

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.

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 12 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.

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 **24.00 €**

Vin blanc 75 cl :

Mâcon Davayé **23.30 €**

Saint Véran **24.30 €**

Vin Rouge 75 cl :

Côte du Rhône Bio **18.50 €**

Cairanne **21.00 €**

Brouilly Réserve les Pierres Folles **20.10 €**

Mercurey Vieilles Réserves **26.80 €**

Champagne :

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 ouverte.

Cocktail, selon saison...

(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
Bavarois 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 Genève à 85.00€ ttc

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

Salade gourmande

Salade, terrine foie gras, magret gravlax, haricot vert, champignons du moment, tomates)

Ou

Tartare de saumon, noix de St Jacques et scampis aux agrumes et sa petite salade

Ou

Ballotin de foie gras, chutney de fruits du moment, toasts briochés



Filet de cabillaud en croûte d'herbes fraîches, beurre blanc aux moules

Ou

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

Ou

Magret de canard poêlé sauce Baumanière



Assiette de fromage sec ou fromage blanc « La Mère Richard »



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

Ou

Entremet (*à définir selon saison*)



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 90.00€ ttc

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

Duo de foie gras, Ballotin et foie gras poêlé, chutney de fruits du moment,
toast brioché et sa petite salade

Ou

Saumon à l'oseille en croûte de feuilletage sur son coulis de bisque de homard

Ou

Salade gourmandise

*(Salade, foie gras, magret gravlax, saumon gravlax, haricot, champignons du moment,
tomate)*

Ou

Vol au vent de fruit de mer *(Pétoncles, moules, crevette, soupions, écrevisse)*



Trou Normand *(à définir)*



Veau en croûte de feuilletage, sauce Beaujolaise aux lardons

Ou

Ballottin de volaille de la Dombes sauce aux Morilles façon Bressane

Ou

Sandre rôtis, beurre blanc aux écrevisses

Ou

Tataki de thon à la Méridional *(légumes du soleil, tomate, oignons, ail, aromates)*



Assiette de fromage sec ou fromage blanc « La Mère Richard »



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

Ou

Entremet *(à définir selon saison)*



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 95.00€ 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

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

Guacamole aux scampis (verrine)

Piperade de légumes du moment au basilic (verrine)

Navette de concombre et saumon gravlax

Cassolette de fruit de Mer à la Bisque de Homard

Foie gras poêlé et son toast

Tarte fine à la volaille façon Bressane

Tarte fine aux escargots

Crème de fourme d'Ambert et lardons



Trou Normand (*à définir*)



Veau en croûte de feuilletage, sauce Beaujolaise aux lardons

Ou

Ballottin de volaille de la Dombes sauce aux Morilles façon Bressane

Ou

Sandre rôtis, beurre blanc aux écrevisses

Ou

Tataki de thon à la Méridional (*légumes du soleil, tomate, oignons, ail, aromates*)



Assiette de fromage sec ou fromage blanc « La Mère Richard »



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

Ou

Entremet (*à définir selon saison*)



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 Bressaults 1 bt pour 4 personnes

Eaux minérales panachées 1 bt pour 3 personnes

Menu Enfant à 10.00€ (2 plats) ou 14.00€ 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 allumettes et haricots verts



Dessert adultes

A la carte... Prix par personne

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 5.50 € 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

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

Le

A

A

Antoine FERRAGUT

Signature du Client

Directeur

Mention « BON POUR ACCORD »