Réception

REPAS DE GROUPE
REPAS DE FAMILLE

MÉRIGNIES GOLF
Country Club

L'engrenage
BRASSERIE

2025

L'engrenage BRASSERIE

la Canopée
Restaurant
Résolument local

Offrez à votre journée le cadre qu'elle mérite

Mérignies Golf vous propose un cadre privilégié, teinté de sport, de nature et de grands espaces, des mets variés et raffinés et un service de standing.

A l'écoute de vos souhaits et de vos envies, nous vous proposerons une réception unique et sur mesure :
C'est vous qui invitez !

La salle La Canopée,
vous accueille sur 120 m²
à l'étage du Club House.

La brasserie offre jusqu'à 400 m²
au rez-de-chaussée.

	Cocktail	Banquet	Banquet + danse
Au La Canopée	120	40	-
A la brasserie	380	200	180

Nouveau !
Écran mobile 68' (142x80 cm) interactif.
Diffusez vos photos et vidéos.
Location 80 €

Une brasserie - 3 espaces intérieurs - 3 terrasses

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

Des labels attestent la qualité de l'accueil, de l'organisation, de la cuisine et du service :

QUALITÉ TOURISME

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Performance Séminaires

Jeux pour enfant en libre service

L'apéritif

Nous vous proposons plusieurs forfaits :

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

Forfait Bar

1 verre par personne

Crémant de Loire Brut, Bière blonde L'engrenage 5°,
Whisky Ballantine's, Martini
Accompagné de grignotage salé (cacahuètes et olives marinées maison) 4,30 € TTC

Forfait Champagne

1 verre par personne

Champagne Jacquart brut, Whisky Aberlour,
Vodka absolut, Rhum havana 3 ans
Bières pression du moment (Paix Dieu, Ch'ti...)
Accompagné de grignotage salé (cacahuètes et olives marinées maison) 9,40 € TTC

Fontaine à Cocktails

Au choix

Fleur de Lillet (Lillet, Gin Beefeater, limonade, citron),
La vie en rose (Lillet rosé, limonade, pamplemousse),
Sangria, Soupe angevine,
Punch Planteur ANAHITA Resort 220 € TTC les 7 litres
soit 6,30 € TTC/verre

N'hésitez pas
à mixer
les formules !

Forfait Cocktails live

Réalisés au shaker devant vos convives - 1 verre par personne

Caïpiroska, Mojito, Sex on the beach, Gin Fizz,
Lillet Ravissant, Mocktail(sans alcool) 9,40 € TTC

Forfait Soft

1 verre par personne

Coca-Cola, Schweppes, Oasis,
jus de fruits Granini (orange, pomme, abricot...) 3,50 € TTC

Le 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 :*

Salé
- Pain surprise campagne (50 pièces) : mousse canard, ail-fines herbes, rillette, tomate/olive
- Mini tartelettes apéritives : pizzas, quiches lorraines, chèvre-tomate, saumon
- Mini croques jambon d'Ascq et Emmental
- Verrines de gaspacho ou potage (selon saison)
- Gougères au fromage
- Bouchées courgettes menthe
- Cakes au Maroilles

Sucré
- Assortiment de mignardises : tartelettes citron, opéra, financiers framboise, entremets pistache, éclairs, flans abricot, tartelettes choco
- Mini cakes / mini clafoutis / mirlitons / mini Paris-Brest

Pièces salées ou Pièces sucrées — 1,90 € TTC/pièce

Formule Création *au choix parmi :*

Salé
- Canapés irrésistibles : saumon fumé raifort/moelleux légumes/oeufs caille sablé parmesan,...
- Mini brochettes tomates/mozza (selon saison) / Tartes fines au Maroilles
- Bouchées camembert / Bouchées de jambon persillé
- Brochettes Yakitori
- Assortiment de navettes gourmands : saumon fumé, rosette, fromage
- Verrines gourmandes : houmous crevette grise, tartare de saumon à l'aneth
- Mini cheeseburgers / feuilletés d'ecargots
- Portions de frites

Sucré
- Assortiment de mignardises gourmandes : mini tartelettes aux fruits, citron meringuées, mini merveilleux caramel/chocolat, baba au rhum, Opéra, choux
- Assortiment de macarons / Mini tartes au sucre / Mini merveilleux
- Panaché de verrines : mousse chocolat, panna cotta, salade de fruits

Pièces salées ou Pièces sucrées — 2,40 € TTC/pièce

Formule Planche (15 planches minimum)

Salé
- Planche de charcuterie et fromage XXL : jambon Serrano, jambon d'Ascq, coppa, paté au poivre, saucisson chirozo, foie gras et pain d'épice, Maroilles, Comté, tomme de Savoie, Cheddar, chèvre fermier

En formule planche — 6,30 € TTC/personne

Formule Féérie

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

Salé
- Crevettes à la plancha
- Découpe de jambon Serrano sur griffe
- 6 fromages AOP à la découpe
- Bar à huîtres Fines de Claire Marennes d'Oléron (selon saison)
- Découpe de foie gras au torchon et pain d'épice
- Saumon fumé artisanal à la ficelle

Sucré
- Fontaine de chocolat, brochettes de fruits frais et guimauves, madeleines
- Gaufres et mini-crêpes : miel, confiture, chocolat, cassonade

Pièces salées ou Pièces sucrées — 3,40 € TTC/pièce

N'hésitez pas à mixer les formules !

Repas Brasserie

Menu Putting

Croustillant de chèvre,
salade de jeunes pousses

Boulettes de viande, bœuf et porc, à la tomate,
frites, salade

Mousse au chocolat
et brisures de spéculoos

28 € TTC/pers.
hors boissons

Option Plat et Dessert
23 € TTC/pers.
hors boissons

Menu Practice

Focaccia au pesto,
chiffonnade de jambon Italien,
caramel à la tomate

Emincé de volailles aux champignons,
riz basmati

Crumble aux fruits du moment,
glace vanille

33 € TTC/pers.
hors boissons

Option Plat et Dessert
27,50 € TTC/pers.
hors boissons

Planches apéritives
Charcuteries, fromages,
salade de saison, condiments
6,30 € TTC/pers.

Fromage
Assiette de 3 fromages
Pains spéciaux, salade
6,90 € TTC/pers

Forfait boisson Classique
IGP Côte de Gascogne
Domaine UBY bio blanc et UBY rouge
Vins : 1 btlle/3 pers.
Eau minérale plate et gazeuse
Café Méo Fichaux
ou Thé Dammann Frères
15 € TTC/pers.

Forfait boisson Plaisir
Saint Nicolas de bourgueil rouge
Reuilly blanc AOC, Loire
Vins : 1 btlle/3 pers.
Eau minérale plate et gazeuse
Café Méo Fichaux
ou Thé Dammann Frères
22 € TTC/pers.

Menu Enfant
Steak haché, frites
ou Tagliatelles au jambon,
Crêpe, gaufre ou glace
15,90 € TTC/enf -12 ans
boissons comprises

Servi
uniquement
le midi

et au
rez-de-chaussée

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Repas Restaurant

Mise en bouche du chef
Offrez une transition sur table
à vos convives 4,90 € TTC/pers.

Planches apéritives
Charcuteries, fromages,
salade de saison, condiments
6,30 € TTC/pers.

Granité
En option, après l'entrée
Une boule de sorbet maison
et liqueur au choix
5,50 € TTC/pers.

Fromage
Buffet de fromages fermiers,
pains spéciaux
9,50 € TTC/pers.

Forfait boisson Plaisir
Saint Nicolas de bourgueil rouge
Reuilly blanc AOC, Loire
Vins : 1 btlle/3 pers.
Eau minérale plate et gazeuse
Café Méo Fichaux
ou Thé Dammann Frères
22 € TTC/pers.

Forfait boisson Prestige
Château La Grenière, Lussac Saint Émilion AOC rouge
Chablis AOC, Bourgogne
Vins : 1 btlle/3 pers.
Eau minérale plate et gazeuse
Café Méo Fichaux
ou Thé Dammann Frères
26 € TTC/pers.

Menu Enfant
Suprême de volaille fermière
ou burger des Flandres
ou poisson du moment,
Dessert (glace, crêpe ou gaufre)
19,90 € TTC/enf -12 ans
boissons comprises

Salle à votre choix :
Rez-de-chaussée,
ou La Canopée sur privatisation

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Menu Birdie

Gravelax de saumon aux agrumes,
sésame torréfié

Volaille de Licques farcie au cerfeuil,
polenta croustillante et jus au thym,
jeunes pousses

Merveilleux au chocolat

37 € TTC/pers.
hors boissons

Option Plat et Dessert
31 € TTC/pers.
hors boissons

Menu Eagle

Mise en bouche

Carpaccio de Saint-Jacques,
vinaigrette à l'huile d'olive fumée et balsamique

Magret de canard rôti,
risotto aux champignons et parmesan,
sauce miel/moutarde

Verrine à la pomme et caramel,
sablé Breton ,glace vanille

43 € TTC/pers.
hors boissons

Option Plat et Dessert
36 € TTC/pers.
hors boissons

Repas Restaurant

Planches apéritives
Charcuteries, fromages,
salade de saison, condiments
6,30 € TTC/pers.

Fromage
Buffet de fromages fermiers,
pains spéciaux
9,50 € TTC/pers.

Forfait boisson Plaisir
Saint Nicolas de bourgueil rouge
Reuilly blanc AOC, Loire
Vins : 1 btlle/3 pers.
Eau minérale plate et gazeuse
Café Méo Fichaux
ou Thé Dammann Frères
22 € TTC/pers.

Forfait boisson Prestige
Château La Grenière,
Lussac Saint Émilion AOC rouge
Chablis AOC, Bourgogne
Vins : 1 btlle/3 pers.
Eau minérale plate et gazeuse
Café Méo Fichaux
ou Thé Dammann Frères
26 € TTC/pers.

Menu Enfant
Suprême de volaille fermière
ou burger des Flandres
ou poisson du moment,
Dessert (glace, crêpe ou gaufre)
19,90 € TTC/enf -12 ans
boissons comprises

Salle
à votre choix :
Rez-de-chaussée,
ou La Canopée
sur privatisation

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Menu Albatros

Mise en bouche

Quenelle de bar,
fondue de poireaux et bisque safrané

Trou nordiste
une boule de sorbet maison et sa liqueur au choix

Médaillon de veau des Flandres
en croûte d'ail et amandes,
écrasée de pomme de terre et petits légumes,
jus au romarin

Délice au chocolat brownies,
sorbet mandarine

52 € TTC/pers.
hors boissons

Option Plat et Dessert
44 € TTC/pers.
hors boissons

Formules originales

Formule Fairway
Poêlée ou gratin géant

AU CHOIX :

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

option fromage : roue de Brie 5,50 € TTC/pers.

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

34 € TTC/pers.
hors boissons

Formule Green
Buffet en échoppes Gourmandes

SERVI PAR NOTRE CHEF

1. Découpe de jambon Serrano sur griffe
2. Bar à huîtres ou gambas - selon saison
3. Foie gras au torchon
4. Saumon, fumé à la ficelle
5. Salad bar
6. Buffet de fromages fermiers
7. Buffet de desserts :
   - mignardises
   - Fontaine de chocolat

Brochette de fruits frais et guimauves, madeleines

52 € TTC/pers.
hors boissons

A partir :

de 60 personnes pour la formule Fairway

de 35 personnes pour la formule Green

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Forfait boisson Classique
IGP Côte de Gascogne Domaine UBY bio blanc et UBY rouge (1 btlle/3 pers.)
Eau minérale plate et gazeuse, Café Méo Fichaux ou Thé Dammann Frères
15 € TTC/pers.

Forfait boisson Plaisir
Saint Nicolas de bourgueil rouge - Reuilly blanc AOC, Loire / Vins : 1 btlle/3 pers.
Eau minérale plate et gazeuse - Café Méo Fichaux ou Thé Dammann Frères
22 € TTC/pers.

Forfait boisson Prestige
Château La Grenière, Lussac Saint Émilion AOC rouge - Chablis AOC, Bourgogne
Vins : 1 btlle/3 pers.
Eau minérale plate et gazeuse - Café Méo Fichaux ou Thé Dammann Frères
26 € TTC/pers.

Barbecue

Formule Driver

Mini brochette de volaille
Mini pavé de bœuf 80grs
Demi-merguez, Demi-ribs marinés

Salad bar
(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

Pomme de terre au four et crème de ciboulette

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

39,50 € TTC/pers.
hors boissons

Et la météo ?

Pas de soucis,
la formule Barbecue
peut être servi
en terrasse
ou à l'intérieur
côté salon Saint Andrews

Fromage
Buffet de fromages fermiers affinés,
pains spéciaux, jeunes pousses, beurre de la Pévèle 9,50 € TTC/pers.

Forfait boisson Classique
IGP Côte de Gascogne Domaine UBY bio blanc et UBY rouge (1 btlle/3 pers.)
Eau minérale plate et gazeuse, Café Méo Fichaux ou Thé Dammann Frères
15 € TTC/pers.

Forfait boisson Plaisir
Saint Nicolas de bourgueil rouge - Reuilly blanc AOC, Loire / Vins : 1 btlle/3 pers.
Eau minérale plate et gazeuse - Café Méo Fichaux ou Thé Dammann Frères
22 € TTC/pers.

Forfait boisson Prestige
Château La Grenière, Lussac Saint Émilion AOC rouge - Chablis AOC, Bourgogne
Vins : 1 btlle/3 pers.
Eau minérale plate et gazeuse - Café Méo Fichaux ou Thé Dammann Frères
26 € TTC/pers.

A partir de
35 personnes

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Dessert personnalisé

Pour personnaliser votre événement, vous pouvez choisir
un de ces desserts, moyennant un supplément au tarif du menu choisi.
Pour un gâteau : +3,50 € TTC/pers.

Cara-pommes
Sablé, crème caramel,
pommes confites

Cœur de framboise
Dacquoise amande, bavaroise framboise,
mousse chocolat blanc,
gélifié aux fruits rouges

Brownies Chocolat
Biscuit brownies,
mousse chocolat

Merveilleux
Crème au beurre (parfum au choix),
meringue, brisures de chocolat

Délice poire-caramel
Bavaroise poire, poires confites,
mousse caramel

Chambord
Génoise, crème pâtissière,
fruits frais

Mousse de fruits
Joconde, génoise, mousse de fruits
(fruits rouges, citron-framboise ou exotique)

Ces entremets,
tout comme
notre pain frais,
sont préparés
de façon artisanale
par la boulangerie-
patisserie Catrisse,
à Pont-à-Marcq;
Maître Patigoustier

Boulangerie • Pâtisserie
Catrisse
Karine & Pascal
271, rue Nationale
Pont-à-Marcq • 03 20 61 49 51

Pour une pièce
montée en choux:
+ 4,50 € TTC/pers.

Pour
un weeding cake
ou naked cake :
+ 5,50 € TTC/pers.

**Pièce montée
en choux**

**Pièce montée
façon Wedding Cake**

Naked Cake

MÉRIGNIES GOLF
Country Club

Initiation golf

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.

Contenu de l'initiation	Durée	Par pers.	
Formule Fer 5 : Initiation putting et longs coups	1 h	23 €HT	27,60 €TTC
Formule Fer 7 : Initiation putting et concours de putting. Initiation longs coups et approches.	2 h	37 €HT	44,40 €TTC
Formule Fer 9 : Initiation putting et concours de putting. Initiation longs coups et approches. Mise en situation sur parcours aménagé.	3h	49 €HT	58,80 €TTC

ARGENT
MÉRIGNIES GOLF COUNTRY CLUB
ffgolf

LECLUB REFERENCE 2022 LECLUB GOLF

LECLUB EMOTION 2022 LECLUB GOLF

QUALITÉ TOURISME

Performance Séminaires

PGA FRANCE

ffgolf
Fédération française de golf

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, responsable restarauration

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 2ème 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 3ème en 2021 et 2022 au Challenge National des écoles de golf (sur 550 écoles de golf), et 5ème en 2023. Et par chance il est aussi à l'aise avec les adultes que les enfants.

MÉRIGNIES GOLF COUNTRY CLUB
ffgolf

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

PGA FRANCE

QUALITÉ TOURISME

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.
Menu marque-page 7x21 cm, personnalisé, sur chaque assiette : 2,50 €/menu

Nombre de convives

À nous confirmer 10 jours avant la réception.

Heure supplémentaire

Après 1:00, par heure entamée : 210 € TTC

Privatisation

Privatisation de la salle La Canopée : 475 € TTC

Animations

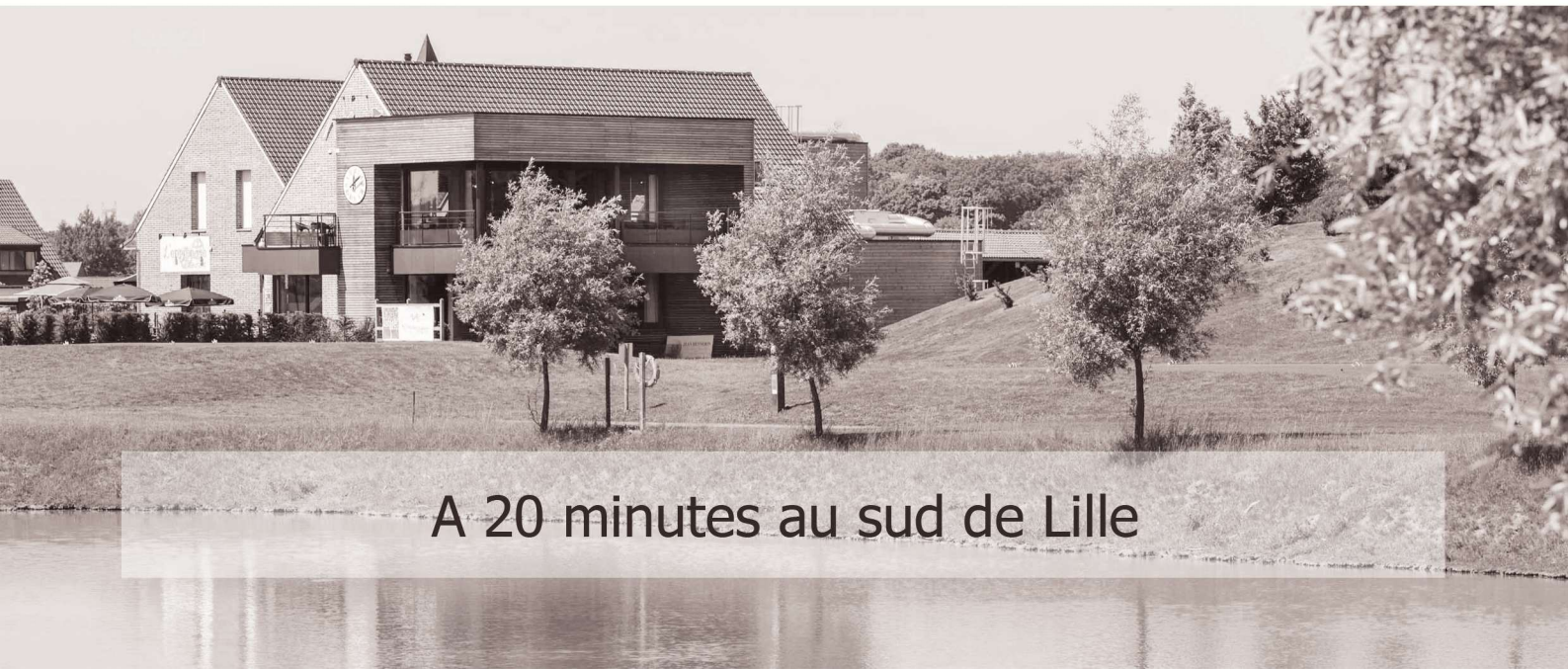
- Karaoké, 3 heures d'animation : 600 € TTC
- Package son et lumière : 250 € TTC
- DJ : contacter la Société SON'OR au 03 27 91 92 34

Option animation enfants

"Histoires de Fêtes" propose une animation à base de jeux et jouets, complétée par un mini-spectacle vivant et interactif, des ateliers, de la sculpture de ballons, du maquillage...
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.



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, ACOMPTE 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 réglais pas tout ou partie des 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 voiturettes de golfs 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 voiturettes 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'avéreraient 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 originel, 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 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.