



BUSINESS & TOURISM

NOS SALONS

JOURNEES D'ETUDE

Pauses

Menu du Moment

Buffet

Cocktail

Finger Lunch

REUNIONS « COCKTAIL » EN SOIREE

A L'HEURE DE L'APERITIF

MENUS SUR MESURE

HEBERGEMENT

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

A L'ECOUTE

Réjane GENTY, Responsable Commerciale Interne Tél. : 04 42 99 15 17 / Email : rgenty@aquabella.fr

Anne JOLLIVET, Attachée Commerciale Interne Tél. : 04 42 99 15 13 / Email : ajollivet@aquabella.fr

NOS SALONS

NOMS	Lumière du jour	M2	THEATRE	CLASSE	U	BANQUET	COCKTAIL
ENTRACTE -2	Non	97	90	60	40		90
PARADOXE -2	Non	102	90	60	40		
LATITUDE -1	Oui	118	110	70	40	90	120
EPHEMERE -1	Oui	110	60	35	30	60	100
PARENTHESE rdc	Oui	27	25	15	10		30
ESCALE rdc	Oui	45	45	25	25	45	70
ESPACE SEXTIUS +1	Oui	160	150	95	60 ou 80 en double U	100	150
ESPACE +1	Oui	290	220	120	60	180 ou 140 avec piste de danse	250
MOMENT +2	Non	117	30	30	25		

Pour vos réunions, toutes nos salles sont équipées du WIFI gratuit, d'un paper board, d'un écran, d'un vidéoprojecteur, d'une mallette intervenant, d'eau minérale, de blocs de conférence, de crayons à papier et de chevalets nominatifs.

Toute autre demande de matériel sur devis

JOURNEES D'ETUDE

(Forfait valable à partir de 10 personnes)

- La salle de réunion équipée (paper-board, écran, **vidéo projecteur**, WIFI, mallette intervenant)
Assistance technique sur demande, Business Center à disposition
Eau minérale, blocs de conférence, crayons à papier et chevalets nominatifs sur table
- 1 Pause « boissons » OFFERTE, une pause en matinée et en après-midi
- Le déjeuner selon votre choix de **Menu du Moment, Buffet, Cocktail Déjeunatoire 25 pièces, Finger Lunch**, boissons incluses (une bouteille de vin et eaux minérales / 3 pers et café)

56 €

Concilier Business et Bien-être et se ressourcer sans perdre une seconde ?

Depuis votre chambre ou votre salle de réunion,
rentrez directement dans l'univers magique du spa des Thermes Sextius !

« DETENTE »

- La Journée d'étude et
- **2 SOINS*** entre 17h30 et 19h30 (possibilité de modifier l'horaire suivant le nombre de participants):
1 Bain hydro massant stimulant + 1 Modelage** Zen sous Affusion 20 min

131.5 €

« DETENTE EXTREME »

- La Journée d'étude et
- **4 SOINS*** entre 14h30 et 19h30 (possibilité de modifier l'horaire suivant le nombre de participants) :
1 Bain hydro massant stimulant + 1 Modelage** Zen sous Affusion 20 min
Hydrojets en bassin et Parcours de marche + 1 Berthollaix décontracturant

148 €

**Voir page 8 de la brochure des Thermes Sextius pour plus d'informations*

***Massage réalisé par une esthéticienne qualifiée*

Peignoir, serviettes et claquettes antidérapantes sont mis à votre disposition (prévoir maillot de bain)

PAUSE BOISSONS

Boissons chaudes (thé et café), jus d'oranges, eaux minérales (plate et gazeuse)

PAUSES SUCREES

(en choisir 1 pour le matin et 1 pour l'après-midi)

Les pauses incluent boissons chaudes, jus d'oranges, eaux minérales

Mini viennoiseries

Muffins à la framboise

Cornets de glace à la vanille, chocolat et fraise pour un maximum de 100 personnes

Cake à l'orange

Gourmande (Chocolat et caramel)

Bonbons et sirop

MENU DU MOMENT

(Inclus dans la Journée d'Etude, à partir de 10 personnes)

Nous vous proposons de composer un menu unique ou bien de vous laissez guider par notre Chef.

ENTREES

Cocktail de feta, ananas et mangue, smoothie au concombre, jeunes pousses

Tartare de saumon au basilic frais, coulis de poivrons doux

Taboulé de quinoa et crevettes au citron, concassée de tomate fraîche épicée

Rosace de melon et jambon cru, jeunes pousses, vinaigrette de figues

Pennette au thon et ratatouille en vinaigrette, œuf poché

Salade de tomates et mozzarella aux olives noires, jeunes pousses au pistou

PLATS

Orecchiette au saumon, jus de roche et fruits de mer

Pavé de lieu noir vapeur, bouillon de fèves, tofu et champignons noirs

Filet de dorade rôti, duo de courgettes au pistou, sauce antiboise

Suprême de volaille fermière grillée, tian de légumes et parmesan

Côte de veau, tajine de carottes et artichauts, coriandre fraîche

Tranche d'agneau grillée, petite salade de roquette et tomate aux oignons doux

DESSERTS

Brochette d'ananas, coulis de mangues, financier aux amandes

Tarte sablée aux fruits de saison

Verrine de mousse au cacao Valrhona, mini brownies

Tiramisu « arabica-noisettes »

Salade de fruits frais et menthe fraîche

Café gourmand
(avec votre café seront servis sur plateau au centre de table, mini panacotta aux fruits rouges, mini macaron et mini club praliné-citron soit 3 mignardises/pers)

Vins Coteaux d'Aix-en-Provence Baies de Beaupré

(Les appellations sont sujettes à modification)

Eaux minérales plates et gazeuses

Café

ILS ONT TESTE

« Un service à l'assiette dans un temps imparti.

Faire ce choix, c'est opter pour une version traditionnelle d'un bon repas aux saveurs méditerranéennes»

Le descriptif ci-dessous pourra être modifié en fonction du marché et de la saison

ENTREES

Salade Fraîcheur

Salade de tomates et mozzarella au pistou

Verrine de gaspacho, smoothies au concombre, carottes et oranges

Pastèque- melon (en saison)

Plateau de jambon cru et viandes séchées

Riz niçois aux fèves

Toïonnade

Tarte aux légumes grillés, copeaux de parmesan

PLATS

1 seul choix à faire

Blancs de seiche cuisiné « façon paella »

Dos de dorade vapeur, tagliatelles de légumes au pistou

Cuisse de poulet braisé au citron et fenouil confit

Lasagnes au boeuf gratinées au parmesan

Assortiment de pizzas

OU

Plateau de viandes froides

Poulet rôti

Gigot d'agneau

Contre-filet rôti

Echine de porc rôti à l'os

Sauces variées

FROMAGE et DESSERTS

Plateau de fromages frais et affinés, pains spéciaux

Salade croquante

+

Corbeille de fruits de saison

Verrines 3 chocolats et mini opéra

Salade de fruits frais, ice tea et hibiscus

Tarte sablée aux fruits de saison

Crème brûlée : vanille, carambar, pistache

Millefeuille à la vanille

Smoothies

Assortiment de yaourts gourmands

Vins Coteaux d'Aix-en-Provence Baies de Beaupré

(Les appellations sont sujettes à modification)

Eaux minérales plates et gazeuses

Café

ILS ONT TESTE

« Prendre son temps, se servir à nouveau...Hésitez entre la tarte et la mousse au cacao et finalement prendre les deux ! Voilà un concept basé sur la convivialité, qui vous conviendra notamment si vos collaborateurs arrivent de manière échelonnée ! »

COTÉ « FROID » en verrine

Verrines « Arlequin » (tartare de tomate, fromage blanc et pistou)

Mini navettes garnies

Pain nordique au tarama et perle de poissons

Mini navettes garnies

Crumble chèvre, miel -romarin

Pain surprise

Pic de « comté-cumin », viande des grisons

Tonellé de tartare de courgettes mentholées

Club poulet curry ananas

Pic de raisin et magret fumé, sirop de griotte au Xérès et pistache

COTÉ « CHAUD »

Brochette Yakitori

Jalapenos

Mini brochette d'agneau aux saveurs d'Orient

Accra de morue

Petits boudins antillais

Samoussa

Nem

Assortiment de feuilletés

COTÉ « SUCRE »

Nage de fruits exotiques au thé rouge

Tiramisu - brownies

Tartelette sablée cacao-caramel

Mousse de fruits de saison et son coulis de fruits

Vin Coteaux d'Aix-en-Provence Baies de Beaupré

(Les appellations sont sujettes à modification)

Eaux minérales plates et gazeuses

Café

ILS ONT TESTE

« Raffinés et savoureux, les canapés froids servis en verrine font toujours l'unanimité !
Les bouchées chaudes et mignardises sucrées reflètent toute la créativité du Chef.
Consommé debout, le cocktail favorise les discussions et échanges professionnels»

FINGER LUNCH

(Inclus dans le Forfait Journée d'Etude, à partir de 30 personnes)

COTÉ « SANDWICH »

Pain aux olives :

Tomates, mozzarella, pesto
Carpaccio de bœuf,
roquette et parmesan

Pain aux noix :

Chèvre frais,
tomates séchées et basilic

Baguette ficelle :

Tartare de saumon
à la coriandre fraîche

Navette briochée longue :

Crevettes Cocktail et ciboulette

Petit pain brioché rond :

Blanc de volaille,
fromage blanc et ciboulette

Pain nordique :

Saumon mariné à l'aneth

COTÉ « SALADE »

Salade de farfalles aux
aubergines grillées

Salade de mesclun et volaille,
vinaigrette à l'anchois

**Salade de pousses d'épinards
et thon rouge** au wasabi

Salade niçoise

Salade de fête

Salade Fraîcheur

COTÉ « DESSERT »

Tarte feuilletée aux abricots

Salade de fruits frais parfumée
au thé glacé

Fondant au chocolat

Tarte aux fruits de saison

Ile flottante aux fruits rouges

Corbeille de fruits de saison

Vin Coteaux d'Aix-en-Provence Baies de Beaupré

(Les appellations sont sujettes à modification)

Eaux minérales plates et gazeuses

Café

ILS ONT TESTE

« Copieux, varié et novateur, ce repas présenté en buffet sera pris dans une ambiance conviviale.
Formule très appréciée par les participants anglophones »

REUNIONS « COCKTAIL » EN SOIREE

- **Salle de réunion** disponible de 19 à 23 h et équipée de :
1 paper-board, 1 écran, 1 **vidéo projecteur**, WI FI, mallette intervenant
- Assistance technique sur demande, Business Center à disposition
- Un **Kir Provençal** accompagné de tapenade et d'anchoïade
- Assortiment de **15 PIECES** (Verrines froides, bouchées chaudes et mignardises sucrées)
Une bouteille de vin Baies de Beupré et eaux minérales / 3 personnes, café

29 €

- **Salle de réunion** disponible de 19 à 23 h et équipée de :
1 paper-board, 1 écran, 1 **vidéo projecteur**, WI FI, mallette intervenant
- Assistance technique sur demande, Business Center à disposition
- Un **Kir Provençal**, jus d'oranges, coca cola accompagnés de tapenade et anchoïade
- Assortiment de **20 PIECES** (Verrines froides, bouchées chaudes et mignardises sucrées)
Une bouteille de vin Baies de Beupré et eaux minérales / 3 personnes, café

35 €

- **Salle de réunion** disponible de 19 à 23 h et équipée de :
1 paper-board, 1 écran, 1 **vidéo projecteur**, WI FI, mallette intervenant
- Assistance technique sur demande, Business Center à disposition
- Un **kir provençal**, jus d'oranges, coca cola accompagnés de tapenade et anchoïade
- Assortiment de **25 PIECES** (Verrines froides, bouchées chaudes et mignardises sucrées)
Une bouteille de vin Baies de Beupré et eaux minérales / 3 personnes, café

39 €

A L'HEURE DE L'APERITIF, NOS PIECES AU DETAIL

COTÉ « FROID » en verrine

Verrines « Arlequin » (tatare de tomate, fromage blanc et pistou)

Maki saumon

Bouchée polenta parmesan champignons

Crumble chèvre, miel -romarin

Cake « olive-thon-sésame »

Pic de « comté-cumin », viande des grisons

Tonellé de tartare de courgettes mentholées

Crème de petits pois au saumon fumé et gingembre confit

Brochette de gouda au poulet rôti, moutarde à l'ancienne

Pic de raisin et magret fumé, sirop de griotte au Xérès et pistache

COTÉ « CHAUD »

Brochette Yakitori

Jalapenos

Mini brochettes d'agneau saveur d'Orient

Accras de morue

Petits boudins antillais

Samoussa

Crevettes croustillantes

Quiche au fromage

Chili con carne

Mini-feuilletés aux saucisses

COTÉ « SUCRE »

Nage de fruits exotiques au thé rouge

Tiramisu - brownies

Tartelette sablée cacao-caramel

Mousse de fruits de saison et son coulis de fruits

Cannelé bordelais

<p>4 pièces : 5 € 6 pièces : 7.5 € 8 pièces : 10 € 10 pièces : 12 €</p>

ET AUSSI ...

- Une vue imprenable sur la tour Tourreluque éclairée
- Un fond musical, ambiance Lounge
- Le chant des cigales en été
- Une chanteuse de jazz le samedi soir
- Une vue sur l'Archevêché
- Un cadre verdoyant en bordure de piscine
- Le **parking** « Therm' Park » situé à 50 m **OFFERT**
- Le Restaurant l'Orangerie pour prolonger votre soirée

A L'HEURE DE L'APERITIF, NOS BOISSONS AU DETAIL

Toutes nos boissons sont accompagnées de tapenade, anchoïade, pain toasté et de mélanges salés

AU VERRE

Kir royal (Champagne, crème de cassis)	12 cl	10.5 €
Coupe de Champagne	12 cl	9.5 €
Kir provençal	12 cl	6 €
Whisky Jack Daniel's	4 cl	6 €
Whisky JB	4 cl	5 €
Pastis	4 cl	4 €
Porto rouge et blanc / Martini / Suze / Campari	7 cl	4 €

A LA BOUTEILLE

Whisky Glenfiddish	0.70 cl	71 €
Jack Daniel's	0.70 cl	54 €
Piper Heidsieck	0.75 cl	55 €
Laurent Perrier	0.75 cl	60 €
Pastis, Ricard, Campari	litre	45 €
Bourbon Four Roses	0.70 cl	45 €
Vodka Absolute	0.70 cl	42 €
Porto rouge et blanc	0.70 cl	31 €
Whisky JB	0.70 cl	54 €
Martini rouge et blanc	litre	34 €
Whisky Johnny Walker Red Label	0.70 cl	60 €
Suze/ Gin Gordon's	0.70 cl	41 €
Blanc de blanc	0.75 cl	17 €
Coca cola, Schweppes, jus de fruits	0.33 cl	3.40 €
Heineken, Kronenbourg, bière pression	0.33 cl	4 €

AU LITRE

Punch antillais		26 €
Sangria		21 €
Cocktail de Jus de Fruits		9.5 €
Jus de fruits (pamplemousse, orange, multi vitaminé)		4.20 €
San Pellegrino, Perrier, Badoit, Vittel		4.8 €

OPEN BAR CLASSIQUE

	1/2 h	1 h
Kir, Whisky, Anis, Gin, Porto rouge et blanc	15 €	20 €
Martini rouge et blanc, jus de fruits, tonic		

OPEN BAR CLASSIQUE + CHAMPAGNE

25 €	35 €
------	------

Tarifs net en TTC par personne valables du 1 avril 2010 au 1er octobre 2010 inclus, à partir de 10 personnes

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé".

ACCORD PARFAIT

(MENU servi à l'assiette midi et soir)

Nous vous proposons de composer un menu unique ou bien de vous laissez guider par notre Chef.

ENTREES

Salade de filet de rouget,
tartare de tomates, coulis de
poivron doux, feuilles de jeunes
pousses, huile aux olives
écrasées

Tartare de saumon frais et
fumé, pommes fruits et oignons
doux, sauce au fromage blanc
au curry, bouquet de salade
croquante

Carpaccio de boeuf, cœur
d'artichaut à l'huile de truffe,
copeaux de vieille mimolette,
feuille de jeunes pousses

Nougat de chèvre frais, basilic
frais et tomates confites,
vinaigrette de courgettes

PLATS

Dos de cabillaud vapeur,
tajine d'artichaut et petits
oignons, jus du souk

**Pavé de sandre poêlé à l'huile
vierge**, bouquet d'asperges
vertes, vinaigrette de
framboises

T-Bone de veau grillé,
tagliatelles de courgettes et
aubergines, jus brun aux olives

Faux filet rôti aux herbes, tian
de légumes de saison, jus brun

DESSERTS

Panacotta « vanille fraise »
crumble d'amandes
caramélisées

Crème croustillante au
carambar

**Tarte sablée chocolat grand
cru**, sauce vanille des îles

Soupe de pêches blanches,
coulis de framboises au basilic,
financier à la pistache

Vins Coteaux d'Aix-en-Provence – Château Virant « Tradition »

(Les appellations sont sujettes à modification)

Eaux minérales plates et gazeuses

Café

35 €

PINCEE DE MAGIE

(MENU servi à l'assiette midi et soir)

Nous vous proposons de composer un menu unique ou bien de vous laissez guider par notre Chef.

APERITIF

Une coupe de Champagne accompagnée de jus d'oranges, coca cola et 3 verrines froides
(Au-delà du quota d'1 bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte soit 45 €)

ENTREES

Carpaccio de thon et espadon, vinaigrette d'avocat et crabe au citron vert

Salade de seiches grillées au citron et ail confit à l'huile vierge, jeunes pousses au pistou rouge

Bottillon d'asperges, chantilly au fromage blanc et huile de truffe

Religieuse de tomate au crabe des neiges, purée de basilic frais à l'huile vierge

PLATS

Carré de veau au four, mijoté de patatine, girolles et pointes d'asperges

Filet de dorade royale rôti à l'huile vierge, risotto au pistou et vieux parmesan

Filet de bar poêlé, tajine d'artichauts et petits oignons, jus du souk

Magret de canard et poires rôtis au miel de lavande, frites de panisse

DESSERTS

Tiramisu aux fruits rouges

Panacotta à la pinacolada

Carré au chocolat grand cru, sauce expresso

Macaron au citron jaune, coulis de fraises des bois

Vins Coteaux d'Aix-en-Provence – Château Calissanne

(Les appellations sont sujettes à modification)

Eaux minérales plates et gazeuses

Café

49 €

BRIN DE FOLIE

(MENU servi à l'assiette midi et soir)

Nous vous proposons de composer un menu unique ou bien de vous laissez guider par notre Chef.

APERITIF

Une coupe de Champagne accompagnée de jus d'oranges, coca cola et de 3 verrines froides
(Au-delà du quota d'1 bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte soit 45 €)

POUR PATIENTER

Un Amuse- bouche

ENTREES

Escalope de foie gras
poêlée à la fleur de sel,
jeunes pousses et
quelques cèpes,
vinaigrette rouge

½ queue de homard,
tartare de fruits et
jeunes pousses, crème
légère au gingembre et
tomates confites

**Foie gras de canard
au naturel,** chutney
de figues et sa petite
brioche

Carpaccio de loup
aux appétits, huile de
truffe et vieux
parmesan

PLATS

Carré d'agneau rôti
au thym frais, brick de
champignons des
bois, jus court au
caviar d'olives noires

**Croustillant de
faisan** au foie gras,
embeurré de choux à
la graisse d'oie

Dos de bar cuit sur la
peau, compote
d'aubergines et
banane au curry, jus
brun épicé

Noix de St Jacques
poêlées, bouton de
pommes de terre
truffées

FROMAGES

Cabécou au miel,
bouquet de salade aux
amandes effilées,
pain aux noix

½ Saint-marcellin,
salade croquante et
pain aux noix

DESSERTS

Coulant au cacao,
sauce noisette

**Fantaisie à la
pistache,** coulis
d'abricots moelleux,
financier aux
amandes

Forêt noire maison,
sauce vanille des îles

**Tartare de fruits
exotiques, sorbet
pomelos,** tuile
croustillante

Vins Bandol – Domaine de Barthes

(Les appellations sont sujettes à modification)

Eaux minérales plates et gazeuses

Café servi avec des mignardises et petits fours

59 €

Tarifs net en TTC par personne valables du 1 avril au 01 octobre 2010 inclus, à partir de 10 personnes

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé".

UN DIMANCHE A LA CAMPAGNE

(BUFFET à partir de 30 personnes)

APERITIF

Un kir provençal accompagné de tapenade et d'anchoïade

(Au-delà du quota d'1 bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte, soit 17 €)

ENTREES

Assortiment de jambon cru et coppa

Légumes grillés à l'italienne

Salade César

Salade Niçoise

Salade de crevettes, ananas et noix de cajou au lait de coco

Carpaccio de bœuf à l'huile vierge

Penne rigate au pesto et copeaux de parmesan

Assortiment de sauces et saladier de jeunes pousses

PLATS

1 seul plat chaud à choisir

Filet mignon de porc rôti, brochette d'ananas, huile de vanille

Suprême de volaille grillé, légumes de saison « vapeur », pistou

Marmite de poissons, façon bouillabaisse

Dos de cabillaud vapeur et sa ratatouille fraîche

OU

Viandes séchées

Jambon cru

Viande des grisons

Speck, Bresaola

Coppa, Pancetta

Chorizo

DESSERTS

Corbeille de fruits

Tarte sablée amandine

Salade de fruits de saison

Assortiment de verrines

Tarte tropézienne

Tarte sablée cacao

Clafoutis

Assortiment de sauces et coulis

Vins Coteaux d'Aix-en-Provence – Château Virant « Tradition »

(Les appellations sont sujettes à modification)

Eaux minérales plates et gazeuses

Café

45 €

HEBERGEMENT

Site d'exception au cœur de la ville, l'Hôtel Aquabella est tour à tour, l'un de ces refuges insoupçonnés et le point de départ d'insouciantes flâneries historiques dans la cité du Roi René...

Interprétation contemporaine du style provençal, les chambres au décor sobre et élégant, aux étoffes authentiques et accueillantes offrent au voyageur un équipement moderne et irréprochable : air conditionné, insonorisation, télévision satellite, salle de bains complète, minibar, téléphone direct, WIFI gratuit...

TARIFS AFFICHES B&B

Du 01/01 au 31/12/2010

Chambre « Confort »

Individuelle : 165 €

Double : 201 €

Chambre « Privilège »

Individuelle : 191 €

Double : 227 €

TARIFS PREFERENTIELS B&B

**Du 01/04/2009 au
30/04/2010**

Chambre « Confort »

Individuelle : 119 €

Double : 139 €

Chambre « Privilège »

Individuelle : 139 €

Double : 159 €

**Du 01/05/2010 au
31/10/2010**

Chambre « Confort »

Individuelle : 139 €

Double : 159 €

Chambre « Privilège »

Individuelle : 159 €

Double : 179 €

Petit déjeuner buffet inclus

La taxe de séjour est de 0.95 € par nuit et par personne

SE RESSOURCER SANS PERDRE UNE SECONDE ?

LES THERMES SEXTIUS VOUS INVITE A VIVRE MILLE ET UNE EXPERIENCES SENSORIELLES ENCHANTEES !

De votre chambre, accédez directement et gratuitement à l'espace « Détente » des THERMES SEXTIUS comprenant : **Hamam, Sauna, Bain à remous, appareils de Cardio Training et piscine extérieure chauffée** (mai à septembre).

Peignoir, serviettes et claquettes sont mis à votre disposition (Prévoir un maillot de bain).

Vous pouvez également réserver des soins, en individuel en appelant au 04 42 23 81 82 ou depuis votre chambre en composant le 382

CONDITIONS GENERALES DE VENTE EVENEMENTS PROFESSIONNELS

Ces conditions générales de ventes sont applicables dans le cadre de la manifestation de la société « _____ » à la date du « _____ », représentée par M. _____ en qualité de _____.

Article 1 - Applications des conditions générales de vente

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par la Société « Hôtel AQUABELLA » (ci-après "l'Etablissement") après signature par le Client du devis préalable valant acceptation devis préalable qui lui a été fourni... Toute réservation implique donc de la part du client l'adhésion pleine et entière et sans réserves aux présentes conditions générales de vente, qui régissent les relations contractuelles des Parties à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc. En cas de litige pour quelque raison que ce soit, les présentes dispositions sont et seront seules applicables. L'Etablissement se réserve le droit d'appliquer si bon lui semble des conditions générales de vente particulières en fonction de l'importance et la période de la réservation. Dans cette éventualité, ces conditions particulières seront expressément portées sur le devis.

Article 2 - Réservations – Annulation – Modifications de la réservation

2-1. La réservation du Client est définitivement enregistrée dès réception par l'Etablissement d'un exemplaire de la facture pro forma et des conditions générales de vente dûment paraphées à chaque page, datées et signées par le Client en dernière page, revêtus de son cachet commercial et de la mention manuscrite "Bon pour accord", et accompagnés du versement des arrhes visé à l'article 2-2 ci-dessous.

2-2. Toute réservation doit, pour être enregistrée, faire l'objet, au moment de la signature du devis, du versement d'arrhes d'un montant égal à cinquante pour cent (50 %) du prix total TTC de la prestation.

Pour toute annulation entraînant une facturation partielle ou globale de la manifestation, l'Etablissement conservera les arrhes versées.

2-3. Toute demande de modifications du devis initial, par le Client autres que celles tendant à l'annulation totale ou partielle de la prestation soumises aux pénalités prévues à l'article 2-4, doit être adressée à l'Etablissement par écrit. Ce dernier se réserve le droit de les accepter ou de les refuser.

Si l'Etablissement est en mesure de satisfaire la demande du Client, il lui adresse pour signature, un avenant au devis initial sur lequel sont précisées les modifications souhaitées, ainsi que le coût supplémentaire éventuel qui en résultent.

Si l'Etablissement ne peut satisfaire la demande du Client, il l'informe de sa décision par écrit dans les 8 jours de la date de réception de la demande, et le contrat se poursuit dans les termes et conditions fixés au devis initial accepté.

2-4 Annulation totale ou partielle d'une manifestation

Toute demande d'annulation totale ou partielle doit être formulée par courrier recommandé avec avis de réception adressé à l'Etablissement.

Le décompte des jours s'effectue à compter de la date portée sur l'avis de réception signé de la demande.

2-4-1 En cas d'annulation totale ou partielle d'une manifestation jusqu'à 29 personnes, les dispositions suivantes seront applicables :

- annulation entre 9 et 44 jours (samedi, dimanche et jours fériés inclus) précédant le début de la manifestation :

Facturation de cinquante pour cent (50%) du montant TTC de l'ensemble des prestations annulées (chambres, restauration...)

- annulation entre 8 jours et 72 heures (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant le début de la manifestation :

Facturation de quatre vingt pour cent (80%) du montant TTC de l'ensemble des prestations annulées (chambres, restauration...)

- annulation moins de 72 heures (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant le début de la manifestation :

Facturation de cent pour cent (100%) du montant TTC de l'ensemble des prestations annulées (chambres, restauration...)

2-4-2 En cas d'annulation totale ou partielle d'une manifestation de 30 personnes et plus, les dispositions suivantes seront applicables :

- Annulation entre 90 et 45 jours (samedi, dimanche et jours fériés inclus) précédant la manifestation :

Facturation de cinquante pour cent (50 %) du montant TTC de l'ensemble des prestations annulées (chambres, restauration...)

- Annulation entre 44 et 30 jours (samedi, dimanche et jours fériés inclus) précédant la manifestation :

Facturation de soixante dix pour cent (70 %) du montant TTC de l'ensemble des prestations annulées (chambres, restauration...)

- Annulation entre 29 et 9 jours (samedi, dimanche et jours fériés inclus) précédant la manifestation :

Facturation de quatre vingt pour cent (80 %) du montant TTC de l'ensemble des prestations annulées (chambres, restauration...)

- Annulation 8 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la manifestation :

Facturation de cent pour cent (100 %) du montant TTC de l'ensemble des prestations annulées (chambres, restauration...)

Article 3- Conditions d'exécution des prestations :

Les repas (sous toutes leurs formes), forfait journées d'études, séminaires résidentiels ou semi résidentiels, réunions, cocktails

-Dans le cadre de l'organisation d'un événement prévu pour 30 personnes et plus, le nombre des participants, devra être confirmé à l'Etablissement à dix pour cent près (10 %) par rapport au nombre initialement prévu au devis, 8 jours au moins avant le début de la manifestation (hors samedi, dimanche et jours fériés), Dans le cas d'une annulation partielle supérieure à dix pour cent (10 %), les pénalités prévues à l'article 2-4 seront appliquées.

-Dans le cadre de l'organisation d'un événement prévu pour 29 personnes au plus, le nombre de participants devra être confirmé à l'Etablissement à dix pour cent près (10 %) par rapport au nombre initialement prévu au devis, 72 heures ouvrables au moins avant le début de la manifestation (hors samedi, dimanche et jours fériés),. Dans le cas d'une annulation partielle supérieure à dix pour cent (10 %), les pénalités prévues à l'article 2-4 seront appliquées.

-Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés pour les commandes supplémentaires de dernière minute (à moins de 72H de l'événement).

-En cas de dépassement du nombre de participants prévus, et pour le cas où la prestation pourrait être assurée par l'Etablissement pour l'ensemble des participants présents, la facturation sera établie au réel.

Les chambres :

Les chambres réservées sont mises à la disposition des bénéficiaires à partir de 15 heures le jour de l'arrivée. Les chambres doivent impérativement être libérées au plus tard à 10 heures 30 le jour du départ, tout dépassement de cet horaire entraînera la facturation de nuitées supplémentaires au tarif public affiché : cinquante pour cent (50 %) jusqu'à 16 heures et cent pour cent (100 %) passé 16 heures. La liste des personnes qui seront hébergées devra être communiquée par écrit à l'Etablissement.

En cas d'événement exceptionnel ou cas de force majeure, l'Etablissement se réserve le droit de faire héberger totalement ou partiellement les participants dans un établissement situé à proximité et de catégorie équivalente qui fournira des prestations équivalentes à celles prévues.. Les frais inhérents au transfert resteront à la charge de l'Etablissement. Sa responsabilité ne pourra en aucun cas être recherchée de ce chef, et le Client ne pourra prétendre au versement de quelque indemnité que ce soit.

Location de salle (sous toutes ses formes : show room, défilé...) :

- Annulation par écrit moins de 8 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) avant la date de la manifestation :

Facturation de cinquante pour cent (50%) du prix TTC de la location ainsi que de celui de l'ensemble des prestations annexes éventuelles commandées (chambres, restauration...)

Article 4 – Prix - Règlement

4-1. Les tarifs sont exprimés en euros. Ils sont fermes pendant soixante (60) jours 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 en rapport avec la prestation. En cas de réservation d'hébergement, les tarifs sont majorés de la taxe de séjour. Ils pourront être modifiés en cas de modification législative et/ou réglementaire, susceptibles d'entraîner des variations de prix tels que modification du taux de TVA applicable, instauration de nouvelles taxes, etc.

4-2. Pour toute réservation le Client verse des arrhes d'un montant égal à cinquante pour cent (50 %) du prix total de la prestation commandée. Ces arrhes sont déduits de la facture finale (solde), sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation telle que prévue à l'article 2.4 ci-dessus. Sauf disposition contraire résultant d'un accord spécifique donné par écrit par l'Etablissement les factures sont navables 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'Etablissement, les motifs de la contestation. Le règlement des extras et autres prestations réclamées individuellement par un ou plusieurs participants, incombe audit participant qui doit s'en acquitter avant son départ. A défaut de règlement par un ou plusieurs participants de prestations réclamées en sus des prestations incluses au devis (extras, repas, etc.), la facture sera adressée au signataire du devis qui s'engage à la régler à réception. Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation de pénalités de retard égale à une fois et demie le taux d'intérêt légal en vigueur. Tous les frais, que l'Etablissement serait amené à supporter au titre de recouvrement de créances impayées, seront à la charge du signataire du devis. Toute affaire d'un montant inférieur à 500 € (cinq cents euros) devra être réglée intégralement au comptant.

Article 5 – Recommandation – Respect des dispositions légales et réglementaires

L'Etablissement met à la disposition de sa clientèle des infrastructures permettant à celle-ci d'organiser ses événements. Le Client s'engage à n'inviter que des personnes dont le comportement ne serait susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à l'Etablissement. L'Etablissement se réserve le droit d'intervenir si nécessaire.

Le Client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire, sauf sur accord préalable exprès et par écrit de la Direction de l'Etablissement. Le Client s'engage à faire respecter par les participants et leurs invités l'ensemble des consignes et règlements de l'Etablissement. Le Client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation de l'Etablissement, ni ne portent atteinte à la sécurité de l'Etablissement ainsi que des personnes qui s'y trouvent. L'Etablissement pouvant si nécessaire procéder à l'expulsion de toute personne ne voulant pas suivre ces consignes ou dont l'attitude sera jugée incompatible avec l'image de marque de l'Etablissement. Le Client s'engage à respecter la limitation de décibels demandée par l'Etablissement. Le Client s'engage en outre expressément au respect des dispositions particulières inhérentes à sa manifestation. L'Etablissement décline toute responsabilité en cas de non respect par le Client de l'une quelconque des dispositions légales applicables. En outre, en aucun cas, le personnel de l'Etablissement ne pourra participer aux activités exercées par le Client dans l'établissement.

5-1. En cas de reportage photographique ou audiovisuel, le Client est prié d'informer au préalable l'Etablissement de la présence éventuelle d'un photographe ou d'un cameraman et fait son affaire personnelle de l'obtention de toutes les autorisations qui s'avèreraient nécessaires à ce titre.

5-2. En cas de vente ambulante, le Client s'engage à fournir à l'établissement les autorisations administratives écrites nécessaires, quinze (15) jours au moins avant la date de début de la manifestation, notamment si le Client entend procéder à une vente au détail ou une prise de commande de marchandises précédées de publicité. En aucun cas la location ne pourra excéder la durée indiquée sur l'autorisation administrative, les ventes ne peuvent excéder 2 mois par année civile dans un même établissement.

5-3. En cas d'exposition, défilé, foire, décoration ou autre, 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 devra être soumise à l'approbation préalable de la commission de sécurité. Tout projet de décoration ou d'implantation de stands devra être soumis à l'établissement sous peine de se voir refuser l'autorisation d'exposer. Le Client organisateur de salon ou de foire doit fournir à l'Etablissement, deux (2) mois au moins avant la date de début de la manifestation, les autorisations administratives nécessaires. Le client s'engage à remettre en état originel, et à ses frais, les lieux occupés dès la fin de la manifestation.

5-4. En cas de prestation de recrutement, le Client doit apporter à l'établissement la preuve qu'il respecte les dispositions légales applicables en la matière et faire figurer sa raison sociale sur ses annonces d'offre d'emploi lorsque l'entretien ou la sélection des candidats est domicilié dans l'Etablissement. Le Client s'engage à déclarer par écrit à l'établissement lorsqu'il lui retourne le devis accepté et le versement des arrhes, toute pièce ou document de nature à justifier qu'il satisfait à ces conditions.

5-5. En cas de recours à une entrée payante, le Client s'engage à déclarer par écrit à l'Etablissement lorsqu'il lui retourne le devis accepté et le versement des arrhes, son engagement de totale responsabilité. Dans ce cas, la perception du droit d'entrée doit s'effectuer à l'intérieur de l'établissement.

5-6. En cas de diffusion d'œuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux de l'Etablissement (orchestre, spectacles, disques, etc.), fournies par le Client, celui-ci doit faire son affaire personnelle de toute déclaration et du paiement de tous droits notamment à la SACEM,

5-7. Le Client devra acquitter tous impôts, taxes, contribution ainsi que tous frais dont il serait redevable envers toute personne ou organisme, effectuer toute déclaration à raison de sa manifestation. Le Client devra pouvoir en justifier à l'Etablissement tout moment, sur simple demande, et s'engage à garantir l'Etablissement de toute poursuite ou condamnation, en cas de litige

ARTICLE 6 – AFFECTATION DES LOCAUX

6-1. Le client s'engage à ne pas modifier l'affectation des locaux mis à sa disposition par l'Etablissement sans son accord écrit et préalable. Le Client, prend les locaux, équipements et matériels dans l'état où ils se trouvent au moment de l'entrée en jouissance et les rend au moment convenu, dans le même état.

6-2. Les installations ou matériels spéciaux éventuellement apportés par le Client avec l'accord de l'Etablissement demeurent sous la garde exclusive du Client et tout vol ou dégradation de ces installations ou matériels ne pourront en aucun cas engager la responsabilité de l'Etablissement. Ces installations ou matériels doivent être enlevés dès la fin de la manifestation. A défaut l'Etablissement fera procéder à cet enlèvement aux frais, risques et périls du Client, sans préjudice de toute indemnité d'occupation supplémentaire ou de dommages et intérêts qu'il pourrait réclamer.

6-3. Toute dégradation constatée dans les locaux de l'Etablissement engage la responsabilité solidaire de son auteur et du Client. Ce dernier supportant seul les frais de réparation si l'auteur des dégradations n'était pas identifié.

6-4. En fonction de la manifestation organisée, l'Etablissement pourra demander une caution au Client. Les informations inhérentes seront alors spécifiées dans le devis.

6-5. L'Etablissement se réserve le droit de refuser la présence d'animaux introduits par le Client ou les participants/invités.

Article 7 – Responsabilité - Assurances

7-1. En aucun cas l'établissement ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature qu'ils soient, en particulier l'incendie ou le vol, susceptibles d'atteindre les objets ou matériels déposés par le Client ou les participants à l'occasion de l'exécution de la prestation par l'Etablissement. Le Client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants.

7-2. Le Client fera son affaire de la souscription de police d'assurance (dommages – responsabilité civile) qui sera nécessaire et en justifiera préalablement au près de l'Etablissement. 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.

7-3. Le Client est responsable de l'ensemble des dommages causés par causés par lui directement ou indirectement (notamment par les participants ou leurs invités) et s'engage, en cas de dégradation des lieux mis à sa disposition, à supporter les coûts de remise en état

7-4. En cas d'exposition, congrès, foire ou salon, l'Etablissement ne sera en aucun cas responsable des biens ou objets confiés ou exposés dans ses locaux. Si besoin, le Client devra vérifier que tous les exposants ont souscrit une assurance couvrant leur responsabilité civile et/ou une garantie tous dommages pour les biens leur appartenant ou à eux confiés.

Article 8 – EVENEMENT EXCEPTIONNEL - Force majeure

L'Etablissement 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 pour une cause indépendante de sa volonté d'un événement exceptionnel, ou d'un cas de force majeure, et notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement, grève, réquisition des lieux, attentats, inondations, coupures d'électricité, eau, gaz, etc.

Article 9 - Réclamation

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée par lettre recommandée avec accusé de réception à l'Etablissement dans le délai maximum de huit (8) jours après la fin de la prestation.

Article 10 – Litige

Tout litige qui n'aurait pu être réglé à l'amiable entre les parties sera de la seule compétence des tribunaux du lieu de situation de l'Etablissement.

Pour le client

Nom et qualité du signataire : _____

Fait le _____, à _____

Lu et approuvé manuscrit :

Signature :

Cachet commercial :