

CASINO
Hôtel du Parc
Salies de Béarn

SÉMINAIRES, COCKTAILS & BANQUETS



Sommaire

Pour tous vos évènements tant professionnels que privés, nous avons imaginé pour vous une gamme de prestations garantissant le succès de votre manifestation.

Le cadre unique du Grand Hôtel du Parc, classé aux Monuments Historiques, ses Terrasses, son Parc, apporteront la touche d'exception et d'originalité.

SALLES P3

JOURNÉE D'ÉTUDES ET SÉMINAIRES P4-5

JOURNÉE D'ÉTUDES ET DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDES
MENU JOURNÉE D'ÉTUDES
FINGER LUNCH

APÉRITIF P8-9

BOISSONS
AMUSE BOUCHES

BANQUETS P10-14

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE
MENU DU CHEF
MENU DÉCOUVERTE
MENU GOURMET

HÉBERGEMENT P15

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE P16-19

**POUR TOUT DEVIS PERSONNALISÉ,
CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL**

+33 (0)5 59 38 31 27
alannes@partouche.com

Nos Salles

Les Salles	 Surface (m²)	 Cinéma	 Classe	 en U	 Bouquet	 Cocktail
Salle Pyrénées	60	45	40	30	-	45
Salle Atlantique	84	70	50	35	-	70
Salle Chinanou	220	150	70	50	90	150

ÉQUIPEMENT

- Climatisation
- Sonorisation
- Ecran & vidéoprojecteur
- Paperboard
- Papeterie
- Eau minérale (1 bouteille pour 2)
- Bonbons
- Connexion wifi gratuite
- Photocopies et fax gratuits (quantité maximale 50, au-delà 0.30 € par feuille)

À SAVOIR

La salle « Pyrénées » possède une terrasse donnant sur le parc.
Les salles « Pyrénées » et « Atlantique » sont communicantes.

Journée d'Études

à partir de
39€
à partir de
10 personnes

FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDES :

ACCUEIL CAFÉ

PAUSE GOURMANDE DANS LA MATINÉE

Café, Thé, Jus de Fruits (Orange & Pomme), Eaux Minérales plates et gazeuses, Viennoiseries, Biscuits, Corbeille de Fruits de Saison

LA SALLE DE RÉUNION ÉQUIPÉE (voir P3)

LE DÉJEUNER AU CHOIX

- Assis au Restaurant
- Finger Lunch
(1/3 bouteille de vin rouge et rosé confondus
1/2 bouteille d'eau minérale et café par personne)

PAUSE BOISSONS L'APRÈS-MIDI

Café, Thé, Jus de Fruits (Orange & Pomme), Eaux Minérales plates et gazeuses, Viennoiseries, Biscuits, Corbeille de Fruits de Saison

Journée d'Études

à partir de
34€
à partir de
10 personnes

FORFAIT DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDES :

LA SALLE DE RÉUNION ÉQUIPÉE

LE DÉJEUNER AU CHOIX

- Assis au Restaurant
- Finger Lunch
(1/3 bouteille de vin rouge et rosé confondus
1/2 bouteille d'eau minérale et café par personne)

UNE PAUSE GOURMANDE (MATIN OU APRES MIDI)

Menu Journée d'Études

à partir de
10
personnes

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

ENTRÉES

- Salade de Jambon de Bayonne & Guindillas
- OU
- Tomates Mozzarella et son huile d'Olive parfumée
- OU
- Feuilleté de Saumon sur son lit de Mesclun

PLATS

- Mignon de Porc cuisiné à la Moutarde à l'Ancienne
- OU
- Suprême de Pintadeau Vallée d'Auge
- OU
- Pavé de Merlu à l'Espagnole et son riz Basmati
- OU
- Filet de Truite aux Amandes Grillées

DESSERTS

- Entremet au Citron et son coulis aux Framboises
- OU
- Feuillantine au Chocolat et sa crème Anglaise
- OU
- Aumônière aux Pommes, Sauce Caramel

BOISSONS

- Sélection du Sommelier à raison de 1 Bouteille de Vin pour 3 personnes, Rouge, Blanc ou Rosé confondus
- ½ Bouteille d'Eau Minérale et 1 Café par personne

Le descriptif ci-contre est donné à titre indicatif et sera agrémenté selon les saisons.
Prix nets TTC par personne, valables du 1er novembre 2014 au 31 octobre 2015 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

Finger Lunch

à partir de
10
personnes

SANDWICHES

Assortiment de 3 sandwiches au choix du Chef (pour exemple)

- Club Poulet
- Pain Nordique au Saumon à l'Aneth
- Club Végétarien

SALADES

Assortiment de 3 salades au choix du Chef (pour exemple)

- Salade de Blancs de Volaille, Poivrons rouges aux lardons
- Taboulé aux herbes fraîches
- Farandole de Crudités

COMPOSITION DU BERGER

DELICES DU PATISSIER

BOISSONS

- Sélection du Sommelier à raison de 1 Bouteille de Vin pour 3 personnes, Rouge, Blanc ou Rosé confondus
- ½ Bouteille d'Eau Minérale et 1 Café par personne

Le descriptif ci-contre est donné à titre indicatif et sera agrémenté selon les saisons.
Prix nets TTC par personne, valables du 1er novembre 2014 au 31 octobre 2015 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

Apéritifs – Boissons

Toutes nos boissons sont accompagnées d'agréments salés.

AU VERRE

Kir (11cl)	3 €
Jus de Fruits, Sodas, Bière pression (25cl)	3 €
Whisky, Vodka (4cl)	7 €
Cocktail du Moment (12cl)	3.50 €
Flûte de Champagne (11cl)	8 €

A LA BOUTEILLE

Champagne (75cl)	58 €
Vin Blanc, Vin Rouge locaux à partir de	18 €
Whisky, Gin, Vodka (70cl)	90 €
Jus de Fruits (1l)	12 €
Eaux Minérales (1l)	5 €

OPEN BAR

(Prix par personne)

OPEN BRASSERIE

Incluant Vin Blanc, Rouge ou Rosé, Bière pression, Jus de Fruits, Sodas, Eaux Minérales	
1 Heure	15 €

OPEN CLASSIQUE

Incluant Vin Blanc, Rouge ou Rosé, Martini blanc ou rouge, Ricard, Whisky, Gin, Bière pression, Jus de Fruits, Sodas, Eaux Minérales	
1 Heure	20 €

OPEN PRESTIGE

Incluant Champagne, Martini, Whisky, Vodka, Gin, Vin Blanc, Rouge ou Rosé, Bière pression, Jus de Fruits, Sodas, Eaux Minérales	
1 Heure	35 €

Apéritifs – Amuse bouches

2€
le canapé

1,50€
le canapé
à partir de 6 pièces
par personne

LES VERRINES

- Tartare de Saumon à la Coriandre et au Citron vert
- Mousse d'Avocat et Brunoise de tomates
- Perles Marines aux Œufs de Truites
- Gaspacho Andalou
- Thoïnade

CANAPÉS FROIDS

- Mini Sandwich Concombre, fromage frais ciboulette
- Tapenade d'olives noires sur Pain de Campagne
- Mini Bagel au Saumon et sa mayonnaise au Pesto
- Mini Blini au Tatziki

ASSORTIMENTS CHAUDS

- Nem de Volaille
- Mini Brochette à la Japonaise
- Samossas
- Mini Croque Monsieur

LES SUCRÉES

- Brownies
- Macaron Noisette
- Mousseline d'agrumes en Verrines
- Millefeuille à la Crème Diplomate

Cocktail Déjeunatoire et Dînatoire

35€

par personne
à partir de
20 personnes

LES VERRINES

- Tartare de Saumon à la Coriandre et au Citron vert
- Mousse d'Avocat et Brunoise de tomates
- Perles Marines aux Œufs de Truites
- Gaspacho Andalou
- Thoïnade

CANAPÉS FROIDS

- Mini Sandwich Concombre, fromage frais ciboulette
- Tapenade d'olives noires sur Pain de Campagne
- Mini Bagel au Saumon et sa mayonnaise au Pesto
- Mini Club Tomates Mozzarella

ASSORTIMENTS CHAUDS

- Nem de Volaille
- Mini Brochette à la Japonaise
- Samossas
- Accra de Morue
- Mini Croque Monsieur

LES SUCRÉES

- Brownies
- Macaron Noisette
- Mousseline d'agrumes en Verrines
- Millefeuille à la Crème Diplomate
- Chou à la Chantilly

BOISSONS

- Sélection du Sommelier à raison de 1 Bouteille de Vin pour 3 personnes, Rouge, Blanc ou Rosé confondus
- ½ Bouteille d'Eau Minérale et 1 Café par personne

Le descriptif ci-contre est donné à titre indicatif et sera agrémenté selon les saisons.
Prix nets TTC par personne, valables du 1er novembre 2014 au 31 octobre 2015 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 du Chef

22€

par personne
à partir de
10 personnes

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

ENTRÉES

- Salade de Jambon de Bayonne & Guindillas
- OU
- Tomates Mozzarella et son huile d'Olive parfumée
- OU
- Feuilleté de Saumon sur son lit de Mesclun

PLATS

- Mignon de Porc cuisiné à la Moutarde à l'Ancienne
- OU
- Suprême de Pintadeau Vallée d'Auge
- OU
- Pavé de Merlu à l'Espagnole et son riz Basmati
- OU
- Filet de Truite aux Amandes Grillées

DESSERTS

- Entremet au Citron et son coulis aux Framboises
- OU
- Feuillantine au Chocolat et sa crème Anglaise
- OU
- Aumônière aux Pommes, Sauce Caramel

BOISSONS

- Sélection du Sommelier à raison de 1 Bouteille de Vin pour 3 personnes, Rouge, Blanc ou Rosé confondus
- ½ Bouteille d'Eau Minérale et 1 Café par personne

Le descriptif ci-contre est donné à titre indicatif et sera agrémenté selon les saisons.
Prix nets TTC par personne, valables du 1er novembre 2014 au 31 octobre 2015 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 Découverte

29€

par personne
à partir de
10 personnes

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

APÉRITIF

- Kir Vin Blanc 11cl accompagné d'agréments salés

ENTRÉES

- Brochette de Volaille à la Japonaise

OU

- Délice d'avocats et ses Chips Tortillas

OU

- Cassolette de Fruits de Mer au Safran

PLATS

- Dos de Cabillaud en Ecaille de Chorizo

OU

- Escalope de Saumon cuisiné à l'Estragon

OU

- Demi-Magret de Canard du Sud Ouest et sa Sauce aux Myrtilles

OU

- Moelleux de Veau à la Moutarde à l'Ancienne

DESSERTS

- Gâteau Basque

OU

- Entremet Chocolaté

OU

- Crumble aux fruits du moment

BOISSONS

- Sélection du Sommelier à raison de 1 Bouteille de Vin pour 3 personnes, Rouge, Blanc ou Rosé confondus

- ½ Bouteille d'Eau Minérale et 1 Café par personne

Le descriptif ci-contre est donné à titre indicatif et sera agrémenté selon les saisons.
Prix nets TTC par personne, valables du 1er novembre 2014 au 31 octobre 2015 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 Gourmet

39€

par personne
à partir de
10 personnes

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

APÉRITIF

- Une coupe de Crémant de Bordeaux 11cl, accompagnée de ses deux canapés

ENTRÉES

- Délices du Terroir (Salade de gésiers d'oies, Foie Gras de Canard Maison)

OU

- Millefeuille de Blancs de Volaille au Parmesan et Pesto de Sésame

OU

- Saumon Fumé, Crème fouettée à l'Aneth, accompagné de ses Toasts

PLATS

- Filet de Daurade à la Plancha, et son riz Basmati

OU

- Le Saint Pierre et son écrasé de Rattes du Touquet

OU

- Moelleux de Veau, Moutarde à l'ancienne et ses Pommes de Terre en Persillade

OU

- Pièce de Bœuf, Sauce Béarnaise, Dauphinois et son fagot d'Haricots verts lardé

ASSIETTE DE FROMAGES DE PAYS

DESSERTS

- Forêt Noire et son coulis de Fruits Rouges

- Farandole Gourmande

- Soufflé Glacé au Caramel

BOISSONS

- Sélection du Sommelier à raison de 1 Bouteille de Vin pour 3 personnes, Rouge, Blanc ou Rosé confondus

- ½ Bouteille d'Eau Minérale et 1 Café par personne

Le descriptif ci-contre est donné à titre indicatif et sera agrémenté selon les saisons.
Prix nets TTC par personne, valables du 1er novembre 2014 au 31 octobre 2015 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

35€

par personne
à partir de
20 personnes

APÉRITIF

- Kir Vin Blanc 11cl, accompagné d'agréments salés

BUFFET D'ENTREES

- Éventail de charcuteries de nos régions
(Jambon de Bayonne, Pâté Basque et Boudin landais)
- Chiffonnade de Truite Fumée, Crème Fouettée à l'Aneth
- Salade de Blancs de Volaille et Poivrons Rouges aux Lardons
- Farandole de Crudités

PLATS CHAUDS (1 VIANDE OU 1 POISSON SERVI EN « SHAFFEN-DISH »)

En exemple

- Pavé de Merlu aux Agrumes, accompagné de son riz blanc et poêlée de légumes verts

OU

- Joes de Bœuf confites, sauce au Porto accompagnées de Pommes de Terre persillées et légumes grillés

COMPOSITION DU BERGER

DELICES DU PATISSER

BOISSONS

- Sélection du Sommelier à raison de 1 Bouteille de Vin pour 3 personnes, Rouge, Blanc ou Rosé confondus
- ½ Bouteille d'Eau Minérale et 1 Café par personne

Hébergement

Classé 3 étoiles, l'Hôtel du Parc vous propose des chambres climatisées, élégantes et contemporaines. Celles-ci sont toutes équipées d'écran LCD, proposant un large choix de chaînes (Canal +, Canal Satellite). Certaines sont aménagées pour faciliter l'accès aux personnes à mobilité réduite. L'accès en Wi Fi est gratuit dans tout l'établissement.

TARIFS AFFICHÉS, PETIT DÉJEUNER BUFFET COMPRIS

★ ★ ★	CONFORT	PRIVILÈGE
Single	90 €	120 €
Double	100 €	150 €

TARIFS PRÉFÉRENTIELS, PETIT DÉJEUNER BUFFET COMPRIS

★ ★ ★	CONFORT	PRIVILÈGE
Single	à partir de 65 €	à partir de 88 €
Double	à partir de 80 €	à partir de 110 €

Conditions générales de vente

ARTICLE 1 - APPLICATIONS DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par la Société SAS Casino Salies de Béarn (ci-après "l'Etablissement") 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'Etablissement 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 - RESERVATIONS - ANNULATION - MODIFICATIONS DE LA RESERVATION

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'un arrhe de cinquante pour cent (50 %) du montant total TTC de la prestation.

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

- pour toute annulation notifiée entre 90 et 45 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de cinquante pour cent (50%) du montant TTC de la prestation prévue au devis.

- pour toute annulation notifiée entre 44 et 30 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de trente pour cent (30%) du montant TTC mentionné lors de la dernière estimation.

- pour toute annulation notifiée entre 29 et 20 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de vingt pour cent (20%) du montant TTC mentionné lors de la dernière estimation

- pour toute annulation notifiée entre 19 et 10 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de dix pour cent (10%) du montant TTC mentionné lors de la dernière estimation.

- l'annulation notifiée entre le 9ème 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 mentionné lors de la dernière estimation.

Pour toute annulation entraînant une facturation partielle ou globale de la prestation, l'Etablissement conservera l'arrhe versé.

2-4. Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée à l'Etablissement par écrit (Faute d'acceptation écrite des modifications par l'Etablissement 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, forfaits journée d'études, séminaires résidentiels ou semi-résidentiels:

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'Etablissement pour l'ensemble des participants présents, la facturation sera effectuée au réel des repas servis.

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 (hors samedi, dimanche et jours fériés), le nombre de personnes devra être confirmé à l'Etablissement à dix pour cent près (10%) par rapport à la dernière estimation.

Si l'annulation était supérieure à dix pour cent (10 %) par rapport à la dernière estimation communiquée 10 jours avant (hors samedi, dimanche et jours fériés), les conditions de l'article 2-3 seront appliquées.

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

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 %) au-delà de 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'Etablissement, 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 seront alors appliquées.

ARTICLE 4 - PRIX - REGLEMENT

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. Le montant des arrhes 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'Etablissement, 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 demie le taux d'intérêt légal en vigueur.

Tous les frais, que l'Etablissement 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 LEGALES ET REGLEMENTAIRES

L'Etablissement 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'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 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'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'établissement. 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 ou quelconque des dispositions légales applicables. En outre, en aucun cas, le personnel de l'Etablissement 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'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 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'Etablissement 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'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 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'Etablissement. 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'elle pourra réclamer.

6-3. Toutes dégradations constatées dans les lieux par l'Etablissement 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'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 – RESPONSABILITE - 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, susceptible d'atteindre les objets ou matériel 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 auprès 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 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'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 - RECLAMATION

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.

CASINO
Hôtel du Parc
Salies de Béarn

HÔTEL DU PARC - 64270 SALIES DE BEARN - T. 05 59 38 31 31 - WWW.CASINOSALIES.COM

18+

www.groupecomplus.com - 10141488DL - Entrée des salles de jeux réservée aux personnes majeures et non interdites de jeux sur présentation d'une pièce d'identité ou de votre carte Players Plus.

PARTOUCHE
Meeting & Events