

Journée d'études, Séminaire & Banquet



DOMAINE ^{DE} FORGES

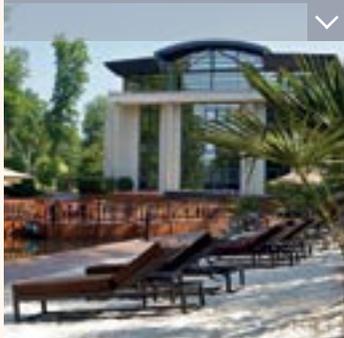


CASINO / HOTELS / SPA / GOLF / EVENEMENTS

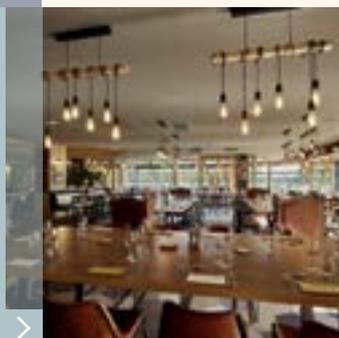
2 HÔTELS



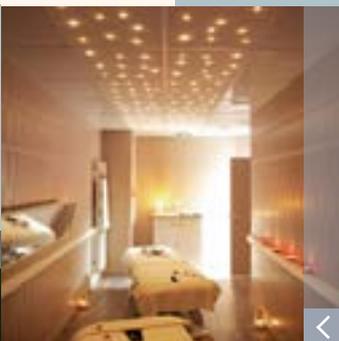
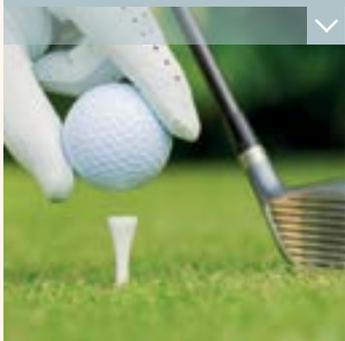
1 CASINO



2 RESTAURANTS
ET BARS

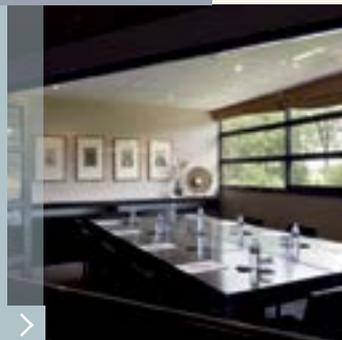


1 GOLF



1 SPA

10 SALLES
DE RÉCEPTION

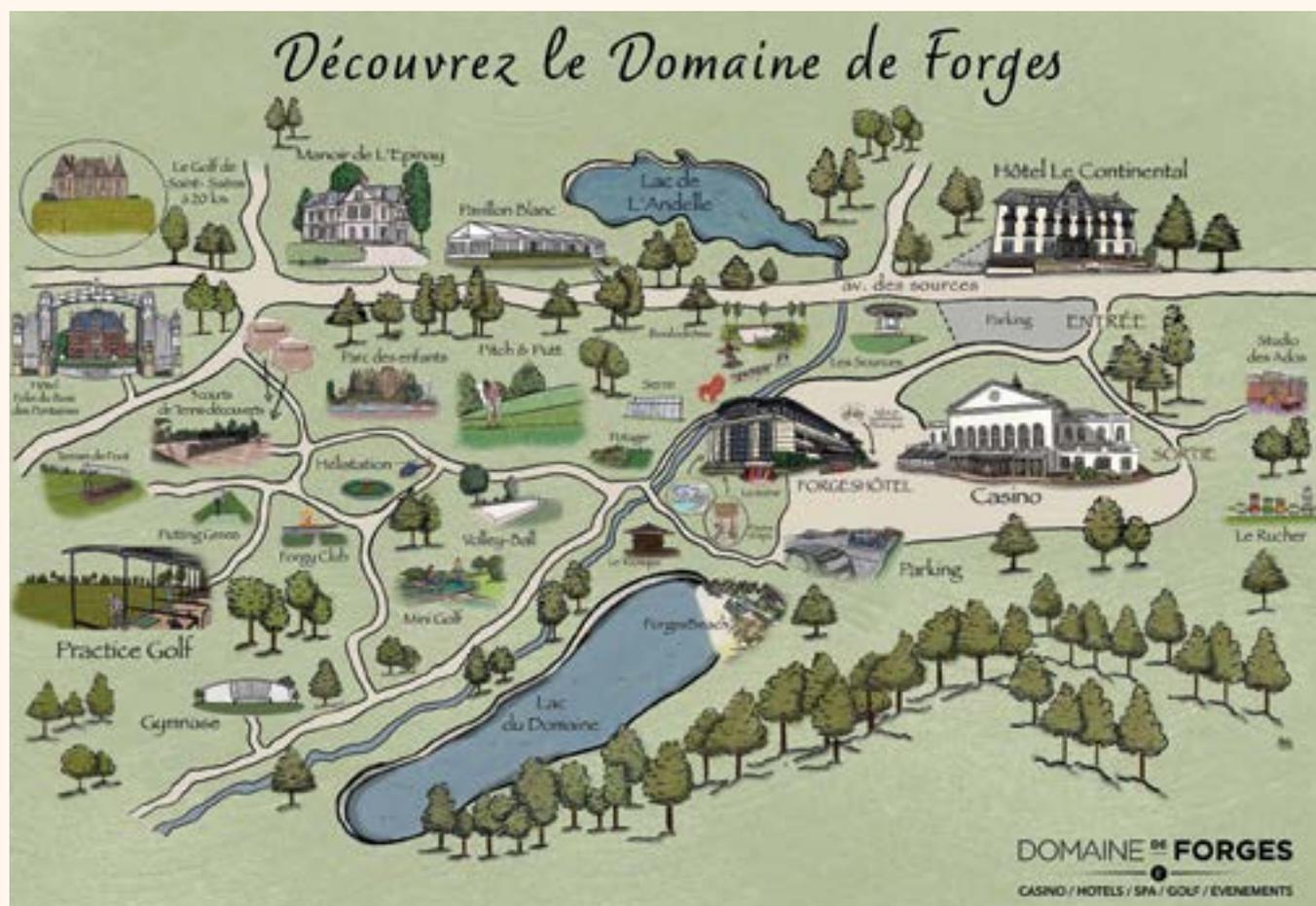


PRÉSENTATION

Découvrez une destination de caractère offrant un casino, deux hôtels, deux restaurants, un golf, un spa et de nombreuses salles de réception.

À moins de 2 heures de Paris, en plein cœur de la Normandie, le DOMAINE DE FORGES vous invite à la détente et au divertissement... Garez votre véhicule sur notre parking gratuit et laissez-vous glisser dans cette véritable bulle d'oxygène de 11 hectares. Détendez-vous, nous nous occupons de tout ! Profitez juste de cette vue imprenable et de ce magnifique écrin de verdure.

À l'écart de l'agitation citadine, le DOMAINE DE FORGES est l'endroit idéal pour organiser tout type d'événements sur mesure : séminaires, journées d'études, workshop, conférences de presse, team building et incentives, soirées de Gala, arbre de Noël, repas de groupe ...



SOMMAIRE

■	PRÉSENTATION DU DOMAINE	03
■	LES SALONS	05
■	LES JOURNÉES D'ÉTUDES	06
■	LES SÉMINAIRES RÉSIDENTIELS	08
■	LES MENUS BUSINESS	09
■	LA CARTE DES APÉRITIFS	13
■	LES PIÈCES COCKTAIL	17
■	LES ANIMATIONS CULINAIRES ET FORMULES APÉRITIVES	19
■	DES MENUS POUR TOUS LES GOÛTS	21
■	MENU PLAISIR	22
■	MENU GOURMET	23
■	MENU PRESTIGE	24
■	MENU BIO ET BIEN-ÊTRE DU MOMENT !	25
■	LES ACTIVITÉS TEAM-BUILDING	26
■	LES HÉBERGEMENTS	27
■	LES PRESTATIONS ANNEXES	28
■	CONTACTS ET PLAN D'ACCÈS	29
■	LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	30

Une équipe à votre écoute !



Une équipe qui a cœur de vous conseiller et de vous accompagner dans l'organisation de ce moment unique.

Nos photos sont non contractuelles.

LES SALONS



ESPACES	 THÉÂTRE	 SALLE DE CLASSE	 SALLE DE CONFÉRENCE	 BANQUET	 COCKTAIL
AMBASSADEURS - 360 m ²	380	120	80	250	360
CHATAM - 245 m ²	170	-	20	170	220
RICHELIEU - 80 m ²	100	60	30	50	80
VOLTAIRE - 60 m ²	50	40	20	40	50
ROYALE - 50 m ²	55	36	20	-	50
REINETTE - 40 m ²	50	35	20	-	40
CARDINALE - 50 m ²	55	35	20	-	50
ROYALE + REINETTE - 90 m ²	105	70	45	-	90
REINETTE + CARDINALE - 90 m ²	105	70	45	-	90
ROYALE + REINETTE + CARDINALE - 140 m ²	160	108	66	-	140
DESCARTES - 20 m ²	-	-	12	-	20
MONTAIGNE - 25 m ²	-	-	12	-	25
PAVILLON BLANC - 300 m ²	250	180	90	200	300

Toutes nos salles de réunion sont à la lumière du jour et équipées du Wi-Fi gratuit, d'un vidéo-projecteur, d'un paperboard, d'un écran, d'eau minérale, de blocs de conférence et de stylos.

Toute autre demande de matériel devra faire l'objet d'un devis.

1/2 JOURNÉE D'ÉTUDES

À PARTIR DE 10 PERS.



FORFAIT 1/2 JOURNÉE D'ÉTUDES

À PARTIR DE

55,18€

PRIX HT PAR PERS.
(boissons comprises)



NOTRE TARIF COMPREND :

SALLE DE RÉUNION ÉQUIPÉE

Paperboard, écran, vidéoprojecteur, connexion Wi-Fi, eau minérale sur table, bloc de conférence, stylo.

PAUSE-CAFÉ EN MATINÉE OU EN APRÈS-MIDI

UN DÉJEUNER À LA TABLE DE FORGES EN PLATS À PARTAGER OU AU BUFFET

OU Menu Plaisir servi à l'assiette*

OU Finger lunch*

OU Cocktail déjeunatoire / d'înatoire 20 pièces*

*Service pouvant nécessiter la location d'une salle supplémentaire.

VIENNOISERIES, GOURMANDE, SALÉE OU ENCORE SAISONNIÈRE, UN LARGE CHOIX DE PAUSES S'OFFRE À VOUS !

SAVEURS D'ENFANCE :

Madeleines assorties

Chouquettes

Oursons guimauve, bonbons

Eau plate, limonade, sirop grenadine

Café, chocolat chaud

SALÉE :

Mini crudités sauce
crémeuse à la ciboulette

Chouquette au fromage

Eau plate, jus d'orange,
jus de fruits exotiques

Café, thé

ÉTÉ :

Mini tartelette aux fraises

Brochette de fruits de saison

Eau plate, jus d'orange,
jus de fruits exotiques

Café, thé

JOURNÉE D'ÉTUDES

À PARTIR DE 10 PERS.



FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDES

À PARTIR DE

65,18€

PRIX HT PAR PERS.
(boissons comprises)

NOTRE TARIF COMPREND :

SALLE DE RÉUNION ÉQUIPÉE

Paperboard, écran, vidéoprojecteur, connexion Wi-Fi, eau minérale sur table, bloc de conférence, stylo.

PAUSE-CAFÉ EN MATINÉE

UN DÉJEUNER À LA TABLE DE FORGES EN PLATS À PARTAGER OU AU BUFFET

OU Menu Plaisir servi à l'assiette*

OU Finger lunch*

OU Cocktail déjeunatoire / d'înatatoire 20 pièces*

*Service pouvant nécessiter la location d'une salle supplémentaire.

UNE PAUSE L'APRÈS-MIDI

VIENNOISERIES, GOURMANDE, SALÉE OU ENCORE SAISONNIÈRE, UN LARGE CHOIX DE PAUSES S'OFFRE À VOUS !

PAUSE NORMANDE :

Moelleux à la pomme

Crêpes avec confiture de lait et
caramel au beurre salé maison

Bonbons

Eau plate, jus d'orange,
jus de pomme

Café, thé

PAUSE D'HIVER :

Galette des rois maison

Salade de fruits de saison

Eau plate, jus d'orange,
jus de fruits exotiques

Café, thé

PAUSE DÉTOX :

Smoothie

Brochette de fruits de saison

Eau détox

Eau plate, jus d'orange,
jus de fruits exotiques

Café, thé



SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL FORGESHOTEL****

À PARTIR DE

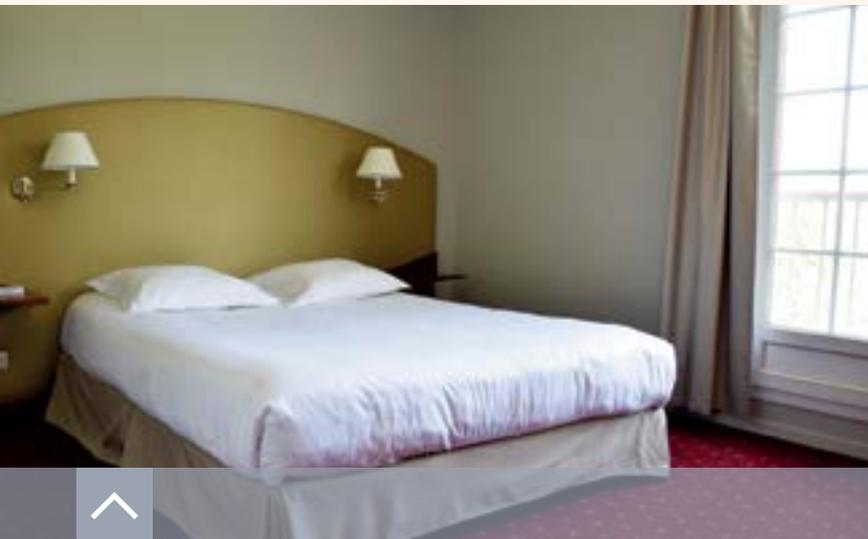
198€

PRIX HT PAR PERS.

Chambre classique twin Forges Hotel

CE TARIF COMPREND LE DÎNER, LA NUIT EN CHAMBRE SINGLE AVEC PETIT-DÉJEUNER ET UNE JOURNÉE D'ÉTUDES.

Niché au cœur d'un domaine de onze hectares, le FORGESHOTEL**** vous ouvre les portes de ses 89 chambres spacieuses de 23m², offrant ainsi un confort moderne très appréciable. Laissez-vous charmer par ce cadre propice au travail et au bien-être. Prenez soin de vos collaborateurs avec l'espace piscine, le jacuzzi, le hammam, la salle de fitness et tous les équipements extérieurs : golf Pitch&Putt, practice de golf, mini golf, terrains de tennis, de foot, de volley, de pétanque...



SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL CONTINENTAL***

À PARTIR DE

159€

PRIX HT PAR PERS.

Chambre double au CONTINENTAL***

CE TARIF COMPREND LE DÎNER, LA NUIT EN CHAMBRE SINGLE AVEC PETIT-DÉJEUNER ET UNE JOURNÉE D'ÉTUDES.

Idéalement situé à Forges-les-Eaux, cet hôtel de charme à l'architecture typiquement Normande vous accueille au cœur de la Normandie.

À l'entrée du Domaine de Forges et à proximité du lac de l'Andelle, le CONTINENTAL*** vous invite à découvrir le charme de ses 40 chambres chaleureuses.

MENU PLAISIR



ENTRÉES

Croustillant de volaille aux saveurs des sous-bois, salade frisée & vinaigrette à la noisette

OU

Filet de rouget rôti et mariné au pistou sur une fine ratatouille

OU

Opéra de saumons en duo, pistou roquette & tomate

OU

Filet de caille rôti sauce Rossini, mousseline de champignons & tempura de pleurotes

PLATS

Croustillant d'effiloché de canard à l'orientale, tian de légumes

OU

Faux-filet de bœuf, sauce forestière, pommes dauphines

OU

Filet de bar, sauce vin blanc aux piquillos, julienne de légumes

OU

Pavé de saumon & nage de légumes

OU

Rôti de veau cuit à basse température, jus perlé à l'huile de noisette & pommes grenailles confites au basilic

FROMAGES

Brie de Meaux & tuile aux noix

OU

Fondue de fromages normands & mouillettes, mesclun

DESSERTS

Bavarois aux fruits rouges & coulis

OU

Lemon cheese cake

OU

Moelleux au chocolat noir & sa crème anglaise

OU

Tarte fine aux pommes & confiture de lait

BOISSONS COMPRISES

1 bouteille de vin 75cl (blanc et rouge confondu) pour 3 personnes

1 bouteille d'eau minérale (plate ou gazeuse) pour 2 personnes

1 café / thé



CÔTÉ "SANDWICH"

- Club sandwich volaille
- Sandwich jambon beurre
- Navette briochée thon curry
- Pain nordique au saumon fumé

CÔTÉ "SALADERIE"

- Salade penne gaspacho
- Carpaccio de bœuf maison
- Tartare de saumon traditionnel
- Salade de haddock pomme de terres noisettes torréfiées

CÔTÉ "DESSERTS"

- Assortiment de choux
- Assortiment de verrines
- Salade de fruits frais de saison
- Royal craquelin

BOISSONS COMPRISES

1 bouteille de 75cl de vin blanc et rouge confondus pour 3 personnes

1 bouteille de 1L d'eau minérale plate et gazeuse confondues pour 2 personnes

1 café / thé

COCKTAIL 20 PIÈCES



PIÈCE FROIDES

- Mini blinis œuf de truite & crème ciboulette
- Tapas tartare de bœuf
- Mousse de foie gras sur pain de mie
- Mini cake thon tomate confite
- Pain de viande en brochette froide
- Wrap's tomate à la dinde
- Tartare de saumon sur moelleux aneth

PIÈCES CHAUDES

- Accras de morue
- Chouquette emmental
- Cassolette de la mer
- Mini samossa
- Mini croque-monsieur
- Mini pizza pincée tomate mozzarella
- Mini vol au vent de volaille
- Mini nem

PIÈCES SUCRÉES

- Mini entremet chocolat blanc griotte
- Mini île flottante
- Mini Mont Blanc
- Mini tout chocolat
- Rose des sables

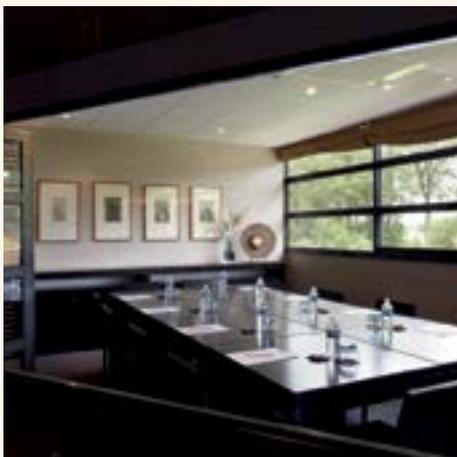
BOISSONS COMPRISES

1 bouteille de 75cl de vin blanc et rouge confondus pour 3 personnes

1 bouteille de 1L d'eau minérale plate et gazeuse confondues pour 2 personnes

1 café / thé

DEMANDEZ NOS AUTRES COCKTAILS !



CARTE DES APÉRITIFS



APÉRITIF	AU VERRE TTC	À LA BOUTEILLE TTC
• Ricard (3cl/1L).....	4,00€	69,00€
• Martini Rosso (6cl/1L).....	4,50€	59,00€
• Pommeau AOC Domaine de Merval (6cl).....	4,00€	-
• Kir vin blanc Pêche, Mûre, Cassis, Framboise (10cl).....	4,00€	-
• Kir pétillant (10cl).....	3,60€	-
• Cidre brut de Normandie, Domaine de Merval (12,5cl/75cl).....	3,00€	12,50€
• Kir Normand (10cl).....	3,60€	-
• Heineken (25cl/33cl).....	3,50€	5,00€
• Desperados (33cl).....	-	5,00€
• Adelscott (33cl).....	-	5,00€
• William Lawson's (4cl/70cl).....	7,50€	69,00€
• Jack Daniel's (4cl/70cl).....	8,00€	79,00€
• Chivas 12ans (4cl/70cl).....	9,00€	89,00€
• Vodka Eristoff (4cl/70cl).....	7,50€	69,00€
• Gin Bombay Original (4cl/70cl).....	7,50€	69,00€
• Rhum Bacardi Carta Blanca (4cl/70cl).....	7,50€	69,00€
• Tequila Camino Real (4cl/70cl).....	6,50€	69,00€
• Coca-Cola Classic, Zéro (20cl/1,25L).....	3,00€	6,00€
• Fuze Tea Pêche (20cl/1,25L).....	3,00€	6,00€
• Limonade (20cl/1,5L).....	3,00€	6,00€
• Schweppes Indian Tonic (20cl/1L).....	3,00€	6,00€
• Red Bull Energy Drink (25cl).....	-	4,00€
• Jus de fruits Orange, ananas, pamplemousse, pomme ou exotique (20cl/1L).....	3,00€	6,00€
• Eau Villers Plate ou gazeuse (20cl/1L).....	1,50€	4,00€
• Perrier (20cl/1L).....	3,00€	5,00€

CARTE DES APÉRITIFS



COCKTAILS

AU VERRE TTC

• Caraïbe (9cl)..... (Rhum Bacardi Blanca et jus d'orange)	6,00€
• Garibaldi (9cl)..... (Martini Riserva Bitter et jus d'orange)	5,00€
• Sangria (12cl)..... (Vin rouge, Cointreau, pommes et oranges)	5,00€
• Santa Fé (9cl)..... (Tequila Camino Real, jus d'orange, jus d'ananas et sirop de fraise)	5,00€
• Florida (9cl)..... (Vin mousseux, jus d'orange, sirop de grenadine et jus de citron jaune)	5,00€
• Soupe Champenoise (9cl)..... (Vin mousseux, Cointreau, sirop de sucre de canne et citron vert)	5,00€
• Tom Collins (16cl)..... (Gin Bombay Original, jus de citron jaune, eau gazeuse et sucre cassonade)	6,00€
• Grand casino (9cl)..... (Vodka Eristoff, Martini Riserva Bitter, jus d'orange et sirop de grenadine)	6,00€
• Punch (9cl)..... (Rhum Bacardi Carta Blanca, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine, cannelle et clous de girofle)	5,00€
• Tequila Sunrise (9cl)..... (Tequila Camino Real, jus d'orange et sirop de grenadine)	7,00€
• Bacardi Mojito Original (16cl)..... (Rhum Bacardi Carta Blanca, sirop de sucre de canne, menthe fraiche, citron vert et eau gazeuse)	7,50€
• Pina Colada (9cl)..... (Rhum Bacardi Carta Blanca, jus d'ananas et sirop de coco)	7,50€
• Mimosa (9cl)..... (Champagne Jacquart brut mosaïque, Cointreau et jus d'orange)	7,50€
• Soupe de champagne (9cl)..... (Champagne Jacquart brut mosaïque, Cointreau, sirop de sucre de canne et citron vert)	8,00€

SANS ALCOL

• Coquin des îles (20cl)..... (Jus exotique, jus de goyave et sirop de fraise)	4,50€
• Tutti Frutti (20cl)..... (Jus d'abricot, jus d'ananas, jus de pomme et sirop de cerise)	4,50€
• Virgin Mojito (20cl)..... (Sirop Rhum Monin, eau gazeuse, menthe verte et citron vert)	5,00€

CARTE DES VINS À LA BOUTEILLE

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DANS NOTRE CAVE



BLANCS	AU VERRE TTC	À LA BOUTEILLE (75CL) TTC
BOURGOGNE		
• AOC Bourgogne Aligoté André Ducal	3,50€	18,00€
• AOC Chardonnay Domaine du four Bassot	-	29,00€
PAYS D'OC		
• IGP Oc Chardonnay Naturalys Gérard Bertrand Bio	4,00€	20,00€
ROUGES		
LOIRE		
• AOC Chinon Terroirs Rabelaisiens	-	18,00€
• AOC Saint Nicolas de Bourgueil Les Javeaux	-	18,00€
• AOC Saumur Champigny Valengenet	-	20,00€
• AOC Touraine Domaine JF Merieau Cent Visages	-	32,00€
BEAUJOLAIS		
• AOC Brouilly Chapelle de Venenge	-	29,00€
VALLEE DU RHÔNE		
• AOC Côte du Rhône Les Magerans	-	16,00€
BORDEAUX		
• AOC Côte de Blaye Château Charron	-	19,00€
• AOC Bordeaux Medoc Cour Seguin	4,00€	20,00€
• AOC Saint Emilion Château de Lussac Bellevue	-	27,00€
ROSÉS		
PAYS D'OC		
• IGP Oc Grenache Naturalys Gérard Bertrand Bio	4,00€	21,00€
PROVENCE		
• AOC Côtes de Provence Valadas	3,50€	18,00€
VAR		
• AOP Bandol Les Restanques du Moulin	-	25,00€

SÉLECTION PREMIUM

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DANS NOTRE CAVE



	AU VERRE TTC	À LA BOUTEILLE (75 CL) TTC
BLANCS		
BOURGOGNE		
• AOC Chablis J. Moreau & Fils	6,00€	34,00€
LOIRE		
• AOC Sancerre La Vivandière	-	32,00€
• AOC Pouilly Fumé Le Chant des Vignes	-	40,00€
BORDEAUX		
• Loupiac Château des Biscarets	6,00€	47,00€
ROUGES		
BOURGOGNE		
• AOC Mercurey Domaine Voriack	7,00€	38,00€
VALLEE DU RHÔNE		
• AOC Crozes Hermitage Domaine Yves Cuilleron Laya	-	38,00€
BORDEAUX		
• AOC Saint-Emilion Grand Cru « S » Laffitte	-	63,00€
ROSÉS		
PROVENCE		
• AOC Côtes de Provence « S » Laffitte	-	32,00€
CHAMPAGNE		
• Coupe Jacquart brut mosaïque	9,00€	-
• Jacquart brut mosaïque	-	39,00€
• Laurent Perrier brut	-	49,00€
• Laurent Perrier brut (casher)	-	79,00€
• Coupe de mousseux Ribeaucourt	3,60€	-
• Mousseux Ribeaucourt	-	17,00

PIÈCES COCKTAIL



MINI SALÉS

Accras de morue*, Canapain tomate fromage ail & fines herbes, Cannelé au thon & sa crème citronnée, Chouquette emmental*, Galette de sarrasin garnie de surimi, Mini blinis œuf de truite & crème ciboulette, Mini club poulet, Mini opéra aux 2 saumons, Mini sablé guacamole, Mini wrap volaille cheddar*, Moelleux olive & tartare de tomate, Navette caviar d'aubergine et poulet, Pomme de terre grenaille farcie à la patate douce, Tapas tartare de bœuf.

*Pièces chaudes

0,91€ HT / 1€ TTC LA PIÈCE.

À PARTIR DE 10 PIÈCES 0,82€ HT / 0,90€ TTC.

LES GOURMETS

Bavarois de dorade crème de fenouil, Canapé chèvre frais & sésame torréfié, Canapé foie gras pépite & pistache, Cassolette de la mer*, Mini samossa*, Mousse de foie gras sur pain de mie, Saumon mi-cuit en croute de noisette, Tapas mascarpone et bœuf fumé, Tapas tapenade et mini poivron farci.

*Pièces chaudes

1,36€ HT / 1,50€ TTC LA PIÈCE.

À PARTIR DE 10 PIÈCES 1,22€ HT / 1,35€ TTC.

LES CAMPAGNARDS

Mini cake thon tomate confite, Mini croque volaille*, Mini croque-monsieur*, Mini hot-dog de volaille*, Mini vol au vent de volaille*, Navette de charcuterie, Wrap's tomate à la dinde, Pain de viande en brochette froide, Mini pizza pincée tomate mozzarella*.

*Pièces chaudes

1,36€ HT / 1,50€ TTC LA PIÈCE.

À PARTIR DE 10 PIÈCES 1,22€ HT / 1,35€ TTC.

GOURMANDISES SALÉES

Mini blinis crabe & coriandre, Mini nem*, Mini pain bretzel céréales saumon fumé, Mini pizza forestière*, Mini pizza tomate, dinde & mozzarella*, Mini quiche façon tartiflette de volaille*, Pain suédois rillettes de saumon, Pita de thon au curry, Tapas rillettes de canard, Tartare de saumon sur moelleux aneth.

*Pièces chaudes

1,82€ HT / 2€ TTC LA PIÈCE.

À PARTIR DE 10 PIÈCES 1,64€ HT / 1,80€ TTC.

PIÈCES COCKTAIL



LES VERRINES SALÉES

Pickles de champignons & guacamole, Salade de poulet mariné tandoori, Verrine carotte au cumin, Verrine de salade thaï, Verrine de thon & tomate confite, Verrine haddock pomme de terre noisette torréfiée, Verrine ratatouille pistou & rouget, Verrine tartare de bœuf & lentilles au curry, Verrine tartare de saumon gingembre, Verrine velouté de charlotte marjolaine & saumon fumé*.

*Pièces chaudes

2,27€ HT / 2,50€ TTC LA PIÈCE.
À PARTIR DE 10 PIÈCES 2,04€ HT / 2,25€ TTC.

LES PLAISIRS GOURMANDS

Crevette panée panko*, Macaron au foie gras, Mini burger*, Mini pastel de natta de morue*, Mini pastilla au poulet, Risotto de champignons*.

*Pièces chaudes

2,27€ HT / 2,50€ TTC LA PIÈCE.
À PARTIR DE 10 PIÈCES 2,04€ HT / 2,25€ TTC.

LES PRESTIGES

Dés de foie gras & chapelure au pain d'épices, Mini panini jambon sec mozzarella*.

*Pièces chaudes

4,55€ HT / 5€ TTC LA PIÈCE.
À PARTIR DE 10 PIÈCES 4,10€ HT / 4,50€ TTC.

LES FROMAGES

Plateau de fromages en picorette.

1,36€ HT / 1,50€ TTC LA PIÈCE.
À PARTIR DE 10 PIÈCES 1,22€ HT / 1,35€ TTC.

LES MIGNARDISES

Assortiment mini éclairs, Meringue pralinée, Mini bavarois fruits rouges, Mini brochette de fruits, Mini brownies, Mini choux st honoré praline, Mini coques de macaron diverses saveurs, Mini entremet chocolat blanc griotte, Mini guimauve, Mini île flottante, Mini Mont Blanc, Mini nougat, Mini pana cotta, Mini Royal Craquelin, Mini tarte tatin, Mini tartelette amandine, Mini tartelette chocolat noir, Mini tartelette citron meringue, Mini tartelette façon pomme d'amour, Mini tartelette fruits rouges, Mini tartelettes banane caramel, Mini tout chocolat, Pâte de fruits, Rose des sables, Truffe au chocolat.

1,36€ HT / 1,50€ TTC LA PIÈCE.
À PARTIR DE 10 PIÈCES 1,22€ HT / 1,35€ TTC.

LES VERRINES SUCRÉES

Verrine exotique, Verrine chocolat poire, Verrine tiramisu.

1,36€ HT / 1,50€ TTC LA PIÈCE.
À PARTIR DE 10 PIÈCES 1,22€ HT / 1,35€ TTC.

LES ANIMATIONS CULINAIRES



ANIMATIONS SALÉES (Tarif sur la base de 1 pièce par personne, pour un minimum de 30 convives.)

• Brochette de saumon*	4,50€ HT/ 5€ TTC
• Foie gras buchettes*	4,50€ HT/ 5€ TTC
• Wok de gambas provençales*	4,50€ HT/ 5€ TTC
• Mini brochette dinde-bavette-magret*	4,50€ HT/ 5€ TTC
• Pôle huître	4,50€ HT/ 5€ TTC

*Pièces chaudes

ANIMATION SUCRÉE (Tarif sur la base de 1 pièce par personne, pour un minimum de 30 convives.)

• Maki et sushi de fruits et riz au lait	4,50€ HT/ 5€ TTC
--	------------------

BAR À MOJITO : (Tarif par personne, valable pour 1h et pour un minimum de 30 convives.)

• Mojito classique, fraise, ananas, virgin	12,50€ HT/ 15,00€ TTC
--	-----------------------

LES FORMULES APÉRITIVES



CLASSIQUE : 3 PIÈCES COCKTAIL PAR PERS. : 3,64€ HT / 4€ TTC

- Mini blinis œuf de truite & crème ciboulette, Verrine carotte au cumin, Mini pizza pincée tomate mozzarella*.

CLASSIQUE + : 1 KIR PÉTILLANT ET 3 PIÈCES COCKTAIL PAR PERS. : 6,64€ HT / 7,60€ TTC

CLASSIQUE PREMIUM : 1 COUPE DE CHAMPAGNE ET 3 PIÈCES COCKTAIL PAR PERS. : 11,14€ HT / 13€ TTC

PRESTIGE : 6 PIÈCES COCKTAIL PAR PERS. : 7,27€ HT / 8€ TTC

- Mini blinis œuf de truite & crème ciboulette, Verrine carotte au cumin, Chouquette emmental*, Mini croque volaille*, Mini pizza pincée tomate mozzarella*, Crevette panée panko*.

PRESTIGE + : 2 KIRS PÉTILLANTS ET 6 PIÈCES COCKTAIL PAR PERS. : 13,27€ HT / 15,20€ TTC

PRESTIGE PREMIUM : 2 COUPES DE CHAMPAGNE ET 6 PIÈCES COCKTAIL PAR PERS. : 22,27€ HT / 26€ TTC

DES MENUS POUR TOUS LES GOÛTS



38,80€ TTC

35€ HT

**MENU
PLAISIR**

48,80€ TTC

44,09€ HT

**MENU
GOURMET**



58,80€ TTC

53,18€ HT

**MENU
PRESTIGE**

48,80€ TTC

44,09€ HT

**COCKTAIL
BIO ET BIEN-ÊTRE**



MENU PLAISIR



38,80€ TTC

PRIX PAR PERS.
35€ HT

ENTRÉES

Croustillant de volaille aux saveurs des sous-bois, salade frisée & vinaigrette à la noisette

Filet de rouget rôti et mariné au pistou sur une fine ratatouille

Opéra de saumons en duo, pistou roquette & tomate

Filet de caille rôti sauce Rossini, mousseline de champignons & tempura de pleurotes

PLATS

Croustillant d'effiloché de canard à l'orientale, tian de légumes

Faux-filet de bœuf, sauce forestière, pommes dauphines

Filet de bar, sauce vin blanc aux piquillos, julienne de légumes

Pavé de saumon & nage de légumes

Rôti de veau cuit à basse température, jus perlé à l'huile de noisette & pommes grenailles confites au basilic

FROMAGES

Brie de Meaux & tuile aux noix

Fondue de fromages normands & mouillettes, mesclun

DESSERTS

Bavarois aux fruits rouges & coulis

Lemon cheese cake

Moelleux au chocolat noir & sa crème anglaise

Tarte fine aux pommes & confiture de lait

BOISSONS COMPRISES

1 bouteille de vin 75cl (blanc et rouge confondu) pour 3 personnes

1 bouteille d'eau minérale (plate ou gazeuse) pour 2 personnes

1 café / thé

MENU GOURMET



48,80€ TTC

PRIX PAR PERS.

44,09€ HT

ENTRÉES

Côtes de saumon gravlax, salade de pomme granny, crème fraîche

Gourmandises au canard : Foie gras, magret fumé, chutney de poire, croustilles de pain aux noix, verdurette de saison

Filet de caille rôti sauce Rossini, mousseline de champignons & tempura de pleurotes

Dôme de saumon fumé, tourteau & vinaigrette à la mangue

PLATS

Dos de cabillaud, sauce Dieppoise, écrasé de pommes de terre aux cèpes

Filet de canette rôti, sauce balsamique, galette de pommes de terre & magret fumé

Pavé de saumon rôti, crème de satay, parmentière de poireaux

Pièce de bœuf rôtie & son jus, gratin de pommes de terre à la crème

Pavé de veau sauce normande & tatin de pommes de terre

FROMAGES

Camembert, Pavé d'auge & mesclun

Tomme de Savoie, marmelade de pommes, croustilles de pain aux noix

DESSERTS

Moelleux au chocolat au lait coulant & crème anglaise Nutella

Bavarois aux fruits rouges & coulis

St Honoré revisité à la clémentine, cœur crème brûlée

Tiramisu dans un verre

BOISSONS COMPRISES

1 bouteille de vin 75cl (blanc et rouge confondu) pour 3 personnes

1 bouteille d'eau minérale (plate ou gazeuse) pour 2 personnes

1 café / thé

MENU PRESTIGE



58,80€ TTC

PRIX PAR PERS.

53,18€ HT

MISE EN BOUCHE

Carpaccio de Saint-Jacques & betterave, mariné au Mirin

Cigare d'escargots, crème de Neufchâtel

Escalope de foie gras de canard poêlée, crème de balsamique

Mousseline de cabillaud, bisque de homard & cappuccino aux œufs d'avruga

Tartare de saumon au gingembre dans une feuille d'épinard

ENTRÉES

Langoustines rôties sur cannelloni d'encornets & épinards, bisque en chantilly

Velouté de ratte à l'huile de truffe & cécina

Marbré de foie gras de canard au pommeau de Normandie, râpé de pommes au cidre

Saint-Jacques snackées et son crémeux à la julienne de cécina, poireaux frits

Saumon fumé en rouleau de printemps aux légumes croquants, crème légère au wasabi

PLATS

Aiguillettes de canard, sauce périgourdine & pommes coin de rue

Carré d'agneau, jus corsé & rosace de légumes du soleil

Filet de bar & son velouté, poêlée de girolles, poireaux grillés

Filet de bœuf, sauce au Brillat-Savarin & tatin de pommes de terre

Noisette de lotte, crème de satay & purée de céleri

FROMAGES

Beignet de Livarot au cumin, bouquet de jeunes pousses

Chèvre Sainte-maure-de-Touraine, camembert & verdurette

Fondue de fromages normands & ses mouillettes, mesclun

DESSERTS

Bavarois menthe-chocolat sur sablé breton, sauce caramel au beurre salé

Entremet chocolat équateur sur biscuit brownie

Finger de passion-coco sur biscuit dacquoise, coulis ananas & chips

Tartelette pomme tatin, crème glacée à la vanille

Tiramisu dans un verre

BOISSONS COMPRISES

1 bouteille de vin 75cl (blanc et rouge confondu) pour 3 personnes

1 bouteille d'eau minérale (plate ou gazeuse) pour 2 personnes

1 café / thé

COCKTAIL DÎNATOIRE BIO ET BIEN ÊTRE 20 PIÈCES



48,80€ TTC

PRIX PAR PERS.

44,09€ HT

POISSON

Tataki de thon, sauce thaï et germes de poireaux
Tartare de dorade royale, concombre et dés de mangue
Filet de maigre mariné à l'orange et mousseline de carottes bio

VIANDE

Tapas de tartare de bœuf, cerneaux de noix et roquefort bio
Filet de cannette mi-cuit mariné, sauce soja et citronnelle

VÉGÉTARIEN

Tartare de tomate bio en cône, comme une glace
Verrine de lentille corail bio crème fouettée de coco au curry
Quinoa comme un taboulé

COQUILLAGE ET CRUSTACÉ

Carpaccio de noix de Saint Jaques sur mousseline de brocolis
Tartare de bulot et pomme granny bio, crème légère

CHAUD

Soupe thaï et shiitaké
Saumon vapeur sur julienne de légumes
Risotto de crozet bio à l'huile de truffe
Mousseline de carottes bio & effilochée de poulet

FROMAGE

Plateau d'allumettes de fromages bio

DESSERT

Brunoise de fruits de saison
Verrine de fromage blanc et miel de fleur
Royal chocolat
Mini tatin aux pommes
Sushi de riz au lait et ananas

BOISSONS COMPRISES

1 bouteille de vin 75cl (tous vins confondus) pour 3 personnes

Chardonnay Naturalys Bio VDPF OC Blanc

Grenache Naturalys Bio VDPF OC Rosé

IGP OC Naturalys Merlot Rouge Bio

1 bouteille d'eau minérale (plate ou gazeuse) pour 2 personnes

1 café / thé

ACTIVITÉS TEAM BUILDING EN PLEIN AIR, INCENTIVE, CHALLENGES...



Challenge Aqueduc



La machine infernale



Rado'race



L'empire des Lego®

Profitez de nos nombreux espaces et partenaires pour organiser une activité team-building inoubliable ! Que ce soit au sein de nos salles, dans notre parc de 15 hectares ou encore dans la forêt, nous trouverons l'activité qui saura exhausser vos équipes !

INDOOR

Initiation au poker, escape game, Empire des Lego®, enregistrement de votre musique en studio, sophrologie, initiation à l'œnologie, initiation à la magie, Digi-sports, sports by night...

OUTDOOR

Initiation golf, Rado'race sur le lac, olympiades, Commando Challenge, course d'orientation, course de drones, chasse aux trésors, boot camp, Koh-Lanta, balade en segway ou en vélo, activités RSE...

À PARTIR DE 30€ HT PAR PERSONNE.

HÉBERGEMENT



Chambre classique FORGESHOTEL

FORGESHOTEL ****

Le FORGESHOTEL par Serge Trigano présente un concept inédit qui se décline au gré de vos envies. Entouré d'un parc de 11 hectares, ce complexe de charme allie le confort d'un hôtel 4* aux prestations haut de gamme à une offre variée d'activités de loisirs.

Récemment rénovées, les 89 chambres et suites du FORGESHOTEL offrent un cadre spacieux et lumineux propice au repos. Toutes sont dotées d'un ensemble d'équipements modernes afin de vous garantir un séjour exceptionnel.

Pour vos repas, pauses gourmandes et conviviales, les bars et restaurants de notre hôtel misent sur la qualité, la générosité et les saveurs, entre cuisine de tradition et inventivité.

Quant au spa de notre hôtel d'une superficie de 700 mètres carrés, il vous attend pour de merveilleux instants de bien-être. Massages, soins, mises en beauté : nos professionnels sont là pour vous chouchouter !

Accueil, gentillesse et bienveillance sont les mots clés liés à l'accueil réservé au FORGESHOTEL. Votre confort et votre satisfaction sont au cœur de nos priorités afin que votre séjour en Normandie reste inoubliable.



Chambre classique Continental

CONTINENTAL ***

À l'entrée du Domaine de Forges, à proximité du lac de l'Andelle, l'architecture typiquement normande de l'hôtel Continental*** offre le charme et de confort de ses 40 chambres pour des escales de détente ou des étapes d'affaires.

Présente à toute heure du jour et de la nuit, l'équipe de réception de notre hôtel de charme est à votre disposition pour vous renseigner et s'occuper de vous pendant votre séjour.

PRESTATIONS ANNEXES

AFIN DE FACILITER L'ORGANISATION DE VOS ÉVÉNEMENTS, NOUS VOUS PROPOSONS QUELQUES SERVICES ANNEXES :



Si vous souhaitez venir avec vos alcools, nous appliquerons un droit de bouchon à partir de 10€ HT / 12€ TTC par bouteille ouverte.



Vous souhaitez des housses de chaises pour habiller votre événement, nous vous proposons des housses de chaises blanches en lycra pour 1,67€ HT / 2€ TTC par chaise.



Vous souhaitez animer votre soirée avec un DJ, un quizz musical, un magicien ou tout autre artiste, nous pouvons vous conseiller et trouver votre perle rare !



Vous souhaitez un mobilier et une vaisselle en particulier, une décoration de table bien spécifique ? Nous avons les prestataires qu'il vous faut avec le plus large choix de Normandie.



Si vous souhaitez prendre plus de temps que prévu lors de votre repas, pas de panique, c'est possible ! Nous appliquerons juste un forfait de 2,92€ HT / 3,50€ TTC par personne et par heure supplémentaire.
Forfait par convive réservé au-delà de 3h de service.



NOS CONTACTS & PLAN D'ACCÈS

Notre équipe commerciale se fera un plaisir de vous accompagner dans la préparation et la réalisation de vos projets.

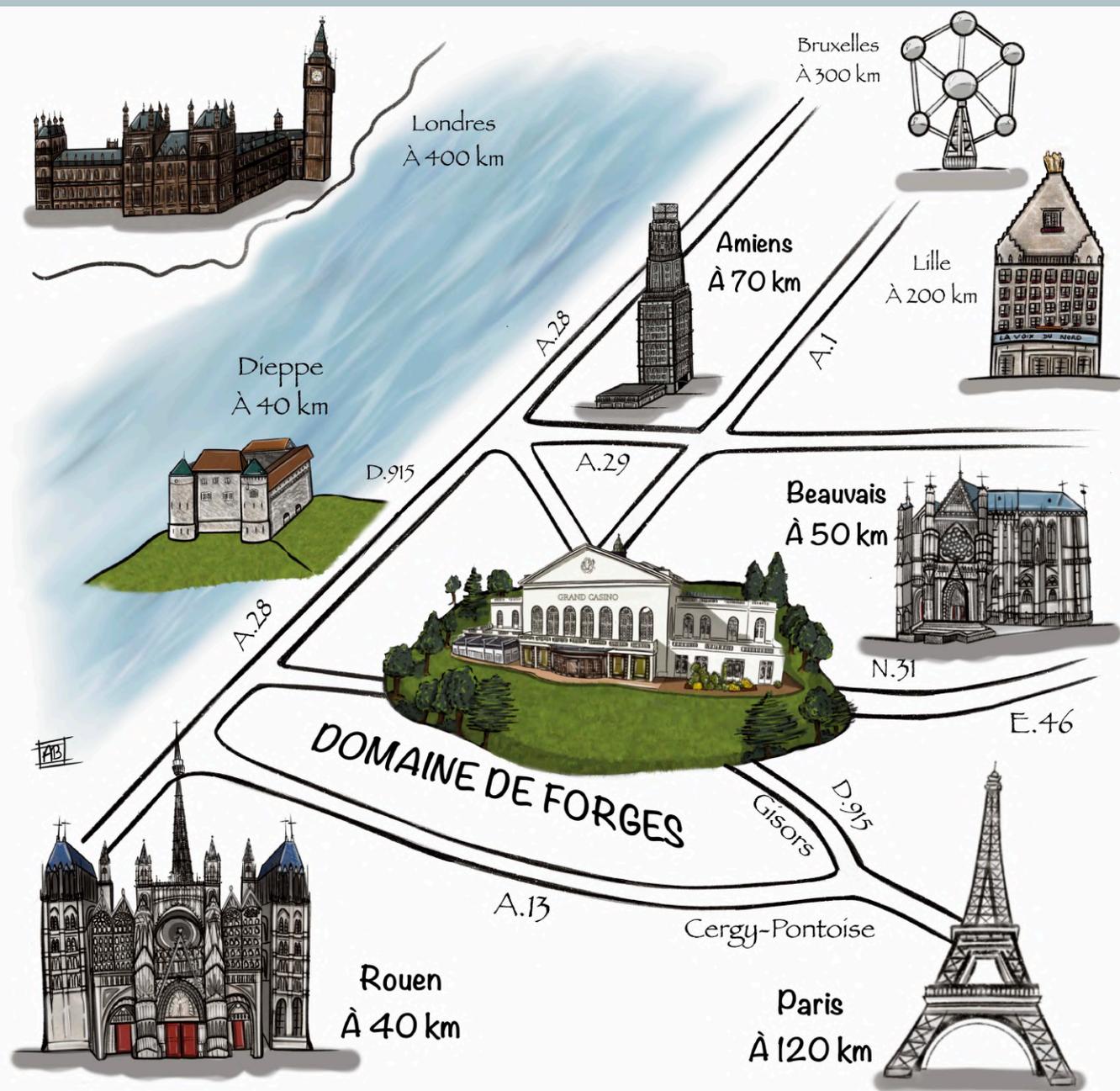
DOMAINE DE FORGES

Avenue des Sources
76440 Forges les Eaux

SERVICE COMMERCIAL

02 32 89 50 51
commercial-forges@partouche.com

✓ PLAN D'ACCÈS



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par la SA FORGES THERMAL, société anonyme au capital de 23 709 000 euros, domiciliée Avenue des Sources, 76 440 Forges-les-Eaux, immatriculée au RCS de Dieppe sous le numéro 775 699 986 (ci-après "la Société") à tout client désirant souscrire un service « Meetings and Event » du Groupe Partouche (ci-après le « Client »), en complément de tout élément présent dans le devis accepté par le Client, valant commande.

Toute commande implique donc de la part du Client l'adhésion pleine, entière et sans réserve aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document, tels que prospectus, documents commerciaux, etc. La Société se réserve le droit, le cas échéant, d'appliquer des conditions de vente particulières en fonction de l'importance de la commande et de la période de la réservation.

ARTICLE 1 - RÉSERVATION – ANNULATION – MODIFICATIONS DE LA RÉSERVATION

1-1. La réservation du Client ne devient définitive que lorsque le Client a retourné à la Société par courrier ou mail les CGV et le devis dûment datés, paraphés, signés, et portant la mention « bon pour accord » accompagné d'un acompte de 50% du montant TTC du devis.

Pour toute commande d'une réception de mariage, un acompte supplémentaire de 30% sur le prix prévu au devis est versé par le Client au plus tard 10 jours avant la date de la manifestation.

1-2. La Société se réserve le droit d'annuler la manifestation tant que le contrat (devis et CGV) signé et l'acompte ne lui ont pas été adressés par le Client.

1-3. Une annulation ne peut être prise en compte qu'à partir de la réception par la Société d'une demande non équivoque signée du Client et adressée par télécopie, courriel ou courrier recommandé AR ;

En cas d'annulation totale ou partielle d'une manifestation, quelle qu'en soit la cause (sauf cas prévu à l'article 7), les dispositions suivantes sont applicables :

Pour toute annulation notifiée, hors samedi, dimanche et jour férié	Conditions de remboursement
plus de 90 jours avant la date de la manifestation	Remboursement en totalité de l'acompte versé.
entre 90 et 45 jours avant la date de la manifestation	Remboursement de 50% de l'acompte.
entre 44 et 30 jours avant la date de la manifestation	Remboursement de 25% de l'acompte.
entre 29 et 15 jours avant la date de la manifestation	Aucun remboursement de l'acompte.
moins de 15 jours avant la date de la manifestation	L'intégralité du prix fixé au devis sera due.

1-4. Toute demande de modification des prestations prévues au devis accepté doit être adressée à la Société par écrit.

Faute d'acceptation expresse desdites modifications par la Société dans les huit (8) jours de la réception de la demande, le contrat sera exécuté aux termes et conditions fixés au devis.

ARTICLE 2 - CONDITIONS DE FACTURATION DES PRESTATIONS

Les repas, forfaits journées d'études, séminaires résidentiels ou semi-résidentiels, réceptions de mariage :

En cas de dépassement du nombre de participants prévu au devis, et dans l'éventualité où la prestation pourrait être assurée par la Société pour l'ensemble des participants présents, les repas supplémentaires servis seront facturés sur la même base que ceux initialement prévus.

Toute restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne pourra donner lieu à minoration du prix convenu.

Le nombre des participants à la manifestation devra être confirmé à la Société à dix pour cent (10%) près, au plus tard 10 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés), avant la date prévue. Si l'annulation du nombre de personnes était supérieure de plus de dix pour cent (10 %) par rapport à celui initialement convenu, les conditions prévues à l'article 1-3 seront applicables. Passé ce délai, le contrat sera exécuté aux termes et conditions fixés au devis.

Les chambres :

La liste définitive des personnes hébergées devra être communiquée à la Société par courriel, fax ou courrier au plus tard 72 heures (hors samedi, dimanche et jours fériés) avant la date de la manifestation.

Les chambres réservées sont mises à la disposition des bénéficiaires à partir de 15 heures le jour de l'arrivée. Les chambres doivent être libérées au plus tard à 10 heures 30 minutes le jour du départ. Tout dépassement de cet horaire entraînera la facturation de nuitées supplémentaires au tarif public affiché : soit, cinquante pour cent (50 %) jusqu'à 18 heures et cent pour cent (100 %) au-delà de 18 heures. En cas d'événement exceptionnel ou de force majeure, la Société se réserve la possibilité de faire héberger totalement ou partiellement les participants dans un établissement situé à proximité et de catégorie équivalente pour des prestations de même nature, les frais inhérents au transfert seront à la charge de la Société, et le Client ne pourra prétendre au paiement d'une quelconque indemnité de ce chef.

Location de salle :

En cas de désistement ou d'annulation, les dispositions de l'article 1-3 seront appliquées.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 3 – PRIX - RÈGLEMENT

3-1. Les prix sont exprimés TTC 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 susceptible d'être modifiés en fonction de la variation des conditions économiques de la réalisation de la prestation.

En cas d'hébergement, les prix indiqués sont majorés de la taxe de séjour.

3-2. Tout acompte versé lors de la réservation est déduit du montant de la facture finale sous réserve de l'application d'éventuelles indemnités d'annulation prévues à l'article 1.3 ci-dessus. Sauf disposition contraire, le solde des sommes dues est payable comptant à réception de la facture. 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 la Société les motifs de la contestation. Le règlement des extras et autres prestations réclamés individuellement par un ou plusieurs participants et non prévus au devis initial est, à la charge dudit participant qui doit les régler avant son départ. A défaut, la facture correspondante 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 trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur. Tous les frais, que la Société serait amené à supporter au titre du recouvrement des sommes restant dues, seront à la charge du signataire du devis.

En outre, conformément à l'article L441-6 du code de commerce, tout Client entreprise, sera redevable d'une indemnité forfaitaire de 40€ en compensation des frais de recouvrement, en sus des pénalités de retard, pour toute facture réglée après l'expiration de son échéance.

Toute prestation dont le coût est supérieur à 1000 € (mille euros) devra être réglée intégralement au comptant, au plus tard le jour de la manifestation.

ARTICLE 4 – RECOMMANDATIONS– RESPECT DES DISPOSITIONS LÉGALES ET RÉGLEMENTAIRES

4-1. La Société met à la disposition de sa Clientèle ses infrastructures dans le cadre de la manifestation. Le Client s'engage à n'inviter que des personnes dont le comportement ne sera susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à la Société. La Société se réserve le droit d'intervenir si nécessaire.

Le Client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire, sauf accord préalable écrit de la Société. Le Client s'engage à faire respecter par ses prestataires éventuels, les participants et leurs invités l'ensemble des consignes de sécurité et règlements en vigueur dans la Société.

Le Client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation des activités de la Société, ni ne portent atteinte à l'intégrité des biens et des personnes qui s'y trouvent.

La Société se réserve le droit, si nécessaire, de procéder à l'expulsion de toute personne contrevenant à ces consignes ou dont l'attitude serait jugée incompatible avec son image de marque.

Le Client s'engage en outre à respecter la limitation de décibels fixée par la Société et, de façon générale, au respect de l'ensemble des dispositions particulières applicables à sa manifestation.

La Société décline toute responsabilité en cas de non-respect par le Client, ses prestataires éventuels et ses invités, à l'une quelconque de ses obligations et des dispositions légales applicables.

4-2. En cas de reportage photographique ou audiovisuel, le Client est tenu d'en informer au préalable la Société et s'engage à faire son affaire personnelle de l'obtention de toutes les autorisations qui s'avèreraient nécessaires à ce titre. Il conservera à sa charge exclusive le paiement des droits et taxes de toutes natures qui pourraient être réclamés, et s'engage à garantir la Société pour le cas où elle serait poursuivie de ce chef.

4-3. En cas de vente ambulante, le Client s'engage à fournir à la Société les autorisations administratives écrites nécessaires, quinze (15) jours au moins avant la date de début de la manifestation, et 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 manifestation qu'il organise ne pourra excéder la durée indiquée sur l'autorisation administrative, et les ventes ne pourront excéder une durée de 2 mois par année civile.

4-4. En cas d'exposition, défilé, foire, décoration ou autre, toute installation réalisée par le Client devra se conformer aux prescriptions portées au cahier des charges de la Société ainsi qu'aux dernières prescriptions de sécurité en vigueur; pour le cas où des autorisations complémentaires devaient être sollicitées auprès de la Commission de Sécurité, soit par la Société au moyen des documents nécessaires remis par le Client soit directement par lui, la Société devra disposer du certificat de conformité délivré par la Commission de Sécurité, avant le début de la manifestation. Tout projet de décoration ou d'implantation de stands devra être soumis à la Société sous peine de se voir refuser l'autorisation d'exposer. Le Client organisateur de salon ou de foire ou toute autre manifestation qui y serait soumise, doit fournir à la Société, deux (2) mois au moins avant la date du début de la manifestation, les autorisations administratives nécessaires. Le Client s'engage à remettre les lieux mis à sa disposition, dans leur état d'origine, et à ses frais, dès la fin de la manifestation, sauf dérogation spéciale liée à la nature de la manifestation, qui serait accordée par la Société.

4-5. En cas de recours à une entrée payante, le Client s'engage à attester par écrit de son engagement total de responsabilité pour tout sinistre qui surviendrait au cours de la manifestation qu'il organise, et à joindre ladite attestation au devis signé et à l'acompte prévu qu'il adresse à la Société.

4-6. En cas de diffusion d'œuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux de la Société (orchestre, spectacles, disques, etc.), fournies par le Client, celui-ci s'engage à faire son affaire personnelle de toutes déclarations prévues par la loi et du paiement de tous droits et redevance notamment à la SACEM qui seraient dues de ce chef.

4-7. Le Client devra acquitter tous impôts, taxes, contribution et déclaration quelconque ainsi que les frais dont il serait redevable envers toute personne ou organisme à raison de sa manifestation. Le Client devra pouvoir en justifier à tout moment à la Société sur simple demande, et s'engage à garantir la société de tout litige ou condamnation.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 5 – AFFECTATION DES LOCAUX

5-1. Le Client s'engage à ne pas modifier l'affectation des locaux mis à sa disposition sans l'accord écrit et préalable de la Société. Le Client prend les locaux, équipements et matériels dans l'état où ils se trouvent au moment de son entrée en jouissance et les restitue au moment convenu, dans le même état.

5-2. Les installations ou matériels spéciaux éventuellement apportés par le Client avec l'accord de la Société demeurent sous sa garde exclusive. La responsabilité de la Société ne pourra en aucun cas être recherchée ou engagée en cas de vol ou dégradation de ces installations ou matériels. Ils devront être enlevés dès la fin de la manifestation sauf dérogation spéciale liée à la nature de la manifestation, qui serait accordée par la Société. A défaut la Société se verra contrainte de procéder à leur 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.

5-3. Toutes dégradations constatées dans les lieux engagent la responsabilité solidaire de son auteur et du Client, et ce dernier supportera, seul, les frais de réparation si l'auteur des dégradations n'est pas identifié.

5-4. En fonction des spécificités de la manifestation organisée, la Société se réserve le droit de demander une caution au Client. Les informations inhérentes à cette garantie seront alors spécifiées dans le devis.

5-5. La Société se réserve le droit de refuser la présence d'animaux introduits par le Client ou les prestataires éventuels/participants/invités.

ARTICLE 6 – RESPONSABILITÉ - ASSURANCES

6-1 En aucun cas l'Établissement ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature que ce soit, survenus dans l'espace privaté pour le Client et en particulier pour les vols, susceptibles d'atteindre les objets ou matériels déposés par le Client ou les participants à l'occasion de la prestation. Le Client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou par les participants.

6-2 Le Client fera son affaire de la souscription de toute police d'assurance (dommages – responsabilité civile) qui serait nécessaire et en justifiera préalablement auprès de la Société lors de sa réservation. 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 la Société ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol desdits biens.

6-3 . Le Client est responsable de l'ensemble des dommages causés pendant la manifestation tant par lui-même que par ses prestataires/participants ou invités et s'engage à en supporter les coûts de remise en état.

6-4 En cas d'exposition, congrès, foire, salon ou tout autre événement de nature similaire, la Société ne sera en aucun cas responsable des biens ou objets confiés ou exposés dans ses locaux. Il appartient au Client de 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 ceux confiés.

ARTICLE 7 – ÉVÉNEMENTS EXCEPTIONNELS - FORCE MAJEURE

La Société pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle 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 la Société, grève, réquisition des lieux, attentats, inondations, coupures d'électricité, eau, gaz, etc.

Les parties conviennent qu'en cas d'impossibilité d'exécuter le contrat dans les conditions prévues et notamment aux dates initialement fixées, en raison d'une cause échappant au contrôle raisonnable de la partie, telle qu'une annulation résultant de mesures d'atténuation COVID-19 et/ou d'orientations émises par le gouvernement du pays dans lequel l'événement a lieu ou par l'Organisation mondiale de la santé concernant les voyages dans ce pays ou dans la région européenne, elles s'engagent à la reporter à une date ultérieure qui devra être conjointement arrêtée dans le délai de 12 mois après la date initialement prévue, et à défaut, le Client perdra l'acompte versé lors de la réservation qui restera acquis à la Société.

Dans l'éventualité où l'une des parties se trouverait objectivement dans l'impossibilité d'exécuter le contrat, et en fournirait la preuve à l'autre, le contrat se trouverait résilié sans que l'une des parties ne soit tenue à une quelconque réparation à l'égard de l'autre partie.

ARTICLE 8 – DONNES PERSONNELLES- FICHIERS ELECTRONIQUES – PROTECTION DE LA VIE PRIVEE

Les informations relatives au Client qui sont recueillies sont utiles au traitement de sa commande et font l'objet d'un traitement informatique destiné à permettre à la Société d'améliorer et personnaliser nos offres (actions de fidélisation, prospection commerciale, enquête de satisfaction, etc.).

Ces informations sont conservées pour une durée indéterminée.

Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, et au règlement général sur la protection des données (RGPD) le Client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition, de suppression, et de portabilité des données qui le concernent, qu'il peut exercer en adressant sa demande à la Société.

Le Client pourra également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant, et en cas de litige introduire un recours auprès de la CNIL.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 9- ENGAGEMENT DES PARTIES EN MATIERE DE LUTTE ANTICORRUPTION

Chaque partie au contrat atteste ne pas avoir offert ou promis d'offrir, donné, autorisé, sollicité ou accepté tout avantage indu de quelque sorte que ce soit en vue de la conclusion du contrat et s'y engage pendant toute sa durée, et plus généralement s'engage à respecter les lois et règlements en vigueur en matière de lutte anti-corruption.

ARTICLE 10- RECLAMATIONS

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 la Société dans un maximum de huit (8) jours après la fin de la prestation.

ARTICLE 11- LITIGES

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 du siège social de la Société.

ARTICLE 12- CONDITIONS PARTICULIERES EVENTUELLES

Aucune condition particulière.

Pour le Client

Nom et qualité du signataire : _____

Fait le _____, à _____

« Bon pour accord » manuscrit :

Signature :

Cachet commercial :



MEETINGS & EVENTS
By Partouche