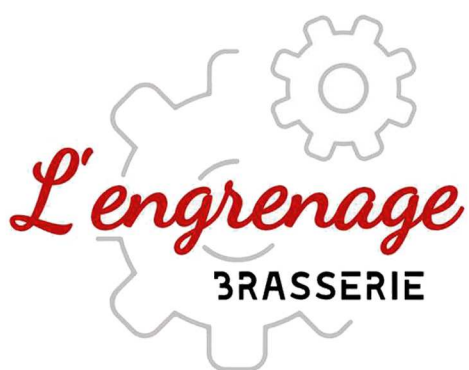


2024

RÉUNION
JOURNÉE D'ÉTUDE
SÉMINAIRE D'ENTREPRISE



NOUVEAU

Programme
FIDÉLITÉ SÉMINAIRE

Cumulez 5% du C.A.

plus d'infos sur www.merigniesgolf.com

Formule tout compris

Accueil, petit déjeuner

Café L'engrenage ou thé Dammann frères,
Sélection de jus de fruits Granini, mini
viennoiseries
(pains au chocolat, pains aux raisins, croissants)

Réunion

Salle Augusta, La Canopée ou St Andrews

Pause*

En milieu de matinée ou d'après-midi.
Café L'engrenage ou thé Dammann frères,
mignardise

Déjeuner

Menus brasserie ou restaurant : voir nos formules
ci-après. Boissons comprises.

Initation golf*

1, 2 ou 3 heures, formules ludiques et
pédagogiques.

*en option

Une journée bien organisée

Mérignies Golf vous propose un cadre
privilegié, teinté de sport, de nature et de
grands espaces, des salles de caractère tout
équipées, des mets variés et raffinés et un
service de standing.

A partir d'offres formalisées, mais à l'écoute
de vos souhaits et de vos envies, nous vous
proposerons une journée unique et sur
mesure.



3 salles de réunion - 3 espaces restaurant - 27 trous

Ils nous ont
 fait confiance



Nos engagements de qualité

Transparence, clarté et confiance sont nos maîtres mots.

L'accueil et le confort sont pour nous aussi importants que la beauté du lieu.

Un interlocuteur unique vous enverra rapidement un devis fidèle à vos exigences, restera à votre disposition et à votre écoute pour tout renseignement ou ajustement, jusqu'au jour J.

Les mets qui sont servis sont cuisinés sur place à partir de produits frais, attestés par le label Maître Restaurateur. Pain et entremets sont fabriqués par un artisan local. Les recettes sont élaborées par nos chefs, adaptées aux saisons et régulièrement renouvelées.

La brasserie s'engage à développer son approvisionnement local.

Prenez rendez-vous pour venir visiter notre établissement

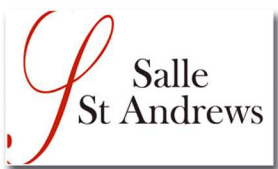


ou visitez-le virtuellement sur notre site www.merigniesgolf.com

Certifications

Des labels attestent de la qualité de l'accueil, de l'organisation, de la cuisine et du service, mais aussi de l'engagement environnemental.





Choisissez votre salle de réunion



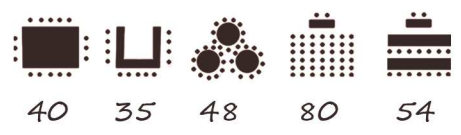
Salle St Andrews

Paperboard, vidéoprojecteur, WiFi, sonorisation, micro sans fil, set d'écriture et eau minérale sont à votre disposition

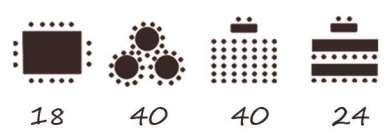
Le prix de location de salle est compris dans le prix de journée : voir les différentes formules menus.



Salle Augusta
à l'étage, 110 m²



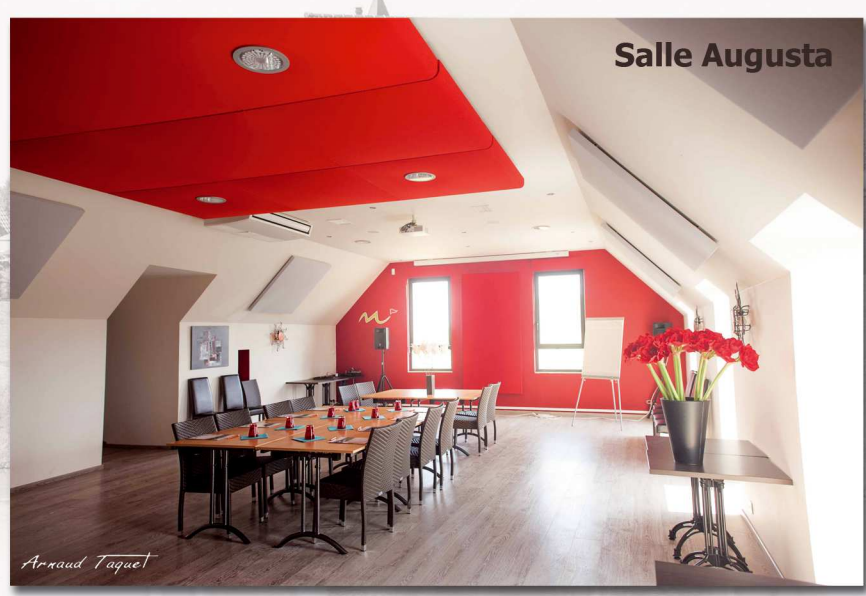
Salle La Canopée
à l'étage, 50 m²



Salle St Andrews
au rez-de-chaussée, 35 m²



Nouveau !
Écran mobile 68" interactif.
Inclus



Salle Augusta



Salle La Canopée

Arnaud Taquet



Salon St Andrews



Choisissez votre salle de repas



L'engrenage Brasserie

Au rez de chaussée

En brasserie, en terrasse ou au salon St Andrew (suivant taille du groupe, météo et disponibilités)

Compris dans le prix de journée



La Canopée

A l'étage

au rez-de-chaussée

Supplément 395 € HT



La Canopée



Terrasse

Choisissez votre ambiance.

Choisissez le calme ou la convivialité.

Deux lieux de repas, une même cuisine.



La canopée



Brasserie



NOUVEAU !

Déjeuner servi
en salle de réunion.

Timing pressé ?

Optimisez votre journée !



Produits locaux

La majorité des produits de cette carte
viennent des Hauts-de-France,
et même de petits producteurs locaux.



Menus spéciaux

Menus végétariens,
sans gluten...
sur demande

JOURNÉE D'ÉTUDE

Accueil petit-déjeuner, Salle de réunion et Déjeuner

avec repas Plateau

Formule à 69,90 € HT/pers.

Boissons comprises

Option Pause permanente : 9,90 € HT/pers

machine Nespresso, Thé Dammann, mignardises et jus de fruits granini

Menu Plateau

Terrine de poisson aux herbes fraîches,
Effeillé de jambon serrano,
Terrine de campagne

Salade mixte et crudités,
Salade de penne rigate aux tomates confites et pesto

Duo de fromage :
maroilles et chèvre fermier de la Pévèle

Tartelette fraîche du jour

Vins :

*IGP Côte de Gascogne
Domaine UBY bio blanc et UBY rouge
(1 bout./ 3 pers.)*

*Eau minérale plate et gazeuse Saint Amand,
Café Méo Fichaux
ou Thé Dammann Frères*

Au plateau
individuel

Servi en
salle de réunion





JOURNÉE D'ÉTUDE

Accueil petit-déjeuner, Salle de réunion et Déjeuner

avec repas Brasserie



Menus spéciaux

Menus végétariens,
sans gluten...
sur demande



Fromage

Assiette de 3 fromages fermiers,
pains spéciaux, salade
6,27 € HT/pers.

Avec le menu Practice :

Formule Entrée, Plat et Dessert : 62,50 € HT/pers.

Formule Plat et dessert : 55,90 € HT/pers.

Boissons comprises

Option Pause permanente : 9,90 € HT/pers

machine Nespresso, Thé Dammann, mignardises et jus de fruits granini

Menu Practice

Terrine de poisson aux herbes

Fricassée de volaille au curry, riz basmati

Pavlova aux fruits du moment

Vins :

IGP Côte de Gascogne

Domaine UBY bio blanc et UBY rouge

(1 bout./ 3 pers.)

Eau minérale plate et gazeuse Saint Amand,

Café Méo Fichaux

ou Thé Dammann Frères

Servi au
rez-de-chaussée

Location de salle
comprise
dans le tarif





Produits locaux

Un maximum de produits de cette carte viennent des Hauts-de-France, et même de petits producteurs locaux.



Menus spéciaux

Menus végétariens, sans gluten... sur demande



Fromage

Buffet de fromages fermiers, pains spéciaux, salade
8,18 € HT/pers.

JOURNÉE D'ÉTUDE

Accueil petit-déjeuner, Salle de réunion et Déjeuner au rez-de-chaussée compris

avec repas Restaurant

Avec le menu Birdie :

Formule Entrée, Plat et Dessert : 71,90 € HT/pers.

Formule Plat et dessert : 63,90 € HT/pers.

Boissons comprises

Option Pause permanente : 9,90 € HT/pers

machine Nespresso, Thé Dammann, mignardises et jus de fruits granini

Menu Birdie

Saumon gravelax aux baies roses et crème d'aneth

Duo de bœuf des Flandres :

- Tataki en croquette

- Façon carbonnades

chips de pain d'épices, carottes confites

Merveilleux au chocolat

Vins :

AOC Loire, Reuilly blanc

Saint Nicolas de bourgueil rouge

(1 bout./3 pers.)

Eau minérale plate et gazeuse Saint Amand,

Café Méo Fichaux

ou Thé Dammann Frères

Privatisation de la salle La Canopée, à l'étage, sur demande 395 €HT



Performance Séminaires



JOURNÉE D'ÉTUDE

Accueil petit-déjeuner, Salle de réunion
et Déjeuner au rez-de-chaussée compris

avec repas Restaurant



Produits locaux

Un maximum des produits de cette carte
viennent des Hauts-de-France,
et même de petits producteurs locaux.



Menus spéciaux

Menus végétariens,
sans gluten...
sur demande



Fromage

Buffet de fromages fermiers,
pains spéciaux, salade
8,64 € HT/pers.

Avec le menu Eagle :

Formule Entrée, Plat et Dessert : 77,90 € HT/pers.

Formule Plat et dessert : 70,90 € HT/pers.

Boissons comprises

Option Pause permanente : 9,90 € HT/pers

machine Nespresso, Thé Dammann, mignardises et jus de fruits granini

Menu Eagle

Carpaccio de Saint Jacques
aux senteurs de truffes

Tronçon de volaille de Licques
farci aux champignons
Mousse de carottes, pomme Anna, jus court

Lingot glacé aux fruits rouges

Vins :

AOC Loire, Reuilly blanc
Saint Nicolas de bourgueil rouge
(1 bout./3 pers.)

Eau minérale plate et gazeuse Saint Amand
Café Méo Fichaux
ou Thé Dammann Frères

Privatisation
de la salle
Canopée, à l'étage,
sur demande
395 €HT



Performance
Séminaires



Produits locaux

Un maximum des produits de cette carte viennent des Hauts-de-France, et même de petits producteurs locaux.



Menus spéciaux

Menus végétariens, sans gluten... sur demande



Fromage

Buffet de fromages fermiers, pains spéciaux, salade
8,64 € HT/pers.

JOURNÉE D'ÉTUDE

Accueil petit-déjeuner, Salle de réunion et Déjeuner au rez-de-chaussée compris

avec repas Restaurant

Avec le menu Albatros :

Formule Entrée, Plat et Dessert : 86,90 € HT/pers.

Formule Plat et dessert : 78,50 € HT/pers.

Boissons comprises

Option Pause permanente : 9,90 € HT/pers

machine Nespresso, Thé Dammann, mignardises et jus de fruits granini

Menu Albatros

Filet d'omble chevalier,
risotto crémeux aux champignons

Médaille de veau des Flandres,
écrasée de pomme de terre,
petits légumes, jus au thym de la Pévèle

La quenelle au chocolat noir,
caramel laitier,
brisures de speculoos

Vins : *Château La Grenière, Lussac Saint Émilion AOC rouge
Chablis AOC, Bourgogne
(1 bout./3 pers.)*

*Eau minérale plate et gazeuse Saint Amand
Café Méo Fichaux
ou Thé Dammann Frères*

Privatisation de la salle Canopée, à l'étage, sur demande
395 €HT



Performance Séminaires



JOURNÉE D'ÉTUDE

Accueil petit-déjeuner, Salle de réunion, Pause
et Déjeuner au rez-de-chaussée compris

avec Formule Originale

Formule Fairway : 57,90 € HT/pers.

Formule Green : 71,90 € HT/pers.

Boissons comprises

Option Pause permanente : 9,90 € HT/pers

machine Nespresso, Thé Dammann, mignardises et jus de fruits granini

Formule Fairway Poêlée ou gratin géant

AU CHOIX :

- Paëlla royale
- Choucroute alsacienne
- Tartiflette savoyarde
- Wok Thai à la volaille

option fromage :
roue de Brie 5 € HT/pers.

Assortiment de desserts :
mini cakes, verrines gourmandes
plateau de fruits de saison

Vins :
IGP Côte de Gascogne,
Domaine UBY blanc Bio et UBY rouge
(1 bout./3 pers.)

Eau minérale Saint Amand
Café L'engrenage
ou Thé Dammann Frères

Formule Green Buffet en échoppes Gourmandes

SERVI PAR NOTRE CHEF

1. Découpe de jambon Serrano
2. Bar à huîtres ou gambas à la plancha
selon saison
3. Foie gras au torchon
4. Saumon fumé traditionnel à la ficelle
5. Salad bar
6. Buffet de fromages fermiers
7. Buffet de desserts :
 - mignardises
 - Fontaine de chocolatBrochette de fruits frais et guimauves

Vins :
AOC Loire, Reuilly blanc
Saint Nicolas de bourgueil rouge
(1 bout./3 pers.)

Eau minérale Saint Amand
Café Méo Fichaux
ou Thé Dammann Frères

A partir de
35 personnes

Location de salle
comprise
dans le tarif



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Performance
Séminaires



JOURNÉE D'ÉTUDE

Accueil petit-déjeuner, Salle de réunion et Déjeuner

avec Barbecue

Formule Driver : 72,90 € HT/pers.

Boissons comprises

Option Pause permanente : 9,90 € HT/pers

machine Nespresso, Thé Dammann, mignardises et jus de fruits granini



Et la météo ?

Pas de soucis,
la formule Barbecue
peut être servi
en terrasse
ou à l'intérieur
côté brasserie.



Fromage

Buffet de fromages fermiers,
pains spéciaux, salade
8,64 € HT/pers.

Formule Driver

Mini brochette de volaille

Mini pavé de bœuf 80grs

Demi-merguez

Demi-ribs marinés

Assortiment de salades et crudités
(suivant la saison)

salade aux noix haricots verts aux échalotes salade de lentilles aux herbes
salade de quinoa feta concombre et olives fusilli aux tomates confites et pesto

Pommes de terre au four
crème de ciboulette

Farandole de mini desserts :
Crème caramel, Mini cakes,
Verrines gourmandes, Macarons,
Tarte du jour,
Salade de fruits

Vins :

AOC Loire, Reuilly blanc
Saint Nicolas de bourgueil rouge
(1 bout./3 pers.)

Eau minérale Saint Amand
Café Méo Fichaux
ou Thé Dammann Frères

A partir de
35 personnes
Location de salle
comprise dans
le tarif menu



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Performance
Séminaires



Location de salle

sans restauration

Mise à disposition d'une salle
Vidéoprojecteur - paperboard - micro HF - set d'écriture - eau minérale

Demi-journée

Location de salle 159,90 € HT/salle

Journée

Location de salle 279,90 € HT/salle

Options

Accueil petit déjeuner 8,18 € HT/pers.

Pause permanente 9,90 € HT/pers.
Machine Nespresso - mignardises - thés Dammann - jus de fruits Granini

Si vous optez pour une journée avec repas, le prix de location de la salle sera compris dans le prix du repas





Cocktail



Pour un cocktail
déjeunatoire ou dînatoire,
compter entre 12 et 24
pièces.

Pour un apéritif
compter entre 4 et 8
pièces.

Formule Tradition *au choix parmi :*

Assortiment de toasts salés
Pain surprise campagne (50 pièces) : mousse canard, ail-fines herbes, rillette, tomate/olive
Mini tartelettes apéritives : pizzas, quiches lorraines, chèvre-tomate, saumon
Mini croques Hauts-de-France
Verrines de gaspacho ou potage (selon saison)
Gougères au fromage
Bouchées courgettes menthe

Assortiment de petits fours sucrés : tartelettes citron, opéra,
financiers framboise, entremets pistache, éclairs, flans abricot, tartelettes choco

Mini cakes, clafoutis
Mirlitons, mini Paris-Brest

Pièces salées ou Pièces sucrées

1,73 € HT/pièce

Formule Création *au choix parmi :*

Canapés gourmets : opéra foie gras, cubes saumon-betterave,
sablés noix-duxelles champignons, cornets grison-parmesan, choux betterave-brebis

Pain surprise aux 3 céréales (70 pièces) :

truite fumée-citron, rosette-cornichon, jambon cru-moutarde, comté-noix, légumes grillés

Pain polaire surprise (48 pièces) : saumon-moutarde, truite-fromage blanc, rillettes de poisson, concombre

Billes foie gras passion et piment d'Espelette

Bouchées camembert

Brochettes Yakitori

Assortiment de navettes garnies : saumon fumé, rosette, mimolette et thon sauvage

Verrines de la mer : houmous crevette grise, tartare de saumon à l'aneth

Mini cheeseburgers

Verrines sucrées douceur : tiramisu, mousse chocolat, fruits, crèmes brûlées, panna cotta

Assortiment de macarons

Pièces salées ou Pièces sucrées

2,18 € HT/pièce

Formule Signature *(150 pièces minimum)*

Cocktail de Réductions : par 24 pièces - savarin chèvre raisin, mille-feuille saumon, carotte cake,
maki foie gras, roulé d'omelette thon, langue lucullus, saumon mariné

Bouchées Prestige : par 16 pièces - sashimi thon passion, roulé grison truffade, bagnat au thon, maki porc fruits secs
pince de radis blanc crevettes et légumes, saumon mariné sésame et mange-tout, conchiglioni de poulet à la truffe

Mini wraps : par 24 pièces - saumon, jambon, poulet curry

Mini brochettes : par 24 pièces - poulet courgettes-tomates, saumon agrumes, st-jacques chorizo, jambon fromage herbes

Assortiment de mignardises sucrées : tartelettes aux fruits, citron meringuées, mini merveilleux

Pièces salées ou sucrées

2,82 € HT/pièce

Formule Féérie

Show cooking par le chef. 3 variétés salées maximum au choix :

Gambas à la plancha

Découpe de jambon Serrano sur griffe

Bar à huîtres Fines de Claire Marennes d'Oléron (selon saison)

Découpe de foie gras au torchon

Découpe de saumon fumé artisanal

Fontaine de chocolat, brochettes de fruits frais et guimauves

Gaufres et pancakes : miel, confiture, chocolat, cassonade

Pièces salées ou Pièces sucrées

2,91 € HT/pièce

N'hésitez pas
à mixer
les formules !



Apéritif

En entame de repas, ou pour clôturer la journée

Nous vous proposons plusieurs forfaits :

Chaque formule est accompagnée de grignotage
(cacahuètes, olives marinées maison)

A la carte

Apéritifs au choix

à la carte

Forfait Bar

Crémant de Loire, Kir, Bière pression 25 cl,
Ricard, Whisky Clan Campbell, Martini

3,58 € HT/verre

Forfait Champagne

Champagne Jacquart brut, Whisky Aberlour,
Vodka Absolut, Rhum Havana 3 ans,
Bières spéciales, Gin Beefeater

7,83 € HT/verre

Forfait Cocktails live

réalisés au shaker devant vos convives

Caipiroska, Mojito, Sex on the beach, Gin Fizz,
Lillet Ravissant, Mocktail (sans alcool)

7,83 € HT/verre

Forfait soft

Jus de fruits, Coca-Cola, Schweppes, oasis

3,00 € HT/verre

N'hésitez pas
à mixer
les formules !



Découvrez le golf de façon originale, pédagogique et ludique, par une mise en situation directe sur un parcours aménagé.

8 personnes minimum.
Devis sur demande pour moins de 8 personnes.
Remise de 15% pour 20 participants et plus
Remise de 25% pour 40 participants et plus.

Initiation golf

Contenu de l'initiation	Durée	Par pers.
Formule Fer 5 : Initiation putting et longs coups	1 h	23 €HT
Formule Fer 7 : Initiation putting et concours de putting. Initiation longs coups et approches.	2 h	37 €HT
Formule Fer 9 : Initiation putting et concours de putting. Initiation longs coups et approches. Mise en situation sur parcours aménagé.	3 h	49 €HT





Label Argent Golf et Biodiversité

En 2018, Mérégnies Golf a fait un 1^{er} inventaire de sa biodiversité :

88 espèces de Faune
113 espèces de Flore.

2^{ème} inventaire en 2023 :

81 espèces de Faune
121 espèces de Flore.

Le programme Golf et Biodiversité a été lancé en 2018 conjointement par la Fédération Française de Golf et le Muséum National d'Histoire Naturelle. Il se base sur le recensement de la biodiversité fait par un organisme agréé extérieur, et la mise en place des actions préconisées pour sauvegarder et développer la biodiversité sur le site.

NOUVEAU



MÉRIGNIES GOLF
Country Club

Conférence - Découverte Biodiversité Bilan Carbone - Gestion de l'eau

La référente Transition Écologique de Mérégnies Golf vous emmène à la découverte de la **biodiversité**, de celle présente sur le golf, et des actions qui la préservent et la favorisent. Présentation du **bilan carbone** du golf, réalisé en 2021. Présentation de la **gestion de l'eau** à Mérégnies Golf. (*adaptation des sujets suivant vos souhaits*)

- ☙ Conférence interactive
- ☙ Découverte sur le terrain (adaptée suivant météo)

Une formule qui plaira à chaque collaborateur, déjà fervent passionné de biodiversité, ou en phase de sensibilisation.

Groupe jusque 50 personnes

- ☙ 1h : 249 €HT
- ☙ 2h : 379 €HT
- ☙ 3h : 449 €HT



Les golfs en transition écologique : Mérégnies Golf, un coup d'avance



Une équipe à votre service

GAËL VESSIÉ, chef de cuisine

Gaël est chef de cuisine depuis l'ouverture de L'engrenage en 2010. Diplômé de l'école hôtelière provinciale de Namur, Gaël est compagnon de la Toque Blanche (ordre des 33 maîtres queux de Belgique).

Il a acquis une expérience dans des restaurants prestigieux :

- Restaurant Le Trèfle à 4 (**Michelin)
- Restaurant l'Essentiel à Chambéry (*Michelin)
- Restaurant Georges Blanc à Vonnas (***)Michelin)

Depuis toutes ces années, Gaël emmène son équipe dans l'aventure du goût et de l'innovation, pour le plaisir des clients, golfeurs ou non.

NICOLAS CODRON, maître d'hôtel

Diplômé de l'école hôtelière de Douai, Nicolas est au service de L'engrenage depuis 2013.

Serveur, chef de rang puis premier chef de rang, il a acquis une solide expérience grâce à son sérieux et son enthousiasme.

Le lieu n'a plus aucun secret pour Nicolas et il saura vous accompagner avec gentillesse et professionnalisme dans votre projet.

MORGAN CAILLAUX, head pro

Formé au CREPS de Toulouse et à l'académie Leadbetter de Montpellier, Morgan est titulaire du Brevet d'état 2^{ème} degré de Golf.

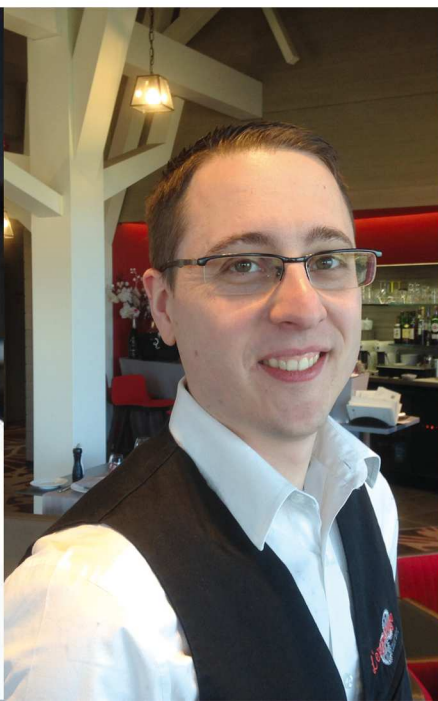
- Jusqu'en 2000 : professionnel sur le circuit français et sur le Challenge Tour

- Jusqu'en 2003 : assistant Pro au golf de St Cloud

- Jusqu'en 2008 : Pro enseignant au golf du Stade Français

- Depuis septembre 2008 : Head Pro à Mérignies Golf

Grâce à Morgan, l'école de golf de Mérignies a fini 3^{ème} en 2021 et 2022 au Challenge National des écoles de golf (sur 550 écoles de golf), et 5^{ème} en 2023. Et par chance il est aussi à l'aise avec les adultes que les enfants.





English Spoken



Parking privé de 250 places, avec vidéosurveillance.

CONTACT

1245 Av. du Golf - Mérignies
www.merigniesgolf.com

Nicolas Codron, maître d'hôtel

03.20.79.37.95

nicolas.codron@merigniesgolf.com

Réservation

Tarifs sous réserve de modification.

Réservation et condition de règlement

Acompte de 50 % demandé pour confirmation.

Solde de la facture réglé sur place ou dans la semaine suivant votre réception.

Choix du Menu

À définir un mois avant votre réception.

Nombre de convives

À nous confirmer 10 jours avant la réception.

Privatisation

Privatisation de la salle La Canopée : 395,83 € HT

Chauffeur privé

Location de voiture avec chauffeur : Chauffeur Privé TNP
chauffeurprive-tnp.com - 06 40 24 51 30

Heure supplémentaire

Par rapport au devis, par heure entamée : 175 € HT

Propositions d'animations

- Karaoke, 3 heures d'animation : 500 € HT
 - Pack son et lumière : 208,33 € HT
 - DJ : contacter la Société SON'OR au 03 27 91 92 34
 - Ateliers ludiques de ballons et cirque adaptés aux adultes, accueil échassier/grand bi.
- Société HISTOIRES DE FÊTES
www.histoires2fetes.com - 06 81 06 28 82

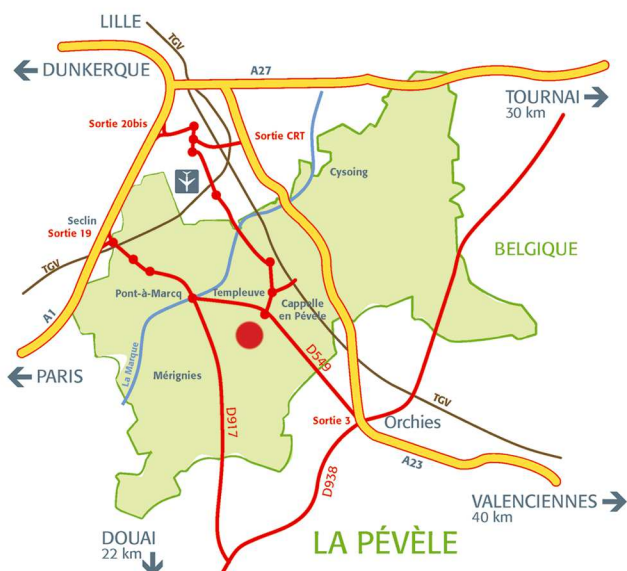


Conditions d'annulation

En cas d'annulation, l'acompte sera encaissé pour indemnités.

Dans les 30 jours qui précèdent, 80% de la facture devra être réglée.

Voir l'ensemble des conditions générales de vente page suivante.



A 20 minutes au sud de Lille

Conditions générales de vente (1/2)

ARTICLE 1 : APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par le Golf de Mérignies (SARL MAGEHOR 1245, Av. du Golf à Mérignies) dans le cadre des prestations décrites dans le devis préalable. Toute réservation implique de la part du Client l'adhésion entière et sans réserves aux présentes conditions.

ARTICLE 2 : RESERVATION, ACOMPTES ET REGLEMENT

2.1. Formation du contrat

Le contrat de fourniture de prestations liées à l'organisation du séjour est formé et le Client est engagé dès réception de notre devis dûment daté et signé par le Client, revêtu du cachet du Client et de la mention « Bon pour accord » et d'un exemplaire des présentes conditions dûment paraphé. Le Golf se réserve le droit d'annuler la manifestation à tout moment tant que le contrat et l'acompte ne lui ont pas été adressés.

2.2. Garantie de la réservation

Toute réservation doit être confirmée au Golf par écrit et par le versement de l'acompte comme suit : 50% du total des prestations au devis à verser au jour de la réservation. (20% pour les prestations comprenant exclusivement des green fees de groupe de golfeurs). Pour les mariages : 20% à la commande puis 50% supplémentaire à J-30. Les acomptes ne seront pas remboursables.

2.3. Règlement final

Le montant de l'acompte est déduit de la facture finale sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation tardive. Le solde est payable à réception. Le règlement complet de la facture ne doit pas être enregistré à plus de 15 jours fin de mois après l'émission de la facture. Dès le 16ème jour de retard une pénalité forfaitaire de 10% du montant total de la facture sera imputée. Toute réédition de la facture ne donnera pas lieu à une prolongation du délai de paiement. La date du 1er envoi restant la base de calcul des pénalités de retard.

En cas de désaccord sur une partie de la facture, le Client s'engage à régler sans retard la partie non contestée et à indiquer par écrit au Golf le motif de la contestation. Le règlement des extras (téléphone, bar, cours, pro shop,...) réclamés individuellement à un ou plusieurs participants, sera assuré par eux-mêmes sur place avant leur départ du Golf. A défaut, les prestations non réglées seront ajoutées à la facture finale et le Client s'engage à régler celles-ci sans retard. Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation d'intérêts de retard égale à un minimum de trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur majoré de 10% sans mise en demeure préalable. Tous frais que le Golf serait amené à supporter au titre de recouvrement de créances restant dues seront à la charge du Client. Dans le cas d'un règlement individuel, celui-ci se fera obligatoirement sur place et un numéro de carte bancaire valide sera demandé en garantie. Si un ou plusieurs participants ne réglent pas tout ou partie de la facture individuelle, le solde sera adressé au Client qu'il s'engage à régler sans retard.

ARTICLE 3 : ORGANISATION DE LA RESERVATION

3.1. Les Couverts

Le client doit préciser par écrit adressé au Golf le nombre exact de couverts prévus pour chaque repas au plus tard 10 jours avant la date de début de la manifestation. Un menu unique sera défini pour l'ensemble du groupe pour chaque repas. En cas de régime alimentaire spécifique, veuillez nous le signaler 7 jours avant.

3.2. Salle de réunion

Le client devra informer le Golf des éventuelles modifications du nombre de participants ainsi que de la disposition définitive du ou des espaces au plus tard à J-4 avant le début de la manifestation. En tout état de cause, si le nombre de participants s'avérait inférieur au nombre prévu au devis, le Golf se réserve le droit d'attribuer au Client un autre espace que celui initialement prévu. La réduction du nombre de participants est considérée comme une annulation partielle de la réservation.

ARTICLE 4 : MODIFICATION DES PRESTATIONS

Toute demande de modification des prestations doit être adressée par écrit au Golf. Faute d'acceptation écrite de la part du Golf dans les 8 jours suivant la réception de la modification, le contrat perdure selon les termes et conditions déterminés dans le devis.

ARTICLE 5 : ANNULATION

La facturation étant faite sur la base des prestations réservées, le Client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions d'annulation ci-après : Les annulations, de tout ou partie de la réservation initiale, doivent être adressées par écrit au Golf.

5.1 Annulation totale

Dans le cas d'une annulation totale, les acomptes ne seront pas remboursés. Le changement de date de la manifestation est considéré comme une annulation totale et donne lieu à l'application des conditions d'annulation.

5.2. Annulation partielle

Le client doit préciser par écrit (email ou courrier) adressé au Golf le nombre exact de couverts prévus pour chaque repas 8 jours avant la date de début de la manifestation. Ce nombre sera retenu comme base de facturation. Si le nombre de couverts est supérieur à cette base, il sera facturé le nombre de couverts servis. Le Golf ne pourra garantir une prestation strictement identique au devis pour les personnes supplémentaires éventuelles. Cette disposition est applicable à toutes prestations restauration et/ou journée d'étude ou golf.

En cas de notification d'annulation reçue moins de 72 heures avant la date de la manifestation, 50% du montant prévisionnel de la (ou des) prestation(s) individuelle(s) figurant au devis sera facturé au Client.

En cas de notification d'annulation reçue moins de 24 heures avant la date de la manifestation, 100% du montant prévisionnel de la (ou des) prestation(s) individuelle(s) figurant au devis sera facturé au Client.

ARTICLE 6 : INDISPONIBILITE EXCEPTIONNELLE

En cas de non disponibilité du Golf, ou en cas de force majeure, celui-ci se réserve la possibilité de transférer totalement ou partiellement les participants dans un autre lieu pour des prestations de même nature, les frais inhérents au transfert restant à la charge du Golf, qui ne pourra être recherché en paiement d'une quelconque indemnité.

ARTICLE 7 : PRIX

Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pendant 15 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. Le prix est calculé en fonction du nombre de personnes mais aussi de la disponibilité et du contexte économique au moment du devis. En cas d'annulation ou de modification, le prix peut varier lors du nouveau devis.

Les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la réalisation de la prestation. 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

La période de location des espaces correspond aux heures d'ouverture du golf et du restaurant. Au-delà de cette période, des frais de location supplémentaires seront appliqués sur la base des tarifs en vigueur, sauf mention contraire sur le devis.

Le client sera facturé des frais de personnel apportés au titre des heures supplémentaires, au-delà de 16h00 pour un déjeuner, au-delà de minuit pour un dîner et au-delà de 3h00 du matin pour un mariage ou une soirée dansante, sur la base des tarifs en vigueur.

ARTICLE 9 : RECOMMANDATION ET RESPECT DES DISPOSITIONS LEGALES ET REGLEMENTAIRES

Le Client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation du Golf, ni ne portent atteinte à la sécurité de l'Etablissement ainsi que des personnes qui s'y trouvent.

Le Client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire, sauf sur accord préalable avec la direction du Golf.

Les zones de jeu du golf (parcours et practice) sont strictement interdites à toute personne n'ayant pas réglé ses droits de jeu.

Conditions générales de vente (2/2)

Les voitures de golf sont autorisées à toute personne détentrice d'un permis de conduire et ayant réglé la location voiturette pour un parcours de golf exclusivement. Dans tous les cas, les voitures de golf sont interdites aux mineurs.

Les enfants restent sous l'entière responsabilité des responsables légaux qui les accompagnent (parents, tuteurs, formateur). Les responsables légaux prennent un ou une baby-sitter s'ils le souhaitent afin d'assurer leur surveillance.

L'Etablissement peut si nécessaire procéder à l'expulsion de toute personne ne respectant pas ces consignes ou dont l'attitude sera jugée incompatible avec l'image de marque et l'étiquette du Golf.

Le Client s'engage à respecter la limitation de décibels imposés par la loi vis-à-vis du voisinage. L'Etablissement décline toute responsabilité en cas de non respect par le Client de l'une ou quelconque des dispositions légales applicables.

9.1 Reportage photographique ou audiovisuel

Le Client est prié d'informer au préalable et par écrit le Golf de la présence éventuelle d'un photographe ou d'un caméraman et fait son affaire personnelle de l'obtention de toutes les autorisations qui s'avèreraient nécessaires.

9.2 Ventes ambulantes

Le Client s'engage à fournir à l'hôtel les autorisations administratives écrites 15 jours au moins avant la date de début de la manifestation, notamment la location des locaux ayant pour objet 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, les ventes ne peuvent excéder 2 mois par année civile dans un même établissement.

La non-obtention de l'autorisation écrite entraîne l'application des conditions d'annulation visées à l'article 5.

9.3 Exposition, foire et décoration

Toute installation effectuée par le Client devra être conforme aux prestations du cahier des charges du Golf 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 au Golf 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 au Golf, 15 jours au moins avant la date de début de la manifestation, les autorisations communales et autre nécessaire à une telle manifestation commerciale. Le client s'engage à remettre en état original, et à ses frais, les lieux occupés.

9.4 Recrutement

Le code du travail fait interdiction au Golf de gérer ou d'exploiter directement ou indirectement un bureau de placement. En application de cette loi, le Client doit :

- Apporter à l'Etablissement la preuve qu'il est en règle vis-à-vis de l'inspection du travail local ;

- Faire figurer sa raison sociale sur ses annonces d'offres d'emploi lorsque l'entretien ou la sélection des candidats est domicilié au Golf ;

Le Client s'engage à déclarer par écrit adressé au Golf en même temps que le devis accepté et l'acompte, qu'il satisfait ces deux conditions.

En aucun cas le personnel de l'hôtel ne peut participer aux opérations

de recrutement, en particulier en distribuant des questionnaires aux candidats qui se présentent à l'accueil du Golf.

9.5 Entrée payante

Le Client s'engage à déclarer par écrit adressé au Golf en même temps que le devis accepté et l'acompte, son engagement de totale responsabilité quand la manifestation organisée dans les locaux de l'Etablissement soit 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'Etablissement ne doit participer à cette perception.

9.6 Musique et danse

Une demande préalable doit obligatoirement être faite à la direction du golf pour toute soirée dansante avec sonorisation, orchestre ou spectacle.

9.7 Droits d'auteurs

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

Le Client doit justifier au Golf de la déclaration faite à la SACEM.

9.8 Sécurité incendie

Les éléments de décoration mobiles ne doivent pas être en matériaux combustibles. Les vélums et tentures sont interdits. Les couloirs de circulation, les portes de sortie, doivent être en permanence maintenues libres en permanence. Les guirlandes et objets de décoration doivent être en matière incombustibles ou non inflammables. Il est interdit de disposer des glaces susceptibles de tromper le public sur la direction des sorties et escaliers.

L'éclairage doit être électrique. Les installations électriques ne doivent pas être en fils volants. Les projecteurs doivent être éloignés de tout objet inflammable.

Les appareils de chauffage mobile à gaz liquéfié sont interdits.

ARTICLE 10 : TRANSPORT

Il est précisé que le Golf n'assure aucune prestation liée au transport des participants.

ARTICLE 11 : RESPONSABILITE/ASSURANCE

En aucun cas le Golf ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature que ce soit 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 (y compris d'éventuels dommages sur le parking).

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 du Golf 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 détérioration ou de vol des dits 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, lesquels seront ajoutés à la facture finale sans avis préalable au Client.

ARTICLE 12 : 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, catastrophe naturelle, incendie, inondation, grève, ...

Chaque partie devra informer l'autre dans les meilleurs délais en cas de survenance d'un événement de force majeure l'empêchant d'exécuter tout ou en partie de ses obligations contractuelles.

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 et 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 13 : 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'Etablissement dans un maximum de 8 jours après la fin de prestation.

ARTICLE 14 : LITIGES

Tout litige qui n'aurait pu être réglé à l'amiable entre les parties sera de la seule compétence des tribunaux du lieu de situation du Golf.