

DOMAINE LE
LYON VERT

CASINO

C O C K T A I L S & B A N Q U E T S





PRESTIGE



RÉUSSITE



PLAISIR



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

Le cadre d'exception du Domaine Le Lyon Vert avec sa terrasse et sa vue sur le parc, confère un charme supplémentaire au luxe discret de son style Art Déco.

Sommaire

Les apéritifs au verre et à la bouteille	4
Les pièces cocktail à l'unité	5
Cocktails déjeunatoires & dîners	6
Menu « Tradition »	7
Menu « Privilège »	8
Menu « Premium »	9
Buffet « Gourmand »	10 à 11
Buffet « Prestige »	12 à 13
La Cave	14
Hébergement & location de salle	15
Conditions générales de vente	16 à 18
Plan d'Accès	19

Pour vous assister dans le bon déroulement de votre réception, Vous trouverez auprès de notre équipe commerciale, un soutien permanent et professionnel.

N'hésitez pas à nous contacter pour visiter le cadre de vos festivités.

CASINO-RECEPTION-RESTAURANT LA ROTONDE
200 av. du Casino
69890 LA TOUR DE SALVAGNY
Tél. : 04 78 87 02 70
Service Commercial : 04 78 87 29 90 / 91
commercial-lyonvert@partouche.com

HOTEL*****-SPA
Pavillon de la Rotonde
3 avenue Georges Bassinet
69360 CHARBONNIERES-LES-BAINS
Tel : 04 78 87 79 79

Les apéritifs au verre et à la bouteille

Au verre

Kir Royal (11 Cl)	12 €
Boisson non alcoolisée (25 Cl)	3,50 €
Digestif ou alcool fort (4 Cl)	7 €
Flûte de Champagne (11 Cl)	12 €

À la Bouteille

Champagne (75 Cl)	65 €
Vin blanc, vin rouge (75 Cl)	à partir de 21 €
Bouteille de Whisky, Gin, Vodka (70 Cl)	99 €
Bière (25 Cl)	4 €
Carafe de jus de fruits (1L)	14 €
Eaux minérales (1L)	5 €

Les pièces cocktail à l'unité

2,80€
le canapé
à l'unité

2,50€
le canapé
dès 10 pièces

LES CASSOLETTES

- Caponata d'œuf de caille cuit mollet et petits croûtons
- Ceviche de thon à la mangue et coriandre fraîche
- Douceur d'avocat - crevette et pomelo
- Gaspacho de tomates d'antan
- Panna Cotta petits pois et wasabi

LES CANAPÉS FROIDS

- Cannelloni de saumon fumé et chèvre frais, œuf avruga
- Rouleau de jambon italien, tomate fraîche et pistou de roquette
- Brochette de tomates, cerises et mozzarella au vieux vinaigre
- Millefeuille de saumon fumé, courgettes grillées et curry Madras
- Financier escargots et crème de raifort
- Opéra de foie gras et pain d'épices

ASSORTIMENTS CHAUDS

- Croustillant de langoustines, coulis de mangue aux épices
- Samossa de volaille au tandoori
- Royale de foie gras au Porto et crumble aux châtaignes
- Mini bruschetta jambon - mozzarella - basilic
- Pissaladière aux anchois et olives noires
- Accras de morue et aioli safrané

Les Cocktails déjeunatoires et dînatoires (à titre d'exemple)

15 pièces

59€_{T.T.C.}

Boissons comprises

Vin blanc et vin rouge :
1 bouteille pour 3

Eau minérale :
1 bouteille pour 2

Un café

20 pièces

69€_{T.T.C.}

Boissons comprises

LES CASSOLETTES

- Caponata d'oeuf de caille cuit mollet et petits croûtons
- Ceviche de thon à la mangue et coriandre fraîche
- Douceur d'avocat-crevette et pomelo
- Gaspacho de tomates d'antan
- Pannacotta petits pois et wasabi

LES CANAPÉS FROIDS

- Cannelloni de saumon fumé et chèvre frais, œuf avruga
- Rouleau de jambon italien, tomates fraîches et pistou de roquette
- Brochette de tomates cerises et mozzarella au vieux vinaigre
- Millefeuille de saumon fumé, courgettes grillées et curry Madras
- Opéra de foie gras et pain d'épices.

LES ASSORTIMENTS CHAUDS

- Croustillant de langoustines, coulis de mangue aux épices
- Samossa de volaille au tandoori
- Royale de foie gras au Porto et crumble aux châtaignes
- Mini bruschetta jambon, mozzarella et basilic
- Pissaladière aux anchois et olives noires
- Accras de morue et aioli safrané
- Ailerons de volaille laqués à l'orientale

LES SUCRÉS

- Crème brûlée à la citronnelle
- Tartelette et fruits frais de saison
- Chocolat intense, brownies caramel et guimauve cacao
- Pannacotta à la cerise Griotte
- Sablé coco et douceur de fruits exotiques
- Tartelette citron meringuée et zestes confits

Menu « Tradition »

Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction des saisons et du marché.
Un seul menu doit être choisi par l'ensemble des convives.

Servi le midi
sans apéritif

59€_{T.T.C.}

Boissons comprises

Vin blanc et vin rouge :
1 bouteille pour 3

Eau minérale :
1 bouteille pour 2

Un café

69€_{T.T.C.}

Apéritif et
Boissons comprises

APÉRITIF

- Un kir vin blanc + softs et assortiment de 2 canapés (au-delà de 1 bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte, soit 21 €)

ENTRÉES

- Tranche d'Aubergine grillée au jambon italien et mozzarella
Salade de roquette et pistou au vieux parmesan
- Saumon fumé par nos soins et chèvre frais écrasé aux olives et romarin
Rafraîchi d'un gaspacho de tomate d'antan et pain toasté au parmesan
- L'œuf de poule fermier cuit mollet,
Ragoût de lentilles vertes du Puy, petits croûtons,
Emulsion à la noisette

PLATS

- Pavé de saumon en croûte de parmesan et pignons de pin
Royale de courgettes aux olives, Beurre de tomates pimenté
- Filet de daurade rôti à la plancha, Pommes « Charlotte » écrasées
à la ciboulette et pousses de roquette acidulées, Jus de rôti à la diable
- Fondant de veau confit longuement au four, Polenta croustillante, courgettes
grillées, tomates confites, Jus de braisage
- Magret de canard laqué miel/gingembre, Patates Douces à la réglisse
et navets caramélisés, Jus aigre-doux

DESSERTS

- Tarte au citron meringuée et Coulis aux graines de Cassis
- Moelleux au chocolat « Valrhona » et caramel au beurre salé.
- Sablé Coco aux fruits exotiques et sorbet Goyave.

Menu « Privilège »

Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction des saisons et du marché.
Un seul menu doit être choisi par l'ensemble des convives. A partir de 50 personnes, nous vous proposons de vous laisser guider par notre Chef afin qu'il compose votre menu, selon le marché.

79€_{T.T.C.}
Boissons comprises

Vin blanc et vin rouge :
1 bouteille pour 3

Eau minérale :
1 bouteille pour 2

Un café

APÉRITIF

- Un kir vin blanc + softs et assortiment de 2 canapés (au-delà de 1 bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte, soit 21 €)

ENTRÉES

- Marbré de foie gras et canard fumé au bois de hêtre
Pousses de salade, toast raisins et noisettes
- Saumon d'Ecosse mi-cuit « rosé », Râpé de légumes marinés citron vert et wasabi, Coulis de petits pois et salade de roquette
- Cocotte de gambas rôties, Royale de champignons et asperges vertes
Emulsion aux cèpes

PLATS

- Epaule d'agneau confite façon Tajine, Millefeuille de tomates aux oignons et coriandre, Semoule orientale aux épices
- Suprême de volaille rôti doucement au four, Gnocchis de pommes de terre et courgettes sautées, Jus soubisé
- Cabillaud cuit au four, Pommes « Charlotte » écrasées aux piquillos
Biscaiienne chorizo et ail confit
- Filet de bar rôti, Risotto crémeux au vieux parmesan et tomates confites,
Crème de coquillages au safran et tomates confites

DEMI SAINT-MARCELLIN AFFINÉ

DESSERTS

- Parfait glacé au chocolat intense sur sablé « noisette »
Cœur framboise à la fleur d'oranger
- Opaline sablée exotique, Marmelade ananas et mangue acidulée, sorbet
- Onctueux chocolat ivoire et cœur de cerise, Biscuit moelleux « pistache »
Marmelade de griottes au vin rouge

Menu « Prémium »

Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction des saisons et du marché.
Un seul menu doit être choisi par l'ensemble des convives. A partir de 50 personnes, nous vous proposons de vous laisser guider par notre Chef afin qu'il compose votre menu, selon le marché.

89€_{T.T.C.}
Boissons comprises

Vin blanc et vin rouge :
1 bouteille pour 3

Eau minérale :
1 bouteille pour 2

Un café

APÉRITIF

- Une flûte de champagne + softs et assortiment de 3 canapés (au-delà de 1 bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte, soit 65 €)

ENTRÉES

- Aiguillette de rouget étuvé, Artichaut vanillé, fèves, olives et citrons confits
Pousses de salade et vinaigrette barigoule
- Foie gras tomates et agrumes, Endives craquantes à l'orange
Toast de pain de campagne
- Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel, Légumes cuisinés en cocotte
de fonte, Emulsion safranée

PLATS

- Pavé de gigot d'agneau rôti en croûte d'olives, Polenta croustillante et millefeuille de tomates et aubergines confites, Jus infusé au romarin
- Paleron de veau confit longuement au four, Mousseline de pommes de terre « Charlotte » à la ciboulette, Jus de braisage légèrement tomate
- Omble chevalier rôti à la plancha, Risotto croustillant aux asperges et vieux parmesan, Crème d'ail doux
- Pavé de lieu jaune étuvé, Fenouil sauté aux olives et tomates confites
Jus Bouillabaisse

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS OU SAINT-MARCELLIN AFFINÉ

DESSERTS

- Parfait glacé « citron vert et vanille de Madagascar »
Dacquoise coco/sésame et cœur exotique
- Tartelette fondante au chocolat amer, Noisettes caramélisées et beurre salé
- Sablé breton au fruit de saison, Crèmeux et pistaches caramélisées

Buffet « Gourmand »

Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction des saisons et du marché.

Un seul menu doit être choisi par l'ensemble des convives. A partir de 50 personnes, nous vous proposons de vous laisser guider par notre Chef afin qu'il compose votre menu, selon le marché.

69€_{T.T.C.}
Boissons comprises

Vin blanc et vin rouge :
1 bouteille pour 3

Eau minérale :
1 bouteille pour 2

Un café

APÉRITIF

- Un kir vin blanc et Softs, agréments salés et assortiment de feuilletés (au-delà de 1 bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte, soit 21 €)

ETAL DU MARAÎCHER

Salades et crudités

- Carottes râpées, tomates cerises, haricots verts au vieux vinaigre, concombres, radis roses, œufs durs...
- Jambon en lanières, thon émietté, copeaux de saumon, anchois, croûtons...
- Vinaigrettes : César, pistou, balsamique et moutarde.

Salades composées

- Antipasti de légumes grillés à l'huile d'olive
- Salade de pommes « Charlotte » et hareng fumé
- Dentelle de melon (selon saison)
- Tomates et mozzarella marinées au basilic
- Salade de gnocchetti et blancs de seiches braisés
- Salade de lentilles vertes du Puy et canard fumé

ETAL DU BOUCHER

- Rosette, jambon de pays, Jésus, mortadelle pistachée
- Terrine de viande, mini pâtés-croûtes servis avec condiments
- Beurre demi-sel et pain de campagne

ETAL DU PÊCHEUR

- Saumon fumé par nos soins, flétan fumé... Sauces et condiments
- Ceviche de thon mariné mangue et coriandre fraîche
- Tartare de saumon aux citrons verts et gingembre

PLATS CHAUDS SERVIS AU BUFFET

- Dos de saumon rôti à l'ail et risotto crémeux
Aux asperges et légumes fondants

Ou

- Daurade rôtie sur lit de fenouil,
Mousseline de pommes de terre « ratte » et jus diable

Ou

- Volaille fermière rôtie au romarin, polenta au vieux parmesan,
Fricassée de champignons, jus de rôti à l'ail

Ou

- Fondant de veau confit,
Tian de légumes au pistou, jus tomate

DESSERTS

- Crème Catalane
- Smoothies exotiques
- Chocolat intense et son crumble cacao
- Tarte fine aux pommes caramélisées
- Cake citron et salade de fruits frais de saison
- Verrine de fromage blanc, coulis de fruits rouges et exotiques
- Muesli Maison
- Corbeille de fruits frais

Buffet « Prestige »

Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction des saisons et du marché.
Un seul menu doit être choisi par l'ensemble des convives. A partir de 50 personnes, nous vous proposons de vous laisser guider par notre Chef afin qu'il compose votre menu, selon le marché.

79€ T.T.C.
Boissons comprises

Vin blanc et vin rouge :
1 bouteille pour 3

Eau minérale :
1 bouteille pour 2

Un café

APÉRITIF

- Une flûte de champagne accompagnée de 2 canapés et feuilletés (au-delà de 1 bouteille pour 6 personnes, la facturation se fera à la bouteille supplémentaire ouverte, soit 65 €)

ETAL DU MARAÎCHER

Salades et crudités

- Carottes râpées, tomates cerises, haricots verts au vieux vinaigre, concombres, radis roses, œufs durs...
- Jambon en lanières, thon émietté, copeaux de saumon, anchois, croûtons...
- Vinaigrettes : César, pistou, balsamique et moutarde.

Salades composées

- Antipasti de légumes grillés à l'huile d'olive
- Salade de pommes « Charlottes » et hareng fumé
- Dentelle de melon (selon saison)
- Tomates et mozzarella marinées au basilic
- Salade de gnocchettis et blancs de seiches braisés
- Salade de lentilles vertes du Puy et canard fumé

ETAL DU BOUCHER

Pièces entières présentées sur buffet et tranchées

- (Jambon à l'os, saucissons, terrines, pâté-croûte...)
- Rosette, jambon de pays, Jésus, mortadelle pistachée
 - Terrine de viande, mini pâté croûte servis avec condiments
Beurre demi-sel et pain de campagne

ETAL DU PÊCHEUR

- Crevettes, huîtres fines de Claire, bulots, crevettes grises, bigorneaux,
- Saumon fumé par nos soins, flétan fumé... Sauces et condiments
- Tartare de thon mariné mangue et coriandre fraîche
- Tartare de saumon aux citrons verts et gingembre

PLATS CHAUDS SERVIS AU BUFFET

- Entrecôte rôtie au four, pommes de terre gratinées et jus au Porto
Découpe par cuisinier en salle

Ou

- Magret de canard laqué miel et gingembre, mousseline de patates douces
Jus aux épices douces

Ou

- Pavé de saumon, risotto de coquillages, sauce safran

Ou

- Filet de bar étuvé, légumes thai et bouillon de crevettes

BUFFET DE FROMAGES

DESSERTS

- Verrine tapioca à la mangue et noix de coco
- Crème caramel infusée à la fève de tonka
- Salade d'agrumes marinés au thym et citron
- Tarte fondante au chocolat
- Cake banane et salade de fruits frais de saison
- Fromage blanc et coulis de fruits rouges et exotiques
- Muesli Maison
- Corbeille de fruits frais de saison

La cave

FORFAIT N° 1

Compris dans toutes les formules

- Coteaux d'Aix en Provence Blanc
Domaine de Fredavelle
1 bouteille pour 3 pers.
- Bordeaux « Agneau Rouge » 2008
Baron Philippe de Rothschild
1 bouteille pour 3 personnes
- Eau minérale et café

FORFAIT N° 2

Supplément 6 € par personne

- Crozes Hermitage - Domaine Pochon
1 bouteille pour 3 personnes
- Côtes du Rhône - Domaine Vidal-Fleury
1 bouteille pour 3 personnes
- Eau minérale et café

FORFAIT N° 3

Supplément 10 € par personne

- Bourgogne Blanc les Sétilles Olivier Leflaive
- Premières Côtes de Blaye
Château La Chassagne-Boutet Cru Bourgeois
1 bouteille pour 3 personnes
- Eau minérale et café

Chambres
à partir de
170€
T.T.C.

HEBERGEMENT - PAVILLON DE LA ROTONDE

Lors de votre réception, nous vous proposons des tarifs exceptionnels dans notre hôtel 5 étoiles luxe et Spa « Le Pavillon de la Rotonde » situé dans le parc du domaine le Lyon Vert.

LOCATION DE SALLE

POUR TOUTE RÉCEPTION DE MOINS DE 150 PERSONNES ADULTES :

Il faudra prévoir un supplément de location pour une salle de 1 000 € et 2 000 € pour deux salles. Pour toute réception de plus de 150 personnes Adultes : Le forfait de location sera de 1000 € ttc pour les deux salles.

HORAIRE DE LOCATION

- Pour le déjeuner : à partir de 11h jusqu'à 17h30
- Pour le dîner dansant : à partir de 19h30 jusqu'à 4 h 00 (Arrêt de la musique à 3 h 30)
- Pour les buffets : Cocktail debout à partir de 18h30 jusqu'à 1h00 du matin

Néanmoins, si vous souhaitez conserver la salle au-delà de cet horaire, il vous faudra prévoir un supplément de 5 € par heure et par personne.

Toute demande de cette heure supplémentaire devra être confirmée auprès du Service Commercial, à la réservation. Fermeture des portes du Casino à 4H00 en semaine.

LA DECORATION

Selon vos souhaits, le Domaine Le Lyon Vert peut prévoir de disposer sur chacune des tables :

- | | |
|---|---------------------|
| • Chandelier fer forgé avec fleurs Couleur au choix + Bougies : | 4,00 € par personne |
| • Impression des menus : | 2,00 € l'unité |
| • Habillage de chaise (couleur ivoire - 300 maximum) : | 4,50 € par personne |
| • Argenterie, vaisselle de gala : | 4,50 € par personne |

L'ANIMATION

Vous pouvez apporter votre propre animation musicale ou nous pouvons vous mettre en relation avec nos prestataires.

Le règlement des artistes se fera le soir même et leur repas sera à votre charge.

Formule à 20,00 € par artiste

Service au restaurant des machines à sous à partir de 19h30 avec carte d'identité obligatoire pour y accéder.

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 « SATHÉL » 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 – ANNULATIONS – 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 leur cachet commercial et de la mention manuscrite "Bon pour accord"
2-2. Toute réservation doit, pour être enregistrée, faire l'objet, au moment de la signature du devis, du versement des arrhes, soit (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 samedis, dimanches 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 samedis, dimanches 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 samedis, dimanches 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 samedis, dimanches 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 samedis, dimanches 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 les arrhes versées.

Les repas (banquets, mariages, cocktails...) et forfaits journées d'études :

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 samedis, dimanches 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 samedis, dimanches et jours fériés) les conditions de l'article 2-3 seront appliquées.

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

En cas de dépassement du nombre de participants prévu lors de la manifestation, et dans l'éventualité où la prestation pourrait 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.

Les chambres :

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

Les chambres réservées sont mises à disposition des bénéficiaires à partir de 16 heures le jour d'arrivée. Les chambres doivent être libérées au plus tard à 12 heures 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.

Conditions Générales de Vente

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. Les arrhes à verser lors de la réservation représentent :

-A la confirmation : cinquante pour cent (50 %) du montant total de la prestation figurant au devis.

Le montant de ces arrhes 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.

L'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement s'élève à 40 € (Code de commerce, art. L 441-6 et D 441-5)

ARTICLE 5 – RECOMMANDATIONS – RESPECT DES DISPOSITIONS LÉGALES ET RÉGLEMENTAIRES

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 les arrhes, 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 les arrhes, son engagement de totale responsabilité. Dans ce cas, la perception du droit d'entrée doit s'effectuer à l'intérieur de l'établissement.

5-6. En cas de diffusion d'œuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux de l'Etablissement (orchestre, spectacles, disques, etc.), fournis 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 à raison de sa manifestation. Le Client devra pouvoir en justifier à tout moment.

5-8. Il est rappelé l'existence d'un système de vidéo surveillance dans l'établissement répondant à la réglementation en vigueur.

Les images produites par ce système sont à la disposition exclusive de la Direction de l'établissement ou soumises à la réquisition judiciaire.

Conditions Générales de Vente

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 les vols, susceptibles d'atteindre les objets ou matériels déposés par le client ou les participants à l'occasion de la prestation fournie par l'établissement. Le client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants.

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

Le stationnement des véhicules se fera sur le parking du casino. Celui-ci ne répond pas des vols et/ou des dégradations de voitures et/ou vols d'objets se trouvant dans ces dernières.

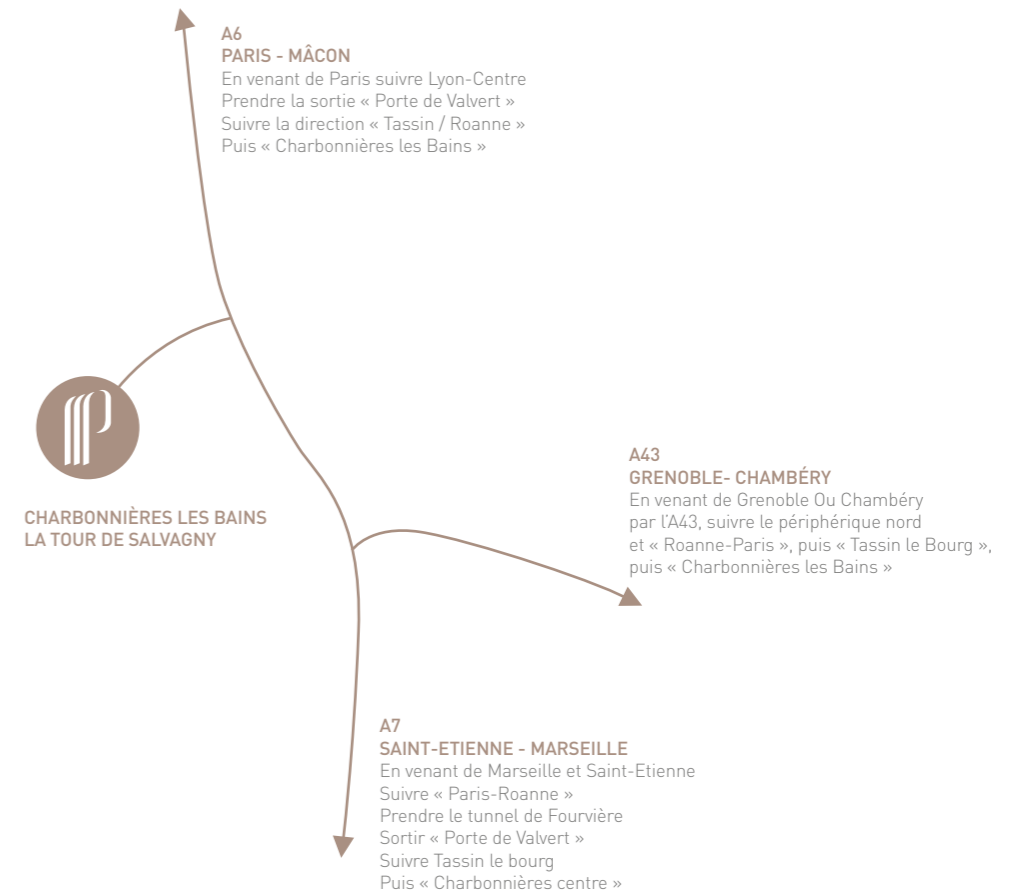
ARTICLE 10 - RECLAMATION

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 11 – 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.

Plan d'Accès



PARKING

700 places de parking gratuit

ACCÈS

GARE SNCF TER : Ligne Saint Paul / Sain-Bel. Arrêt : Casino Lacroix Laval.

VOTRE TRAIN TER :

Gare Saint-Paul. Casino en 18 minutes

Train TER également en partance de la Gare GORGE DE LOUP

DOMAINE LE
LYON VERT

CASINO



WWW.CASINOLYONVERT.COM