



Réception

REPAS DE GROUPE

REPAS DE FAMILLE



2025

Offrez à votre journée le cadre qu'elle mérite ...

Mérignies Golf vous accueille dans un cadre d'exception, alliant sport, nature et grands espaces, et vous propose une cuisine raffinée, variée, accompagnée d'un service haut de gamme.

Une brasserie - 3 espaces intérieurs - 3 terrasses

	Cocktail	Banquet	Banquet + danse
Au La Canopy 120 m ²	120	40	-
A la brasserie 400 m ²	380	200	180

Réception unique, sur mesure :
C'est vous qui invitez !



Qualité et sur-mesure

Réception sur mesure : C'est vous qui invitez !

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.

Le label Maître Restaurateur, atteste que les mets qui sont servis sont cuisinés sur place à partir de produits frais.

Plus de 300 groupes accueillis chaque année



Prenez rendez-vous pour venir visiter notre établissement !

nicolas.codron@merigniesgolf.com



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

4,30 € TTC

1 verre par personne

Crémant de Loire Brut, Bière blonde 25 cl L'engrenage 5°,
Whisky Ballantine's, Martini
Accompagné de grignotage salé (cacahuètes et olives marinées maison)

Forfait Champagne

9,40 € TTC

1 verre par personne

Champagne Jacquart brut, Whisky Aberlour,
Vodka absolut, Rhum havana 3 ans
Bières pression du moment (Paix Dieu, Ch'ti...) 33 cl
Accompagné de grignotage salé (cacahuètes et olives marinées maison)

Fontaine à Cocktails

220 € TTC les 7 litres

soit 6,30 TTC/verre

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

Forfait Cocktails live

9,40 € TTC

Réalisés au shaker devant vos convives - 1 verre par personne

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

Forfait Soft

3,50 € TTC

1 verre par personne

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



N'hésitez pas à mixer les formules !



Le cocktail

Pour un cocktail déjeunatoire ou d'înatoire, compter entre 12 et 24 pièces
Pour un apéritif, compter entre 4 et 8 pièces



Formule Tradition

1,90€ TTC/pièce

au choix parmi : pièces salées ou pièces sucrées

Pain surprise campagne (50 pièces)
mousse canard, ail-fines herbes, rilette, 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

Formule Féérie

3,40€ TTC/pièce

au choix parmi : pièces salées ou pièces sucrées

Show cooking par le chef.

3 variétés salées maximum au choix :

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

Fontaine de chocolat, brochettes de fruits frais,
guimauves, madeleines

Gaufres et mini-crêpes : miel, confiture, chocolat, cassonade

Formule Création

2,40€ TTC/pièce

au choix parmi : pièces salées ou pièces sucrées

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-comichon, jambon cru-moutarde,
compté-noix, légumes grillés
Bouchées camembert / Bouchées de jambon persillé
Brochettes Yakitori
Assortiment de navettes gourmandes :
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, chou
Assortiment de macarons / Mini tartes au sucre /
Mini merveilleux
Panaché de verrines : mousse chocolat, panna cotta, salade de fruits

Formule Planche

6,30€ TTC/personne

1 planche pour 4

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

← *N'hésitez pas à mixer les formules !* →





Repas Brasserie



Menu Putting

28 € TTC/pers. hors boissons

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

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

Servi uniquement le midi et au rez-de-chaussée

Forfait boisson classique : 15€ TTC/pers.

IGP Côte de Gascogne , Domaine UBY bio blanc et UBY rouge.

Eau minérale plate et gazeuse. Café Méo Fichaux ou Thé Damman Frères.

Planches apéritives: 6,30 TTC/pers.

Charcuteries, fromages, salade de saison, condiments

Fromage : 6,30€ TTC/pers.

Assiette aux 3 fromages, pain spéciaux , salade





Repas Brasserie



Menu Practice

33 € TTC/pers. hors boissons

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

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

Servi uniquement le midi et au rez-de-chaussée



Forfait boisson plaisir : 22€ TTC/pers.

Saint Nicolas de bourgueil rouge, Reully blanc AOC,
Loire. Eau minérale plate et gazeuse.
Café Méo Fichaux ou Thé Damman Frères.

Menu enfant -12 ans : 15,90€ TTC/enf.

Steck haché, frites ou tagliatelles au jambon, crêpe,
gaufre ou glace (boissons comprises)





Repas Restaurant



Menu Birdie

37 € TTC/pers. hors boissons

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

Gravelax de saumon aux agrumes,
sésame torréfié

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

Merveilleux au chocolat

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

Forfait boisson plaisir : 22€ TTC/pers.

Saint Nicolas de bourgueil rouge, Reuilly blanc AOC,
Loire. Eau minérale plate et gazeuse.
Café Méo Fichaux ou Thé Damman Frères.

Menu Enfant -12 ans : 19,90€ TTC/enf.

Suprême de volaille fermière ou burger des Flandes ou
poisson du moment.
Crêpes, glace ou gauffre (boisson comprises)

Planches apéritives : 6,30€ TTC/pers.

Charcuteries, fromages, salade de saison, condiments

Mise en bouche du chef : 4,90€ TTC/pers.

Offrez une transisiton sur table à vos convives



Repas Restaurant



Menu Eagle

43 € TTC/pers. hors boissons

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

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

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

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

Forfait boisson prestige : 26€ TTC/pers.

Château de La Grenière, Lussac Saint Émilion AOC
rouge
Chablis AOC, Bourgogne
Eau minérale plate et gazeuse, Café Méo Fichaux ou Thé
Damman Frères

Fromages : 9,50€ TTC/pers.

Buffet de fromages fermiers, pains spéciaux

Granité : (en option après l'entrée) 5,30€ TTC/pers.

Boule de sorber maison et liqueur au choix

Repas Restaurant



Menu Albatros

52 € TTC/pers. hors boissons
Option Plat et Dessert 44 € TTC/pers. hors boissons

Mise en bouche

Quenelle de bar,
fondue de poireaux et bisque safrané

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

Médailillon 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

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

Forfait boisson prestige : 26€ TTC/pers.

*Château de La Grenière, Lussac Saint Émilion AOC rouge
Chablis AOC, Bourgogne
Eau minérale plate et gazeuse, Café Méo Fichaux ou Thé
Damman Frères*

Planches apéritives : 6,30€ TTC/pers.

Charcuteries, fromages, salade de saison, condiments

Fromage : 6,30€ TTC/pers.

Assiette aux 3 fromages, pain spéciaux , salade

Forfait boisson plaisir : 22€ TTC/pers.

*Saint Nicolas de bourgueil rouge, Reuilly blanc AOC,
Loire. Eau minérale plate et gazeuse.
Café Méo Fichaux ou Thé Damman Frères.*

Menu Enfant -12 ans : 19,90€ TTC/enf.

*Suprême de volaille fermière ou burger des Flandes
ou poisson du moment.
Crêpes, glace ou gauffre (boisson comprises)*

Formules originales



Formule Fairway

34 € TTC/pers. hors boissons

Poêlée ou gratin géant(e)
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

À partir de :
60 personnes pour la formule Fairway



Forfait boisson plaisir : 22€ TTC/pers.

Saint Nicolas de bourgueil rouge, Reuilly blanc AOC, Loire. Eau minérale plate et gazeuse. Café Méo Fichaux ou Thé Damman Frères.

Forfait boisson classique : 15€ TTC/pers.

IGP Côte de Gascogne Domaine UBY bio blanc et UBY rouge (1bottle/3pers) Eau minérale plate et gazeuse, Café Méo Fichaux ou Thé Damman Frères

Forfait boisson prestige : 26€ TTC/pers.

*Château de La Grenière, Lussac Saint Émilion AOC rouge
Chablis AOC, Bourgogne
Eau minérale plate et gazeuse, Café Méo Fichaux ou Thé Damman Frères*

Formules originales



Formule Green

52 € TTC/pers. hors boissons

Buffet en échoppes Gourmandes
Servi par notre Chef

Découpe de jambon Serrano sur griffe
Bar à huîtres ou gambas - *selon saison*
Foie gras au torchon
Saumon, fumé à la ficelle
Salad bar
Buffet de fromages fermiers

Buffet de desserts :
Mignardises | Fontaine de chocolat |
Brochette de fruits frais et guimauves | Madeleines

À partir de :
35 personnes pour la formule Green

Forfait boisson plaisir : 22€ TTC/pers.

Saint Nicolas de bourgueil rouge, Reuilly blanc AOC, Loire. Eau minérale plate et gazeuse. Café Méo Fichaux ou Thé Damman Frères.

Forfait boisson classique : 15€ TTC/pers.

IGP Côte de Gascogne Domaine UBY bio blanc et UBY rouge (1bottle/3pers) Eau minérale plate et gazeuse, Café Méo Fichaux ou Thé Damman Frères

Forfait boisson prestige : 26€ TTC/pers.

*Château de La Grenière, Lussac Saint Émilion AOC rouge
Chablis AOC, Bourgogne
Eau minérale plate et gazeuse, Café Méo Fichaux ou Thé Damman Frères*

Barbecue

Et la météo ?

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



Formule Driver

39,50 € TTC/pers. hors boissons

Mini brochette de volaille
Mini pavé de bœuf 80 g
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

À partir de 35 personnes

Forfait boisson prestige : 26€ TTC/pers.

Château de La Grenière, Lussac Saint Émilion AOC rouge, Chablis AOC, Bourgogne
Eaux minérales plate et gazeuse, Café Méo Fichaux ou Thé Damman Frères

Forfait boisson plaisir : 22€ TTC/pers.

Saint Nicolas de bourgueil rouge, Reuilly blanc AOC, Loire. Eau minérale plate et gazeuse.
Café Méo Fichaux ou Thé Damman Frères.

Forfait boisson classique : 15€ TTC/pers.

IGP Côte de Gascogne, Domaine UBY bio blanc et UBY rouge.
Eaux minérales plate et gazeuse. Café Méo Fichaux ou Thé Damman Frères.

Fromage : 9,50€ TTC/pers.

Buffet de fromages fermiers affinés, pains spéciaux, jeunes pousses, beurre de la Pévèle

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, gélatifié aux fruits rouges



Brownies Chocolat :

Biscuit brownies, mousse chocolat



Merveilleux :

Crème au beurre (chocolat, café ou vanille), 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)



Pièce montée en choux



+4,50 € TTC/pers

Pièce montée façon Wedding Cake

+5,50 € TTC/pers

Naked Cake



+5,50 € TTC/pers

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



Initiation golf



Contenu de l'initiation	Durée	Par pers.	
Formule Fer 5: Initiation putting et longs coups	1H	23€ HT	27,60€ TTC
Formule Fer 7: Initiation putting et concours de putting. Initiation longs coups et approches.	2H	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

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

Une équipe à votre service

L'équipe en salle



La brigade de cuisine



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, restauration

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

Il a acquis une solide expérience grâce à son sérieux et son enthousiasme. Le lieu n'a plus aucun secret pour Nicolas. Il saura vous accompagner avec gentillesse et professionnalisme dans votre projet.

Réservation

Tarifs sous réserve de modification

Réservation et condition de règlement

Accompte 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 7x21cm, personnalisé,
sur chaque assiette : 2,50€

Nombre de convives

À nous confirmer 10 jours avant la réception.

Heures supplémentaires

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

Privatisation

Privatisation de la salle La Canopée : 475€ TTC

Animations

Karoké, 3 heures d'animation : 600€ TTC
Package son et lumière : 250€ TTC
DJ : contacter la Société SON'OR
au 03.27.91.92.34

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.

NOUVEAU !

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



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

À 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, 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 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 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 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 maintenus 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.

