

LOGIS LYON EST

Porte de l'Ain

01 700 St Maurice de Beynost

Le plus beau présent que nous puissions vous offrir est de veiller à la réussite de votre Mariage.

Oui au Logis !

A l'occasion de votre réception de Mariage au Logis Lyon Est, nous aurons le plaisir de vous offrir :

- ≈ **La chambre des Mariés et leurs petits déjeuners buffet,**
- ≈ **La salle de réception privée jusqu'à 03h00 du matin**
- ≈ **Les menus, la fontaine de champagne *(1 coupe par personne)***
- ≈ **Les bougies en centre de table**
- ≈ **L'accès gratuit à notre garage privé,**
- ≈ **Les chambres d'amis à prix préférentiels**
- ≈ **Le repas test sur réservation à partir de 4 personnes à - 40%.**

Pour nous contacter 04 78 55 90 90

Mail : contact@hotel-lyon-est.com

Le savoir-faire et le plaisir de vous recevoir

L'organisation d'un Mariage demande beaucoup d'attention ! Oubliez toutes vos appréhensions pour cette soirée grâce à l'équipe de professionnels que le Logis Lyon Est met à votre disposition.

Notre salle de réception climatisée, permet d'accueillir de 30 à 240 Personnes, la salle vous est allouée jusqu'à 03h00 du matin, service compris.

Vous recherchez des professionnels de l'animation ? Un photographe, un fleuriste, un loueur de voitures...nous aurons le plaisir de vous mettre en relation auprès de professionnels !



Profitez pleinement de votre soirée, dans une ambiance feutrée et chaleureuse.

Tarifs du 01.01.2021 au 31.12.2021

Hébergement

Afin de réserver le meilleur accueil à votre famille et vos amis les tarifs les chambres individuelles ou doubles sont à 68 € ttc la nuit.

Les chambres sont disponibles à partir de 15h et jusqu'à 12h le lendemain.

Les enfants jusqu'à 12 ans partageant la chambre des parents sont nos invités.

(Tarifs valables du vendredi au dimanche soir inclus, Hors périodes salons)

Restauration

Les repas des enfants de 2 à 10 ans sont facturés à 50% du menu adulte ou à 14 € prix du menu enfant boissons comprises (une entrée, un plat chaud, un dessert, une boisson).

En dessous de 2 ans, il est préférable que les mamans apportent le repas (biberon, petit pot).

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

Les repas animations :

Nous vous proposons un forfait repas à 25.50 € ttc par artiste, servi au restaurant avant ou pendant votre soirée. Le menu comprend : une entrée, un plat chaud, un dessert,

¼ boisson (eau ou vin),café.

Il vous est possible de réserver une nurse pour la soirée. Toute heure commencée sera due.

Pour la réservation

1^{er} acompte de 30% du montant global des prestations lors de votre réservation.

2^{ème} acompte de 50% du montant global trois semaines avant votre réception.

Le solde vous sera demandé 48 heures après votre réception, soit le Lundi.

Le nombre de convives doit être donné 15 jours avant la date de votre réception et sera confirmé par vos soins cinq jours avant votre soirée.

Le dernier nombre indiqué servira de base à la facturation

Les Classiques en Apéritif

	1 consommation	2 consommations
Kir chardonnay ou Punch	3.90 €	7.60 €
Sangria Andalouse ou Muscat	4.90 €	8.10 €
Kir des vendangeurs au pétillant du buges	5.40 €	10.60 €
Kir royal	7.60 €	14.80 €

La Bouteille

Pastis, ricard	<i>50 doses 100 cl</i>	92.00 €
Whisky standard	<i>18 doses 75 cl</i>	88.00 €
Porto, Suze, Gin	<i>18 doses 75 cl</i>	82.00 €
Martini	<i>25 doses 100 cl</i>	82.00 €
Perrier, coca cola, jus de fruits	<i>100 cl</i>	9.90 €

Tous nos apéritifs sont servis au buffet ils sont accompagnés d'olives assaisonnées, de cacahuètes et de biscuits salés.

Boissons : *Tout supplément boissons sera facturé au prix de la carte*

Eaux minérales bt supplémentaire	4.20 €
Vin Rosé 75 cl :	
Puy de soleillé 1 bt pour 4 personnes	17.90 €
Vin blanc 75 cl :	
Mâcon Azé cuvée St Jean 1bt pour 4 personnes	19.80 €
Saint Véran	24.30 €
Vin Rouge 75 cl :	
Côte du Rhône Chevalier Rolland 1 bt pour 3 personnes	16.10 €
Cairanne Côte du Rhône 1 bt pour 3 personnes	21.00 €
Brouilly Réserve les Pierres Folles	20.10 €
Mercurey Vieilles Réserves	26.80 €
Champagne :	
Chassenay d'Arce Brut	45.00 €
Pommery Brut	68.00 €
Cote de Marne Brut Prmeier cru	79.00 €

La possibilité d'apporter votre champagne vous est offerte moyennant un droit de bouchon de 9.50 € par bouteille ouverte.

Cocktail, selon saison...

Les pièces froides

Brick de tapenade et effilés de magret fumés
Bruschetta de tomates aux olives
Cassolette de taboulé à la menthe fraîche
Légumes croquants et anchoïade
Mini pain bagnat au thon
Mini pain bagnat végétarien
Navette de roastbeef moutarde à l'ancienne
Navette de Tarama
Rillette du Mans Toasté
Tartare de boeuf

Les pièces chaudes

Mini tartiflette
Accras de morue
Bouchée d'escargot à la badiane
Gougère au bleu de Bresse
Mini croque-monsieur
Mini nems
Saucisson chaud en cocotte
Emincé de volaille à la Bressane
Cassolette de moules à la Dieppoise
Cassolette de Pétoncles Nantua

Verrines et Brochettes

Abricot ou pruneaux enrubanné de lard fumé
Chipolata à l'ananas
Granité de tomates et concombres au basilic
Fiocchettis 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
Tartare de saumon et salchimi de concombre
Velouté de champignons

Menu Genève à 83 € ttc

*Kir Chardonnay à la crème de cassis, 2 consommations et 2 canapés
Gourmands par personne accompagnés de boissons non alcoolisées.*

Salade Landaise au magret frais et fumé

Foie gras, Parmentier de pommes aux gésiers confits, lardons et pleurotes persillées

Ou

Terrine de foie gras de canard maison, compotée de figues et confiture
d'oignons doux aux cristaux de Gelée

Ou

Kouloubiac de brochet aux scampis et aux noix de pétoncles, Julienne de jeunes
légumes et crème légère aux œufs de lump



Filet de cabillaud rôti en croûte d'herbes fraîches et sa crème de badiane

Ou

Quasi de veau rôti Vallée d'Auge, dès de pommes Reinettes,
crème et infusion de calvados

Ou

Eventail de magret de canard aux cinq épices



Demi St Marcellin affiné et frisée aux noix



Coup de Cœur des Mariés (*pièce montée, 2 choux par personne*)



Coupe de champagne en fontaine *1 coupe par invité*



Buffet de Café et d'infusions

Mignardises

Les Boissons :

Côte du Rhône Chevalier Rolland 1 bt pour 3 personnes

Mâcon Azé cuvée St Jean 1 bt pour 4 personnes

Eaux minérales panachées 1 bt pour 3 personnes

Menu Lausanne à 89 € ttc

*Kir des vendangeurs au pétillant du Bugey, 2 consommations et 2 canapés
Gourmands par personne accompagnés de boissons non alcoolisées.*

Terrine et escalope de foie gras chaud sur un mesclun de jeunes pousses, toasts chauds briochés et pommes caramélisées

Ou

Petit pâté chaud en croûte aux filets de volaille aux dés de foie gras et aux cèpes et sa sauce Meurette

Ou

Assiette des trois saumons

Tarare de saumon frais et fumé et saumon gravlax au raifort

Ou

Montgolfière de scampis et de noix de pétoncles Nantua



Trou Normand



Quasi de veau rôti, velouté blond aux dés de foie gras

Ou

Suprême de volaille Bressane aux brisures de morilles

Ou

Filet de Flétan braisé au coulis d'étrilles

Ou

Brochettes de saumon rôti, de scampis et de noix de Saint Jacques au beurre nantais sur une fondue de Jeunes Légumes



La Boîte du Fromager et sa fusette aux céréales grillées



Coup de Cœur des Mariés (*pièce montée, 2 choux par personne*)



Coupe de champagne en fontaine *1 coupe par invité*



Buffet de Café et d'infusions

Mignardises

Les Boissons :

Cairanne Côte du Rhône rouge 1 bt pour 3 personnes

Mâcon Azé cuvée St Jean 1 bt pour 4 personnes

Eaux minérales panachées 1 bt pour 3 personnes

Menu Neuchâtel à 93 € ttc

Kir des vendangeurs au pétillant du Bugey, 2 consommations par personne accompagnés de boissons non alcoolisées.

Entrée sous forme de 9 pièces Cocktail autour d'un Buffet

Pic de noix de St Jacques au pesto

Mousseline de céleri aux crevettes et au saumon fumé

Tiramisu de saumon fumé aux tomates confites

Cuillère d'œufs de caille aux crevettes Calypso

Verrine de Guacamole aux scampis

Soufflée de saumon à la Dieppoise

Mini Croque-Monsieur au comté

Mini tartiflette savoyarde

Mini Crème brûlée au foie gras



Trou Normand



Quasi de veau rôti, velouté blond aux trompettes des bois

Ou

Suprême de volaille Bressane sauce écrevisses

Ou

Croustillant de filet de saint pierre au beurre d'agrumes, jus d'arêtes et pétoncles safranées



La Boite du Fromager et sa fusette aux céréales grillées



Coup de Cœur des Mariés (*pièce montée, 2 choux par personne*)



Coupe de champagne en fontaine *1 coupe par invité*



Buffet de Café et d'infusions

Mignardises

Les Boissons :

Morgon 1 bt pour 3 personnes

Saint véran Les Bresshaults 1 bt pour 4 personnes

Eaux minérales panachées 1 bt pour 3 personnes

Menu Buffet à 94 € ttc

Kir aligoté à la crème de cassis 2 consommations et 2 canapés Gourmands par personne accompagnés de boissons non alcoolisées.

Entrée & Hors d'œuvres au Buffet

Assortiment de crudités, Cinq Salades variées, une terrine Maison, Assortiment de huit charcuteries Lyonnaises, un coin du pêcheur et sa suggestion.



Trou Normand



Plat chaud, selon votre choix, servi à l'assiette

Volaille fermière à la Bressane à la crème et champignons

Ou

Quasi de veau braisé sauce foie gras

Ou

Magret de canard aux framboises

Ou

Cœur de Charolais aux cèpes et aux bolets

Maximum 40 personnes, cuisson saignant ou à point.

Ou

Escalope de saumon Rossini soufflé aux herbes, beurre blanc Nantais

Ou

Filet de flétan braisé au corail d'oursins



Buffet de fromages affinés et de fromages blanc à la crème



Cascade de fruits frais de saison



Coup de Cœur des Mariés (*pièce montée, 2 choux par personne*)



Coupe de champagne en fontaine *1 coupe par invité*



Buffet de Café et d'infusions, mignardises

Les Boissons :

Cairanne Côte du Rhône rouge 1 bt pour 3 personnes

Mâcon Azé cuvée St Jean 1 bt pour 4 personnes

Eaux minérales panachées 1 bt pour 3 personnes

Menu Enfant à 10 € 2 plats ou 14€ ttc 3 plats

Boissons non alcoolisées, soda ou jus de fruits et eau.

Rosette de Lyon et tomate en salade

Ou

Friant au fromage

Ou

Melon et pastèque

selon saison



Steak haché pommes allumette et haricots verts

Ou

Eventail de blanc de volaille au jus brun, pommes parisiennes et haricots verts



Coupe glacée aux fruits frais

Ou

Menu Baby Brunch à 20 € ttc

Boissons non alcoolisées, fontaine de grenadine, menthe, soda ou jus de fruits et eau.

Cornet de jambon blanc, saucisson sec de Lyon, dès de betterave et carottes râpées, salade verte de saison et maïs, Mini bun, steak de bœuf et ketchup, pyramide de pommes allumette



Mini éclairs, tartiflettes aux fruits, brownies, pop-corn au caramel tendre

*Chaque enfant compose lui-même son menu, au buffet aménagé à sa taille.
A partir de 20 enfants.*

Menu Brunch du Dimanche à 40 € ttc

A partir de 30 invités, de 12h à 17h.

Entrée & Hors d'œuvres au Buffet

Assortiment de Cinq crudités, Cinq Salades variées, une terrine Maison, de viande et de poisson, viandes froides en gelée, un coin du pêcheur.

(saumon à la parisienne, saumon cru mariné, taboulé de fruits de mer).



Buffet de fromages affinés et de fromages blanc à la crème



Tartes aux fruits frais de saison



Buffet de Café et d'infusions

Les Boissons :

Pot Côte du Rhône rouge 1 bt pour 3 personnes

Pot de Mâcon Viré 1 bt pour 4 personnes

Eaux minérales panachées 1 bt pour 3 personnes

A la carte... Prix par personne

Les garnitures de nos plats chauds

Viande : Soufflé Parmentier, Gratin Dauphinois, Fagot de haricots verts, tomate confite au sel.

Poisson : Timbaline de riz Pilaf, crêpe de petits légumes, flan de légumes du moment.



Trou Normand **5.90 € ttc**
Poire Williams, Framboisine pétillante, Mandarine et grand Marnier, Citron vodka.

Assiette des trois fromages affinés de terroir **5.50 € ttc**
Buffet de fromages affinés et fromage blanc à la crème **7.80 € ttc**
Entremets en supplément **5.00 € ttc**
Cascade de fruits frais de saison et de fruits exotiques **4.50 € ttc**



Nos desserts, compris dans le menu, présentés en salle avec artifices
Fraisier, framboisier, Montécristo aux poires et sorbet Williams, Singapour à l'ananas et sorbet agrume, vacherin glacé aux fruits rouges, opéra et sa crème vanille Bourbon, pièce montée cône avec petits sujets mariés 3 choux par personne.

Choux à l'unité **3.00 € ttc**

Supplément pièce montée personnalisée **... € ttc**
Puit, cygne, panier, chapelle...

Supplément Moulin des Amours, voilier **... € ttc**
90 choux minimu

Pièce Montée Macarons **sur devis**

Buffet de dessert **12.80 € ttc**
Salade de fruits de saison, mousse au chocolat, pièce montée en cône, île flottante, tarte aux fruits, demi gâteau (2 par personne).

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 I/ 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'avèreraient 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

Le

A

A

Antoine FERRAGUT

Signature du Client

Directeur

Mention « BON POUR ACCORD »