

Le Logis Lyon 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 !

Notre salle de réception entièrement rénovée vous permet 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.

Afin de réserver le meilleur accueil à vos proches **le tarif de la chambre simple ou double est au prix préférentiel : 68.00 € ttc la nuit**. Les chambres sont disponibles à partir de 15h00, le jour de votre arrivée et doivent être libérées au plus tard à 12h00 le lendemain.
Tarif appliqué le vendredi, samedi dimanche, hors périodes salons ou évènements.



*Depuis 25 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 diner**

Au-delà et ce jusqu'à :

- **17h pour un déjeuner**
- **03h du matin pour un diner**

L'heure supplémentaire est facturée **26.00€ et par serveur.**

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

Des repas enfant de 3 à 10 ans, vous sont proposés à **10.00€** (2 plats) ou **14.00€** (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 1/4 de boisson (eau ou vin).

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



La carte de nos apéritifs



Les Classiques

	<i>1 Conso</i>	<i>2 Conso</i>
☞ Kir cassis chardonnay et punch antillais	3.90€	7.60€
☞ Sangria Andalouse et Muscat	5.50€	10.80€
☞ Kir des vendangeurs au pétillant du Bugey	5.00€	9.80€
☞ Kir Royal à la mûre sauvage	7.10€	14.00€

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€

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 Davayé pour 4 pers.	23.30€
☞ Côte du Rhône Bio La Tour Carrée 1 bt pour 3 pers.	18.50€
☞ Champagne 75 cl	
Bartel	39.00€
Chassenay d'Arce Brut	49.00€
Mumm cordon rouge	69.50€
Chassenay Confidence	75.00€

La possibilité d'apporter votre champagne vous est offerte,
Moyennant **un droit de bouchon de 9.50 €** par bouteille 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

Pièce Cocktail

(Pièce supplémentaire à 2.00€)

Pièces froides, Verrines, Brochettes

Mini pan bagnat au thon
Navette mousson de canard au Porto
Navette au saumon gravlax
Tartare de saumon et St Jacques à la crème d'aneth (verrine)
Mousseline de foie gras aux éclats de figues (verrine)
Piperade de légumes du moment au basilic (verrine)
Guacamole aux scampis (verrine)
Crèmeux de mascarpone, tomate et concombre (verrine)
Pic de fromage et jambon cru (+ melon selon saison)
Granité de légumes du moment au basilic
Pic de scampi aux Porto
Brochette de poulet mariné aux aromates
Saumon mariné à l'aneth

Pièces chaudes

Accras de morue
Bruschetta à la tomate, jambon cru et mozzarella
Mini croque-monsieur
Mini tourte de magret aux senteurs de Provence
Cassolette de fruits de mer à la bisque de homard (*pétoncles, moule, crevettes*)
Mini nem
Pissaladière
Foie gras poêlé et son toast
Tarte fine aux escargots
Boulette de viande au curry
Tarte fine à la volaille façon Bressane
Crème de Fourme d'Ambert et lardons (verrine)
Quiche lorraine

Pièces sucrées

Macaron, Mini tiramisu
Mini crème brûlée vanille Bourbon, Bavaois aux fruits de saison
Tartelette fruit de saison, Choux au Grand-Marnier
Tartelette citron meringuée, Mini moelleux aux chocolats
Mini salade de fruits (verrine), Mini crumble aux fruits du moment

Sélection de pièces apéritives selon saison, liste non exhaustive.



Menu à 38.00€ ttc par personne

Kir des vigneron : 1 consommation et 2 feuilletés chauds par personne

Cassolette de moules et scampis façon Bonne femme (*fumet de poisson, crème, champignon*)

Ou

Terrine de poisson et sa crème aux herbes

Ou

Pastilla de fromage affiné aux endives et lardons, Méli-Mélo de salade arrosé de son jus lié au romarin du jardin

Ou

Terrine de volaille et foie de volaille, coulis de tomate



Suprême de poulet jaune, sauce moutarde à l'ancienne

Ou

Mousseline de poissons arlequins, sauce verte (*vin blanc, herbes, échalotes, crème*)



Tarte aux pommes et sa glace vanille

Ou

Bavarois à la poire

Ou

Bavarois au chocolat

Boissons

Chardonnay blanc 1 bt pour 4 personnes

Côte du Rhône Bio La Tour Carrée 1 bt pour 3 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses 1 bt pour 3 personnes

1 café par personne

Menu à 45.00€ ttc par personne

Kir des vigneron : 1 consommation et 2 feuilletés chauds par personne

Gravlax de saumon aux herbes fraîches accompagné de sa cervelle de canut (*fromage blanc, échalote, ail, fine herbe, vin blanc*)

Ou

Cassolette de fruits de mer (*pétoncles, moules, crevettes*) sauce Nantua (*Fumé de homard, cognac, crème*)

Ou

Pastilla (*feuille de brick*) de chèvre, haricot vert et jambon cru accompagné de son méli-mélo de salade

Ou

Gâteau de foies de volaille servi avec une sauce tomate aux aromates



Dos de merlu à la provençale (*tomate, herbes de Provence, oignon, olives noires*)

Ou

Suprême de volaille façon Bressane (*crème, jus de volaille, champignons, persil, ail, vin blanc, oignon, citron*)

Ou

Magret de canard poêlé sauce Baumannière (*échalote, thym, laurier, Madère, romarin, ail, fond brun, beurre*)

Ou

Tataki de thon à la Méridionale (*légumes du soleil, tomate, oignon, ail, aromates*)



Assiette de fromages affinés de terroir ou fromage blanc « Mère Richard » (*nature, crème, coulis*)



Quenelle de soufflé glacé au Grand-Marnier

Ou

Entremet aux fruits de saison

Ou

Bavarois au chocolat, praliné

Boissons

Chardonnay blanc 1 bt pour 4 personnes

Côte du Rhône Bio La Tour Carrée 1 bt pour 3 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses 1 bt pour 3 personnes

1 café par personne

Menu à 49.00€ ttc par personne

Kir des vigneron : 1 consommation et 2 feuilletés chauds par personne

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

Mousseline de foie gras aux éclats de figues (verrine)

Tartare de saumon et St Jacques à la crème d'aneth (verrine)

Piperade de légumes du moment aux basilic (verrine)

Mini tourte de magret aux senteurs de Provence

Guacamole aux scampis (verrine)

Mini croque-monsieur

Cassolette de fruits de mer à la bisque de Homard (*pétoncles, moules, crevettes*)



Dos de merlu à la provençale (*tomate, herbes de Provence, oignon, olives noires*)

Ou

Suprême de volaille façon Bressane (*crème, jus de volaille, champignons, persil, ail, vin blanc, oignon, citron*)

Ou

Magret de canard poêlé sauce Baumannière (*échalote, thym, laurier, Madère, romarin, ail, fond brun, beurre*)

Ou

Tataki de thon à la Méridionale (*légumes du soleil, tomate, oignon, ail, aromates*)



Quenelle de soufflé glacé au Grand-Marnier

Ou

Entremet aux fruits de saison

Ou

Bavarois au chocolat, praliné

Boissons

Chardonnay blanc 1 bt pour 4 personnes

Côte du Rhône Bio La Tour Carrée 1 bt pour 3 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses 1 bt pour 3 personnes

1 café par personne

Menu à 51.00€ ttc par personne

Crémant de Bourgogne à la framboise : 1 consommation et 2 feuilletés chauds par personne

Salade gourmande (*salade, magret gravlax, foie gras en terrine, haricot vert, tomate*)

Ou

Vol au vent à la Lyonnaise (*quenelles, champignons, olives vertes, béchamel, tomate*)

Ou

Tartare aux deux saumons, mariné au citron et sa crème d'aneth

Ou

Chausson aux escargots et champignon à la crème d'ail



Filet mignon en croûte à la duxelles de champignons, sauce Meurette (*vin rouge, fond brun, lardons*)

Ou

Volaille de la Dombes sauce Cognac et foie gras

Ou

Magret de canard rôti aux airelles

Ou

Dos de cabillaud rôti, sauce Homardine aux scampis



Assiette de fromages affinés de terroir ou fromage blanc « Mère Richard » (*nature, crème, coulis*)



Entremet chocolat poires

Ou

Bavarois aux fruits du moment

Ou

Entremets aux 2 chocolats

Boissons

Mâcon Davayé 1 bt pour 4 personnes

Côte du Rhône Bio La Tour Carrée 1 bt pour 3 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses 1 bt pour 3 personnes

1 café par personne

Menu à 57.00€ ttc par personne

Kir pétillant: 1 consommation et 2 feuilletés chauds par personne

Ballotin de foie gras et foie gras poêlé, chutney de fruit du moment, toasts briochés

Ou

Filets de rougets rôtis sur sa compoté de légumes

Ou

Tartare de thon, noix de St jacques et scampis aux agrumes et sa petite salade

Ou

Assiette Terre et Mer (*Saumon gravlax, gambas, foie gras, magret gravlax, haricot vert et méli-mélo de salade*)



Agneau en croûte de feuilletage, sauce aux trompettes de la mort

Ou

Longe de veau, jus réduit aux éclats de morilles et romarin du jardin

Ou

Ballotin de volaille de la Dombes farcie aux cèpes, façon Bressane

Ou

Filet de bœuf poêlé, sauce Beaujolaise

Ou

Sandre rôti, beurre blanc aux écrevisses



Assiette de fromages affinés de terroir ou fromage blanc « Mère Richard » (*nature, crème, coulis*)



Entremet aux fruits du moment

Ou

Craquant praliné chocolat orange aux éclats de meringue

Ou

Bavarois aux pommes et ananas caramélisés

Boissons

Viognier 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 62.00€ ttc par personne

Punch Antillais et Kir au cassis sauvage : 1 consommation par personne et 2 feuilletés chauds par personne

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

Mousseline de foie gras aux éclats de figues (verrine)

Tartare de saumon et St Jacques à la crème d'aneth (verrine)

Piperade de légumes du moment aux basilic (verrine)

Mini tourte de magret aux senteurs de Provence

Guacamole aux scampis (verrine)

Mini croque-monsieur

Cassolette de fruits de mer à la bisque de Homard (*pétoncles, moules, crevettes*)



Agneau en croûte de feuilletage, sauce aux trompettes de la mort

Ou

Longe de veau, jus réduit aux éclats de morilles et romarin du jardin

Ou

Ballotin de volaille de la Dombes farcie aux cèpes, façon Bressane

Ou

Filet de bœuf poêlé, sauce Beaujolaise

Ou

Sandre rôti, beurre blanc aux écrevisses



Assiette de fromages affinés de terroir ou fromage blanc « Mère Richard » (*nature, crème, coulis*)



Entremet aux fruits du moment

Ou

Craquant praliné chocolat orange aux éclats de meringue

Ou

Bavarois aux pommes et ananas caramélisés

Boissons

Mâcon Davayé 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 enfant à 10.00€ ttc *Plat chaud, dessert*

ou

Menu enfant à 14.00€ 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 ou gâteau des adultes

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'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
A
Marion BARRANCO
Service Commercial

Le
A
Signature du Client
Mention « BON POUR ACCORD »