnel, ou d'un cas de force majeure, et notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement, grève, ...etc.

ARTICLE 20: RECLAMATIONS ET LITIGES

Toute contestation et réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée à l'établissement dans un délai maximum de 8 jours après la fin de la manifestation.
EN CAS DE LITIGE, ET FAUTE D'ACCORD AMIABLE, SEULS LES TRIBUNAUX DE BOURG EN BRESSE SERONT COMPETENTS.

Le
A
Antoine FERRAGUT
Directeur

Le
A
Signature du Client
Mention « BON POUR ACCORD »