Mariage

Anniversaire

Baptême

Communion

Traiteur

Un souvenir

Extraordinaire ...

Le Pot d'étain 02760 Holnon
03 23 09 34 34
info@lepotdetain.fr

Menu 55€ avec une entrée ou 65 € avec deux entrées *+ location salle*

Forfait boisson vin blanc et rouge ,1/2 eau + café 15€

Vin d'honneur

6 pièces cocktail/personne

Entrée :

Aumonière de saumon fumé maison, tartare de saumon et avocat au lait de coco,

Ou Tartare de légumes, truite fumée bio et salades d'herbes fraiches

Ou Terrine de Foie Gras de Canard maison ,chutney de tomates au vinaigre balsamique

---

Plat :

Suprême de Pintade farci sous peau, légumes d'autrefois sauce foie gras

Ou Filet de canette rôti au miel et Lavande, courgette ronde à la fine ratatouille au cumin

Ou Dos de cabillaud nacré, sauce beurre blanc.

Fromage :

Assiette de trois fromages et son mesclun

Ou Buffet de fromage 7 variétés

Weeding Cheese + 1.50 € / personne

DESSERT

Gâteaux de mariage sur présentoir (2 variétés a choisir)

Menu 59€ + location salle

Forfait boisson vin blanc et rouge,1/2 eau + café 15€

Gros Vin d honneur

12 pieces cocktail / personne

2 animations culinaire à choisir

Mise en bouche

Plat :

Suprême de Pintade farci sous peau, légumes d'autrefois sauce foie gras

Ou Filet de canette rôti au miel et Lavande, courgette ronde à la fine ratatouille au cumin

Ou Dos de cabillaud nacré, taboulé au Kumba Wa ,tomate cerises confites et sa sauce beurre blanc.

Fromage :

Assiette de trois fromages et son mesclun

Ou Buffet de fromage 7 variétés

Weeding Cheese + 1.50 € / personne

DESSERT

Gâteaux de mariage sur présentoir (2 variétés a choisir)

Le Pot d'étain 02760 Holnon
03 23 09 34 34
info@lepotdetain.fr

Menu 65€ avec une entrée ou 75 € avec deux entrées

Forfait boisson vin blanc et rouge ,1/2 eau + café 15€

Vin d honneur

8 pieces cocktail / personne

1 animations culinaire à choisir

Entrée:

Ceviche d'espadon mariné au citron vert , papaye, fines herbes sur son croquant

Ou Déclinaison de foie gras chaud et froid

Ou Matelote de poissons sauce Nantua(st jacques, saumon, cabillaud)

Plat

Tournedos de veau poêlé sauce bordelaise

Ou Châteaubriand de bœuf sauce béarnaise

Ou Pavé de sandre rôti à la badiane, sauce vierges

Fromage :

Assiette de trois fromages et son mesclun

Ou Buffet de fromage 7 variétés

Weeding Cheese + 1.50 € / personne

DESSERT

Gâteaux de mariage sur présentoir

(2 variétés a choisir)

Pièce montée 2 choux ou 2 macarons

Menu 75€ avec une entrée ou ***88 € avec deux entrées***(

Forfait boisson vin blanc et rouge ,1/2 eau + café 15€

Vin d honneur

10 pieces cocktail / personne

1 animations culinaire à choisir

Entrée:

Verrine fraicheur crabe sauce cocktail, crevette rode, saumon , homard
Ou Brochettes de Saint jacques, grillé risotto Arborio, beurre blanc citron YUZU
Ou Millefeuille de foie gras de canard À la Lucullus
OU Gambas en nage épices, risotto au parmesan curry

Plat

Filet de turbot sauce hollandaise, écrasé de pommes de terre billes de légumes
Ou Filet de bœuf façon Rossini, purée e pomme vite-lotte ,asperges et champignons
Ou Selle d'agneau désossée farce gingembre curry , quinoa aux petit légumes , pistou et son jus

---

Fromage :

Assiette de trois fromages et son mesclun

Ou Buffet de fromage 7 variétés

Weeding Cheese + 1.50 € / personne

DESSERT

Gâteaux de mariage sur présentoir

(2 variétés a choisir)

Pièce montée 2 choux ou 2 macarons

Le Pot d'étain 02760 Holnon
03 23 09 34 34
info@lepotdetain.fr

Cocktail

Cocktail dînatoire à 32.00 € ttc par personne
10 pièces de froid 4 sucrées et une planche charcuterie / fromage pour 10 personnes

Cocktail dinatoire 45.00 € ttc par personne
10 pièces de froid 4 sucrées et une planche charcuterie / fromage pour 10 personnes + 2 animations culinaire

---

Nos assortiments de canapés est établi selon la saison donc voici quelques exemples:

Canapés assortis :
Saumon fumé, magret de canard, œuf de lumps

Pain surprise (65 pièces) :
Jambon de Parme fraîcheur; Jambon blanc, Chester

Brioches, Pains bagnat
Brioche au Saumon fumé, brioche au foie gras, pain thon et crabe

Fours chauds :
Flamiche aux poireaux, quiche lorraine, carré de Maroilles, saucisses cocktail, vol aux escargots, pizza, saint jacques….

Evénements des chauds :
Mini brochettes et cassolettes chaudes

Evénements des porcelaines
Cocktail d'avocats et de tomates parfumé au basilic, saumon mariné et pamplemousse ,foie gras de canard et figues fraîches,

Crudités :
Et leurs sauces assorties

Carpaccios :
Saumon mariné à l'aneth, coquille st jacques, bœuf

Verrines :
Guacamole, crabe, tomate cerise et gelée au poivre, caviar d'aubergines, œufs brouillés, gaspacho , velouté

Mignardises sucrées :
Tartelettes aux fruits, choux, Opéra, Caroline, frangipane…

Service 3 heures, mise en place, nappage des buffets et verrerie incluse.

Formule cocktail: à partir de 10 personnes

4 pièces: 6.50 €

6 pièces: 8.50 €

8 pièces: 10.50 €

10 pièces: 13.00 €

12 pièces : 15.00 €

Service non inclus

Animations culinaires à 6.50 €

Foie gras: nature chocolat , fruits rouges et poêlé

Plancha : mini brochettes de bœuf, saint jacques, poulet, gambas …..

Jambon serrano découpé devant les invités

Saumon: saumon fumé, saumon mariné

Assortiments de Sushi

Le Pot d'étain 02760 Holnon
03 23 09 34 34
info@lepotdetain.fr

Desserts:

2 entremets au choix ou buffet de mignardises 4 par personnes

Noiselait : Mousse chocolat, praliné biscuit succès

Délice aux trois Chocolats, croustillant praliné

Le toutti fruity

Le Traditionnel : Fraisier et/ou Framboisier (Selon la saison)

Vacherin

Weeding Cake ou Naked Cake ou la Piece montée 2 choux ou macarons **2 pièces par personnes 5.00 €**

La pause plaisir à 5.00 € par personne

Granité de champagne rosé au pamplemousse
Ou Sorbet Marc de Champagne servi avec sa fine de Champagne
Ou Sorbet citron vert, arrosé de Vodka
Ou Sorbet passion, alcool de framboise
Ou Sorbet pomme, Calvados

Pour vous accompagner jusqu'au bout de la nuit:

Bar à bonbons : 2.50 € / personne

2 Mignardises sucrées 2.50 €/ personne

Crêpes , fruits frais, guimauve et sa fontaine a chocolat 3.50 €

Bar à fruits : 2.50 € / personne

Les forfaits alcools:

Forfait vin repas (1/3 bouteille de vin blanc, 1/2 bouteille de vin rouge par personne) 15 .00 €

Forfait soft (eau plate eau pétillante, coca jus d'orange, multi fruits à volonté) 10.00 €

Bar à biere (pompes mise a disposition avec fut de Leffe Ruby et Leffe) 39.00 € le fut de 6 litres

Bar à Cocktails (Spritz, Mojito, planteur ….) 50.00 € la cuve de 6 litres

Le Pot d'étain 02760 Holnon
03 23 09 34 34
info@lepotdetain.fr

Brunch à 30.00 € ttc par personne (mini 25 personnes)

sous forme de buffet servi de 11h00 à 14h00
Mise en place et vaisselles incluses

- *Assortiment de mini viennoiseries*

Mini Crêpe et mini gaufre sucrée servies tiède
- *Assortiment « Terre et Mer »*
- *Chiffonnade de jambon cru,*
- *Plateau de charcuterie*
- *Terrine de campagne*
- *Miroir de poissons fumés et marinés à l'aneth, saumon belle vue.*
- *Les plats chauds :*

Œufs brouillés, Saucisse, bacon, Pomme de terre
- *Crudités*
- *Plateau de Fromages*
- *Salades de fruits*
- *Tartes aux fruits*
- *Corbeille de pains*
- *Forfait boisson eau et soft*

Evian, jus d'orange, , Nectar de fruit, Café chaud, chocolat chaud, lait et Thé
+ 6€ avec forfait Vin (rouge, rosé ou blanc)

Buffet Froid à 35.00 € à partir de 40 personnes

-Saumon fumé et mariné parfumé a l'aneth
-Saumon Bellevue
-Avocat au crabe
-Tomate thon.
-Jambon de Parme et cochonnailles
-Terrines assorties
-Rôti de porc froid et de bœuf , poulet
+ Crudités et salades assorties
-Buffet de Fromages
(brie, chèvre, emmental, reblechon, maroilles)
-Buffet de Desserts
avec 5 variétés minimum

Buffet Froid et chaud 49.00 € à partir de 25 personnes

Buffet froid et dessert comme ci-dessus

- chaffing dish (au choix magret de canard au miel, saumon sauce champagne, daudine de poulet à l'estragon, carbonnade Flamande ;
- Garniture, riz, ratatouille, pomme de terre, julienne de légumes

Barbecue 35.00 € par personne (mini 40 personnes) *Mise en place et vaisselles incluses , 3 heures de service* et mise a disposition du barbecue

---

Crudité 5 variétés (piémontaise, tomate mozzarella, carottes râpées, salade de concombres, salade de pates)

Sauces : Mayonnaise, ketchup, barbecue, béarnaise

Viandes: saucisse, merguez, travers de porc, cote a l os, brochette de poulet

---

Buffet de Tartes en dessert

Menu enfant à 20.00 € avec les boissons

Melon au jambon

Ou Tomate Mozzarella

Filet de poulet purée

Ou Hachis parmentier

Moelleux au chocolat et sa crème glacée

Le Pot d'étain 02760 Holnon
03 23 09 34 34
info@lepotdetain.fr

Locations de nos salles:

Tarifs:

La totalité de la salle 230 m² 500€ a compter du vendredi soir

La salle divisé en deux partis 250€ a compter du vendredi soir 18h30

Forfait nettoyage 100 €

Heure de départ maximum des invités 5 heures

Droit de bouchon 6€

Un chèque de caution de 1000 € est demandé qui sera restitué le lendemain de la prestation, après l'état des lieux réalisé.

La musique ne doit pas dépassé les 90 décibel .

L'espace est entièrement non fumeur

Les confettis, cotillons sont interdis

Fumigène interdit (ca déclenche le système alarme incendie)

Pensez au repas des DJ, photographe nous pouvons vous proposer un plateau repas pour 29 €(entrée plat et dessert) forfait soft a 7.50 €

Le Pot d'étain 02760 Holnon
03 23 09 34 34
info@lepotdetain.fr

Conditions Générales

CONDITIONS GENERALES DE VENTE DU POT D ETAIN A HOLNON

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent dans le cadre des mariages, séminaires, réunions, journées de travail, etc...., elles sont adressées au client pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc l'adhésion entière et sans réserve aux dites conditions. Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en considération, que si celle-ci est formulée par écrit et adressée à la direction de l'hôtel, dans un délai maximum de 8 jours après la fin de la prestation ou de la manifestation.

RESERVATION

Toute réservation n'est confirmée qu'après retour du devis établi par l'établissement, dûment daté et signé avec apposition du cachet de l'entreprise et la mention « bon pour accord », accompagné d'un acompte de 30 % du montant total des prestations faisant l'objet de la réservation. Un second acompte de 60 % devra nous parvenir un mois avant la prestation.

CONFIRMATION DE RESERVATION :

HOTELLERIE

Le client doit préciser par courrier ou mail adressé à l'établissement le nombre de participants devant être hébergés lors de la manifestation, au plus tard 30 jours avant la date de manifestation prévue. A défaut, le nombre de participants figurant au devis servira de base de facturation minimum à l'établissement. Les chambres réservées seront mises à disposition à partir de 15h le jour de l'arrivée. Les chambres doivent être libérées au plus tard à 11h le jour du départ, tout supplément de ce délai pourra entrainer la facturation au tarif public affiché. Toute chambre retenue lors de la conclusion du contrat et non annulée au moins 30 jours avant la manifestation par écrit sera facturée à 100%.

RESTAURATION

Le client doit préciser par courrier adressé à l'établissement le nombre exact de couverts prévus pour chaque repas 10 jours ouvrables avant le début de la manifestation (samedi et dimanche non inclus). A défaut, le nombre de couverts figurant sur le devis servira de base de facturation minimum à l'établissement. Il est précisé que la restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix. La (ou les) liste(s) de confirmation de l'hébergement et la (ou les) liste(s) de confirmation de restauration serviront de base minimale de facturation de la prestation. Dans les 2 cas ; faute d'acceptation écrite de l'établissement dans les 8 jours de la réception de la demande, le contrat est réputé perdurer selon les termes et les conditions déterminées dans le devis accepté par le client.

MODALITES D'ANNULATION ET DE MODIFICATIONS

Toute annulation, même partielle doit être exprimée par écrit ou par mail.
Si elle parvient à l'établissement :
- 30 jours avant la date du premier jour de la manifestation professionnelle, anniversaire, bapteme, nous vous rembourserons la totalité de votre acompte.
- 90 jours avant la date du premier jour du mariage, nous vous rembourserons la totalité de votre acompte
- A compter de ce delai, nous conservons 100% de votre acompte au titre d'indemnité.

Aucune modification ne sera acceptée moins de 7 jours avant la prestation tant au niveau restauration que de l'hébergement, nous facturerons le nombre de participants à J-10.

GARANTIE DES PRIX

Les prix indiqués sont en euros TTC (TVA au tarif en vigueur), frais de livraison en sus le cas échéant. Si le taux légal de TVA en vigueur a baissé ou augmenté entre la signature du devis et la facturation, le montant TTC de la facture sera modifié en conséquence. Ceci est une clause irrévocable
Les tarifs indiqués sont susceptibles de modifications sans préavis. Les tarifs confirmés sur le devis de l'établissement sont fermes pour un mois (date du devis). Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la réalisation de la prestation.

Conditions Générales

.**MODALITE DE REGLEMENT**

Les arrhes à verser lors de la manifestation représente 90% du montant total de la prestation figurant au(x) devis le montant de ses arrhes est déduit de la facture finale (solde) sous réserve de l'application éventuelle d'indemnité d'annulation. Sauf disposition contraire prévue à l'établissement, les factures du solde sont établies par l'établissement et sont payables avant la fin de la prestation.

-acompte de 30% a la réservation
-acompte de 60 % 1 mois avant la prestation
-solde sur présentation 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 l'établissement, le motif de la contestation. Le règlement des extras (blanchisserie ; bar, téléphone…) et autre prestations réclamées individuellement par un ou plusieurs participants, sera assuré par les participants concernés aux mêmes à la réception de l'établissement avant leur départ. A défaut de règlement par un ou plusieurs participants de prestations réclamées en sus des prestations incluses au devis, la facture sera adressée au client qui s'engage à régler à réception. Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation des pénalités de retard égale à 2 fois le taux d'intérêt égal, en vigueur. Tous les frais que l'établissement serait amené à supporter, au titre de recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du client.

ANNULATION DU CONTRAT :

ANNULATION PAR L'ETABLISSEMENT :

En cas de non-paiement des arrhes dans les délais tels que précisés dans le présent contrat, la réservation sera automatiquement et définitivement annulée. L'annulation fera l'objet d'un courrier adressé par l'établissement au client dans les 7 jours suivant l'annulation. Les arrhes reçues, avant l'annulation ne pourront faire l'objet d'aucun remboursement. En cas d'évènement fortuit rendant impossible l'organisation de la réception à la date convenue, tel que inondation, incendie, autre cas de force majeur, la réservation sera annulée. L'annulation fera l'objet d'un courrier adressé par l'établissement au client dans les 7 jours suivant l'annulation. Dans ce cas les arrhes versées être intégralement remboursés au client. Au choix du client, la manifestation pourra être reportée en fonction des disponibilités. Dans ce cas, les arrhes versées seront imputées à la nouvelle manifestation.

ANNULATION PAR LE CLIENT :

Le client a la faculté de résilier unilatéralement le contrat. Toutefois, les arrhes versées avant cette annulation, resteront acquis à l'établissement en compensation du préjudice causé à l'exploitation. Par ailleurs, lorsque l'annulation interviendra, pour quelque cause que ce soit, moins de 15 jours avant la manifestation, le client devra régler à l'hôtel 100% de la prestation tel que convenu à la réservation.

VENTES AMBULANTES et service traiteur

Le client s'engage à fournir à l'hôtel l'autorisation écrite municipale ou préfectorale obligatoire 15 jours, au moins, avant la date de début de la manifestation, lorsque la location des locaux a pour objet la vente au détail ou la prise de commande de marchandises précédées de publicité. En aucun cas la location ne pourra excéder la durée indiquée sur l'autorisation municipale. Les ventes ne peuvent excéder deux mois avant par année civile dans un même établissement.

Tous les plats sont élaborés à partir de produits bruts. Les nouveaux textes communautaires régissant notre profession nous obligent à détruire ou à jeter à l'issue de la réception, tous les produits présentés aux consommateurs ou réchauffés.

En conséquence, notre société se dégage de toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client insisterait pour conserver les produits restants. Dans le cas des livraisons, nous attirons votre attention qu'il est à la charge du client de prévoir la place nécessaire au frais pour la conservation des denrées.

Nos denrées doivent être consommées dans les 12h après la livraison, dans des conditions optimales de conservation : entre 0 et +4°C. Nous déclinons toute responsabilité dans le cas ou celles-ci ne seraient pas consommées dans ce délai.

Le Pot d'étain 02760 Holnon
03 23 09 34 34
info@lepotdetain.fr

Conditions Générales

Nos menus ne tiennent pas compte d'un possible facteur d'allergie. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être ni reprise ni échangée

Notre personnel n'est pas formé pour la remise en état du lieu de réception, pour le lendemain en brunch et ménage de salle et sanitaire, le client doit s'assurer de la prise en charge de cette prestation lors de la réservation de la salle

Déchets :

Nous laissons nos déchets dans les conteneurs mis à disposition par les salles. Sauf contre-indication de la salle de réception dans ce cas la récupération de nos déchets est facturée 170€. (hors verre)

HEURES SUPPLEMENTAIRES POUR OUVERTURE TARDIVE :

La période de location des espaces se décompose comme suit : Soit de 12h00 à 17h00, soit de 19h00 à 00h00. Au-delà de ces périodes, des frais supplémentaires de location seront appliqués sur la base des tarifs en vigueur. Le client sera facturé des frais de personnel apporté au titre des heures supplémentaires, au-delà de17h00 pour un déjeuner et au-delà de 00h pour un diner d'entreprise ou d'association et au-delà du temps impartie pour un repas de mariage sur la base horaire de 200€ par heure avec obligation de 2 serveurs en horaire nocturne pour des raisons de sécurité et au maximum de 18h pour un déjeuner et 05h00 du matin pour un diner.

BOISSONS , DROITS DE BOUCHON

Le client ne pourra apporter de l'extérieur quelque boisson que ce soit sans avoir obtenu une dérogation exceptionnelle de la part de la direction. Celle-ci lui facturera un droit de bouchon égal à 6 € par bouteille de champagne de 75cl (ou moins) entamée et de 12 € par bouteille de plus de 75cl.4€ bouteille de vin La qualité de la marchandise ainsi que la température idéale au moment du service restent pout autant sous la responsabilité du client

LIVRAISON

Les menus, buffets & cocktails sont conditionnés tout en garantissant le respect de la chaine du froid de nos locaux à votre lieu de réception. **Frais de déplacement :**

A prévoir en supplément, en dehors de l'agglomération de Château-Thierry sur la base de la grille tarifaire des secteurs 1-2-3-4 .Frais de livraison ou récupération de la vaisselle :

100€, nous pouvons livrer ou récupérer la vaisselle sur le lieu de réception, des frais supplémentaires peuvent être ajouter suivant la distance parcourue. (Grille tarifaire des secteurs).

RESPONSABILITE

La responsabilité de SARL NCD ne peut être engagé au cas où l'inexécution ou le retard dans l'exécution de l'une ou plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résulte d'un cas de force majeure.

Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et les inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de service de télécommunication et tout autre événement de force majeure ou cas fortuite au sens de l'article 1148 du code civil.

Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs de votre part concernant des menus adaptés à votre demande de type : Allergique, sans sel, hallal, Casher… Nous déclinons enfin toute responsabilité en cas de vol, perte, dégradation des effets appartenant au client et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. La consommation excessive de boissons par les participants adultes ou mineur est du ressort de l'organisateur de l'événement et notre société se dégage de toute responsabilité de ce fait.

SARL NCD s'engage à respecter les locaux qui abritent la prestation. A cet effet le client s'engage à

renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tout recours à l'encontre de SARL NCD et garantir la société de tout recours qui pourrait être engagé par les participants

DEGRADATION , CASSE :

La dégradation, la casse et ou la perte de materiel mis à disposition ou en location sera facturée en supplément : 7.00 € l'assiette,5.00 € le couvert, 3.00 € le verre,2.50 € la tasse, 2.50 € la sous tasse, 9.00 € la serviette, 70.00 € la nappe, 15.00 € le saladier ….

DECORATION ET ANIMATION

Tout projet de décoration, installation technique, aménagement divers des salons du Best western hôtel Ile de France sera préalablement soumis pour examen et devra être conforme aux prestations du cahier des charges de l'établissement ainsi qu'aux dernières prescriptions de sécurité en vigueur et devront être soumis à l'autorisation préalable du Directeur de l'établissement, 15 jours avant la manifestation. Le client soumettra à l'autorisation préalable écrite de la direction le choix qu'il propose de faire d'un orchestre ou d'une animation (entre autres). Les confettis et fumigène sont interdits.
Toutes les décorations seront enlevées par vos soins.

REPORTAGE PHOTOGRAPHIQUE

Le client est prié d'informer au préalable l'hôtel de la présence éventuelle d'un photographe et se charge personnellement de l'obtention de toute autorisation nécessaire.

ASSURANCE, DETERIORATION, CASSE, VOL

En aucun cas l'hôtel ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature que ce soit, en particulier vol ou incendie susceptible d'atteindre des objets ou le matériel déposé à l'occasion de la manifestation, objets de la présente réservation. L'organisateur s'engage à remettre en son état d'origine et à ses frais les lieux qui auront été occupés en cas de détérioration. Le prix retenu pour la remise en état ou le remplacement de matériel sera le prix « état neuf ».

CONDITION DE REGLEMENT

Toute facture d'un montant inférieur à 1000 euros devra être réglée immédiatement au comptant, au moment du départ. Le règlement de toute la facture émise par l'établissement et adressée au client doit intervenir dans un délai maximum de 8 jours à compter de la date de facturation. En cas de dépassement du délai de paiement indiqué sur la facture, l'établissement se réserve le droit d'appliquer des pénalités de retard de 2 fois le taux d'intérêt légal, calculé au prorata temporisé sur le montant hors taxes de la facture concernée, ainsi que de facturer les frais d'envoi en recommandé avec avis de réception.

RECOMMANDATIONS

L'organisateur s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit pas susceptible en aucune manière de porter préjudice à l'établissement qui se réserve le droit d'intervenir si nécessaire. Le client ne pourra apporter de l'extérieur de denrées alimentaires périssables. Dans le cas d'une manifestation ayant un caractère d'exposition de matériels ou d'objets de valeur, nous conseillons à notre clientèle de bien vouloir souscrire, à ses frais, une assurance pouvant couvrir tout dommage que pourraient subir ceux-ci, quel que soit l'endroit où ces matériels seraient entreposés (chambre, salle de réunion)
Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en considération, que si celle-ci est formulée par écrit et adressée à la direction de l'hôtel dans un délai maximum de 8 jours après la fin de la prestation ou de la manifestation.

CLAUSE ATTRIBUTIVE DE JURIDICTION

TOUTE CONTESTATION RELATIVE AU PRÉSENT CONTRAT SERA DE LA SEULE COMPÉTENCE DU TRIBUNAL DU LIEU DE LA SITUATION DE L'ÉTABLISSEMENT QUI SE TROUVE ÊTRE LE TRIBUNAL DE SOISSONS.

POUR LE CLIENT : POUR L'HÔTEL ILE DE FRANCE

NOM :..... NOM :.....

Le Pot d'étain 02760 Holnon
03 23 09 34 34
info@lepotdetain.fr