

# CASINO DIEPPE

SÉMINAIRES, BANQUETS, COCKTAILS



# Sommaire

Situé en bord de mer, au pied du château et des falaises, le Grand Hôtel de Dieppe et son casino vous accueille dans un cadre magnifique. Prenez votre temps... Ouvert toute l'année, l'établissement vous réserve chaque jour, ses plus belles plages horaires !

**SALLES** ..... P3

**JOURNÉE D'ÉTUDES ET SÉMINAIRES** ..... P4 À 7

DEMI JOURNÉE D'ÉTUDES OU JOURNÉE D'ÉTUDES  
MENU BUSINESS  
FINGER LUNCH  
COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

**APÉRITIFS** ..... P8 À 9

BOISSONS  
PIÈCES COCKTAIL

**BANQUETS** ..... P10 À 13

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE  
MENU «GALETS»  
MENU «GRAND LARGE»  
MENU «OCÉAN»






**PRESTATIONS ANNEXES ET INCENTIVES** ..... P14

**HÉBERGEMENT** ..... P15

**PLAN D'ACCÈS** ..... P16

**CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE** ..... P17-18

# Nos Salles

Les Salles	 Surface (m²)	 Théâtre	 Classe	 en U	 Banquet	 Cocktail
Salon Duquesne	<b>100</b>	<b>80</b>	<b>70</b>	<b>30</b>	/	<b>50</b>
Espace Duquesne	<b>150</b>	<b>120</b>	<b>70</b>	<b>40</b>	/	<b>150</b>
Salon Ango	<b>190</b>	<b>200</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>150</b>	<b>300</b>
Espace Théâtre	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	/	<b>100</b>
Le Trèfle	<b>240</b>	/	/	/	<b>100</b>	/
Le Théâtre	/	<b>599</b>	/	/	/	/

## ÉQUIPEMENTS

- Sonorisation
- Ecran & vidéoprojecteur
- Paperboard
- Bloc note
- Eau minérale
- Connexion wifi gratuite
- Photocopies et fax gratuits (quantité maximale 50, au-delà 0.30 € par feuille)

## À SAVOIR

Tous nos salons bénéficient d'une vue panoramique sur la mer.

## COMPRIS DANS LES PRESTATIONS

- Table ronde et rectangulaire ( 8 pers.)
- Nappage en tissu blanc
- Vestiaire non gardé

# Journée d'Études

à partir de

**52€**

par personne

## FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDES :

### ACCUEIL CAFÉ

Café, thé, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses

### PAUSE GOURMANDE DANS LA MATINÉE

Boissons chaudes, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses, viennoiseries.

### LA SALLE DE RÉUNION ÉQUIPÉE (voir P3)

### LE DÉJEUNER AU CHOIX

- Menu Business
- Finger Lunch
- Cocktail déjeunatoire (15 pièces au choix)

### PAUSE APRES MIDI AU CHOIX PARMi :

- **Américaine** : café, thé, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses, cookies, muffins et brownies
- **D'Antan** : café, thé, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses, assortiment de mini barres chocolatées, sucreries, madeleines
- **Normande** : café, thé, jus de pomme, eaux minérales plates et gazeuses, sablé normand, mini crêpes, caramel beurre salé, bonbons

à partir de

**47€**

par personne

## FORFAIT DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDES :

### LA SALLE DE RÉUNION ÉQUIPÉE

### LE DÉJEUNER AU CHOIX

- Menu Business
- Finger Lunch
- Cocktail déjeunatoire (15 pièces au choix)

### UNE PAUSE AU CHOIX (MATIN OU APRÈS-MIDI)

Certains plats sont sujets à modification selon la saison. Tarifs nets TTC, par personne sous réserve d'évolution de la TVA. Les appellations sont sujettes à modification.

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

# Menu Business

à partir de  
**20**  
personnes

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

## ENTRÉES

- Verrine de petits pois et wasabi au saumon mariné
- Poireau vinaigrette et oeuf mollé
- Salade de penne et tendre poulet mayonnaise légère au curry

## PLATS

- Dos de cabillaud cuit à la vapeur, légumes du moment, coulis de basilic
- Parmentier de canard confit et salade fraîcheur
- Poisson du moment cuit en bouillon Thai, petits légumes en pickles
- Suprême de volaille rôti, purée de pomme de terre et jus court

## DESSERTS

- Riz au lait et caramel laitier
- Crème brûlée au chocolat noir
- Tarte pâtissière aux fruits du moment

## BOISSONS

- 1 bouteille de Vin pour 3 personnes
- 1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes
- café

Certains plats sont sujets à modification selon la saison. Tarifs nets TTC, par personne sous réserve d'évolution de la TVA. Les appellations sont sujettes à modification.

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

# Finger Lunch

à partir de  
**10**  
personnes

## SANDWICHES

- Assortiment de 3 sandwiches :
  - Club sandwich de la ferme (dinde, oeuf, bacon, tartare épicé)
  - Wrap au saumon fumé et fromage frais
  - Croque jambon et poivrons

## SALADES

- Assortiment de 3 salades :
  - Chou blanc émmmental mimolette
  - Pommes de terre au thon ciboulette et échalotes
  - Pennes aux aiguillettes de poulet au curry

## SUSHI OU CANAPÉS

- Assortiment de 3 pièces

## DESSERTS

- Assortiment de 3 desserts :
  - Mini tartelette citron meringué
  - Macarons au chocolat
  - Salade de fruits de saison à la volaille
  - Mini mille-feuille à la vanille
  - Choux craquelin à la vanille

## BOISSONS

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes
- 1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes
- café

Certains plats sont sujets à modification selon la saison. Tarifs nets TTC, par personne 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.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

# Cocktail déjeunatoire

à partir de  
**30**  
personnes

## COMPOSITIONS FROIDES :

- Choux craquelin salé au foie gras ou aux légumes du moment
- Brochette teriyaki volaille mariné ou boeuf épicé
- Bruschetta légumes ou jambon de pays
- Sushi saumon

## COMPOSITIONS CHAUDES :

- Tortilla saumon fumé ou fromage
- Chouquette au fromage
- Feuilleté à l'emmental, aux saucisses ou aux épices
- Croustillant pommes camembert
- Croque monsieur
- Hot dog
- Samoussa poulet curry ou boeuf piment
- Nem poulet
- Accras de morue
- Moelleux tomate
- Cake aux épices
- Cheese burger ketchup
- Gambas croustillante aux céréales
- Muffin chèvre ou jambon fromage ou poulet bacon

## COMPOSITIONS SUCRÉS :

- Choux craquelin sucré vanille ou praline
- Brochette de fruits de saison
- Tartelette fruits ou citron meringué ou chocolat ou caramel beurre salé
- Mini cake citron ou nature
- Mini moelleux au chocolat
- Macaron fruits
- Mini Tarte Tatin
- Mini tropézienne
- Mini mille-feuille vanille
- Mini cheese cake
- Mini financier
- Mini cupcake / choco / noisette
- Mini tiramisu
- Mini Paris Brest
- Mini gaufre

## BOISSONS

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes
- 1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes
- café

Certains plats sont sujets à modification selon la saison. Tarifs nets TTC, par personne 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.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.



# Apéritifs

## Au verre

Boisson non alcoolisée (25cl) .....	3 €
Cocktail du jour (12cl) .....	7 €
Kir Royal (12cl) .....	10 €
Alcool forts (4cl) .....	9 €
Flûte de Champagne Jacquart (12cl) .....	9 €

## A la bouteille

Champagne Jacquart (75cl) .....	à partir de 50 €
Vin blanc, vin rouge (75cl) .....	à partir de 22 €
Bouteille de whisky, Gin, Vodka (70cl) .....	80 €
Pression ( 20 litres ) .....	200 €
Jus de fruits (1litre) .....	5 €
Bouteille de coca (1,5 l) .....	7 €
Eaux minérales (1 litre).....	2,50 €

## Open bar Classique

(Prix par pers.)

Incluant Martini bianco ou rosso, Campari, whisky, vodka, gin, vin blanc, vin rouge, bière, jus de fruits, sodas, eaux minérales

1/2h ..... 16 €

1 h ..... 26 €

€

## Open bar Champagne

(Prix par pers.)

Incluant champagne, jus de fruits, sodas, eaux minérales

1/2h ..... 25 € €

1 h ..... 30 €

Certains plats sont sujets à modification selon la saison. Tarifs nets TTC, par personne sous réserve d'évolution de la TVA. Les appellations sont sujettes à modification.

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.



# Pièces cocktails

2,50€

la pièce

2 €

à partir de 10 pièces

## COMPOSITIONS FROIDES :

- Choux craquelin salé au foie gras ou aux légumes du moment
- Brochette teriyaki volaille mariné ou boeuf épicé
- Bruschetta légumes ou jambon de pays
- Sushi saumon

## COMPOSITIONS CHAUDES :

- Tortilla saumon fumé ou fromage
- Chouquette au fromage
- Feuilleté à l'emmental, aux saucisses ou aux épices
- Croustillant pommes camembert
- Croque monsieur
- Hot dog
- Samoussa poulet curry ou boeuf piment
- Nem poulet
- Accras de morue
- Moelleux tomate
- Cake aux épices
- Cheese burger ketchup
- Gambas croustillante aux céréales
- Muffin chèvre ou jambon fromage ou poulet bacon

## COMPOSITIONS SUCRÉS :

- Choux craquelin sucré vanille ou praline
- Brochette de fruits de saison
- Tartelette fruits ou citron meringué ou chocolat ou caramel beurre salé
- Mini cake citron ou nature
- Mini moelleux au chocolat
- Macaron fruits
- Mini Tarte Tatin
- Mini tropézienne
- Mini mille-feuille vanille
- Mini cheese cake
- Mini financier
- Mini cupcake / choco / noisette
- Mini tiramisu
- Mini Paris Brest
- Mini gaufre

Certains plats sont sujets à modification selon la saison. Tarifs nets TTC, par personne 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.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

# Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

**39€**

15 pièces  
à partir de  
30 personnes

## KIR VIN BLANC (12cl) ET LES AGRÉMENTS SALÉS

### COMPOSITIONS FROIDES :

- Choux craquelin salé au foie gras ou aux légumes du moment
- Brochette teriyaki volaille mariné ou boeuf épicé
- Bruschetta légumes ou jambon de pays
- Sushi saumon

### COMPOSITIONS CHAUDES :

- Tortilla saumon fumé ou fromage
- Chouquette au fromage
- Feuilleté à l'emmental, aux saucisses ou aux épices
- Croustillant pommes camembert
- Croque monsieur
- Hot dog
- Samoussa poulet curry ou boeuf piment
- Nem poulet
- Accras de morue
- Moelleux tomate
- Cake aux épices
- Cheese burger ketchup
- Gambas croustillante aux céréales
- Muffin chèvre ou jambon fromage ou poulet bacon

### COMPOSITIONS SUCRÉS :

- Choux craquelin sucré vanille ou praline
- Brochette de fruits de saison
- Tartelette fruits ou citron meringué ou chocolat ou caramel beurre salé
- Mini cake citron ou nature
- Mini moelleux au chocolat
- Macaron fruits
- Mini Tarte Tatin
- Mini tropézienne
- Mini mille-feuille vanille
- Mini cheese cake
- Mini financier
- Mini cupcake / choco / noisette
- Mini tiramisu
- Mini Paris Brest
- Mini gaufre

### BOISSONS

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes
- 1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes
- café

Certains plats sont sujets à modification selon la saison. Tarifs nets TTC, par personne 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.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

# Menu «Galets»

29 €

par personne

Servi à partir de 20 pers.

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

KIR VIN BLANC (12cl) ET LES AGRÉMENTS SALÉS

## ENTRÉES

- Saumon mariné façon cuit cru aux épices douces
- Nem de canard confit, herbes fraîches et salade de saison

## PLATS

- Volaille en blanquette à la Normande, tagliatelles
- Cocotte de la mer au cidre et petits légumes

## DESSERTS

- Gâteau au chocolat grand-mère, crème anglaise
- Poire pochée aux épices, glace vanille

## BOISSONS

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes
- 1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes
- café

Certains plats sont sujets à modification selon la saison. Tarifs nets TTC, par personne 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.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

# Menu «Grand Large»

**39 €**

par personne

Servi à partir de 20 pers.

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

**KIR VIN BLANC (12cl) ET LES 2 PIÈCES COCKTAIL**

## **ENTRÉES**

- Foie gras mi-cuit et pommes de saison caramélisées au cidre
- Mille-feuille de betterave, saumon mariné pomme céleri
- Nem de canard confit et foie gras, légumes croquants à la graine de fenouil

## **PLATS**

- Dos de cabillaud cuit à la peau, jus corsé avec beurre demi-sel, pomme de terre miettes
- Volaille fermière en suprême au cidre et crème épaisse, purée de pommes de terre

## **DESSERTS**

- Tarte Normande et glace vanille
- Confit de pommes poires façon crumble
- Gros chou façon « Paris Brest »

## **BOISSONS**

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes
- 1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes
- café

Certains plats sont sujets à modification selon la saison. Tarifs nets TTC, par personne sous réserve d'évolution de la TVA. Les appellations sont sujettes à modification.

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

# Menu «Océan»

49 €

par personne

Servi à partir de 20 pers.

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

FLÛTE DE CHAMPAGNE ( 12CL ) ET LES 2 PIÈCES COCKTAIL

## ENTRÉES

- Mi-cuit de foie gras, brioche fondante et escalope juste saisie
- Mille-feuille de poissons fumés et chantilly de céleri à l'huile de truffe
- Feuilleté de ris d'agneau et de champignons de saison

## PLATS

- Canard rôti, cèpes et pommes grenailles
- Filet de bar juste saisi, vierge aux agrumes, légumes de saison poêlés et herbes fraîches
- Filet de veau basse température, polenta crémeuse au parmesan

## DESSERTS

- Biscuit tendre moelleux tiramisu chocolat
- Religieuse façon macaron pomme poire
- Tarte Normande et glace vanille

## BOISSONS

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes
- 1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes
- café

Certains plats sont sujets à modification selon la saison. Tarifs nets TTC, par personne 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.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

# Prestations annexes

Sonorisation et micro HF

DJ, régisseur, animateur (magicien, mentaliste, orchestre...)

Baby-sitting, photographe, location housse de chaise, décoration, fleuriste, menus personnalisés

Droit de bouchon boissons alcoolisées ..... 6 €

Frais de personnel : Au-delà de 1h du matin 2 € par heure et par convive présent au dîner

# Team Building et incentives

## ACTIVITÉS CASINO :

Initiation et démonstration des jeux de table, crédits de jeu découverte des machines à sous

## ACTIVITÉS SOIRÉES :

Karaoké, cabaret, quizz musical

## ACTIVITÉS SPORTIVES ET BIEN ÊTRE :

Centre aquatique bien-être & SPA, golf, bowling, accrobranche, parcours défis cohésion, boot camp, escape game, laser game, pêche en mer, ULM, location de bateaux et voiliers, vélo, initiation sophrologie, relaxation, ateliers conférences, karting, chasse aux trésors

## ACTIVITÉS CULINAIRES :

Oenologie, dégustation de vin, dégustation de whisky, parcours culinaire, création de cocktails

Certains plats sont sujets à modification selon la saison. Tarifs nets TTC, par personne 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.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

# Séjournez dans un cadre d'exception !

## Séjournez dans un cadre d'exception !

**Idéalement situé en bord de mer, au pied du Château-Musée et des falaises Normandes, le Grand Hôtel\*\*\*\* vous accueille tout au long de l'année dans ses 25 chambres et suites modernes. Face au Centre Aquatique Spa Marin « Les Bains », notre établissement de grand confort se trouve à seulement 3 minutes à pied du centre-ville et 10 minutes du port de plaisance.**

Toutes nos chambres sont équipées de lits doubles transformables en deux lits simples ; WiFi gratuit et illimité, coffre-fort, TV écran plat, chaînes internationales, climatisation, salle de bain avec baignoire\*.

Le petit-déjeuner « buffet » est servi tous les jours au premier étage de 7h00 à 10h00 du lundi au vendredi et de 8h00 à 11h00 le samedi et dimanche.

\* 2 chambres sont équipées de façon à accueillir des personnes à mobilité réduite.

	TARIF GRAND PUBLIC (Petit - déjeuner inclus) à partir de	TARIF GROUPE (Petit - déjeuner inclus) à partir de 10 chambres
Chambre confort	<b>129 €</b>	<b>à partir de 114 €</b>
Junior Suite	<b>165 €</b>	<b>à partir de 140 €</b>
Taxe de séjour	<b>0,95 € par adulte</b>	<b>0,95 € par adulte</b>

Tarif sur la base d'une double occupation

Laissez-vous tenter par un plat servi dans notre brasserie bistrannique Le Trèfle et son imprenable vue panoramique sur la mer. Enfin, pourquoi ne pas clore votre soirée en tentant votre chance au Casino ?

Certains plats sont sujets à modification selon la saison. Tarifs nets TTC, par personne 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.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.



# Plan d'accès

## En venant de Rouen

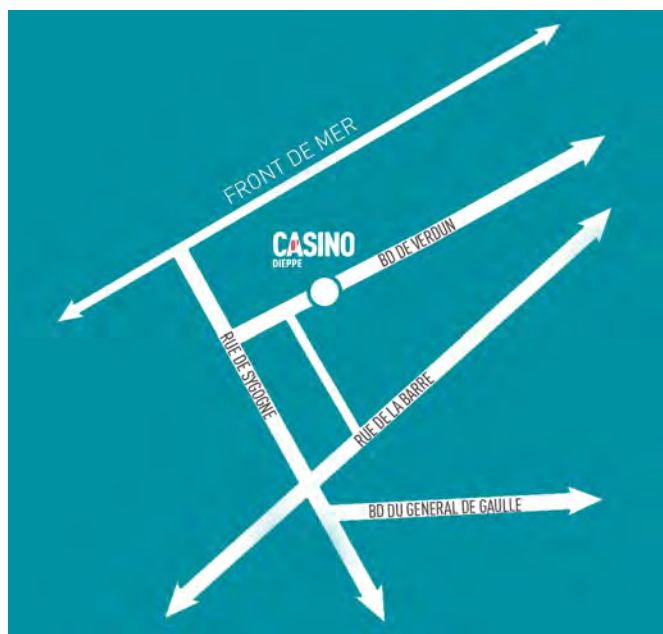
Direction Dieppe par l' A151  
Traverser Dieppe  
Se rendre sur le front de mer

## En venant de Paris

Direction Rouen par l'A13  
Puis Dieppe par l' A151  
Traverser Dieppe  
Se rendre sur le front de mer

## En venant de Lille

Direction Paris sur l'A1  
Sortie en direction de Rouen sur l'A29  
Puis prendre l'A28 pour Dieppe  
Suivre la sortie 10  
Continuer en direction de Dieppe  
Se rendre sur le front de mer



Certains plats sont sujets à modification selon la saison. Tarifs nets TTC, par personne 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.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

# Conditions générales de vente

## ARTICLE 1 - RESERVATION – ANNULATION – MODIFICATIONS DE LA RESERVATION

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

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

1-2. 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, les dispositions suivantes sont applicables :

- Pour toute annulation notifiée plus de 90 jours avant la date de la manifestation, aucun frais d'annulation ne sera facturé et remboursement en totalité de l'acompte versé.

- Pour toute annulation notifiée entre 90 et 45 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) avant la date de la manifestation : remboursement de 50% de l'acompte.

- Pour toute annulation notifiée entre 44 et 30 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) avant la date de la manifestation : remboursement de 25% de l'acompte.

- Pour toute annulation notifiée entre 29 et 15 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) avant la date de la manifestation: l'acompte sera perdu

- Pour toute demande d'annulation notifiée moins de 15 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) avant la date de la manifestation, l'intégralité du prix fixé au devis sera due.

1-3. Toute demande de modification des prestations prévues au devis accepté, doit être adressée à la Société par écrit.

Faute d'acceptation expresse des dites 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.

1-4. Le nombre de personnes participant à la manifestation devra être confirmé à dix pour cent près (10%), au plus tard 10 jours ouvrés avant la date de la manifestation (hors samedi, dimanche et jours fériés). Si l'annulation du nombre de personnes était supérieur de plus de dix pour cent (10 %) par rapport à celui initialement convenu, les conditions prévues à l'article 1-3 seront applicables.

1-5. En cas de dépassement du nombre de participants présents par rapport à ceux initialement prévus, et dans l'éventualité où la prestation peut être assurée par la Société pour l'ensemble des participants présents, la facturation sera effectuée sur la base du nombre réel des repas servis.

Toute restauration prévue et non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix.

## ARTICLE 2- CONDITIONS DE FACTURATION DES PRESTATIONS

Réception de mariage :

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

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

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. 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 Etablissement 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 1-2 seront appliquées.

## ARTICLE 3 – PRIX - REGLEMENT

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 susceptibles 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. L(es) acompte(s) versé(s) lors de la réservation est (sont) déduit(s) du montant de la facture finale sous réserve de l'application

d'éventuelles indemnités d'annulation prévues à l'article 1.2 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. Toute prestation dont le coût est inférieur à 1000 € (mille euros) devra être réglée intégralement au comptant, au plus tard le jour de la manifestation.

## ARTICLE 4 – RECOMMANDATION S- RESPECT DES DISPOSITIONS LEGALES ET REGLEMENTAIRES

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.

#### 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 – RESPONSABILITE - ASSURANCES

6-1. En aucun cas la Société ne pourra être tenu responsable d'un quelconque dommage qui surviendrait dans l'espace privatisé pour le Client et en particulier les vols, d'objets ou matériels déposés par le Client ou les participants à sa manifestation, qui demeurent sous la sa garde exclusive pendant la durée de la manifestation.

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

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, ou de leur indemnisation.

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 – EVENEMENTS 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.

#### 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.

#### ARTICLE 9 - 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 10 – 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.

# CASINO

DIEPPE

POUR TOUT DEVIS PERSONNALISÉ,  
CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL  
[commercial-dieppe@partouche.com](mailto:commercial-dieppe@partouche.com)