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,
jusque 150 convives assis au repas.

MÉRIGNIES GOLF
Country Club

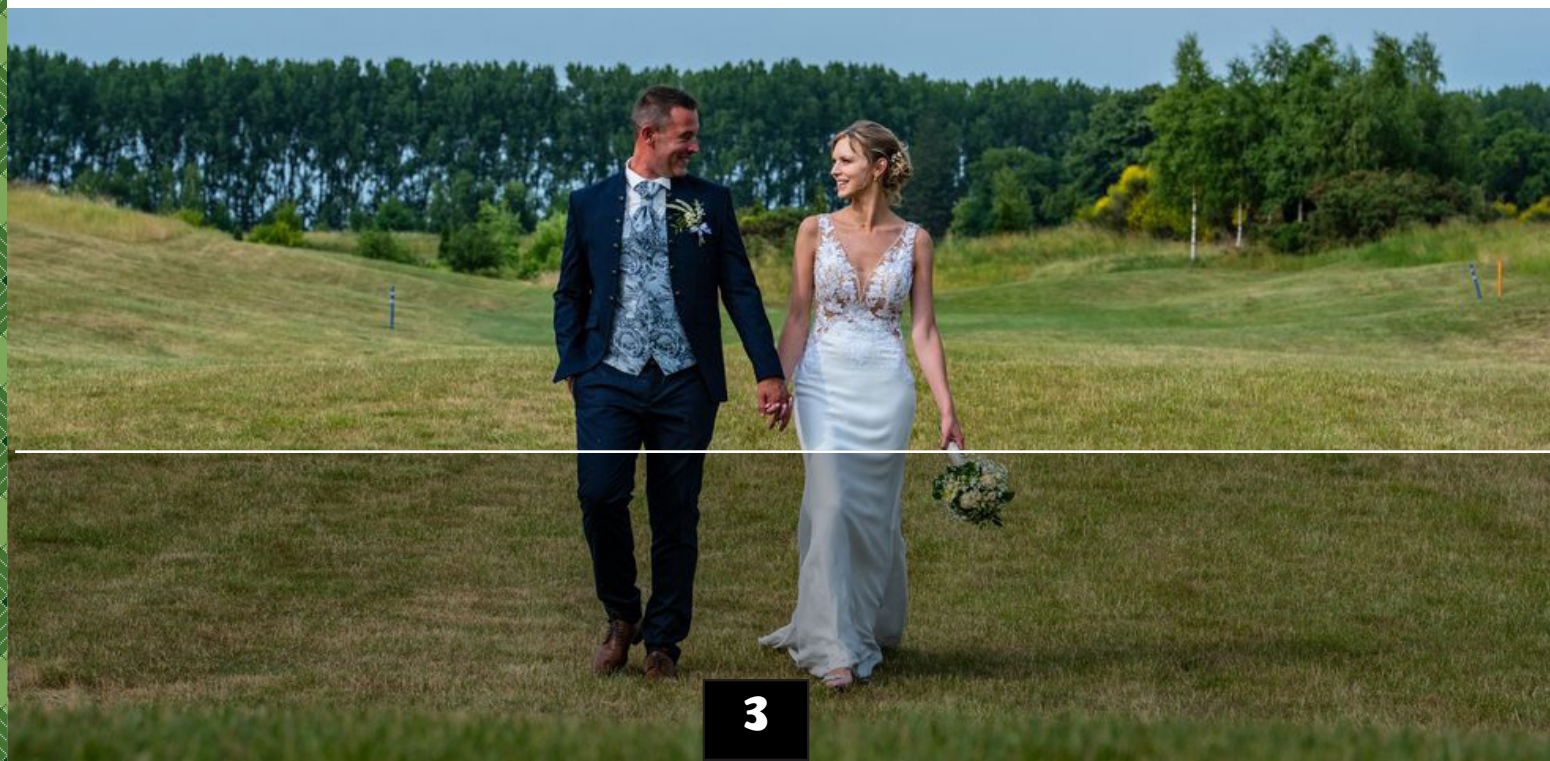
L'engrenage
BRASSERIE

Les «plus» de Mérignies Golf

- Une vue magnifique sur le golf - calme, nature, grands espaces...
- Possibilité de prendre vos photos sur le golf, avant le jour J ou pendant
- Un petit tour en voiturette de golf pour les mariés, du parking au vin d'honneur
- La location de la salle est **incluse** dans le tarif menu
- Cuisine **100% maison** avec des produits frais (Label d'état Maître Restaurateur)
- Un **interlocuteur unique**, du devis au jour J, présent au mariage, pour une fête 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
- **Jeux pour les enfants** à l'extérieur, salle enfant à l'intérieur
- Mariage à **-10% en hiver**
- Possibilité d'une initiation au golf (vin d'honneur, rebond...)
- Chariot de bonbons
- Fut de bière
- Soupe à l'oignon du petit matin
- **Expérience** de 10 à 15 mariages par an, depuis 2013

QUALITÉ TOURISME

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS



Une équipe à votre service

L'équipe en salle

Nicolas Codron
Responsable restauration et réceptions

Gwendoline Codron
1ère cheffe de rang

Antoine Pinset
Barman

Célio Duyck
Barman

Simon Baudet
Chef de rang

Alexandre Peckre
Chef de rang

Manon Jean-Bart
Demi cheffe de rang

La brigade de cuisine

Gaël Vessié
Chef de cuisine

Maureen Dubois
Seconde de cuisine

Lucille Dhaynaut
Cuisinière

Quentin Debaque
Cuisinier

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

QUALITÉ TOURISME

ARGENT PROGRAMME GOLF POUR LA BIODIVERSITÉ
MÉRIGNIES GOLF COUNTRY CLUB
ffgolf

GAËL VESSIÉ, chef de cuisisne

Gaël est chef de cuisisne 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'inovation, 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 entousiasme.
Le lieu n'a plus aucun secret pour Nicolas. Il saura vous accompagner avec gentillesse et professionnalisme dans votre projet.

Cérémonie Laïque

Cérémonie en pleine nature, ou jolie salle à l'étage du club House.
Nous nous occupons de tout le matériel (sans officiant).

En extérieur
avec tonnelle
80 personnes et moins :
forfait 1090€ TTC
3€ TTC par personne supp.

En intérieur
Salle Augusta
Forfait 80 personnes et moins :
619€ TTC

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

Vin d'Honneur

À composer

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

Formule Tradition

1,90€ TTC/pièce

au choix parmi : pièces salées ou pièces sucrées

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

Formule Féérie

3,40€ TTC/pièce

au choix parmi : pièces salées ou pièces sucrées
Show cooking par le chef.
3 variétés salées maximum :

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-cornichon, jambon cru-moutarde,
compté-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'escargots

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

Formule Planche

1 planche pour 4 personnes

6,30€ TTC/personne

Planche de charcuterie et fromage XXL
jambon Serrano, jambon d'Ascq, coppa, pâté au poivre,
saucisson chorizo, foie gras et pain d'épice, Maroilles,
Comté, tomme de Savoie, Cheddar,
chèvre fermier

Boissons

Réellement consommées, dans la limite du devis initial

Forfait Bulles : 4,30€ TTC/verre
Crémant de Loire

Forfait Champagne : 9,40€ TTC/verre
Champagne Jacquart brut, Whisky Ballantine'S, Vodka Absolut,
Rhum Havana 3 ans, Bières spéciales, Porto Offley, Gin Beefeater

Forfait Soft : 3,50 TTC/verre
Jus de fruits Granini, Coca-Cola, Schweppes, Oasis

Bar à sirop : 160€ TTC
Sirops Monin, fontaines à eau (en libre service)

Forfait Cocktails live : 9,40€ TTC/verre
Réalisé au shaker, en «live» par le barman
Piña Colada, Mojito, Sex on the beatch, Gin Fizz, Americano,
Lillet ravissant (Lillet rosé, Gin, orgeat, grenadine)
Cocktail sans alcool: Bora Bora, Fleur d'amour...

Fontaine à Cocktails au choix : 240€ TTC les 7 litres soit 6,90€ TTC/verre
La vie en rose (Lillet rosé, limonade, pamplemousse),
Fleur de Lillet (Liller, Gin Beefeater, Limonade, citron),
Sangria, Punch planteur ANAHITA ou soupe angevine.

Vin d'Honneur

Au forfait par personne
Si vous préferez un forfait tout compris par personne

Forfait apéritif Velours

30,10 € TTC / pers

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

Forfait apéritif Organdi

47,30 € TTC /pers

3 coupes de crémant de Loire De Neuville
16 toasts formules **Tradition** et **Création** /pers.

Fontaine apéritif Dentelle

40,30 € TTC /pers

2 coupes de Champagne JACQUART brut
10 toasts formules **Tradition** et **Création** /pers.

Forfait apéritif Cachemire

69,40 € TTC /pers

3 coupes de Champagne JACQUART brut
16 toasts formules **Tradition** et **Création** / pers.
et 2 pièces **Féérie**

Chariot de bonbons

259 € TTC /pers

Chariot garni.
En libre service jusqu'à épuisement.

Repas

Au forfait par personne
Salle incluse à partir de 40 convives

Menu Taffetas

90 € TTC /pers

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 + 9,50€ TTC /pers.

Gâteaux des mariés

Repas

Au forfait par personne
Salle incluse à partir de 40 convives

Menu Organza

114 € TTC /pers

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 + 5,50€ TTC /pers.

Pièce montée des mariés
choux ou weedding cake
et farandole de desserts
fontaine, mini crêpes, salade de fruits

Repas

Weeding cake

Pièce monté en Choux

Délice poire-caramel

Merveilleux

Brownie chocolat

Cara-pommes

Coeur de framboise

Mousse de fruits

Produits locaux

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

Salle incluse

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

Fait maison

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

Forfait boissons

Servies jusqu'au dessert

Forfait Satin : 29€ TTC/pers.
AOC Loire, Reuilly blanc et Saint Nicolas de bourgueil rouge (une btle 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.

Forfait Soie : 39€ TTC/pers.
Château La Grenière, lussac Saint Émilion, AOC, rouge- Chablis AOC, Bourgogne (une btle pour 2)
Une coupe de champagne Jacquart brut en dessert
Café L'engrenage et thé Dammann Frères

Forfait ado (12 à 17 ans) : 12,50€ TTC
Eaux minérales, sodas et jus de fruits à discrétion.

Compléments

aux menus Taffetas ou Organza

Pour un festin sur mesure

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/pers.

Menu prestaire
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.
Mini-crêpes, tartes, salade de fruits, brownies, meringues
Supplément + 9,50€ TTC/pers.

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

Collation de fin de soirée
L'incontournable soupe à l'oignon
avec croûtons et emmental râpé
Supplément + 4,90€ TTC/pers.

Fût de bière
Bière ***L'engrenage*** 4,8° - fût de 20l
+ 245 € TTC
Autres bières sur demande

Fût de bière Paix Dieu
Bière La paix Dieu 10°, fut de 20l
+ 390 € TTC

Prestations complémentaires

Cadeaux souvenirs

Balle de golf logotée à votre nom :
Visuel au choix à valider avec vous
Par douzaines (minimum 36 balles)
3,95 € TTC/balle

200 stickers ronds 5cm à votre nom :
Visuel au choix à valider avec vous
169 € TTC

Heure supplémentaire
Après 3h00, par heure entamée
+ 230 €/heure

Gardiennage
Prestation d'un vigile conseillés 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

Tranquilité sanitaires : 195€ TTC
Un agent d'entretien dédié toute la soirée à la propreté des sanitaires
195 € TTC

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 :

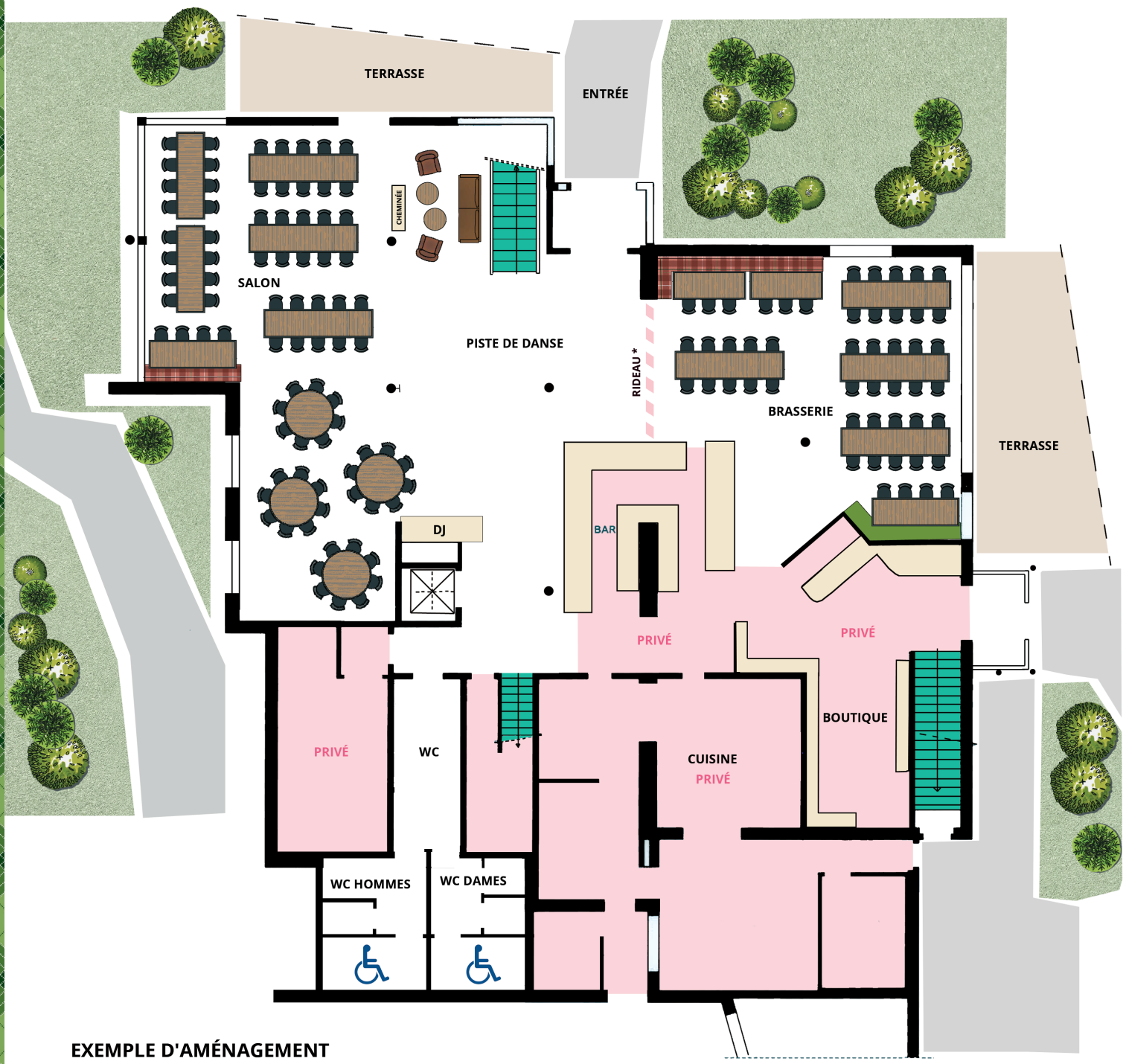
Animation DJ, Sonorisation, éclairage
Société SON'OR au 03.27.91.92.34
(DJ et/ou location matériel son et lumière)

Hébergement
L'IBIS STYLES LILLE AEROPORT, à Lesquin, à 10 min 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»

Plan de salle

Téléchargez le plan de salle vierge avec ses petites tables à découper pour composer votre propre disposition, sur notre site www.merigniesgolf/mariage.
Proposer votre plan à Nicolas pour vérifier sa faisabilité.

https://www.merigniesgolf.com/wp-content/uploads/2025/07/Plan-Salle-mariage-a-composer.pdf



EXEMPLE D'AMÉNAGEMENT POUR 147 CONVIVES
TOUT EST AMÉNAGEABLE SUR MESURE

RIDEAU* :
SÉPARATION POSSIBLE POUR PLUS PETIT GROUPE

Le Rebond

Profitez de la magie, pour se retrouver le lendemain avec ses proches

Brunch

36€ TTC /pers hors boisson

Servi au rez-de-chaussée

Votre groupe sera installé au salon Saint Andrews

Instant sucré

Mini viennoiseries, brioche,
pain aux céréales et baguette tradition,
céréales, confiture, miel, Nutella
mini desserts, mini merveilleux, 1/2 tartelettes du jour,
yaourts de la Pévèle nature et aux fruits,
cakes sucrés maison, crêpes
salade de fruits et fruits en brochette,
corbeille de fruits, bonbons,
fontaine de chocolat avec fruits, guimauve et madeleine

Instant salé

2 plats du jour chauds
potage céleri
saumon fumé, huîtres
mini chipolatas, English baked beans
calamars, œufs brouillés, lard fumé
salade de penne au pesto,
salade de pomme de terre aux herbes, salade mixte
houmous, Condiments (olives...),
cake salé maison, mini croques au Mont des Cats,
terrine de campagne tranchée, assortiment de charcuteries
assortiment de fromages fermiers

Boisson

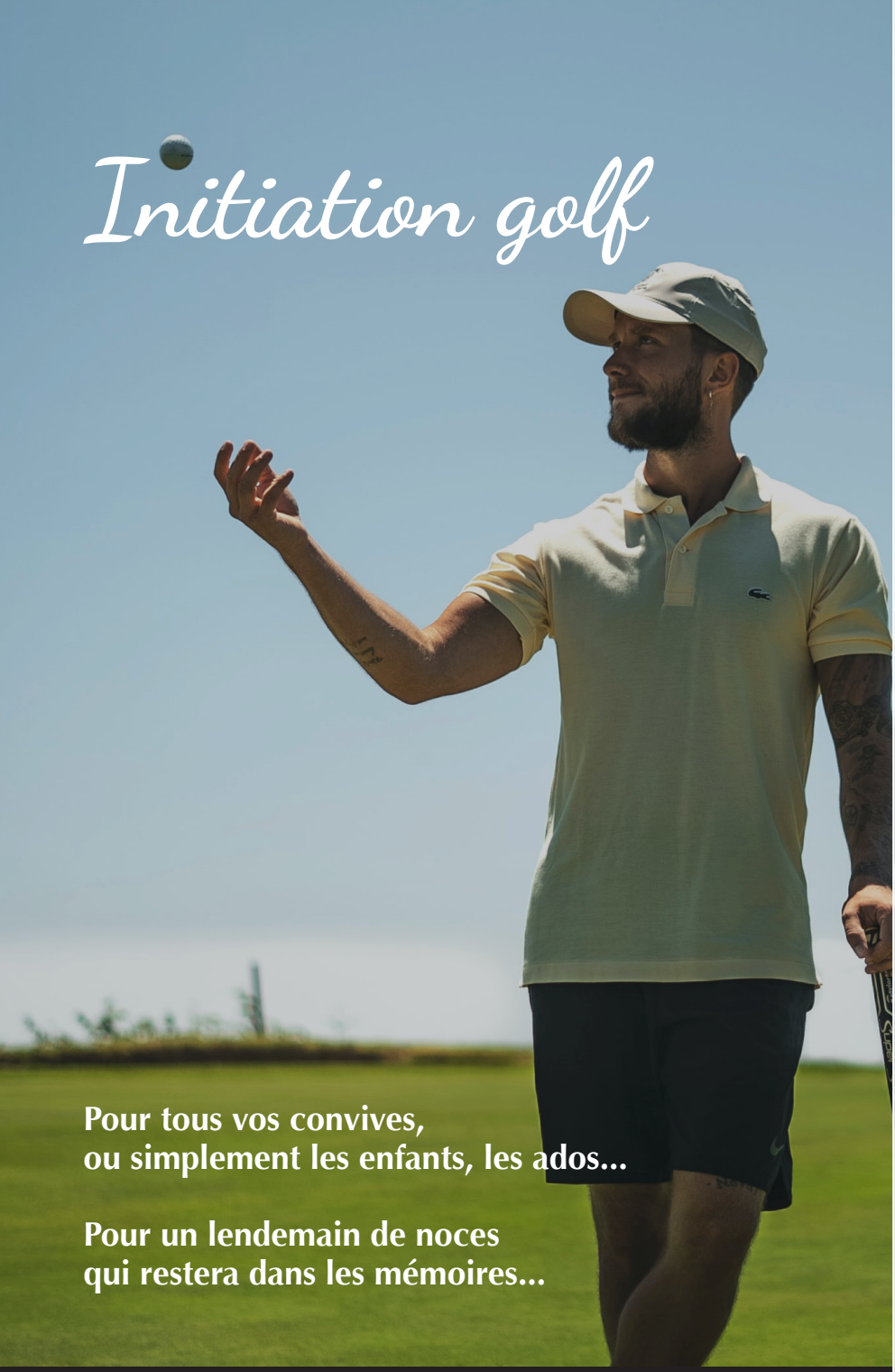
Cocktail du jour offert

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

Menu Enfant -12 ans : 16€ TTC /enf
Même buffet que les adultes
eau et soft compris

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

Initiation golf



Pour tous vos convives,
ou simplement les enfants, les ados...

Pour un lendemain de noces
qui restera dans les mémoires...

Location de matériel inclus	Durée	Par pers.
de 8 à 9 personnes	1H	27,60€ TTC
de 20 à 39 personnes	1H	23,46€ TTC
Au-delà de 40 personnes	1H	20,70€ 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

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 la récéption.

Choix du menu

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

Condition d'annulation

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

Nombre de convives

À nous confirmer 10 jours avant la réception.

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.

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.

1245 Avenue du Golf - 59710 MERIGNIES
03.20.79.58.82
accueil@merigniesgolf.com
www.merigniesgolf.com

MÉRIGNIES GOLF
Country Club

L'engrenage
BRASSERIE