



Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre établissement.

Vous trouverez ci après notre brochure « Banquet »

N'hésitez pas à prendre rendez vous avec le service commercial pour vous adresser une proposition personnalisée à vos besoins et vous présenter notre établissement.

Toutes nos prestations inclus la mise à disposition de la salle ainsi que le service.

Dans l'attente du plaisir de notre prochaine rencontre, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, à l'expression de nos sentiments les meilleurs.

Catherine DARBON
Attachée Commerciale
H1565-sb@accor.com

Emanuel MOUCHET
Directeur
h1565-gm@accor.com

Restaurant & Bar à vins « Le Gourmand »
Hôtel Ibis Europe

1. Présentation

2. Apéritifs

3. Menus

4. Buffets

5. Boissons

6. Organisation

7. Plan d'accès

8. Conditions de Vente

Salle de restaurant : 100 couverts



- ✗ Salle climatisée au cadre moderne et chaleureux.
- ✗ Restauration contemporaine inspirée de la tradition Bourguignonne
- ✗ Bar à vins (120 références)
- ✗ Ambiance « Lounge »

Terrasse : 40 couverts

- ✗ Ouverture de mai à fin octobre
- ✗ Organisation de cocktail et vin d'honneur
- ✗ Baignade autorisée dans le cadre d'un hébergement



Les salons privés : 25 à 130 couverts

- ✗ 250 m² de salons privés, climatisés et insonorisés
- ✗ Tables rondes de 10 couverts ou table ovale (25 personnes maximum)
- ✗ Piste de danse



**Restaurant
& Bar à vins
Le « Gourmand »**

**Ibis Europe
Chalon-sur-Saône**



2 rue Georges Feydeau-
71100 Chalon-sur-Saône
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10

Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11

E-mail: H1565-sb@accor.com

Site internet :

www.restaurantlegourmand.fr

Le service traiteur :

Notre service traiteur offre la possibilité d'organiser sur le lieu de votre choix, votre manifestation dans les meilleures conditions.

Nous fournissons la vaisselle adéquate, le nappage, la mise en place et le service de la prestation.

Pour tout devis, contacter le service commercial h1565-sb@accor.com

Organisation :

- ✕ Les apéritifs ou vin d'honneur sont servis en buffet ou à table, ils peuvent être organisés en terrasse si le temps le permet.

Les Boissons :

- ✕ Apéritifs « Classiques » : 4.90 € TTC /pers. (sur la base d'un verre / pers.)
7.50 € TTC /pers. (sur la base de 2 verres / pers.)



Véritable Kir de Bourgogne

Sangria

Punch

Jus de fruits, sodas, eaux minérales, accompagnés d'olives et de 2 gougères et 2 feuilletés/pers. **Le Choix de l'alcool doit être effectué avant la manifestation.**

- ✕ Apéritif « Prestige » : 6 € TTC/pers. (sur la base d'une coupe / pers.)
9 € TTC/pers. (sur la base de 2 coupe s/pers.)



Crémant de Bourgogne

Crème de fruits, Jus de fruits, sodas, eaux minérales, accompagnés d'olives, de 2 gougères/pers et 2 feuilletés/pers

- ✕ Apéritif « Séduction » : 12 € TTC/pers. (sur la base d'une coupe / pers.)
16 € TTC/pers. (sur la base de 1.5 coupe s/pers.)



Champagne Philipponnat

Crème de fruits, Jus de fruits, sodas, eaux minérales, accompagnés d'olives, de 2 gougères/pers et 2 feuilletés/pers

- ✕ « Autres Apéritifs » **Chiffrés selon consommation (tarif TTC/bouteille)**



| | |
|-----------------------|---------|
| Suze, Porto, Ricard | 38.00 € |
| Whisky, Vodka, Gin | 75.00 € |
| Jus de fruits (litre) | 4.00 € |

 Les Canapés « sur mesure » : Les assortiments que vous pourrez déguster sont composés par notre Chef selon son inspiration et en fonction des produits frais du marché, de la saison et des arrivages. Nos créations panachent canapés, mini pics, verrines, cuillères, amuses coupelles, cassolettes... (Pour un minimum de 25 personnes)

« Les salés froids »

Mousseline de sandre sur lit de poivrons rouges
Tartare de crevette sur bavarois de courgette
Blini saumon fumé & tamara
Carpaccio de bœuf au basilic
Gaspacho de tomates fraîches
Sucettes de saint maures au paprika
Jambon persillé sur toast moutardé
Foie gras sur pain d'épices

« Les salés chauds »

Escargots en Mini feuilleté
Quenelle de volaille au coulis de volaille
Velouté de champignons de paris et croûton
Noix de Saint Jacques poêlée et petits légumes
Fiochetti à la crème de parmesan
Profiterole de saumon à l'oseille

- **Forfait « Douceur »** : 5 pièces salées / pers. : 5.50 € / pers.
- **Forfait « Harmonie »** : 5 pièces salées et 3 sucrées / pers. : 8.80 € / pers.
- **Forfait « Séduction »** : 8 pièces salées et 4 sucrées / pers. : 11.80 € / pers.
- **Forfait « Prestige »** : 12 pièces salées et 4 sucrées / pers. : 15.50 € / pers.

1. Présentation

2. Apéritifs

3. Menus

4. Buffets

5. Boissons

6. Organisation

7. Plan d'accès

8. Conditions de Vente

**Restaurant
& Bar à vins
Le « Gourmand »**

**Ibis Europe
Chalon-sur-Saône**



2 rue Georges Feydeau-
71100 Chalon-sur-Saône
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10
Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11
E-mail: H1565-sb@accor.com

Site internet :

www.restaurantlegourmand.fr

1. Présentation

2. Apéritifs

3. Menus

Menu Mercurey

Menu Givry

4. Buffets

5. Boissons

6. Organisation

7. Plan d'accès

8. Conditions
de Vente Le choix de menus :

- ✘ Nos menus ne sont que des exemples, nous pouvons vous proposer des menus adaptés à vos envies et de ce fait personnalisés. *Les plats n'étant pas à la carte, nous vous demandons d'élaborer un menu unique pour tous les convives*
- ✘ La présentation des gâteaux se fait en buffet et nous agrémentons nos desserts de l'inscription de votre choix avec des bougies scintillantes.
- ✘ Un trou Bourguignon ou Normand peut être proposé entre le poisson et la viande (sur devis)
- ✘ Notre chef pâtissier vous propose également des pièces montées (thème, forme diverse, nombre de choux...): sur devis

 Menu Mercurey : le choix des plats doit être unique

34.00 € TTC/ pers. (entrée + plat + fromage + dessert)

40.00 € TTC/ pers. (entrée + poisson + plat + fromage + dessert)

Raviole moderne d'escargots de bourgogne et cèpes en persillade

Ou

Nage de Saint-Jacques et lard doré, bouillon de potiron au gingembre

Ou

Marbré de foie gras de canard et magret fumé, palet de confiture d'oignons et pain d'épices

---&---

Médaille de lotte pané en chapelure de crevette, tombée de poireaux au curry

Ou

Pavé de sandre rôti sur peau beurre rouge au Givry, risotto bonne femme

Ou

Brochette de gambas flambées au whisky, pavé de betterave à l'huile noisette

---&---

Mignon de veau poêlé au sésame, jus simple aux petits légumes

Ou

Filet de boeuf en cuisson lente, duxelles de morilles en réduction crémeuse

Ou

Médaille de pintade aux marrons et champignons

Trois garnitures à déterminer

Gratin de pommes de terre, haricots verts en persillade, blé au curry, poêlée provençale, gratin de choux fleurs, bavarois de courgettes, d'épinards, carottes, tomate provençale, écrasé de pommes de terre, risotto, riz aux petits légumes ...

---&---

Plateau de fromages et fromage blanc

Salade verte en accompagnement

---&---

Entremets tutti frutti exotique

Ou

Trianon deux chocolats

(Blanc et noir ou au lait et noir)

Ou

Le rucher

(mouseline miel citron, crème nougat)

**Restaurant
& Bar à vins
Le « Gourmand »**

**Ibis Europe
Chalon-sur-Saône**



2 rue Georges Feydeau-
71100 Chalon-sur-Saône
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10

Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11

E-mail: H1565-sb@accor.com

Site internet :www.restaurantlegourmand.fr

1. Présentation

2. Apéritifs

3. Menus

Menu Mercurey
Menu Givry

4. Buffets

5. Boissons

6. Organisation

7. Plan d'accès

8. Conditions
de Vente Le choix de menus :

- ✘ Nos menus ne sont que des exemples, nous pouvons vous proposer des menus adaptés à vos envies et de ce fait personnalisés. *Les plats n'étant pas à la carte, nous vous demandons d'élaborer un menu unique pour tous les convives*
- ✘ La présentation des gâteaux se fait en buffet et nous agrémentons nos desserts de l'inscription de votre choix avec des bougies scintillantes.
- ✘ Un trou Bourguignon ou Normand peut être proposé entre le poisson et la viande (sur devis)
- ✘ Notre chef pâtissier vous propose également des pièces montées (thème, forme diverse, nombre de choux..) : sur devis.

 Menu Givry : le choix des plats doit être unique

27 € TTC/ pers. (sans le fromage)

30 € TTC/ pers. (avec le fromage)

*Pressé de lapin au lard et pruneaux, émulsion à l'ancienne.**Ou**Tartare de Saint Jacques aux éclats de noisettes, miroir de tomates.**Ou**Bûchette de légumes en millefeuille, vinaigrette d'ail légère.**Ou**Tartine d'autrefois aux cèpes, munster gratiné sur lit de salade***---&---***Dos d'églefin rôti et crumble aux herbes de provence.**Ou**Médaille de filet mignon de porc, brisures de légumes, sauce légère à l'époisses**Ou**Grenadin de sous noix de veau en cuisson lente, jus réduit au pinot noir.**Ou**Filet de canette poêlé aux fruits rouges et pain d'épices*Deux garnitures à déterminer*Gratin de pommes de terre, haricots verts en persillade, blé au curry, poêlée provençale, gratin de choux fleurs, bavarois de courgettes, d'épinards, carottes, tomate provençale, écrasé de pommes de terre, risotto, riz aux petits légumes ...***---&---***Assiette de trois fromages**Ou fromage blanc***---&---***Saint Honoré**Ou**Le Breton**Mousseline caramel beurre salé, feuillantine pralin, dacquoise amande**Ou**Belle Hélène**Biscuit génoise, ganache chocolat, mousseline poire***Restaurant
& Bar à vins
Le « Gourmand »****Ibis Europe
Chalon-sur-Saône**2 rue Georges Feydeau-
71100 Chalon-sur-Saône
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10

Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11

E-mail: H1565-sb@accor.com

Site internet :www.restaurantlegourmand.fr

1. Présentation

2. Apéritifs

3. Menus

4. Buffets**Buffet Niepce**Buffet Chenu
& Denon

5. Boissons

6. Organisation

7. Plan d'accès

8. Conditions
de Vente Le choix de Buffet

- ✘ *Nos buffets sont proposés pour un minimum de 25 personnes*
- ✘ *Le buffet de dessert peut être transformé en présentation d'un gâteau anniversaire avec l'inscription de votre choix et bougies scintillantes.*
- ✘ *Notre chef pâtissier vous propose également des pièces montées (thème, forme diverse, nombre de choux...): sur devis.*

 Buffet avec Plat Chaud :**Buffet Niepce : 38 TTC/ pers.**Buffet d'entrées

Tartare de crevettes à la ciboulette
Salade de riz aux surimis et petits légumes
Carpaccio de bœuf mariné au basilic
Salade de choux au lard et crème fraîche

Charcuteries

Tourte campagnarde
Gâteau de foie de volaille et coulis de tomate
Rosace de rosette,
Jambon persillé et jambon cru
Condiments en agrément

Poissons froids

Mousseline de saumon à la crème de poivron
Persillé de la mer sauce à l'ancienne

---&---

Plat chaud servi à table

Filet de canette rôti à l'estragon (ou aux baies de cassis)
Ou
Grenadin de veau, sauce au crémant
Ou
Filet mignon de porc, crème de champignons

---&---

Buffet de fromages et fromage blanc

---&---

Buffet de desserts

Mousseux nougat et citron meringué
Tarte Bourdaloue aux poires
Iles flottantes à la vanille
Mousse chocolat noir

**Restaurant
& Bar à vins
Le « Gourmand »**

**Ibis Europe
Chalon-sur-Saône**



2 rue Georges Feydeau
71100 Chalon-sur-Saône
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10
Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11
E-mail: H1565-sb@accor.com

Site internet :

www.restaurantlegourmand.fr

1. Présentation

2. Apéritifs

3. Menus

4. Buffets**Buffet Niepce
Buffet Chenu
& Denon**

5. Boissons

6. Organisation

7. Plan d'accès

8. Conditions
de Vente **Buffets Froids : Denon & Chenu****✘ Nos buffets sont proposés pour un minimum de 25 personnes** **Buffets Denon :**27 € TTC/ pers.Buffet d'entréesSalade provençale*(Salade verte, thon, poivrons, olives et œuf)**Bavarois de courgettes à la crème томатée**Filet de harengs et pois chiches en salade*Cervelle de canutAssortiments de crudités*Salade de tomate à l'huile d'olive**Céleri rémoulade**Carottes râpées, vinaigrette**Salade de maïs & betteraves*

---&---

Charcuteries*Tourte campagnarde et condiments**Rosace de rosette,**Jambon cru**Jambon à l'os**Condiments en agrément*

---&---

Poisson froid et viande froide*Persillé de la mer**Médaille de volaille aux champignons**Sauce tartare et cocktail en accompagnement*

---&---

Buffet de fromages et fromage blanc

---&---

Buffet de desserts*Salade de fruits frais**Entremets framboise**Iles flottantes à la vanille**Tarte « Bourdaloue » aux poires* **Buffets Chenu :**21 € TTC/ pers.Buffet d'entrées*Salade de coquillettes au thon et légumes**Haricots verts en vinaigrette et échalotes*Défilé de crudités*Salade de tomate à l'huile d'olive**Céleri rémoulade**Carottes râpées, vinaigrette**Salade de betteraves*

---&---

Charcuteries*Gâteau de foies de volaille et coulis de tomate**Eventail de rosette - jambon à l'os**Condiments en agrément*

---&---

Viande froide*Rôti de porc**Sauce tartare en accompagnement*

---&---

Buffet de 3 fromages

---&---

Buffet de desserts*Tarte au citron meringuée**Eclair vanille/chocolat/café**Mousse au chocolat**Salade de fruits***Restaurant
& Bar à vins
Le « Gourmand »****Ibis Europe
Chalon-sur-Saône**2 rue Georges Feydeau-
71109 Chalon-sur-Saône
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10

Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11

E-mail: H1565-sb@accor.com

Site internet :www.restaurantlegourmand.fr

- ✘ **Nos forfaits Vins comprennent : tarif TTC**
1 bouteille de blanc 5 personnes+ 1 bouteille de rouge 5 personnes
- ✘ **Notre forfait eaux & café comprend : tarif TTC**
Eaux minérales plates et gazeuses à discrétion et 1 café ou thé / personne
- ✘ *Les vins peuvent être fournis par vos soins ; un droit de bouchon sera alors demandé de 4 € / bouteille de vin ouverte et 5 € / par bouteille de champagne ou crémant*



Forfaits Vins : Nos forfaits sont régulièrement mis à jour.

Forfait 1 : 6.60 € / personne

Bourgogne Aligoté, Domaine Michel Sarrazin Père &Fils
Pinot noir « Côte Chalonnaise », Domaine Masse Père et Fils

Forfait 2 : 8.00 € / personne

Montagny les Bassets , Domaine du Château de Chamilly
Givry « Sous la Roche » , Domaine Michel Sarrazin Père &Fils

Forfait 3 : 9.00 € / personne

Givry Blanc « Les Grognots » , Domaine Michel Sarrazin Père &Fils
Mercurey « Vieilles Vignes » , Domaine Château d'Etroyes

Forfait 4 : 10.50 € / personne

Saint Véran « Les Morats », Domaine Vincent
Santenay 1er cru « Vieilles Vignes » , Domaine Capuano-Ferrerri

Forfait 5 : 15 € / personne

Santenay 1er cru « La Comme » , Domaine Capuano-Ferrerri
Saint Aubin 1er cru « Les Charmois » , Domaine Au pied du Mont chauve



Forfaits Eaux et café : 2.50 € / pers.

Eaux plates et gazeuses à discrétion et 1 café ou thé / pers.

Evian et Badoit | Café Arabica ou thé



Champagnes & Crémant

| | |
|--|---------|
| Champagne Philipponnat Réserve Royale | 77.00 € |
| Crémant de Bourgogne, Louis Picamelot Brut | 26.50 € |



Boissons sans alcool

| | |
|-------------------------------|---------|
| Jus de fruits (litre) | 5.00 € |
| Eau minérale plate ou gazeuse | 3.85 € |
| Café | 1.90 € |
| Carafe eau | Offerte |

Les millésimes et appellations sont susceptibles d'être modifiés en cours d'année

1. Présentation

2. Apéritifs

3. Menus

4. Buffets

5. Boissons

6. Organisation

7. Plan d'accès

8. Conditions de Vente

**Restaurant
& Bar à vins
Le « Gourmand »**

**Ibis Europe
Chalon-sur-Saône**



2 rue Georges Feydeau-
71109 Chalon-sur-Saône
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10
Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11
E-mail: H1565-sb@accor.com

Site internet :
www.restaurantlegourmand.fr

Mise à disposition des salons :

- La mise à disposition des salles pour les banquets (mariage, baptême, communion, anniversaire...) est offerte pour un minimum de 25 personnes. Le repas peut être organisé dans la salle de restaurant.
 - La surface mise à disposition est fonction du nombre de personnes :
 - * de 25 à 50 personne (1 salon),
 - * de 50 à 70 (2 salons)
 - * de 70 à 130 personnes (3 salons).
 - Notre capacité maximum d'accueil est de 120 personnes avec piste de danse (ou 150 sans piste)
- En cas de demande de salon privé pour un nombre de personnes inférieur à 25 personnes, il sera demandé une location de 120 € TTC.**

Organisation :

- La mise en place des tables, chaises, buffet ainsi que le dressage est effectué par nos soins. (Lorsque nos salons ne sont pas loués, vous avez la possibilité de préparer votre décoration la veille)
- Le débarrassage et remise à propre des salles seront effectués par le personnel du restaurant. Le nappage tissé et serviettes tissées sont blancs (en cas de banquet en salon)
- Les décorations florales et autres seront fournies et installées par vos soins. (Si celles-ci ne sont pas récupérées par vos soins à l'issue de la manifestation, elles seront détruites lors de la remise à propre de la salle)
- Nous imprimons les menus sur papier (1 par couple), les cavaliers nominatifs seront préparés et installés par vos soins.
- Les cotillons (sauf confettis ou boules) sont acceptés, ceux-ci après la fête devront être réunis et mis dans des sacs poubelles par l'organisateur.
- Une petite salle pourra être mise à disposition pour les enfants avec télévision (prévoir support télévisuel et jeux de société). Une chambre pour la sieste du (ou des bébés) pourra être également prêtée gracieusement.
- Nous rappelons que les enfants sont sous la surveillance des parents et qu'en aucun cas ils seront laissés dans les lieux (autres que la salle) de l'établissement sans la présence d'un adulte.

Organisation spéciale mariage :

- Une chambre sera offerte aux mariés le soir du mariage.

Déroulement de la manifestation :

- Les convives seront accueillies par la réception et dirigées vers les lieux appropriés.
- Le service de l'apéritif ainsi que le repas est effectué par nos soins
- La coordination des plats avec la présence éventuelle de DJ ou orchestre devra être vue en présence de l'équipe de restauration et du groupe de musique.
- Nos salons sont insonorisés, il n'y a pas d'heure limite pour la musique. Il est demandé de respecter les consignes suivantes :
 - * Laisser les portes aux maximums fermées
 - * Ne pas ouvrir la porte de secours (donne directement sur les chambres)
 - * Ne pas laisser les enfants sans surveillance
 - * Ne pas parler et courir dans les couloirs

Heures supplémentaires pour le service :

- Des heures supplémentaires sont à prévoir à partir de 18 h pour les déjeuners et à partir de minuit pour les dîners : 35 TTC/ heure et par serveur (1 serveur pour 25 personnes)
- En aucun cas, les serveurs partiront lorsque le repas est terminé, ils seront présents afin de pourvoir à différentes demandes, et remettre en place la salle après votre départ pour l'organisation de repas ou de réunion pour le lendemain.

Conditions de réservation :

- Toute réservation est garantie par un versement d'acompte de 50 % de la prestation.
- Le nombre de personnes définitif devra est confirmé au plus tard 5 jours avant la manifestation par écrit et servira de base de facturation. (les commandes étant alors passées auprès de nos fournisseurs)

1. Présentation

2. Apéritifs

3. Menus

4. Buffets

5. Boissons

6. Organisation

7. Plan d'accès

8. Conditions de Vente

Restaurant
& Bar à vins
Le « Gourmand »

Ibis Europe
Chalon-sur-Saône



2 rue Georges Feydeau-
71100 Chalon-sur-Saône
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10
Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11
E-mail: H1565-sb@accor.com

Site internet :
www.restaurantlegourmand.fr



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1. Présentation

2. Apéritifs

3. Menus

4. Buffets

5. Boissons

6. Organisation

7. Plan d'accès

8. Conditions de Vente

ARTICLE 1 : APPLICATION des Conditions Générales de Vente (CGV).

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations liées à l'organisation de réunions et fournies par le ou les établissements visés au devis joint. Ces Conditions Générales de Vente sont adressées au Client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion 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 au devis signé par le Client et celles figurant aux présentes C.G.V., les dispositions du devis prévalent.

ARTICLE 2 : CONFIRMATION DE RÉSERVATION

Le client doit confirmer sa réservation avant la date d'option et retourner aux établissements, un exemplaire du devis et des conditions générales de ventes dûment daté et signé par le Client, revêtu de la mention « Bon pour accord » et de son cachet. Ces documents devront obligatoirement être accompagnés du paiement de l'acompte visé à l'article 9 qui constitue une condition substantielle et déterminante de la réservation. A défaut de versement de l'acompte, le ou les établissements ne confirment pas la réservation et ne garantissent pas la disponibilité des espaces/chambres réservés.

ARTICLE 3 : ORGANISATION DE LA RÉSERVATION

1/ CHAMBRES

Le Client doit adresser par écrit (fax ou courrier) à chacun des établissements concernés, la rooming list (liste nominative des participants à la convention et de l'attribution des chambres), au plus tard 8 jours avant la date d'arrivée prévue. Les chambres réservées sont mises à disposition des bénéficiaires à partir de 15 heures le jour d'arrivée. Les chambres doivent être libérées au plus tard à midi le jour du départ, tout dépassement de ce délai pouvant entraîner la facturation d'une nuitée supplémentaire au tarif public affiché.

2/ COUVERTS

Le Client doit préciser par écrit (fax ou courrier) adressé aux établissements concernés le nombre exact de couverts prévus pour chaque repas 8 jours ouvrables avant la date de début de la manifestation (samedi et dimanche non inclus). La réduction du nombre de participants est considérée comme une annulation partielle de la réservation donnant lieu à l'application de l'article 5 des présentes conditions.

Le Client doit confirmer son choix de restauration (menu, buffet, cocktail, ...) au plus tard 8 jours ouvrables avant la date de la manifestation. Au delà l'hôtel se réserve le droit d'imposer un choix dans la catégorie retenue par le client. Il est ici précisé que la restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix.

3/ NO-SHOWS

Les "no-shows" (prestations commandées non annulées) seront facturés au Client sur la base de la totalité du séjour.

4/ MISE A DISPOSITION DES ESPACES

Le Client devra informer chacun des établissements concernés avant la date de l'événement, de modifications sensibles du nombre de participants à la manifestation. En tout état de cause, si le nombre de participants s'avérait inférieur au nombre prévu sur le devis, le Client pourrait se voir attribuer un autre espace que celui initialement prévu, pour des raisons inhérentes à la gestion de l'établissement.

5/ MODIFICATION DU NOMBRE DE PARTICIPANTS

La réduction du nombre de participants est considérée comme une annulation partielle de la réservation donnant lieu à l'application de l'article 5 des présentes, qu'il s'agisse notamment d'hébergement, de restauration ou d'espaces loués. Si le nombre de participants s'avérait supérieur au nombre indiqué sur le devis, la mise à disposition des espaces ne sera confirmée qu'après réception du complément d'acompte correspondant au différentiel de réservation.

ARTICLE 4 : MODIFICATION DES PRESTATIONS

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit à l'établissement concerné.

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 conditions déterminés dans le devis accepté par le client.

ARTICLE 5 : ANNULATION

La facturation étant faite sur la base des prestations commandées sur la base de la totalité du séjour, le Client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions, de tout ou partie de la réservation initiale, doivent être adressées par écrit à chacun des établissements concernés.

5.1/ Annulation totale

Le changement de date de la manifestation est considéré comme une annulation totale et donne lieu à l'application des conditions d'annulation.

Est également une annulation, le défaut de paiement des acomptes contractuels (autres que le 1^{er} acompte). En cas de non-respect des échéances de paiement, l'hôtel aura la faculté d'exiger du client le paiement immédiat du solde de la manifestation, le règlement du client devant parvenir à l'hôtel dans les 8 jours courant à compter de la date de la demande écrite de l'hôtel. A défaut de règlement dans ce délai, la manifestation sera considérée comme annulée du fait du client.

En cas d'annulation totale, l'hôtel conservera à titre de pénalité ou facturera le client comme indiqué ci après :

- plus de 30 jours avant la date de la manifestation: le montant du ou des acomptes prévus aux conditions particulières,
- entre 30 jours et 7 jours avant la date de la manifestation : 85% du montant TTC des prestations réservées,
- moins de 7 jours avant la date de la manifestation : 100% du montant TTC des prestations réservées.

5.2/ Annulations partielles

Une annulation partielle correspond à une réduction du montant du devis quelle qu'en soit l'origine : diminution de la durée de la manifestation, du nombre de personne et/ou des prestations commandées. La règle du prorata sera appliquée sur la base des modalités de dédommagement prévues aux conditions d'annulation totale.

5.3/ révision des conditions

Toute demande d'annulation totale ou partielle doit être signifiée par écrit à chacun des établissements concernés.

ARTICLE 6 : DÉLOGEMENT

En cas de non disponibilité de l'établissement, ou en cas de force majeure, celui-ci se réserve la possibilité de faire héberger totalement ou partiellement les participants dans un hôtel de proximité et de catégorie équivalente pour des prestations de même nature, les frais inhérents au transfert restant à la charge de l'établissement, qui ne pourra être recherché en paiement d'une quelconque indemnité complémentaire.

ARTICLE 7 : PRIX

Les tarifs sont exprimés dans la monnaie du pays où doit se dérouler la prestation. Les tarifs figurant sur le devis sont donnés pour une période courant jusqu'à une date d'option. Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pendant 1 mois 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. Les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la réalisation de la prestation.

Les tarifs peuvent être majorés de la taxe de séjour dans certaines villes. Ils pourront être modifiés en cas de changement législatif et/ou réglementaire susceptibles d'entraîner des variations de prix tels que : modification du taux de TVA applicable, instauration de nouvelles taxes, etc.

ARTICLE 8 : HEURES SUPPLEMENTAIRES POUR OUVERTURE TARDIVE

La période de location des espaces se décompose comme suit :

Soit de 12h00 à 18h00, soit de 19h00 à 24h00. Au-delà de ces périodes, des frais de location supplémentaires seront appliqués sur la base des tarifs en vigueur.

Le client sera facturé des frais de personnel apportés au titre des heures supplémentaires, au-delà de 18 heures pour un déjeuner et au-delà de minuit, pour un dîner/cocktail, sur la base des tarifs en vigueur.

**Restaurant
& Bar à vins
Le « Gourmand »**

**Ibis Europe
Chalon-sur-Saône**



2 rue Georges Feydeau-
71100 Chalon-sur-Saône
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10

Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11

E-mail: H1565-sb@accor.com

Site internet :

www.restaurantlegourmand.fr



CONDITIONS GENERALES DE VENTE (suite)

1. Présentation
2. Apéritifs
3. Menus
4. Buffets
5. Boissons
6. Organisation
7. Plan d'accès
8. Conditions de Vente

ARTICLE 9 : MODALITES DE RÈGLEMENT

1/ Acomptes

Un acompte d'un montant de 50% (sauf dispositions différentes prévues au devis) calculé sur le total TTC de la manifestation doit être versé au moment de la confirmation de la réservation. Cet acompte peut être porté à 100 % en fonction des impératifs de l'exploitation, des spécificités de la manifestation ou de circonstances exceptionnelles telles qu'événements internationaux, foires, expositions, etc. °

2/ Délai de paiement

Le montant de ce ou ces acomptes est déduit de la facture finale (solde) sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation.

Sauf disposition contraire prévue au devis, les factures du solde sont établies par chaque établissement, et sont payables au plus tard dans les 5 jours de la date de la facture. Si le client souhaite bénéficier de délai de paiement, il devra fournir une garantie (dépôt gages-espèces, caution solidaire ou garantie à première demande).

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 concerné, le motif de la contestation. Il est ici rappelé que les sommes payées d'avance ne seront pas productives d'intérêts. De même, un règlement anticipé ne pourra bénéficier d'escompte ;

3/ règlement individuel

Le règlement des extras (blanchisserie, minibar, téléphone, etc.) et autres prestations réclamées individuellement à l'un ou plusieurs des participants, sera assuré directement par les participants concernés à la réception de l'établissement avant leur départ (paiement individuel).

A défaut de règlement par un ou plusieurs participants de prestations réclamées en sus des prestations incluses au devis (extras, repas, ...), la facture sera adressée au Client qui s'engage à la régler au plus tard dans les 5 jours de la date de la facture.

Dans le cas de paiement individuel, l'acompte versé au moment de la réservation sera restitué au Client dans les 8 jours suivant la réception par l'établissement concerné, de la totalité des sommes dues au titre de la manifestation.

Toute somme non réglée sera déduite du montant de l'acompte, le solde étant restitué au Client.

4/ défaut de règlement

A défaut de paiement à l'échéance contractuelle, des pénalités de retard seront exigibles au taux de 10% l'an à réception d'une mise en demeure. Par ailleurs, une pénalité forfaitaire égale à 15% des sommes dues sera exigible en cas de recouvrement contentieux.

ARTICLE 10 : REPORTAGE PHOTOGRAPHIQUE

Le client est prié d'informer au préalable l'établissement concerné de la présence éventuelle d'un photographe et fait son affaire personnelle de l'obtention de toutes les autorisations qui s'avèreraient nécessaires.

ARTICLE 11 : EXPOSITIONS FOIRES & DECORATION

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 devront être soumises à l'approbation préalable de la commission de sécurité. Tout projet de décoration ou d'implantation de stands devra être soumis à l'établissement et comprendre 5 exemplaires d'implantation sous peine de se voir refuser l'autorisation d'exposer.

Le Client organisateur de salon ou de foire doit fournir à l'établissement, 15 jours au moins avant la date de début de la manifestation, l'autorisation préfectorale commerciale. (Décret 88-598 du 07/05/1988)

Le client s'engage à remettre en état originel, et à ses frais, les lieux occupés.

ARTICLE 12: ENTREES PAYANTES

Le Client s'engage à déclarer par écrit adressé à l'établissement en même temps que le devis accepté et l'acompte, son engagement de totale responsabilité quand la manifestation organisée dans les locaux de l'hôtel est assortie d'une entrée payante.

Dans ce cas, la perception du droit d'entrée doit s'effectuer à l'intérieur des locaux loués. En aucun cas le personnel de l'établissement ne doit participer à cette perception.

ARTICLE 13 : DROITS D'AUTEUR

Le Client doit faire son affaire personnelle de toutes déclarations et du paiement de tous droits notamment à la SACEM, pour la diffusion d'œuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux (orchestre, spectacles, disques, etc.)

Le Client doit justifier à l'établissement préalablement à la manifestation, de la déclaration faite à la SACEM.

ARTICLE 14: ASSURANCE - DÉTÉRIORATION - CASSE - VOL

Le Client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants, notamment les vestiaires, à l'exclusion des vestiaires surveillés par le personnel de l'établissement à l'extérieur des espaces loués. Le Client fera son affaire de la souscription de toute police d'assurance (Dommages – responsabilité civile) qu'il jugera nécessaire. 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

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 disposition, à supporter les coûts de remise en état de ces lieux. En aucun cas l'établissement ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature que ce soit, en particulier l'incendie ou le vol, susceptible d'atteindre les objets ou matériels déposés par le Client ou les participants à l'occasion de la manifestation objet de la présente réservation.

ARTICLE 16 : RECOMMANDATIONS

Le Client s'engage à n'inviter aucune personne dont le comportement est susceptible de porter préjudice à l'établissement, ce dernier se réservant le droit d'intervenir si nécessaire. Le client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire. Le Client s'engage à faire respecter par les participants et leurs invités

L'ensemble des consignes et règlements de l'établissement (notamment l'interdiction de fumer dans les locaux à usage collectif).

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.

ARTICLE 19 : FORCE MAJEURE

Les obligations contenues aux présentes ne seront pas applicables ou seront suspendues si leur exécution est devenue impossible en raison d'un cas de force majeure tels que notamment : acte de puissance publique, hostilités, guerre, fait du Prince, catastrophe naturelle, incendie, inondation, grèves sans préavis, Les parties devront mettre en œuvre tous leurs efforts pour prévenir ou réduire les effets d'une inexécution du contrat causée par un événement de force majeure ; la partie désirant invoquer un événement de force majeure devra notifier immédiatement à l'autre partie le commencement et la fin de cet événement, sans quoi elle ne pourra être déchargée de sa responsabilité.

ARTICLE 20 : BANQUET

Si le Client souhaite apporter ses boissons, alors s'applique un droit de bouchon, qui sera facturé par bouteille. Après 1h du matin le personnel sera facturé par heure supplémentaire, sur la base des tarifs en vigueur.

Enfin, il est rappelé que les enfants qui pourraient participer à la manifestation sont placés sous la seule responsabilité des parents et/ou du Client.

Il est rappelé que le Client ne peut pas apporter la restauration pour l'événement que ce soit en tout ou en partie. S'il souhaite emporter à l'issue du banquet une partie des denrées non consommées, il en supporte l'entière responsabilité, sans recours possible contre l'hôtel.

ARTICLE 21 : RECLAMATIONS ET LITIGE

Toute contestation et réclamation ne pourront être prises en compte que si elle sont formulées par écrit et adressées à l'établissement dans un délai maximum de 8 jours après la fin de la manifestation. La loi applicable est la loi française ou à défaut la loi du pays où se situe l'hôtel, si le contrat concerne un seul établissement hors France.

**Restaurant
& Bar à vins
Le « Gourmand »**

**Ibis Europe
Chalon-sur-Saône**



2 rue Georges Feydeau-
71100 Chalon-sur-Saône
France

Tél. : +33 (0) 3 85 41 04 10

Fax. : +33 (0) 3 85 41 04 11

E-mail: H1565-sb@accor.com

Site internet :

www.restaurantlegourmand.fr