



Mariage

JUSQUE 180 CONVIVES
JOURNÉE SUR MESURE


MÉRIGNIES GOLF
Country Club


L'engrenage
BRASSERIE



2025

Bienvenue

Offrez à la plus belle journée de votre vie le domaine de Mérignies Golf, son charme au coeur de la Pévèle, en pleine nature. Profitez de son calme, ses terrasses, ses horizons...

Organisation d'un mariage sur mesure, jusqu'à 130 convives assis au repas.





Et encore...

- ✓ Chariot de bonbons
- ✓ Fut de bière
- ✓ Soupe à l'oignon du petit matin
- ✓ Jeux pour enfants à l'extérieur, salle enfant à l'intérieur.



Les "plus"

de Mérignies Golf

- ✓ Une vue magnifique sur le golf
- ✓ Calme, nature, grands espaces
- ✓ Possibilité de prendre toutes vos photos sur le golf
- ✓ **Un petit tour en voiturette de golf, du parking au vin d'honneur**
- ✓ La location de la salle est incluse dans le tarif menu
- ✓ Un interlocuteur unique, du devis à la préparation, présent le jour du mariage pour une prestation sans stress
- ✓ Possibilité d'une cérémonie laïque, en extérieur ou intérieur
- ✓ Vin d'honneur en extérieur ou en intérieur (salle différente du dîner), suivant la météo.
- ✓ Possibilité d'une initiation au golf (vin d'honneur, rebond...)
- ✓ Possibilité d'un rebond le lendemain
- ✓ **10% de remise globale de novembre à février inclus**





Suggestion de décoration

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.

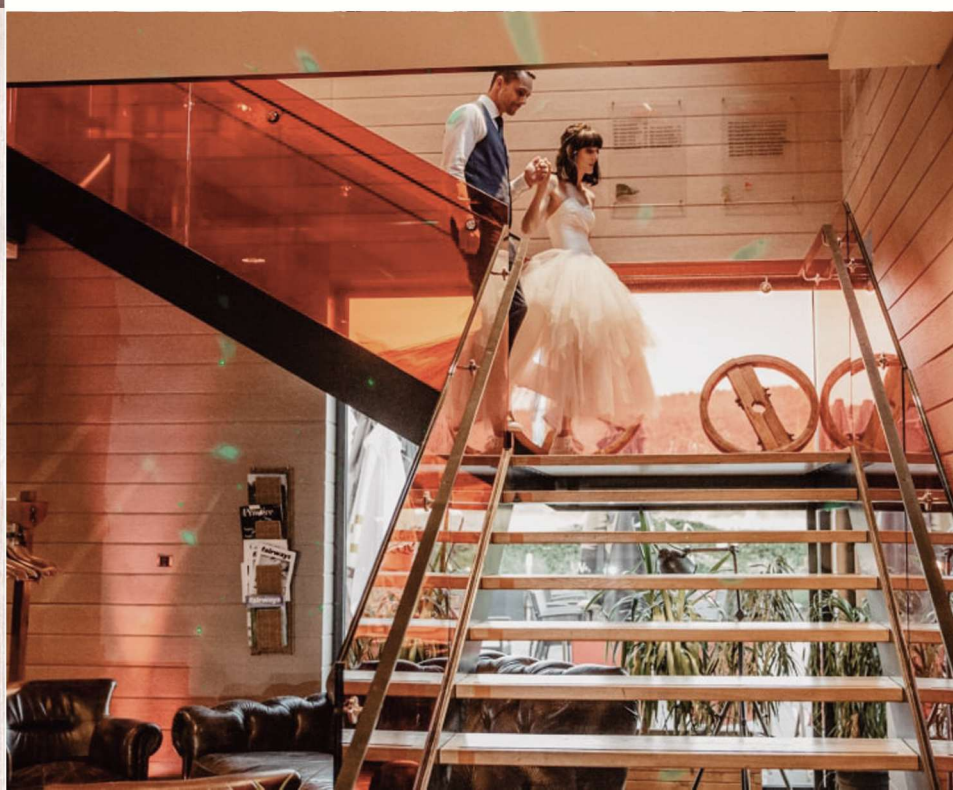
Les mets qui sont servis sont cuisinés sur place à partir de produits frais, attestés par le label Maître Restaurateur. Pain et entremets sont fabriqués par un artisan local. Les recettes sont élaborées par nos chefs, adaptées aux saisons et régulièrement renouvelées.

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 :





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 restauration

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.





Cérémonie Laïque

Profitez du cadre verdoyant de Mérignies Golf pour vivre une cérémonie en pleine nature, ou d'une jolie salle pour une cérémonie chaleureuse.

Nous nous occupons de tout le matériel (sans officiant).

Matériel fourni extérieur :

Une arche (nue)
Un pupitre rouge
2 chaises velours
80 chaises empilables
une tonnelle

Matériel fourni intérieur :

Une arche (nue)
Un pupitre rouge
2 chaises velours
80 chaises



EN EXTÉRIEUR

Forfait 80 personnes et moins : 1090 €TTC
avec tonnelle
3 €TTC par personne supp.



EN INTÉRIEUR

Forfait 80 personnes et moins : 619 €TTC
Salle Augusta





Din d'Honneur

Au forfait par personne

Forfait apéritif Velours

2 coupes de crémant de Loire De Neuville
et 10 toasts formules **Tradition** et **Création** /pers. 30,10 € TTC/pers.

Forfait apéritif Organdi

3 coupes de crémant de Loire De Neuville
et 16 toasts formules **Tradition** et **Création** /pers. 47,30 € TTC/pers.

Forfait apéritif Dentelle

2 coupes de Champagne JACQUART brut
et 10 toasts formules **Tradition** et **Création** /pers. 40,30 € TTC/pers.

Forfait apéritif Cachemire

3 coupes de Champagne JACQUART brut
et 16 toasts formules **Tradition** et **Création** /pers.
et 2 pièces **Féerie** 69,40 € TTC/pers.



Chariot de bonbons

En libre service jusqu'à épuisement.
Chariot garni. 259 € TTC

Si vous préférez
un forfait
tout compris
par personne



Vin d'Honneur

À composer

Boissons

Réellement consommées, dans la limite du devis initial.

Forfait Bulles

Crémant de Loire

4,30 € TTC/verre

Forfait Champagne

Champagne Jacquart brut, Whisky Ballantine'S,
Vodka Absolut, Rhum Havana 3 ans,
Bières spéciales, Porto Offley,
Gin Beefeater

9,40 € TTC/verre

Forfait Cocktails live

Réalisés au shaker, en "live" par le barman

Piña Colada, Mojito, Sex on the beach, Gin Fizz,
Américano, Lillet ravissant (Lillet rosé, Gin, orgeat, grenadine)
Cocktail sans alcool :

Bora Bora, Fleur d'amour...

9,40 € TTC/verre

Fontaine à Cocktails

Au choix

La vie en rose (Lillet rosé, limonade, pamplemousse),
Fleur de Lillet (Lillet, Gin Beefeater, limonade, citron),
Sangria, Punch planteur ANAHITA
ou Soupe angevine

240 € TTC les 7 litres
soit 6,90 € TTC/verre

Forfait Soft

Jus de fruits Granini, Coca-Cola,
Schweppes, Oasis

3,50 € TTC/verre

Bar à sirop

Sirops Monin, fontaines à eau, en libre service 160 € TTC

Salé
Sucré

Formule Tradition *au choix parmi :*

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

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

Salé

Sucré

Formule Création *au choix parmi :*

Canapés irrésistibles : saumon fumé raifort/moelleux légumes/oeufs caille sablé parmesan,...

Mini brochettes tomates/mozza (selon saison) / Tartes fines au Maroilles

Pain surprise aux 3 céréales (70 pièces) :

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

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

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

Salé

Formule Planche *(15 planches minimum)*

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 Féerie

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



Crevettes à la plancha

Découpe de jambon Serrano sur grille

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

Salé
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

**Si vous préférez
composer
votre
vin d'honneur
au fil
de vos envies !**



Repas

Menu Taffetas

Gambas BlackTiger poêlée,
bisque crémée au whisky local,
fondue de poireaux

OU

Foie gras du chef, chutney de fruits secs,
caramel balsamique et toast brioché

Sorbet de l'Engrenage et sa liqueur

Volaille de Licques farcie au cerfeuil,
croustillant de pomme de terre,
légumes de saison, jus au thym

OU

Filet d'omble chevalier d'Anzin-St-Aubin rôti,
petits légumes, pomme Anna,
mousseline aux herbes fraîches

Option : Buffet de fromages affinés

pains spéciaux, jeunes pousses, beurre de la Pévèle + 8,80 € TTC/pers

Gâteaux des mariés

90 € TTC/pers. - salle incluse



Salle incluse

La location de la
salle est incluse dans
le tarif du menu, à
partir de 40 convives.



Produits locaux

En accord avec la
philosophie du lieu,
une part belle est
donnée aux produits
des Hauts-de-France,
et même de petits
producteurs locaux,
selon disponibilité.



Fait maison

Les plats proposés
sont faits maison
à 100%, avec des
produits frais.



Location
de la salle
incluse dans
le prix du repas
à partir de
40 convives

Moins
de 40 invités :
475 € location
de salle



Cara-pommes



Cœur de framboise



Brownies chocolat



Merveilleux



Délice poire-caramel



Chambord



Mousse de fruits



Repas



Salle incluse

La location de la salle est incluse dans le tarif du menu, à partir de 40 convives.



Produits locaux

En accord avec la philosophie du lieu, une part belle est donnée aux produits des Hauts-de-France, et même de petits producteurs locaux, selon disponibilité.



Fait maison

Les plats proposés sont faits maison à 100%, avec des produits frais.

Menu Organza

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

OU

Foie gras poêlé, crème Dubarry et chips de pain

Sorbet de l'Engrenage et sa liqueur

Duo de veau : pavé et ris croustillant,
gaufre de pomme de terre au paprika,
légumes de saison glacés, jus court

OU

Quenelle de bar, crêpe parmentière,
tagliatelles de légumes et bisque crémée au whisky local

Option : Buffet de fromages affinés

pains spéciaux, jeunes pousses, beurre de la Pévèle + 8,80 € TTC/pers

Pièce montée des mariés

choux ou wedding cake

et farandole de desserts

fontaine, mini crêpes, salade de fruits...

114 € TTC/pers. - salle incluse



Location
de la salle
incluse dans
le prix du repas
à partir de
40 convives

Moins
de 40 invités :
475 € location
de salle



Compléments

des menus Taffetas ou Organza



Mise en bouche

Bouchée du chef, servie à table
Transition avec le vin d'honneur
Supplément 4,90 € TTC/pers.



Fromage

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



Menu Enfant

Jusque 12 ans.
Plat, dessert, boisson
23,50 € TTC/enfant



Menu Prestataire

Repas plat et dessert identique aux mariés
Pour DJ, Photographe, babysitter
45 € TTC/pers.



Farandole de desserts

pour menu Taffetas

Fontaine de chocolat (brochettes de fruits, madeleines et bonbons)
Mignardises

Mini-crêpes, tartes, salades de fruits, brownies, meringues
Supplément 9,50 € TTC/pers. sur menu Taffetas



Chariot de bonbons

Garni de bonbons variés.
En libre service jusqu'à épuisement
259 € TTC



Collation fin de soirée

L' incontournable soupe à l'oignon,
croûtons et emmental râpé
Supplément 4,90 € TTC/pers.



Forfait boissons

Boissons servies jusqu'au dessert

Forfait Satin

AOC Loire, Reuilly blanc et Saint Nicolas de bourgueil rouge (une btlle pour 2)
Eaux minérales St Amand plate et gazeuse et softs à discrétion
Une coupe de Crémant de Loire en dessert
Café L'engrenage et thé Dammann Frères

29 € TTC/pers.

Forfait Soie

Château La Grenière, Iussac Saint Émilien, AOC, rouge - Chablis AOC, Bourgogne (une btlle pour 2)
Eaux minérales St Amand plate et gazeuse et softs à discrétion
Une coupe de champagne Jacquart brut en dessert
Café L'engrenage et thé Dammann Frères

39 € TTC/pers.

Forfait ado (12 à 17 ans)

Eaux minérales, sodas et jus de fruits à discrétion

12,50 € TTC

Fût de bière

Bière L'engrenage 4,8°, fût de 20l. Autres bières sur demande

245 € TTC

Fût de bière Paix Dieu

Bière La Paix Dieu 10°, fût de 20l

390 € TTC



Pour
un menu
sur mesure



Prestations complémentaires

Gardiennage

Prestation d'un vigile obligatoire de 21h à 3h
Surveillance du parking :

280 € TTC

Installation de la décoration

Déco de tables, marque-places, chaises, déco de salle, fleurs, console de bienvenue (livre d'or, urne,...)...

220 € TTC

Salle enfant

Salle Augusta de 100m2. Vidéoprojecteur.
Jeux et/ou repas

195 € TTC

Tranquillité sanitaires

Un agent d'entretien dédié toute le soirée
à la propreté des sanitaires

195 € TTC

Heure supplémentaire

Après 3h00, par heure entamée

230 € TTC/heure



Cadeaux souvenirs

Avez-vous pensé à un petit cadeau pour vos invités ?

Prestation proposée par le golf. Simplifiez-vous les préparatifs !



Balle de golf logotée à votre nom
Visuel au choix à valider avec vous
Par douzaines, Minimum 36 balles

3,95 €/balle



Sachet de bonbons à votre nom
Visuel au choix à valider avec vous - Minimum 50 sachets

3,70 €/sachet



200 stickers ronds 5 cm à votre nom
Visuel au choix à valider avec vous

169 €





Le Rebond

**Pour se retrouver le lendemain
avec les proches**

Brunch

*Servi au rez-de-chaussée
Votre groupe sera installé au salon Saint Andrews*



Produits locaux

En accord avec la philosophie du lieu, la majorité des produits de cette carte viennent des Hauts-de-France, et même de petits producteurs locaux.



Menu Enfant

Même buffet que les adultes
15 € TTC/enf -12 ans
eau et softs compris

Instant sucré

Mini viennoiseries, Brioche,
Pain aux céréales et Baguette tradition,
Céréales, Confiture, miel, Nutella
Mini desserts, Mini merveilleux, 1/2 tartelettes du jour,
Yaourt de la Pêvèle nature et aux fruits,
Cakes sucrés maison, Crêpes
Salade de fruits et fruits en brochette,
Corbeille de fruits, Bonbons,
Fontaine chocolat avec fruits, guimauve et madeleine

Instant salé

2 plats du jour chauds
Calamars, Œufs brouillés, Lard fumé
Mini Chipolatas, English baked beans
Salade de penne au pesto,
Salade de pomme de terre aux herbes, Salade mixte
Houmous, Condiments (olives...),
Cake salé maison
Potage céleri
Terrine de campagne tranchée, Assortiment de charcuteries
Assortiment de fromages fermiers, Mini croques au Mont des cats
Saumon fumé, Huîtres

Boissons

Cocktail du jour offert

35 € TTC/pers.
hors boisson

Privatisation de la salle La Canopée en option : 475 € TTC
(avec Buffet au rez-de-chaussée)



Prolongez
la magie

Détendus,
profitez de
vos proches
encore
une journée



Initiation golf

Pour tous vos convives, ou simplement les enfants, les ados...
Pour un lendemain de noces qui restera dans les mémoires...

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



Initiation au putting et aux longs coups.

Location de matériel inclus	Durée	Par pers.
de 8 à 19 personnes	1h	27,60 € TTC
de 20 à 39 personnes	1h	23,46 € TTC
Au-delà de 40 personnes	1h	20,70 € TTC

 8 personnes minimum.
 Devis sur demande pour moins de 8 personnes

 -15% à partir de 20 personnes
 -25% à partir de 40 personnes



Fédération française de golf



Prestataires

Vous pouvez faire appel aux prestataires de votre choix pour l'animation et la décoration. Nous vous proposons aussi de contacter directement nos partenaires :

Animation DJ, Sonorisation, éclairage

Société SON'OR au 03 27 91 92 34
(DJ et/ou location matériel son et lumière)

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...
Salle à part possible pour les enfants, offerte.
www.histoires2fetes.com - 06 81 06 28 82

Photographe

Nous vous conseillons la photographe Capucine MOREL
Très joli et très sérieux, avec un grand respect de l'esprit que vous voulez donner à votre événement.
07.67.70.57.53 / @capucine.morel_
jacquescapucine@gmail.com / capucinephotographie.fr

Hébergement

L'IBIS STYLES LILLE AEROPORT, à Lesquin, à 10 mn du golf, vous propose des tarifs négociés (Exemple : 75 € la chambre double, petit déjeuner compris. Tous les tarifs sur notre site - sous réserve de modification)
03 28 54 24 24 ou h2855@accor.com, code promo : "Pévèle Golf".





Parking privé de 250 places

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

Un acompte de 30% vous sera demandé pour enregistrer votre confirmation.

Un mois avant la réception, un deuxième acompte de 50% vous sera demandé.

Le solde sera réglé dans la semaine suivant votre réception.

Choix du menu

Le choix du menu est à définir un mois avant votre réception.

Nombre de convives

Le nombre de convives est à confirmer 10 jours avant la réception.

Conditions d'annulation

En cas d'annulation de la réception, les acomptes seront encaissés pour indemnités.

Voir l'ensemble des conditions générales de vente pages suivantes.



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 réglais pas tout ou partie des factures individuelles, 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'avérerait 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 titulaire 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 l'autre 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 libres. 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.