



Séminaire

JOURNÉE SUR MESURE

ALL INCLUSIVE


MÉRIGNIES GOLF
Country Club



2025

Une journée bien organisée

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



Formules tout compris

Accueil, petit déjeuner

Café Méo Fichaux (Arabica Bio ou déca) ou thé
Dammann frères,
Sélection de jus de fruits Granini,
mini viennoiseries (pain au chocolat,
pains aux raisins, croissants)

Réunion

Salle Augusta, La Canopée ou St Andrews

Déjeuner

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

Pause prestige permanente*

Toute la journée

Initiation golf*

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

Autres activités*

- Découverte de la biodiversité sur le golf
- Visite d'une brasserie

*en option

3 salles de réunion - 3 espaces restaurant - 27 trous

Programme
FIDÉLITÉ SÉMINAIRE
Cumulez 5% du C.A.

plus d'infos sur www.merigniesgolf.com

Réception unique et sur mesure
avec un seul interlocuteur

Qualité et sur-mesure

Réception unique et sur mesure.

Plus de 300 groupes accueillis chaque année :

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.



Prenez rendez-vous pour venir visiter notre établissement !

nicolas.codron@merigniesgolf.com



**Ils nous ont
fait confiance**
liste non exhaustive



Choisissez votre salle de réunion

Paperboard | vidéoprojecteur | Wifi | sonorisation | micro sans fil | set d'écriture et eau minérale sont à votre disposition.

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



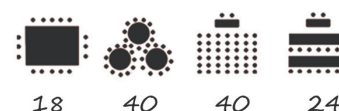
Salle Augusta

à l'étage, 110m²



Salle La Canopée

à l'étage, 50m²



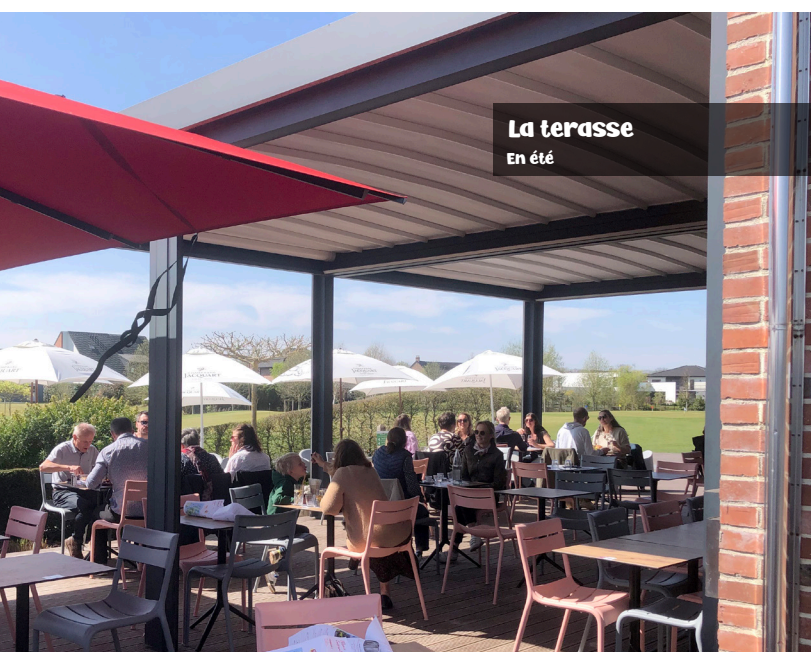
NOUVEAU !

Écran mobile 68' (142x80 cm) tactile
Diffusez vos photos et vidéos.
Inclus



Votre salle de repas

Intérieur ou extérieur, suivant la saison et la météo
Un espace toujours cosy et aéré



La terrasse
En été

L'engrenage Brasserie

Au rez-de-chaussée

En brasserie, au salon St Andrews
ou en terrasse.

Suivant taille du groupe, météo et disponibilités.



Salon St Andrews
Avec vue sur le golf



Rez-de-chaussée
En brasserie



Journée d'étude avec menu plateau

Cette formule comprend :
Accueil petit-déjeuner, salle de réunion et déjeuner
avec repas plateau



Menu Plateau

Formule à 69,90€ HT/pers.

Boisson comprises

*Terrine de poisson aux herbes fraîches,
effeuillé de jambon serrano,
Terrine de campagne*

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

*Duo de fromage:
maroilles et chèvre fermier*

Tartelette fraîche du jour

Au plateau individuel
Servi en salle de réunion

Vins :

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

Produits locaux

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

NOUVEAU !

Déjeuner servi en salle de réunion.

TIMING PRESSÉ ?

Optimisez votre journée !

option pause permanente prestige : + 9,90€ HT/pers.

*Café Méo Fichaux (Arabica Bio ou déca) ou thé
Dammann frères, jus de fruits Granini
Mignardises et verrines de salade de fruit
Fruits secs (abricots, pruneaux)*

Menus spéciaux

*Menus végétariens, sans gluten..
Sur demande*



Journée d'étude

avec menu Practice

Cette formule comprend :
Accueil petit-déjeuner, salle de réunion et déjeuner
avec repas Brasserie



Menu Practice

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

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

Boissons comprises

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 au rez-de-chaussée
Location de salle de réunion comprise dans le tarif

Vins :

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

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

Fromage : + 6,27€ HT/pers.

Assiette de 3 fromages fermiers,
pains spéciaux, salade

Planches apéritives : + 6,30€ TTC/pers.

Charcuteries, fromages, salade de saison, condiments

option pause permanente prestige : + 9,90€ HT/pers.

Café Méo Fichaux (Arabica Bio ou déca) ou thé
Dammann frères, jus de fruits Granini
Mignardises et verrines de salade de fruit
Fruits secs (abricots, pruneaux)

Menus spéciaux

Menus végétariens, sans gluten..
Sur demande



Journée d'étude avec menu Birdie

Cette formule comprend :
Accueil petit-déjeuner, salle de réunion et déjeuner
avec repas Restaurant



Menu Birdie

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

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

Boissons comprises

Gavelax de saumon aux agrumes,
sésame torréfié

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

Merveilleux au chocolat

Possibilité de privatiser la salle La Canopée,
à l'étage, sur demande : + 395€ HT

Vins :

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

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

Produits locaux

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

Fromage : + 8,18€ HT/pers.

Buffet de fromages fermiers, pains spéciaux, salade

Planches apéritives : + 6,30€ TTC/pers.

Charcuteries, fromages, salade de saison, condiments

option pause permanente prestige : + 9,90€ HT/pers.

Café Méo Fichaux (Arabica Bio ou déca) ou thé
Dammann frères, jus de fruits Granini
Mignardises et verrines de salade de fruit
Fruits secs (abricots, pruneaux)

Menus spéciaux

Menus végétariens, sans gluten..
Sur demande



Journée d'étude

avec menu Eagle

Cette formule comprend :
Accueil petit-déjeuner, salle de réunion et déjeuner
avec repas Restaurant



Menu Eagle

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

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

Boissons comprises

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

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

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

Vins :

AOC Loire, Reuilly blanc

Saint Nicolas de bourgueil rouge (1 bout./3 pers.)

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 : + 8,18€ HT/pers.

Buffet de fromages fermiers, pains spéciaux, salade

Produits locaux

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

option pause permanente prestige :

+ 9,90€ HT/pers.

Café Méo Fichaux (Arabica Bio ou déca) ou thé

Damman frères, jus de fruits Granini

Mignardises et verrines de salade de fruit

Fruits secs (abricots, pruneaux)

Menus spéciaux

Menus végétariens, sans gluten..

Sur demande



Journée d'étude avec menu Albatros

Cette formule comprend :
Accueil petit-déjeuner, salle de réunion et déjeuner
avec repas Restaurant



Menu Albatros

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

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

Boissons comprises

*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*

Vins :

Château La Grenière, Lussac Saint Émilion AOC rouge

Chablis AOC, Bourgogne (1 bout./3pers.)

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 : + 8,18€ HT/pers.

Buffet de fromages fermiers, pains spéciaux, salade

Produits locaux

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

option pause permanente prestige: + 9,90€ HT/pers.

Café Méo Fichaux (Arabica Bio ou déca) ou thé
Damman frères, jus de fruits Granini
Mignardises et verrines de salade de fruit
Fruits secs (abricots, pruneaux)

Menus spéciaux

Menus végétariens, sans gluten..
Sur demande



Journée d'étude avec menu Fairway ou Green

Cette formule comprend :
Accueil petit-déjeuner, salle de réunion et déjeuner au rez-de-chaussé
Avec une formule déjeuner originale



Menu Fairway Poêlée ou gratin géant

57,90€ HT/pers.

Boissons comprises

au choix:

Paëlla royale
Choucroute alsacienne
Tartiflette savoyarde
Wok Thaï à la volaille

Assortiment de desserts :

mini cakes, verrines gourmandes
plateau de fruits de saison

Vins :

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

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

Menu Green

Buffet en échoppes Gourmandes

71,90€ HT/pers.

Boissons comprises

Servi par notre chef

Découpe de jambon Serrano
Bar à huîtres ou gambas à la planha (selon saison)
Foie gras au torchon
Saumon fumé traditionnel à la ficelle
Salad bar
Buffet de fromages fermiers

Buffet de desserts :

mignardises
Fontaine de chocolat
brochette de fruits frais et guimauves

Vins :

AOC Loire, Reuilly blanc
Saint Nicolas de bourgueil rouge (1 bout/3pers)
Eau minérale plate et gazeuse. Café Méo Fichaux ou Thé
Damman Frères.



À partir de 35 personnes
Location de la salle de réunion comprise dans le tarif

**option pause permanente prestige : + 9,90€
HT/pers.**

Café Méo Fichaux (Arabica Bio ou déca) ou thé Dammann
frères, jus de fruits Granini



Journée d'étude avec Menu Driver

Cette formule comprend :
Accueil petit-déjeuner, salle de réunion et déjeuner
avec barbecue



Menu Driver

72,90€ HT/pers.

Boissons comprises

Mini brochette de volaille

Mini pavé de boeuf 80grs

Demi-merguez

Demi-ribs marinés

Assortiment de salades et crudités suivant saison

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

Pommes de terre au four
crème ciboulette

Farandole de mini desserts:

crème caramel, mini cakes,
verines gourmandes, macarons,
tarte du jour,
salade de fruits

À partir de 35 personnes

Location de la salle de réunion comprise dans le tarif

Vins :

AOC Loire, Reuilly blanc

Saint Nicolas de bourgueil rouge (1 bout/3pers)

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

Fromage : + 8,64€ HT/pers.

Buffet de fromages fermiers, pains spéciaux, salade

Et la météo ?

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

**option pause permanente prestige :
+ 9,90€ HT/pers.**

Café Méo Fichaux (Arabica Bio ou déca) ou thé
Damman frères, jus de fruits Granini
Mignardises et verrines de salade de fruit
Fruits secs (abricots, pruneaux)

Location de salle

Sans restauration

Mise à disposition d'une salle :

Vidéoprojecteur | Paperboard | Micro HF | Set d'écriture | Eau minérale

Si vous optez pour une journée avec repas,

le prix de la salle sera compris dans le prix du repas

Demi-journée

Location de salle : 225€ HT/salle

Journée

Location de salle : 375€ HT/salle

Options

Accueil petit déjeuner : + 9,00€ HT/pers.

Pause permanente : + 4,18€ HT/pers.

Machine à café à capsule : café Méo Fichaux
100% arabica Bio et Décaféiné Bio

Pause permanente prestige : + 9,90€ HT/pers.

Machine à café à capsule: café Méo Fichaux
100% arabica Bio et Décaféiné Bio

Thé Damman Frères: Thé vert menthe Touareg,
Thé vert noir Darjeeling

Jus de fruits Granini : orange, pomme, abricot, fraise...
Mignardises maison (4/pers)

 **Performance
Séminaires**



L'apéritif

Nous vous proposons plusieurs forfaits
Chaque formule est accompagnée de grignotage
(cacahuètes, olives marinées maison)



A la carte

Apéritifs au choix

Forfait Bar

3.58 € HT

1 verre par personne

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

Forfait Champagne

7,83 € HT

1 verre par personne

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

Forfait Cocktails live

7,83€ HT

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

3,18€ HT

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 dînatoire, compter entre 12 et 24 pièces
Pour un apéritif, compter entre 4 et 8 pièces



Formule Tradition

1,73€ HT/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

3,09€ HT/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

2,18€ HT/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 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

Formule Planche

5,73€ HT/personne

1 planche pour 4 personnes

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 !



Initiation golf



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

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

Découverte Biodiversité

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



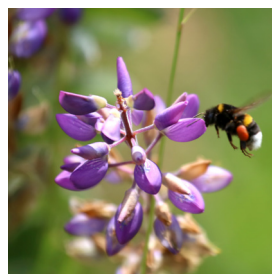
Label Argent Golf et Biodiversité

En 2018, Mérignies Golf a fait un
1^{er} inventaire de sa biodiversité :
88 espèces de Faune
113 espèces de Flore

2^{ème} inventaire en 2023 :
81 espèces de Faune
121 espèces de Flore

Le programme Golf et Biodiversité a été lancé en 2018 conjointement par la Fédération Française de Golf et le Muséum Naturel d'Histoire Naturelle.

Il se base sur le recensement de la biodiversité fait par un organisme agréé extérieur, et la mise en place des actions préconisées pour sauvegarder et développer la biodiversité sur le site.



Conférence - Découverte Bilan Carbone - Gestion de l'eau

La référence Transition Écologique de Merignies Golf vous emmène à la découverte de la biodiversité, de celle présente sur le golf, et des actions qui la préservent et la favorisent.

Présentation du **bilan carbone** du golf, réalisé en 2021.
Présentation de la **gestion de l'eau** à Merignies Golf.

(adaptation des sujets suivants vos souhaits)

Conférence interactive

Découverte sur le terrain

(adaptée suivant la météo)

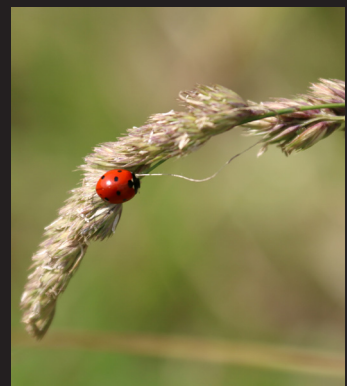
Groupe jusqu'à 50 personnes

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

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

ffgolf®

Découverte Biodiversité



Photos prises à Mérignies Golf, été 2024

Proposition d'autres activités

Privatisation de la Brasserie du Pavé (bière PVL),
fournisseur officiel de Mérégnies Golf.

PVL

Visite d'une brasserie locale

La Brasserie du Pavé :

La Brasserie du Pavé est une micro brasserie située à moins d'un km du golf. Elle brasse les bières artisanales (blonde, triple, IPA, ambrée...) de la gamme PVL et BIO.

Ces bières sont régulièrement médaillées lors de concours nationaux et internationaux.

Vous pouvez les déguster au club House du golf.



La visite comprend:

1 heure de visite avec un brasseur pour découvrir la Brasserie et ses méthodes de fabrication.

1 heure de dégustation de nos bières avec un accompagnements de planches fromages et charcuteries.

Montant de la prestation :
à partir de 1.000€ HT



Autres animations possibles:

- Karaoké, 3 heures d'animation : 500€ HT
- Pack son et lumière : 208,33€ HT
- DJ : contacter la Société SON'OR au 03.27.91.92.34



À moins d'un kilomètre du golf

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

Un acompte de 50% vous sera demandé pour confirmation.

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

Le solde de la facture sera réglé sur place ou dans la semaine suivant votre réception.

Choix du menu

À définir un mois avant votre réception.

Nombre de convives

À nous confirmer 10 jours avant la réception.

Condition d'annulation

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

Voir l'ensemble des conditions générales de vente page suivante

Heures supplémentaire : + 175€ HT

Par rapport au devis, par heure entamée



Parking privé de 250 places,
avec vidéosurveillance.

Adresse

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

Contact

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 GÉNÉRALES 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 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'avérait inférieur au nombre prévu au devis, le Golf se réserve le droit d'attribuer au Client un autre espace que celui initialement prévu. La réduction du nombre de participants est considérée comme une annulation partielle de la réservation.

ARTICLE 4 : MODIFICATION DES PRESTATIONS

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

ARTICLE 5 : ANNULATION

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

5.1 Annulation totale

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

5.2. Annulation partielle

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

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

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

ARTICLE 6 : INDISPONIBILITE EXCEPTIONNELLE

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

ARTICLE 7 : PRIX

Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pendant 15 jours à compter de la date d'envoi du devis au Client. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques. Le prix est calculé en fonction du nombre de personnes mais aussi de la disponibilité et du contexte économique au moment du devis. En cas d'annulation ou de modification, le prix peut varier lors du nouveau devis.

Les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la réalisation de la prestation. Ils pourront être modifiés en cas de changement législatif et/ou réglementaire susceptibles d'entraîner des variations de prix tels que : modification du taux de TVA applicable, instauration de nouvelles taxes, etc.

ARTICLE 8 : HEURES SUPPLEMENTAIRES

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

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

ARTICLE 9 : RECOMMANDATION ET RESPECT DES DISPOSITIONS LEGALES ET REGLEMENTAIRES

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

Le Client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire, sauf sur accord préalable avec la direction du Golf. Les zones de jeu du golf (parcours et practice) sont strictement interdites à toute personne n'ayant pas réglé ses droits de jeu.

Conditions générales de vente (2/2)

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

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

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

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

9.1 Reportage photographique ou audiovisuel

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

9.2 Ventes ambulantes

Le Client s'engage à fournir à l'hôtel les autorisations administratives écrites 15 jours au moins avant la date de début de la manifestation, notamment la location des locaux ayant pour objet une vente au détail ou une prise de commande de marchandises précédées de publicité.

En aucun cas la location ne pourra excéder la durée indiquée sur l'autorisation, les ventes ne peuvent excéder 2 mois par année civile dans un même établissement.

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

9.3 Exposition, foire et décoration

Toute installation effectuée par le Client devra être conforme aux prestations du cahier des charges du Golf ainsi qu'aux dernières prescriptions de sécurité en vigueur et devront être soumises

à l'approbation préalable de la commission de sécurité.

Tout projet de décoration ou d'implantation de stands devra être soumis au Golf et comprendre 5 exemplaires d'implantation sous peine de se voir refuser l'autorisation d'exposer.

Le Client organisateur de salon ou de foire doit fournir au Golf, 15 jours au moins avant la date de début de la manifestation, les autorisations communales et autre nécessaires 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 maintesures 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.




MÉRIGNIES GOLF

Country Club

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

