

DOMAINE DE DIVONNE
CASINO - HÔTEL - GOLF

CÉRÉMONIE DE MARIAGE



Pour réaliser votre rêve, nous avons conçu pour vous, dans les moindres détails, une gamme de prestations garantissant le succès de ce moment unique.

Le cadre d'exception du Domaine de Divonne avec ses jardins, ses terrasses et sa vue sur la chaîne des Alpes, confère un charme supplémentaire au luxe discret de son style Art Déco.

La richesse gastronomique et le raffinement de nos salons de réception, marqueront d'une magie inoubliable le plus beau jour de votre vie.

APÉRITIFS ET SPIRITUEUX	5
CANAPÉS	6
MENU "HARMONIE"	7
MENU "LUNE DE MIEL"	8
MENU "PRESTIGE"	9
BUFFET "GOURMAND"	10
BUFFET "PRESTIGE"	12
BUFFET PERSONNALISÉ	14
DESSERTS	15
MENU "JEUNES CONVIVES"	16
BRUNCH DU DIMANCHE	17
HÉBERGEMENT	19
SERVICES PERSONNALISÉS	20
ATELIER DE BEAUTÉ	21
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	22

Pour vous assister dans le bon déroulement de votre cérémonie, vous trouverez auprès de notre équipe commerciale, un soutien permanent et professionnel. N'hésitez pas à nous contacter pour visiter le futur cadre des festivités de votre mariage.

Le Domaine de Divonne sera heureux d'offrir aux Mariés une chambre nuptiale et de proposer des tarifs privilégiés à vos invités.

Apéritifs et Spiritueux

AU VERRE

Kir Royal (11 cl)	11 €
Boisson non alcoolisée (25 cl)	3,50 €
Digestif ou alcools forts (4 cl)	9 €
Flûte de Champagne (11 cl)	12 €

À LA BOUTEILLE

Champagne (75 cl)	69 €
Vin blanc, vin rouge (75 cl)	à partir de 21 €
Bouteille de Whisky, Gin (70 cl)	60 €
Bière (25 cl)	4 €
Carafe de jus de fruits (1 l)	14 €
Eaux minérales (1 l)	5 €

OPEN BAR

(prix par personne)

Open Brasserie	
Incluant Martini blanc ou rouge, Campari, vin blanc, vin rouge, bière Jus de fruits, sodas, eaux minérales	
1/2h	14 €
1h	20 €

OPEN CLASSIQUE

Incluant Martini blanc ou rouge, Campari, Whisky, Vodka, Gin, Vin blanc, vin rouge, bière, Jus de fruits, sodas, eaux minérales	
1/2h	16 €
1h	26 €

OPEN CHAMPAGNE

Incluant Champagne, Jus de fruits, sodas, eaux minérales	
1/2h	25 €
1h	35 €

OPEN BAR PRESTIGE

Incluant Champagne, Martini blanc ou rouge, Campari, Whisky, Vodka, Gin, Vin blanc, vin rouge, bière, Jus de fruits, sodas, eaux minérales	
1/2h	28 €
1h	40 €

Nos boissons sont accompagnées d'agréments salés.

Pour toute manifestation organisée à l'Espace Charles Aznavour, une location de salle sera facturée en supplément (9 500 €).

Tarifs nets TTC par personne établis selon la TVA applicable à ce jour.

Tarifs valables du 1^{er} novembre 2011 au 31 octobre 2012 inclus, sous réserve d'évolution de la TVA.
Les appellations sont sujettes à modification. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération".

Canapés

LES CASSOLETTES

Mousseline de crabe et asperges au gingembre

Tartare de dorade balsamique coriandre

Noix de Saint-Jacques marinées au soja et sésame

Mousse d'avocats et tartare de tomates à la menthe

Velouté de fèves à la cardamome

CANAPÉS FROIDS

Marbré de saumon fumé au citron vert

Rouleau de carpaccio de bœuf au gingembre

Brochette de thon pané sésame wasabi

Brochette de tomates cocktail et mozza bille

Blinis au foie gras

Club saumon fumé

Assortiment de Sushis, California rolls, Maki rolls

ASSORTIMENTS CHAUDS

Feuilleté de canard à l'orange et à la coriandre

Nem de volaille au tandoori

Mini brochette d'agneau au kéré

Samossa de poulet

Mini croque-monsieur au saumon

Mini pizza au Bleu de Gex

Tempura de légumes au safran

Acras de poisson et rougaille tomate

Beignet de crevettes

LES SUCRÉS

Panna cotta aux fruits de saison

Déclinaison sur les macarons

Tartelette chocolat noir et éclats de noisettes caramélisées

Mini crème brûlée

Verrines aux deux chocolats

Tartelette aux fruits variés

2,50 € le canapé supplémentaire

2,00 € le canapé supplémentaire à partir de 10 pièces par personne

Pour toute manifestation organisée à l'Espace Charles Aznavour, une location de salle sera facturée en supplément (9 500 €).

Tarifs nets TTC par personne valables du 1^{er} novembre 2011 au 31 octobre 2012 inclus. Les appellations sont sujettes à modification. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération".

Menu "Harmonie"

à partir de

95 €

À partir de 30 personnes.
Le descriptif ci-contre
sera agrémenté en
fonction du marché et
de la saison.

**UN SEUL ET MÊME
MENU DOIT ÊTRE
CHOISI POUR
L'ENSEMBLE DES
CONVIVES.**

APÉRITIF

Un Kir Vin Blanc

(au delà d'une bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte, soit 21 €)

ou un verre de jus de fruits (orange ou pamplemousse) servi en carafe
ou un verre d'eau minérale

Une sélection de 3 canapés par personne

Agréments salés

MENU

Amuse bouche

Carpaccio de crevettes aux senteurs de vanille, rémoulade de pomme
et céleri, croquant de tourteau aux épices douces

ou

Duo de foie gras et magret fumé, croustillant de poire aux
cinq épices et granité au calvados

Suprême de volaille fermière farci au foie gras, morilles,
jus de volaille au xéres et risotto d'asperges et tomates confites

ou

Filet de daurade à la plancha, millefeuille de légumes confits à la
tapenade, crème de poivrons et tempura de crevettes

Gâteau des mariés au choix

découpé en salle pour les mariés et servi à l'assiette pour les convives

Petits fours et mignardises

(2 pièces par personne)

Boissons

La sélection du Sommelier :

1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus

1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Pour toute manifestation organisée à l'Espace Charles Aznavour, une location de salle sera facturée en supplément (9 500 €).

Tarifs nets TTC par personne établis selon la TVA applicable à ce jour.

Tarifs valables du 1^{er} novembre 2011 au 31 octobre 2012 inclus, sous réserve d'évolution de la TVA.

Les appellations sont sujettes à modification. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération".

Menu “Lune de Miel”

à partir de

105 €

À partir de 30 personnes.
Le descriptif ci-contre
sera agrémenté en
fonction du marché et
de la saison.

**UN SEUL ET MÊME
MENU DOIT ÊTRE
CHOISI POUR
L'ENSEMBLE DES
CONVIVES.**

APÉRITIF

Un Kir Vin Blanc

(au delà d'une bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte, soit 21 €)

ou un verre de jus de fruits (orange ou pamplemousse) servi en carafe

ou un verre d'eau minérale

Une sélection de 3 canapés par personne

Agréments salés

MENU

Amuse bouche

Marbré de foie gras de canard et poires confites au Porto, pain perdu
aux noisettes, petite salade d'herbes

ou

Brochette de scampi en tempura, étuvé d'artichauts et tomates confites,
mesclun de salade aux agrumes, sauce aigre douce

Filet de dorade royale mariné au citron confit, tian de légumes à la fleur de thym,
sauce vierge au gingembre

ou

Filet de bar cuit sur peau, mousseline de brocoli et saumon fumé à l'aneth,
crèmeux de langoustines à l'orange sanguine

Filet d'agneau en croustillant farci à la méditerranéenne, piperade
et caviar d'aubergines, jus au thym

ou

Côte de veau désossée en croûte de Beaufort, galette de pommes Agria au pesto,
roquette et mini légumes glacés

Gâteau des mariés au choix

découpé en salle pour les mariés et servi à l'assiette pour les convives

Petits fours et mignardises (2 pièces par personne)

Boissons

La sélection du Sommelier :

1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus

1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Pour toute manifestation organisée à l'Espace Charles Aznavour, une location de salle sera facturée en supplément (9 500 €).

Tarifs nets TTC par personne valables du 1^{er} novembre 2011 au 31 octobre 2012 inclus. Les appellations sont sujettes à modification. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération".

Menu "Prestige"

à partir de

115 €

À partir de 30 personnes.

Le descriptif ci-contre sera agrémenté en fonction du marché et de la saison.

UN SEUL ET MÊME MENU DOIT ÊTRE CHOISI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.

APÉRITIF

Une flûte de Champagne

(au delà d'une bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte, soit 69 €)

ou un jus de fruits (orange ou pamplemousse) servi en carafe

ou un verre d'eau minérale

Une sélection de 3 canapés par personne

Agréments salés

MENU

Amuse bouche

Trilogie de foie gras : froid, confit à l'ancienne et brioche, chaud en escalope poêlée et en crème brûlée

ou

Ravioles de Saint-Jacques au beurre de gingembre et beignet de langoustine, compote de tomates au soja et chips de tarot d'eau

Filet de rouget rôti et purée de basilic, nems de légumes, mélange d'herbes au vinaigre balsamique

ou

Filet de sole en croûte de noisettes, légumes sautés à cru, beurre de soja et compotée de fruits secs

Filet de bœuf rôti Rossini, petit ragout de champignons et pommes de terre

ou

Quasi de veau braisé, jus au Porto, risotto de girolles et fagot d'asperges au jambon sec

Sélection de fromages de nos montagnes

Gâteau des mariés au choix

découpé en salle pour les mariés et servi à l'assiette pour les convives

Petits fours et mignardises (2 pièces par personne)

Boissons

La sélection du Sommelier :

1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus

1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Pour toute manifestation organisée à l'Espace Charles Aznavour, une location de salle sera facturée en supplément (9 500 €).

Tarifs nets TTC par personne établis selon la TVA applicable à ce jour.

Tarifs valables du 1^{er} novembre 2011 au 31 octobre 2012 inclus, sous réserve d'évolution de la TVA.

Les appellations sont sujettes à modification. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération".

Buffet “Gourmand”

à partir de

95 €

À partir de 30 personnes.
Le descriptif ci-contre
sera agrémenté en fonc-
tion du marché et
de la saison.

**UN SEUL ET MÊME PLAT
CHAUD DOIT ÊTRE
CHOISI POUR
L'ENSEMBLE DES
CONVIVES.**

APÉRITIF

Un Kir Vin Blanc

(au delà d'une bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte, soit 21 €)

ou un verre de jus de fruits (orange ou pamplemousse) servi en carafe

ou un verre d'eau minérale

Une sélection de 3 canapés par personne

Agréments salés

ÉTAL DU MARAÎCHER

Assortiment de légumes grillés aux épices et chèvre frais pané

Assortiment de verrines végétariennes

Salades du Monde

ÉTAL DU CHARCUTIER

Pièces variées présentées entières et tranchées (saucissons, terrines, gros jambons fumés, salamis...) servis avec condiments assortis (cornichons, oignons blanc, mottes de beurre doux et demi-sel)

Jambon blanc de Paris, jambon fumé de Pays, saucisses sèches, saucissons secs, saucissons à l'ail, andouille de Vire, motte de rillettes

ÉTAL DU PÊCHEUR

Coquillages de nos côtes, vernis, tourteaux, crevettes grises et roses, bulots, bigorneaux, banc d'huîtres de Normandie, amandes

Rosace de crevettes roses en corolle

Servis avec mayonnaise nature et mayonnaise aux fines herbes, beurre demi-sel, pain de campagne et pain de seigle, citron, vinaigre à l'échalote

Miroir de poissons en Bellevue et fumés

PLAT CHAUD SERVI À L'ASSIETTE

Carré d'agneau cuit à la broche (selon saison), jus corsé additionné de tapenade d'olives, farcis de petits légumes aux parfums provençaux,

ou

Quasi de veau braisé, jus au romarin, galette de pommes de terre et fagots d'asperges au jambon sec,

ou

Brochette de gambas au romarin, tomates éclatées et risotto aux épices,

ou

Papillote transparente de bar au citron vert, pommes galet au jus, asperges (selon saison) et légumes aux herbes

ÉTAL DU FROMAGER

Plateaux de fromages affinés

Fromage blanc nature servi avec sucre semoule

Assortiment de pains, crème, ciboulette et échalote

DESSERT

Gâteau des mariés au choix découpé en salle pour les mariés et servi à l'assiette pour les convives

BOISSONS

1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus au choix du Sommelier

1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Pour toute manifestation organisée à l'Espace Charles Aznavour, une location de salle sera facturée en supplément (9 500 €).

Tarifs nets TTC par personne établis selon la TVA applicable à ce jour.

Tarifs valables du 1^{er} novembre 2011 au 31 octobre 2012 inclus, sous réserve d'évolution de la TVA.

Les appellations sont sujettes à modification. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération".

Buffet “Prestige”

à partir de

105 €

À partir de 30 personnes.
Le descriptif ci-contre
sera agrémenté en
fonction du marché et
de la saison.

**UN SEUL ET MÊME PLAT
CHAUD DOIT ÊTRE
CHOISI POUR L'EN-
SEMBLE DES CONVIVES.**

APÉRITIF

Une flûte de Champagne

(au delà d'une bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte, soit 69 €)

ou un jus de fruits (orange ou pamplemousse) servi en carafe

ou un verre d'eau minérale

Une sélection de 3 canapés par personne

Agréments salés

ÉTAL DU MARAÎCHER

Assortiment de légumes grillés aux épices et chèvre frais pané

Assortiment de verrines végétariennes

Salades du Monde

ÉTAL DU CHARCUTIER

Pièces variées présentées entières et tranchées (saucissons, terrines, gros jambons fumés, salamis...) servies avec condiments assortis (cornichons, oignons blanc, mottes de beurre doux et demi-sel)

Jambon blanc de Paris, jambon fumé de Pays, saucisses sèches, saucissons secs, saucissons à l'ail, andouille de Vire, motte de rillettes

Miroir de terrines Maison

Miroir de foie gras et magret fumé

ÉTAL DU PÊCHEUR

Coquillages de nos côtes, vernis, tourteaux, crevettes grises et roses, bulots, bigorneaux, banc d'huîtres de Normandie, amandes,

Rosace de crevettes roses en corolle,

Servis avec mayonnaise nature et mayonnaise aux fines herbes, beurre demi-sel, pain de campagne et pain de seigle, citron, vinaigre à l'échalote

Miroir de poissons en Bellevue et fumés

CLIN D'OEIL DU CHEF

Sushis, Makis, California roll, Sashimis saveur d'Asie,

PLAT CHAUD SERVI À L'ASSIETTE

Suprême de blanc de barbu poêlé, fricassée de champignons et courgettes rondes (selon saison), sauce champagne aux germes de betterave, voile d'aubergine et fenouil croustillant,

ou

Filet de bar cuit sur peau, fondue de légumes verts, millefeuille de poivrons au Comté, sauce vierge parfumée à la coriandre fraîche et graines de moutarde à l'ancienne,

ou

Blanc de volaille fermière juste rôti, jus de truffes et foie gras chaud, pommes dauphines et épinards fondants en galette,

ou

Filet de bœuf rôti, jus à l'estragon et huile d'olive vierge, parfait de pommes de terre et pommes fruits, tomates confites

PLATEAU DE FROMAGES SERVI AU BUFFET

DESSERT

Gâteau des mariés au choix
découpé en salle pour les mariés et servi à l'assiette pour les convives

Petits fours et mignardises (2 pièces par personne)

BOISSONS

1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus au choix du Sommelier

1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Pour toute manifestation organisée à l'Espace Charles Aznavour, une location de salle sera facturée en supplément (9 500 €).

Tarifs nets TTC par personne établis selon la TVA applicable à ce jour.

Tarifs valables du 1^{er} novembre 2011 au 31 octobre 2012 inclus, sous réserve d'évolution de la TVA.

Les appellations sont sujettes à modification. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération".

Buffet personnalisé

Nous vous proposons
d'agrémenter votre
buffet selon différentes
thématiques
au choix ci-contre

LA TABLE DU FOIE GRAS

Découpe minute de foie gras devant les convives, servi avec pain de campagne et pain au céréales

Lobe de foie gras aux épices

Lobe de foie gras de canard au poivre vert

Terrine de foie gras de canard au cassis

Marbré de foie gras de canard aux langoustines

Supplément par personne 25€

LA TABLE DES POISSONS FUMÉS

Découpe de poisson fumé devant les clients, servi avec blinis et pain de campagne

Pyramide de saumon fumé et mariné

Palette d'esturgeon fumé

Tarama au deux parfums

Coupelles d'œufs de saumon

Marinade de flétan aux aromates et herbes fraîches

Assortiment de petits piques de hareng mariné à l'aneth, sauce gravelas à l'aigre doux

Supplément par personne 20€

LA TABLE DES PÂTES FRAÎCHES

Terminées par nos Chefs au buffet et accommodées à votre goût :

Pennes, tagliatelles, fusili

Sauce napolitaine, bolognaise, pistou,

Agréments parmesan, comté, huile d'olive vierge

Supplément par personne 15€

Pour toute manifestation organisée à l'Espace Charles Aznavour, une location de salle sera facturée en supplément (9 500 €).

Tarifs nets TTC par personne valables du 1^{er} novembre 2011 au 31 octobre 2012 inclus. Les appellations sont sujettes à modification. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération".

Desserts

Le descriptif ci-contre sera agrémenté en fonction du marché et de la saison.

**UN SEUL ET MÊME
DESSERT DOIT ÊTRE
CHOISI POUR
L'ENSEMBLE DES
CONVIVES.**

GÂTEAUX DES MARIÉS * (entremets au choix inclus dans les forfaits)

Le Fraisier

(Génoise, crème légère vanille et fraise)

Le Framboisier

(Génoise, crème légère vanille et framboise)

Le Coco Mangue

(biscuit coco, mousse noix de coco et crémeux mangue)

Le Caraïbe

(mousse chocolat-banane flambée et crémeux noix de coco, biscuit chocolat)

Le Piémontais

(sablé breton noisette, crème légère pralinée et chiboust citron)

Le Duo

(mousse chocolat blanc et noir, feuillantine pralinée et biscuit chocolat)

Le Sablé Cannelle

(sablé, chiboust cannelle et crémeux caramel au beurre salé)

Le Cassis

(mousse cassis cœur crème brûlée et génoise vanillée)

La Griotte

(mousse chocolat blanc, griotte et biscuit pistache)

La Douceur des îles

(biscuit Dacquois coco, crème légère vanille-ananas confit et craquant praliné feuillantine)

* Découpé en salle pour les mariés et servi à l'assiette pour les convives, accompagné d'un sorbet et coulis de fruits

La pièce montée croquembouche

Au choix : vanille, chocolat, praliné, café (3 choux par personne)

Supplément de 9€ par personne

Pour toute manifestation organisée à l'Espace Charles Aznavour, une location de salle sera facturée en supplément (9 500 €).

Tarifs nets TTC par personne établis selon la TVA applicable à ce jour.
Tarifs valables du 1^{er} novembre 2011 au 31 octobre 2012 inclus, sous réserve d'évolution de la TVA.
Les appellations sont sujettes à modification.

Menu “Jeunes convives” _____

à partir de

29€

**UN SEUL ET MÊME
MENU DOIT ÊTRE
CHOISI POUR
L'ENSEMBLE DES
CONVIVES.**

MENU

Souris d'avocat et œufs en chat dans le potager,
sauce au vert

ou

Découverte des saveurs,
fiolle de crème de choux fleur au foie gras,
roulé de saumon fumé au pain d'épices croquant

ou

Melon au saumon fumé, en éventail

Fine volaille rôtie au jus pommes de terre sourires

ou

Escalope de veau à la façon cordon bleu aux champignons et jambon,
sauce crème

ou

Le véritable burger, grosses pommes frites et sauce

ou

Suprême de saumon sans peau, riz blanc, tomates cerises
et haricots verts

Gâteau des mariés

ou

Coupe glacée

Boissons

2 softs et eau minérale par personne

Pour toute manifestation organisée à l'Espace Charles Aznavour, une location de salle sera facturée en supplément (9 500 €).

Tarifs nets TTC par personne valables du 1^{er} novembre 2011 au 31 octobre 2012 inclus.
Les appellations sont sujettes à modification.

Brunch du dimanche

55 €

Le descriptif ci-contre sera agrémenté en fonction du marché et de la saison.

Buffet* servi de 12h à 14h au restaurant Le Léman. Composé d'un buffet d'entrées, de plats chauds servis au buffet et d'un buffet de desserts.

BUFFET D'ENTRÉES

Miroir de saumon fumé, crème citron, ciboulette et blinis

Miroir de tomates et Mozzarella

Miroir de foie gras

Salade de penne au chèvre et aux noix

Taboulé aux raisins et menthe poivrée

Salade de pommes de terre et hareng fumé

Salade d'asperges et saumon fumé

Crudités : 5/6 variétés selon saison - carottes rapées, céleri rémoulade, endives au bleu de Gex, concombres au yaourt ou échalotes, salade verte...

Rissoles aux épinards

Buisson de crevettes pochées à la citronnelle

Salade de légumes rôtis au thym et parmesan

Tartare de bœuf et carpaccio aux condiments

Salade de magret fumé et haricots verts

Salade piémontaise

PLATS CHAUDS

Au choix du Chef, selon la saison :

1 poisson + 1 viande +1 poisson ou 1 viande à la découpe et 3 garnitures

PLATEAU DE FROMAGES SERVI AU BUFFET

BUFFET DE DESSERTS

Duo chocolat / Mousse citron-praliné

Verrine coco-Malibu et banane flambée

Déclinaisons de macarons

Autres desserts selon la saison

Boissons

La sélection du Sommelier :

1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus

1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

**Contenu donné à titre indicatif.*

Tarifs nets TTC par personne établis selon la TVA applicable à ce jour.

Tarifs valables du 1^{er} novembre 2011 au 31 octobre 2012 inclus, sous réserve d'évolution de la TVA.

Les appellations sont sujettes à modification. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération".

Hébergement au Grand Hôtel

Situé au cœur d'un parc de 65 hectares, entre les montagnes du Jura et le lac Léman, le Grand Hôtel vous offre des chambres décorées selon le style Art Déco et dans le respect des matériaux précieux de l'époque. Elles bénéficient d'une vue sur le Parc et sur le Jura ou sur les Alpes.

Toutes nos chambres sont climatisées et disposent également d'un écran plasma, TV satellite interactive avec Pay TV, d'un coffre fort, d'un minibar et d'Internet par connexion Wi-fi (hors communication).

TARIFS AFFICHÉS EN CHAMBRE DOUBLE, petit-déjeuner inclus

Confort	Supérieure	Deluxe
309€	369€	429€

TARIFS PRÉFÉRENTIELS EN CHAMBRE DOUBLE, petit-déjeuner inclus

Pour vos convives, nous vous proposons le tarif préférentiel suivant :

Confort	Supérieure	Deluxe
179€	229€	279€

Nos tarifs s'entendent petit-déjeuner inclus. La taxe de séjour est de 1,44 € par jour et par personne. Votre Chambre Nuptiale vous est offerte pour votre nuit de noces, avec une bouteille de Champagne. Depuis votre chambre, vous aurez accès à notre Espace Détente, qui dispose d'un hammam, sauna, jacuzzi ainsi qu'à notre Espace de remise en forme.

Tarifs nets TTC par personne établis selon la TVA applicable à ce jour.

Tarifs valables du 1^{er} novembre 2011 au 31 octobre 2012 inclus, sous réserve d'évolution de la TVA.

Les appellations sont sujettes à modification. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération".

Services personnalisés

AGENCEMENT DE LA SALLE

La salle sera agencée de tables rondes de 8 à 12 personnes, la table d'honneur pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes (selon les salles de réception).

Les tables sont recouvertes d'un nappage blanc et de serviettes assorties.

Les chaises sont recouvertes de housses de couleur ivoire.

Bougies sur tables ou chandeliers.

Impression des menus personnalisés.

Vestiaire non gardé.

Piste de danse.

ANIMATION MUSICALE

Pour l'organisation d'une animation au cours de votre soirée, nous vous proposons de contacter la société Animusik au 06 14 86 07 23 / info@animusik.com

Nous proposons une formule "repas animateur", comprenant le menu (entrée, plat, dessert au choix du chef) et les boissons (1/2 bouteille d'eau minérale et café) au tarif de 35€ par personne.

DÉCORATION FLORALE

Nous serons ravis de commander des compositions florales (en supplément) à disposer sur chacune des tables ou sur les buffets.

DROIT DE BOUCHON

Si vous souhaitez apporter votre champagne, nous facturons un droit de bouchon de 15€ par bouteille ouverte de 75 cl.

FRAIS DE PERSONNEL

Au-delà de 1h du matin, vous avez la possibilité de poursuivre votre soirée jusque 3h du matin, avec un supplément de 5 € par heure et par convive, réservé initialement.

VESTIAIRE ET PERSONNEL

Nous vous recommandons un vestiaire gardé afin d'en assurer la sécurité. Un devis sera établi en fonction de vos besoins.

BABY SITTING

Nous pouvons prévoir un service Baby Sitting sur demande.

Veillez noter que le coût s'élève à 20€ par heure par baby sitter. Une baby sitter pour 2 enfants est recommandée.

Pour toute manifestation organisée à l'Espace Charles Aznavour, une location de salle sera facturée en supplément (9 500 €).

Tarifs nets TTC par personne établis selon la TVA applicable à ce jour.

Tarifs valables du 1^{er} novembre 2011 au 31 octobre 2012 inclus, sous réserve d'évolution de la TVA.

Les appellations sont sujettes à modification. "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération".

Atelier de Beauté

Pour "Madame"

FORFAIT "PLAISIR" - 120€ - 0h40

- Un modelage en cabine duo avec une invitée de votre choix
- Une pochette de soins Anne Sémonin offerte

FORFAIT "CÉLÉBRATION" - 169€ - 2h00

Une semaine avant le jour J, un rendez-vous incontournable pour avoir un teint éclatant le jour de votre mariage.

- Un soin "éclat du visage" (0h55)
- Un maquillage d'essai + le maquillage du jour J
- Un sérum précieux et une pochette de soins Anne Sémonin offerts

Pour "Monsieur"

FORFAIT "PLAISIR" - 75€ - 0h55

- Un soin visage et corps Vitaman
- Un set "peau parfaite" Vitaman offert

Pour "les Mariés"

FORFAIT "JUST MARRIED" - 120€ - 0h40

- Un modelage en cabine duo
- Une pochette de soins Anne Sémonin et un set "peau parfaite" Vitaman offerts

Notre coiffeur partenaire sera à votre disposition pour votre évènement.
Réservez votre coiffure auprès de notre esthéticienne.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1 - APPLICATIONS DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par la Société "STTH" (ci-après "l'Établissement") dans le cadre des prestations décrites dans le devis préalable. Ces conditions générales de vente sont adossées au devis, qui permet au client, après signature, d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du client l'adhésion pleine et 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 aux présentes conditions générales de ventes et celles du client, les présentes dispositions sont et seront seules applicables. L'Établissement se réserve le droit d'appliquer des conditions générales de vente particulières en fonction de l'importance et la période de la réservation. Ces conditions seront détaillées dans le devis.

ARTICLE 2 - RÉSERVATIONS - ANNULATION - MODIFICATIONS DE LA RÉSERVATION

2-1. La réservation du Client est définitivement enregistrée dès réception par l'établissement d'un exemplaire du devis et des conditions générales de vente dûment paraphés à chaque page, datés et signés par le client en dernière page, revêtus de son cachet commercial et de la mention manuscrite "Bon pour accord", et accompagnés de l'arrhe 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 de cinquante pour cent (50 %) du montant total TTC de la prestation.

2-3. Annulation totale ou partielle d'une manifestation

2-3-1 En cas d'annulation totale ou partielle d'une manifestation jusqu'à 30 personnes, les dispositions suivantes seront applicables :

- annulation notifiée dans un délai supérieur à 45 jours précédant le début de la prestation : restitution de l'arrhe en cas d'annulation totale et réestimation de la manifestation en cas d'annulation partielle.

- annulation dans un délai compris entre 9 et 44 jours précédant le début de la prestation : facturation de cinquante pour cent (50%) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

- annulation entre 8 jours et 72 heures (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant le début de la prestation : facturation de quatre vingt pour cent (80%) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

- annulation moins de 72 heures (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant le début de la prestation : facturation de cent pour cent (100%) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

2-3-2 En cas d'annulation totale ou partielle d'une manifestation d'au moins 30 personnes, les dispositions suivantes seront applicables :

- l'annulation notifiée entre 90 et 45 jours précédant la prestation sera facturée à hauteur de cinquante pour cent (50 %) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

- l'annulation notifiée entre 44 et 30 jours précédant la prestation sera facturée à hauteur de soixante dix pour cent (70 %) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

- l'annulation notifiée entre 29 et 9 jours précédant la prestation sera facturée à hauteur de quatre vingt pour cent (80 %) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

- l'annulation notifiée entre le 8^e jour (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation et le jour de la prestation sera facturée à hauteur de cent pour cent (100 %) du montant TTC de la prestation prévue au devis**

** Calculée sur le montant des prestations TTC réservées et annulées. Pour toute annulation entraînant une facturation partielle ou globale de la prestation, l'Établissement conservera l'arrhe versé.

2-4. Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée à l'Établissement par écrit (Faute d'acceptation écrite des modifications par l'Établissement dans les huit (8) jours de la réception de la demande, le contrat sera exécuté selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le client.

ARTICLE 3 - CONDITIONS DES PRESTATIONS

Les repas :

Dans le cadre d'une manifestation de moins de 30 personnes, 6 jours avant la date de la manifestation (hors samedi, dimanche et jours fériés), le nombre de personnes devra être confirmé à l'Établissement à dix pour cent près (10 %) par rapport au nombre initialement prévu au devis. Pour toute manifestation à partir de 30 personnes ou dans le cas d'une annulation

partielle supérieure à dix pour cent (10 %), les conditions de l'article 2-3 seraient appliquées. Les tarifs sont susceptibles de modifications pour les commandes supplémentaires de dernière minute (à moins de 72 h de la soirée). 72 heures ouvrables avant cette même date (ce délai pourra être augmenté jusqu'à 8 jours dans le cas de grandes manifestations) l'Établissement demande une confirmation du nombre définitif de convives attendus. Si l'annulation était supérieure à dix pour cent (10 %) par rapport à l'estimation donnée 10 jours avant, les conditions de l'article 2-3 seraient appliquées.

Les repas commandés mais non consommés seront facturés. En cas de dépassement du nombre de participants prévu lors de la manifestation, et dans le cas où la prestation puisse être assurée par l'Établissement pour l'ensemble des participants présents, la facturation sera effectuée au réel des repas servis.

Les forfaits journée d'études, séminaires résidentiels ou semi-résidentiels :

Toute restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix. 10 jours avant la date de la manifestation, le nombre de personnes devra être confirmé à l'Établissement à dix pour cent près (10 %) par rapport au nombre initialement prévu au devis. Si l'annulation était supérieure à dix pour cent (10 %) par rapport à l'estimation donnée 10 jours avant, les conditions de l'article 2-3 seraient appliquées. La liste des personnes hébergées devra nous être communiquée par courrier. 72 heures ouvrables avant cette même date, l'Établissement demande une confirmation du nombre définitif de convives attendus, Si l'annulation était supérieure à dix pour cent (10 %) par rapport à l'estimation donnée 10 jours avant les conditions de l'article 2-3 seraient appliquées.

Les chambres :

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 10 heures 30 minutes le jour du départ, tout dépassement de ce délai entraînera la facturation de nuitées supplémentaires au tarif public affiché : cinquante pour cent (50 %) jusqu'à 18 heures et cent pour cent (100 %) passé 18 heures. En cas d'événement exceptionnel ou force majeure, l'Établissement se réserve la possibilité de faire héberger totalement ou partiellement les participants dans un établissement 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.

Location de salle :

En cas de désistement ou d'annulation, les clauses de l'article 2-3-2 seront alors appliquées.

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. L'arrhe à verser lors de la réservation représente cinquante pour cent (50 %) du montant total de la prestation figurant au devis. Le montant de cet arrhe est déduit de la facture finale (solde), sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation prévue à l'article 2.3 ci-dessus. Sauf disposition contraire prévue par un accord spécifique, les factures du solde 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, les motifs de la contestation. Le règlement des extras et autres prestations réclamées individuellement par un ou plusieurs participants, est assuré par ledit participant 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 des pénalités de retard égale à une fois et demi 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 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'Établissement met à disposition de sa clientèle des infrastructures permettant à celle-ci d'organiser des prestations. Le Client s'engage à n'inviter que des personnes dont le comportement ne sera susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à l'Établissement.

L'Établissement 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 avec la Direction de l'Établissement. Le Client s'engage à faire respecter par les participants et leurs invités l'ensemble des consignes et règlements de l'Établissement. 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. L'Établissement 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'Établissement. Le Client s'engage à respecter la limitation de décibels demandée par l'établissement. Le Client s'engage en outre expressément au respect des dispositions particulières inhérentes à sa manifestation. L'Établissement décline toute responsabilité en cas de non respect par le Client de l'une ou quelconque des dispositions légales applicables. En outre, en aucun cas, le personnel de l'Établissement ne peut 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'Établissement de la présence éventuelle d'un photographe ou d'un caméraman 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'Établissement, 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 original, 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'Établissement. Le Client s'engage à déclarer par écrit et adressé à l'établissement en même temps que le devis accepté et l'arrhe, qu'il satisfait à ces conditions.

5-5. En cas de recours à une entrée payante, le Client s'engage à déclarer par écrit adressé à l'Établissement en même temps que le devis accepté et l'arrhe, 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'Établissement (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 et déclaration quelconque ainsi que les frais dont il serait redevable envers toute personne ou organisme çà raison de sa manifestation. Le Client devra pouvoir en justifier à tout moment.

ARTICLE 6 - AFFECTATION DES LOCAUX

6-1. Le Client s'engage à ne pas modifier l'affectation des locaux sans accord écrit et préalable de l'Établissement. 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'Établissement 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'Établissement. Ces installations

ou matériels doivent être enlevés dès la fin de la manifestation. À défaut l'Établissement 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'elle pourra réclamer.

6-3. Toutes dégradations constatées dans les lieux par l'Établissement engagent 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'Établissement pourra demander une caution au Client. Les informations inhérentes seront alors spécifiées dans le devis.

6-5. L'Établissement 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 que ce soit, 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 la prestation fournie par l'établissement. 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'Établissement. 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 des dits biens.

7-3. 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 sa disposition, à supporter les coûts de remise en état de ces lieux.

7-4. En cas d'exposition, congrès, foire ou salon, l'Établissement 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 - ÉVÈNEMENT EXCEPTIONNEL - 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 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'établissement dans un 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'établissement.