



**CASINO**  
CASINO-HOTEL-SPA  
St-Amand-les-Eaux

B A N Q U E T





Le Pasino est un complexe totalement dédié à vos divertissements implanté au cœur de la cité thermale de Saint Amand Les Eaux (30min de Lille ; 15min de Valenciennes).

Notre promesse est de vous faire vivre une expérience unique dans un établissement original avec un rapport qualité-prix imbattable.

## Sommaire

LE PASINO	4
NOS ESPACES DE RÉCEPTION	5
L'HÔTEL	6 à 7
LES FORMULES APÉRITIFS & COCKTAILS	8 à 9
NOS MENUS	10 à 13
NOS BUFFETS	14 à 15
NOS FORMULES À PARTAGER	16
OPTIONS	17
LES ANIMATIONS DANSANTES	18
LA DÉCORATION	19
NOS CONDITIONS DE VENTE	20 à 23



# Le Pasino de Saint-Amand, un concept unique

- 9 espaces de réception modulables, privatisables et ultra modernes.
- Terrasses et espaces extérieurs
- 1 Casino
- 4 Restaurants
- 1 Hôtel\*\*\*\* et son espace bien-être

Une gamme complète de spectacles & d'activités ludiques : sportives, gastronomiques et artistiques.

Pour tous vos événements, de 2 à 2000 personnes, notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner.



## Nos espaces de réception



**LES SALONS DU PASINO (à partir de 150 € par jour) :**  
«LE BACCARA», «LE BLACKJACK», « LE JACKPOT »...

Comité de direction ou grande convention, mariage ou anniversaire, chacune de vos manifestations professionnelles ou privées est un challenge que nous relevons à vos côtés. Animations, initiations aux jeux, team building... tout est mis en œuvre pour concevoir un événement unique.



**LA SALLE DE SPECTACLES (à partir de 1 000 € par jour) :**  
« ENRICO MACIAS »

Conçue pour recevoir les spectacles internationaux, la salle Enrico Macias du Pasino vous permet d'organiser vos événements et de les personnaliser. Ultra moderne, dotée d'une acoustique parfaite et d'un matériel high-tech,



**LES SALONS DE L'HÔTEL (à partir de 150 € par jour) :**  
«LE CARREAU», «LE TRÈFLE», « LA PAIRE »

Idéales pour la réussite de vos réunions d'affaires, deux salles de sous-commissions sont à votre disposition : modulables et équipées de vidéoprojecteurs, d'écrans et une connexion wifi.

# L'hôtel

À partir de  
**80€**  
la chambre

## L'HOTEL\*\*\*\* DU PASINO

D'une capacité de 61 chambres, dont 5 suites, l'hôtel, directement relié au PASINO, vous permettra d'avoir à portée de main un grand nombre d'activités et de services : jeux, restauration, spectacles.

Nos chambres et suites, au décor raffiné, sont toutes équipées de climatisation, télévision à écran plat, téléphone, wifi, coffre et salle de bains avec sèche-cheveux. Les suites possèdent un écran plasma ainsi qu'un mini bar.

## L'ESPACE BIEN-ÊTRE

Notre espace bien-être vous accueille tous les jours.

L'accès, gratuit, se fait grâce à votre carte de chambre. Ainsi, vous pourrez librement profiter de notre salle de fitness entièrement équipée (vélo elliptique, tapis de course, bancs et haltères), de notre hammam, jacuzzi et de nos douches massantes multi-jets. Une carte de modelages est également disponible (avec supplément) pour les personnes souhaitant bénéficier de soins individuels en cabine, dispensés par une professionnelle de l'esthétique.

## LES SUPPLÉMENTS

Petit déjeuner buffet 12.50 € par personne

Taxe de séjour 1,07 € par personne et par nuit

Espace bien-être gratuit (hors soins & modelages)

L'utilisation des peignoirs est facturée 4 € par peignoir dans les chambres Confort

Wifi gratuit & illimité dans toutes les chambres & autres espaces de l'hôtel & du Pasino.



# Formules apéritives & Cocktails

À partir de  
**1,50€**  
la pièce cocktail

## NOS FORMULES CLASSIQUES

### Apéritif « classique »

incluant vin blanc pétillant ou Whisky et softs  
1/2h (3 pièces) : 9.50 € 1h (5 pièces) : 16.50 €

### Cocktail « classique »

incluant vin blanc pétillant ou Whisky,  
vins (rouge, blanc, rosé) et softs  
1h30 (accompagné de 12 pièces) : 27,50 €  
2h30 (accompagné de 24 pièces) : 48.50 €

### → Pièces cocktail froides\* :

Navette Cabriolis (chèvre et ciboulette), Canapé de foie gras sur pain d'épices, Macaron poivron-parmesan / carottes-cumin / Tomates basilic, chèvre – piment d'Espelette, Canapé au tartare de légumes, Pain polaire aux rillettes du Mans / rillettes de saumon, Mini-club volaille au curry / thon / tomate-mozzarella, Brochette tomate-mozzarella, California aux crevettes, Maki au thon

### → Pièces cocktail en contenant\* :

Velouté de saumon à l'aneth, Flan de foie gras, Brouillade provençale, Tzatziki...

### → Pièces cocktail chaudes\* :

Sablé tomate et chèvre, Grenaille à la provençale, Mini-quiche au Maroilles, Mini-Croque Monsieur, Brochette de Saint-Jacques au lard, Raviole gyoza aux légumes / aux crevettes

### → Pièces cocktail sucrées\* :

Assortiment de tartelettes, Assortiment de fours moelleux, Assortiment de macarons, Fontaine de chocolat et fruits frais, Entremets...

## NOS FORMULES PRESTIGE

### Apéritif « Prestige »

incluant Champagne ou Whisky et softs  
1/2h (3 pièces) : 14 € 1h (5 pièces) : 24 €

### Open « Champagne »

incluant Champagne, vins (rouge, blanc, rosé) et softs  
1h30 (accompagné de 12 pièces) : 35 €  
2h30 (accompagné de 24 pièces) : 56 €

# Les formules boissons pour l'apéritif & les cocktails

## AU VERRE :

1 verre de vin blanc pétillant	4.50 €
1 flûte 12cl de Champagne	8.50 €
Digestif ou alcool fort (5 cl)	7 €
Fût de bière 5 l	55 €
Fût de bière 30 l (Heineken)	250 €

## A LA BOUTEILLE :

Bouteille de vin blanc pétillant (75 cl)	20 €
Bouteille de Champagne « Jacquard » (75 cl)	48 €
Bouteille de Champagne « Laurent Perrier » (75 cl)	59 €
Bouteille de Whisky (70 cl) Clan Campbell	56 €
Bouteille de Ricard (1l)	56 €
Bouteille de Vodka (70 cl)	56 €
Jus de fruits (1l) et sodas (1,5 l)	6 €

## DROITS DE BOUCHON :

Bouteille de Champagne, «pétillants » et vins (75 cl) : 8 € par bouteille ouverte  
Bouteille de spiritueux (70 cl) : 16 € par bouteille ouverte  
65 € le droit de perce par fût supérieur à 10L (prémix, CO<sup>2</sup> et service fournis par le Pasino)  
25 € le droit de perce par fût inférieur à 10L (prémix, CO<sup>2</sup> et service fournis par le Pasino)

Service supplémentaire facturé 30 € / heure / serveur.

\* Les pièces cocktail sont indiquées à titre d'exemple et peuvent être modifiées selon le marché du Chef, le nombre de personnes et la formule choisie.

## Menu « Valet »

À partir de  
**29€**  
par personne  
boissons comprises

### → Entrée

Tarte fine au jambon cru de Pays et légumes grillés, huile d'olive et copeaux de parmesan

Ou

Quiche au Maroilles, salade gourmande et tomates séchées

Ou

Filets de rouget sur son feuilletage en pissaladière, vinaigrette à la vanille et au miel

Ou

Croustillant de chèvre, menthe ciselée, aubergine frite, fine roquette à la vinaigrette au cumin

### → Plat

Estouffade de veau en Osso Bucco, rouleau de tagliatelles au beurre ½ sel, sauce napolitaine

Ou

Carbonnade flamande à la bière et pain d'épices, pommes anglaises

Ou

Cuisse de poulet farcie aux épinards, gnocchi au beurre ½ sel, crème de cerfeuil et persil plat

Ou

Filet de dorade en croûte de tomates, cour de légumes et jus de couscous épicé

### → Dessert

Paris-Brest ananas et Chantilly

Ou

Entremets deux chocolats

Ou

Mille-feuilles à la vanille de Tahiti

Ou

Rustique chocolat-praliné

### → Boissons

⅓ bouteille de vin, blanc, rosé et rouge confondus

½ bouteille d'eau minérale plate et gazeuse

Un café par personne

## Menu « Dame »

**39€**  
par personne  
boissons comprises

### → Entrée

Fine tranche de Speck et salade de chou chinois, fines pousses de soja, Carottes des sables en Coleslaw, vinaigrette aux olives vertes

Ou

Langue Lucullus de Valenciennes, compotée d'oignons rouges et fusette toastée

Ou

Blinis au saumon et scampis, sauce fromage blanc aux herbes fraîches

Ou

Feuillantine de Saint-Jacques aux fèves de soja, sauce normande safranée

### → Plat

Cuisse de canard confite, jus au thym, grenailles et pousses d'épinards, tomate excel

Ou

Longe de veau aux pleurotes, gratin Dauphinois, brochette de carottes jaunes et nantaises

Ou

Pavé de saumon aux légumes en waterzoi, riz créole aux petits pois

Ou

Blanquette de cabillaud, Saint-Jacques, scampis, filets de rouget, asperges vertes et fèves de soja, sauce dieppoise et pommes anglaises

### → Dessert

Entremets pommes confites-spéculoos

Ou

Entremets framboise-citron vert

Ou

Omelette norvégienne au Grand Marnier

Ou

Saint-Honoré

### → Boissons

⅓ bouteille de vin, blanc, rosé et rouge confondus

½ bouteille d'eau minérale plate et gazeuse

Un café par personne



## Menu « Roi »

**49€**  
par personne  
boissons comprises

### → Entrée

Brochette de Saint-Jacques aux scampis, piperade au parmesan, sauce espagnole et pousses de roquette

Ou

Foie gras grillé aux abricots moelleux, pain aux céréales toasté, jus de vin épicé

Ou

Cannelloni de saumon fumé, sauce fromage blanc aux œufs Arenga,

Finger au thym et à la tomate

Ou

Terrine de Brillat-Savarin, tomate séchée et ciboulette, pousses de Red Chard, finger d'ail confit aux herbes fraîches

### → Plat

Fondant d'agneau au thym et à la sarriette, cour de légumes du moment

Ou

Filet mignon de porc aux trois poivrons et olives noires,

Pommes boulangères et tomate rôtie

Ou

Dos de cabillaud piqué de thym, risotto d'Ebly aux courgettes, sauce crustacés

Ou

Croustillant de scampis, Saint-Jacques, filets de rouget aux légumes anisés,

Riz créole et sauce normande Crécy

### → Dessert

Tarte chibouste aux pommes caramélisées

Ou

Entremets chocolat-citron vert

Ou

Tiramisu

Ou

Vacherin glacé aux fraises, lait d'amande et coulis de fruits rouges

### → Boissons

1/3 bouteille de vin, blanc, rosé et rouge confondus

1/2 bouteille d'eau minérale plate et gazeuse

Un café par personne

## Menu « As »

**59€**  
par personne  
boissons comprises

### → Entrée

Foie gras grillé aux champignons, jus de veau tranché à l'huile d'olive

Pain céréales toasté

Ou

Tarte fine de rougets, tomates séchées, fèves de soja & chou Romanesco

Vinaigrette au miel et à la vanille

Ou

Carpaccio de Bresaola, tartare de tomates ananas & d'antan aux oignons rouges,

Vinaigrette balsamique

Ou

Rouleau de filet de sole farcie de saumon frais & chair de crabe,

Coulis de pomme Granny au jus de persil & fine roquette

### → Plat

Suprême de pintade rôtie aux figues, légumes du moment,

Jus corsé au vin rouge poivré

Ou

Jarret de veau confit au poivre de Timut & menthe poivrée,

Gratin de pommes de terre au paprika

Ou

Filet de bar, grenailles aux petits légumes & speck,

Sauce normande au gingembre & girolles

Ou

Pavé de saumon rose, risotto aux éclats d'asperges vertes,

Velouté aux pousses d'épinards

### → Fromage

Trio du Nord (Maroilles, tome de Cambrai & camembert de Nomain)

Mesclun gourmand

### → Dessert

Tartelette aux fraises accompagnée de sa crème glacée menthe / choco

Ou

Mille-feuilles caramélisé à la crème chibouste pralinée

Ou

Entremets chocolat & banane, coulis d'ananas & citron vert

Ou

Entremets chocolat blanc Dulcey & son cœur pommes - spéculoos

### → Boissons

1/3 bouteille de vin, blanc, rosé et rouge confondus

1/2 bouteille d'eau minérale plate et gazeuse

Un café par personne

# Buffet «Campagnard»

à partir de 30 personnes

À partir de  
**49€**  
par personne  
boissons comprises

→ **Buffet de salades**

Salade de concombres aux échalotes et ciboulette  
Salade de betteraves rouges aux oignons confits et cumin  
Taboulé aux légumes croquants  
Salade de carottes des sables au citron vert  
Salade de pommes de terre aux oignons, cornichons, sauce mayonnaise à la moutarde de Meaux

→ **Buffet d'entrées**

Tomates Excel, farcies de thon à l'antiboise  
Assortiment de charcuteries et rosace de melons (selon la saison)  
Terrine Célestine aux abricots et raisins  
Terrine de saumon frais aux petits pois et poivrons rouges  
Assortiment de pizzas / quiche aux poireaux / quiche au saumon

→ **Plats au buffet en chaffen-dish  
(1 plat à sélectionner pour l'ensemble des convives)**

Fricassée de poissons, sauce dieppoise et riz aux courgettes  
Emincé de volaille à la basquaise, grenailles confites  
Couscous pilon de poulet et merguez  
Pennes et rigatoni au saumon fumé, crème d'aneth et tomate cerise

→ **Buffet de fromages**

→ **Buffet de desserts**

Crème caramel - Mousse au chocolat - Ile flottante  
Tarte au citron meringuée - Tarte aux abricots et pistaches  
Entremets aux 3 chocolats – Tarte aux fraises – Saint-Honoré – Paris-Brest praliné  
Fontaine de chocolat et fruits

→ **Boissons**

1/3 bouteille de vin, blanc, rosé et rouge confondus  
1/2 bouteille d'eau minérale plate et gazeuse  
Un café par personne

# Buffet « Prestige »

à partir de 30 personnes

À partir de  
**59€**  
par personne  
boissons comprises

→ **Buffet de salades**

Salade de penne aux fruits de mer et artichauts marinés  
Tomates cerises et billes de mozzarella au parfum de basilic  
Taboulé à la menthe et aux légumes croquants  
Salade de carottes des sables, courgettes, navets de Provence à la julienne de volaille  
Farfalles de saumon fumé et crème d'aneth  
Salade de haricots verts, magrets fumés, échalotes et dés de feta  
Salade de grenailles, oignons, cornichons et œufs durs

→ **Buffet d'entrées**

Langue Lucullus de Valenciennes  
Tomates Excel farcies de king crabe  
Bar farci, sauce cocktail  
Jambon cru de Pays et rosace de melons (selon la saison)  
Artichauts marinés farcis au chèvre frais  
Carpaccio de tomates d'antan, speck et basilic  
Filet de rouget, Saint-Jacques coraillées, involtini de courgettes et aubergines

→ **Plat chaud servi à table**

Suprême de volaille farci de scampis fumés, sauce ivoire au curry noir, grenailles confites aux échalotes grises, carottes jaunes et carottes des sables  
Ou  
Pavé de saumon rose, sauce normande à la roquette,  
Gnocchi au basilic et tomate, beurre 1/2 sel  
Ou  
Longe de veau à la forestière, gratin Dauphinois et tomate Excel

→ **Buffet de fromages**

→ **Buffet de desserts**

Crème caramel - Mousse au chocolat - Ile flottante - Fontaine de chocolat et fruits  
Tarte au citron meringuée - Tarte aux abricots et pistaches  
Entremets aux 3 chocolats – Tarte aux fraises – Saint-Honoré – Paris-Brest praliné

→ **Boissons**

1/3 bouteille de vin, blanc, rosé et rouge confondus  
1/2 bouteille d'eau minérale plate et gazeuse  
Un café par personne



# Formules à partager

À partir de 20 personnes

À partir de  
**29€**  
par personne

## FINGER LUNCH

Assortiment de pièces consistantes salées et sucrées

Sandwichs club baguettes, salades bar, plateau de fromages et de charcuteries, verrines...

Crème brûlée, salade de fruits, mousse au chocolat, entremets...

Boissons :

1/2 eau, plate et gazeuse confondues

1/3 de vin, blanc, rosé et rouge confondus

1 café

## NOS FORMULES SAISONNIÈRES

### Barbecue

Assortiments de viande grillé et buffet complet chaud et froid, buffet de dessert et boissons.

### Raclette Party

Assortiments de charcuteries, fromage et buffet complet chaud et froid, buffet de dessert et boissons.

# Le menu des bouts t'chous

**16€**  
par enfant de  
- 12 ans

### → Entrée

Ficelle Picarde & mélange gourmand

ou

Assiette composée de charcuteries fines & crudités

### → Plat

Burger maison & frites

Ou

Suprême de volaille à la forestière & rouleau de tagliatelles au beurre 1/2 sel

### → Dessert

Brownies & crème glacée vanille, noix de Pécan

Ou

Trio de verrines : mousse au chocolat, fromage blanc aux fruits rouges & compote de pommes

### → Boissons

Eau plate & gazeuse

Softs

# Options

## ENTRÉE SUPPLÉMENTAIRE

Terrine de dorade et de saumon frais, farcis d'asperges vertes et magret fumé, sauce mousseline au raifort	11 €
Carpaccio de tomates d'antan, échalotes ciselées, huile d'olive, Jambon de Parme et copeaux de parmesan	12 €
Quiche aux brocolis et tomates confites, saumon fumé et fine roquette, Vinaigrette à la vanille	13 €
Tarte Tatin de pommes caramélisées, magret de canard rôti, pousses de moutarde, sauce fromage blanc à la cannelle	14 €

## TROU NORMAND

Sorbet citron vert et sa Vodka glacée	6 €
Sorbet pomme verte et Calvados	6 €
Sorbet mandarine à la Mandarine Impériale	6,50 €
Sorbet poire et sa poire Williams	6,50 €
Sorbet Genièvre au Genièvre de Houlle	8 €
Sorbet violette et sa crème de cassis	8 €
Sorbet marc de Champagne	8 €
Sorbet Mojito au rhum brun	8 €
Sorbet Get 27 et sa liqueur	8 €

## FROMAGES

Brie et son bouquet gourmand	6.50 €
Duo Emmental et Brie, fine roquette	6.50 €
Emmental et Maroilles, chou chinois et betterave crus	6.50 €
Brie et Maroilles, mesclun gourmand	6.50 €
Brillat-Savarin nature, salade de roquette	7 €
Assiettes de 3 fromages (Brie, Maroilles et Comté), salade gourmande	7.50 €
Brillat-Savarin rôti à la noix de coco sur son toast, accompagné de sa figue	8 €
Buffet de fromages	8 €
Saint-Marcellin et sa figue rôtie	7 €

## BOISSONS

### → VINS SUPÉRIEURS (+ 3€ PAR PERSONNE)

### → FÛTS DE BIÈRE

Fût de 5 L Heineken l (24 bières servies) :	55 €
Fût de 30 L Heineken (110 bières servies) :	250 €

# Les animations dansantes

## ORCHESTRE / PRESTATION LIVE COMPRENANT

La prestation des artistes  
Le matériel son et lumière  
Le transport, l'hébergement et la restauration des artistes

Tarif à partir de 1 100 € TTC

## DISC-JOCKEY COMPRENANT

La prestation du DJ  
Le matériel son et lumière  
Le transport, l'hébergement et la restauration du DJ

Tarif à partir de 850 € TTC

Selon votre budget & votre thématique, nous pouvons vous proposer d'autres animations :  
spectacle, magicien, quiz, jeux de casino, jeux flamands...

# La décoration

Le Pasino vous propose de réaliser votre décoration de tables personnalisée en fonction du thème de votre événement.

## → Linge de table

Chemin de table, serviettes, galets,... à vos couleurs  
A partir de 4 € par personne

## → Housses de chaises

Housses de chaises en lycra (adaptables à nos chaises) :  
5 € par housse + frais de livraison

Housses de chaises en suédine (adaptables à nos chaises) :  
7 € par housse + frais de livraison

Housses de chaises en tissus (avec chaises en plastique et galettes de mousse) :  
6 € par housse + frais de livraison

## → Centre de table fleuri ou chandelier décoré

A partir de 25 € l'unité

## → Vaisselle et autres éléments de décoration

Devis sur demande

## → Eléments pour la décoration des tables & de la salle fournis par vos soins

Forfait de 3h pour la mise en place de la décoration : 120 € (25 €/heure supplémentaire)

# CONDITIONS GENERALES DE VENTE

## ARTICLE 1 - APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par la Société Pasino Saint Amand Les Eaux, détaillées dans le devis préalable remis au Client qui, après signature, vaut acceptation. Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion pleine, entière et sans réserve aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document, tels que prospectus, documents commerciaux, etc. En cas de contradiction entre les dispositions figurant aux présentes conditions générales de ventes et celles du Client, les présentes dispositions sont et seront seules applicables. L'Etablissement se réserve le droit, le cas échéant, d'appliquer des conditions de vente particulières en fonction de l'importance de la commande et de la période de la réservation. Pour être applicables, ces conditions particulières doivent figurer dans le devis.

## ARTICLE 2 - RESERVATION – ANNULATION – MODIFICATIONS DE LA RESERVATION

2-1. La réservation du Client est définitivement enregistrée à réception par l'Etablissement d'un exemplaire du devis et des conditions générales de vente dûment paraphés à chaque page, datés et signés par le Client, et revêtus de son cachet commercial et de la mention manuscrite "Bon pour accord", et accompagnés du versement des arrhes dans les conditions prévues à l'article 2-2 ci-dessous.

2-2. Toute réservation doit, pour être enregistrée, faire l'objet, au moment de la signature du devis, du versement d'arrhes d'un montant égal à cinquante pour cent (50 %) du montant total TTC de la prestation.

2-3. En cas d'annulation totale ou partielle d'une manifestation, les dispositions suivantes seront applicables :

- pour toute annulation notifiée entre 90 et 45 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de cinquante pour cent (50%) du montant TTC de la prestation prévue au devis initial.
  - pour toute annulation notifiée entre 44 et 30 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de trente pour cent (30%) du montant TTC mentionné au devis initial ou lors de la dernière modification susceptible d'y avoir été apportée.
  - pour toute annulation notifiée entre 29 et 20 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de vingt pour cent (20%) du montant TTC mentionné au devis initial ou lors de la dernière modification susceptible d'y avoir été apportée.
  - pour toute annulation notifiée entre 19 et 10 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de dix pour cent (10%) du montant TTC mentionné au devis initial ou lors de la dernière modification susceptible d'y avoir été apportée.
  - l'annulation notifiée entre le 9ème jour (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation et le jour de la prestation : sera facturée à hauteur de cent pour cent (100 %) du montant TTC mentionné au devis initial ou lors de la dernière modification susceptible d'y avoir été apportée.
- Pour toute annulation entraînant une facturation partielle ou totale du prix de la prestation, l'Etablissement conservera les arrhes versées à la réservation.

2-4. Toute demande de modification des prestations prévues au devis accepté, doit être adressée à l'Etablissement par écrit.

Faute d'acceptation écrite des dites modifications par l'Etablissement dans les huit (8) jours de la réception de la demande, le contrat sera exécuté selon les termes et conditions fixés au devis accepté par le Client.

## ARTICLE 3 - CONDITIONS DE FACTURATION DES PRESTATIONS

Les repas, forfaits journées d'études, séminaires résidentiels ou semi-résidentiels:

En cas de dépassement du nombre de participants prévu au devis, et dans l'éventualité où la prestation pourrait être assurée par l'Etablissement pour l'ensemble des participants présents, la facturation sera effectuée au prix du devis initial augmenté de celui du nombre supplémentaire de repas réellement servis.

Toute restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne pourra donner lieu à minoration du prix convenu.

10 jours avant la date de la manifestation (hors samedi, dimanche et jours fériés), le nombre des participants devra être confirmé à l'Etablissement à dix pour cent (10%) près par rapport à la dernière estimation. Passé ce délai, les dispositions prévues à l'article 2-3 seront appliquées en cas d'annulation supérieure à dix pour cent (10 %) des participants prévus.

Les chambres :

La liste définitive des personnes hébergées devra être communiquée à l'Etablissement par courriel, fax ou courrier au plus tard 72 heures (hors samedi, dimanche et jours fériés) avant la date de la manifestation.

Les chambres réservées sont mises à la disposition des bénéficiaires à partir de 16 heures le jour d'arrivée. Les chambres doivent être libérées au plus tard à 12

# CONDITIONS GENERALES DE VENTE

heures le jour du départ, tout dépassement de cet horaire entraînera la facturation de nuitées supplémentaires au tarif public affiché : soit, cinquante pour cent (50 %) jusqu'à 18 heures et cent pour cent (100 %) au-delà de 18 heures. En cas d'événement exceptionnel ou force majeure, l'Etablissement se réserve la possibilité de faire héberger totalement ou partiellement les participants dans un Etablissement situé à proximité et de catégorie équivalente pour des prestations de même nature, les frais inhérents au transfert seront à la charge de l'Etablissement, et le Client ne pourra prétendre au paiement d'une quelconque indemnité de ce chef.

Location de salle :

En cas de désistement ou d'annulation, les dispositions de l'article 2-3 seront appliquées.

## ARTICLE 4 – PRIX - REGLEMENT

4-1. Les prix sont exprimés TTC en euros. Ils sont fermes pendant soixante (60) jours à compter de la date d'envoi du devis au Client. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la variation des conditions économiques de la réalisation de la prestation. Ils pourront varier en cas de modifications législative et/ou réglementaire, susceptibles d'entraîner des variations de prix tels que modification du taux de TVA applicable, instauration de nouvelles taxes, etc. En cas de réservation d'hébergement, les tarifs sont majorés de la taxe de séjour.

4-2. Des arrhes d'un montant égal à cinquante pour cent (50 %) du prix total de la prestation figurant au devis doivent être versées à la signature de ce dernier. Ce versement est déduit du montant de la facture finale sous réserve de l'application des éventuelles indemnités d'annulation prévues à l'article 2.3 ci-dessus. Sauf disposition contraire prévue par un accord spécifique, le solde des sommes dues est payable à réception de la facture. En cas de désaccord sur une partie de la facture, le Client s'oblige à payer sans retard la partie non contestée et à indiquer par écrit à l'Etablissement, les motifs de la contestation. Le règlement des extras et autres prestations non prévus dans le devis accepté, et réclamées individuellement par un ou plusieurs participants est, et demeure à la charge dudit participant qui doit les régler avant son départ. A défaut la facture correspondante sera adressée au signataire du devis qui s'engage à la régler à réception en sus des prestations incluses au devis (extras, repas, etc.). Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation des pénalités de retard égale à trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur. Tous les frais, que l'Etablissement serait amené à supporter au titre du recouvrement des sommes restant dues, seront à la charge du signataire du devis. Toute prestation dont le coût est supérieur à 1000 € (mille euros) devra être réglée intégralement au comptant, au plus tard le jour de la manifestation.

## ARTICLE 5 – RECOMMANDATION S– RESPECT DES DISPOSITIONS LEGALES ET REGLEMENTAIRES

L'Etablissement met à la disposition de sa Clientèle ses infrastructures pour l'organisation de ses manifestations. Le Client s'engage à n'inviter que des personnes dont le comportement ne sera susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à l'Etablissement.

L'Etablissement se réserve le droit d'intervenir si nécessaire. Le Client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire, sauf accord préalable écrit de la Direction de l'Etablissement. Le Client s'engage à faire respecter par ses prestataires éventuels, les participants et leurs invités l'ensemble des consignes de sécurité et règlements en vigueur dans l'Etablissement. Le Client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation des activités de l'Etablissement, ni ne portent atteinte à l'intégrité des biens et des personnes qui s'y trouvent. L'Etablissement se réserve le droit, si nécessaire, de procéder à l'expulsion de toute personne contrevenant à ces consignes ou dont l'attitude serait jugée incompatible avec l'image de marque de l'Etablissement. Le Client s'engage en outre à respecter la limitation de décibels fixée par l'Etablissement et, de façon générale, au respect de l'ensemble des dispositions particulières applicables à sa manifestation. L'Etablissement décline toute responsabilité en cas de non-respect par le Client, ses prestataires éventuels et ses invités, à l'une quelconque de ses obligations et des dispositions légales applicables.

Lors de l'organisation d'une quelconque manifestation par le Client, il est interdit au personnel en activité dans l'Etablissement de participer de quelque façon que ce soit à ladite manifestation.

5-1. En cas de reportage photographique ou audiovisuel, le Client est tenu d'informer au préalable l'Etablissement de la présence éventuelle d'un photographe ou d'un cameraman et s'engage à faire son affaire personnelle de l'obtention de toutes les autorisations qui s'avèreraient nécessaires à ce titre. Il conservera à sa charge exclusive le paiement des droits et taxes de toutes natures qui pourraient être réclamés de ce chef, et s'engage à garantir l'Etablissement pour le cas où il serait poursuivi de ce chef.

5-2. En cas de vente ambulante, le Client s'engage à fournir à l'Etablissement les autorisations administratives écrites nécessaires, quinze (15) jours au moins avant la date de début de la manifestation, et notamment si le Client entend procéder à une vente au détail ou une prise de commande de marchandises précédées de publicité. En aucun cas la manifestation qu'il organise ne pourra excéder la durée indiquée sur l'autorisation administrative, et les ventes ne pourront excéder une durée de 2 mois par année civile dans un même Etablissement.



# CONDITIONS GENERALES DE VENTE

5-3. En cas d'exposition, défilé, foire, décoration ou autre, toute installation réalisée par le Client devra être conforme aux prescriptions portées au cahier des charges de l'Etablissement ainsi qu'aux dernières prescriptions de sécurité en vigueur ; pour le cas où des autorisations complémentaires devaient être sollicitées auprès de la Commission de Sécurité, soit par l'Etablissement au moyen des documents nécessaires remis par le client soit directement par lui, l'Etablissement devra disposer du certificat de conformité délivré par la Commission de Sécurité, avant le début de la manifestation. Tout projet de décoration ou d'implantation de stands devra être soumis à l'Etablissement sous peine de se voir refuser l'autorisation d'exposer. Le Client organisateur de salon ou de foire ou toute autre manifestation qui y serait soumise, doit fournir à l'Etablissement, deux (2) mois au moins avant la date du début de la manifestation, les autorisations administratives nécessaires. Le Client s'engage à remettre les lieux mis à sa disposition, dans leur état d'origine, et à ses frais, dès la fin de la manifestation, sauf dérogation spéciale liée à la nature de la manifestation, qui serait accordée par l'Etablissement.

5-4. En cas de prestation de recrutement, le Client doit apporter à l'Etablissement la preuve qu'il respecte les dispositions légales applicables en la matière et faire figurer sa raison sociale sur ses annonces d'offres d'emplois lorsque l'entretien ou la sélection des candidats est réalisé dans l'Etablissement. Le Client s'engage à attester par écrit qu'il satisfait à ces conditions et à joindre ladite attestation au devis signé et aux arrhes prévues qu'il adresse à l'Etablissement.

5-5. En cas de recours à une entrée payante, le Client s'engage à attester par écrit de son engagement total de responsabilité pour tout sinistre qui surviendrait au cours de la manifestation qu'il organise, et à joindre ladite attestation au devis signé et aux arrhes prévues qu'il adresse à l'Etablissement.

5-6. En cas de diffusion d'œuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux de l'Etablissement (orchestre, spectacles, disques, etc.), fournies par le Client, celui-ci s'engage à faire son affaire personnelle de toutes déclarations prévues par la loi et du paiement de tous droits et redevance notamment à la SACEM qui seraient dues de ce chef.

5-7. Le Client devra acquitter tous impôts, taxes, contribution et déclaration quelconque ainsi que les frais dont il serait redevable envers toute personne ou organisme à raison de sa manifestation. Le Client devra pouvoir en justifier à tout moment à l'Etablissement sur simple demande.

## ARTICLE 6 – AFFECTATION DES LOCAUX

6-1. Le Client s'engage à ne pas modifier l'affectation des locaux mis à sa disposition sans l'accord écrit et préalable de l'Etablissement. Le Client prend les locaux, équipements et matériels dans l'état où ils se trouvent au moment de son entrée en jouissance et les restitue au moment convenu, dans le même état.

6-2. Les installations ou matériels spéciaux éventuellement apportés par le Client avec l'accord de l'Etablissement demeurent sous sa garde exclusive. La responsabilité de l'Etablissement ne pourra en aucun cas être recherchée ou engagée en cas de vol ou dégradation de ces installations ou matériels. Ils devront être enlevés dès la fin de la manifestation sauf dérogation spéciale liée à la nature de la manifestation, qui serait accordée par l'Etablissement. A défaut l'Etablissement se verra contraint de procéder à leur enlèvement aux frais, risques et périls du Client, sans préjudice de toute indemnité d'occupation supplémentaire ou de dommages et intérêts qu'il pourrait réclamer.

6-3. Toutes dégradations constatées dans les lieux engagent la responsabilité solidaire de son auteur et du Client, et ce dernier supportera, seul, les frais de réparation si l'auteur des dégradations n'est pas identifié.

6-4. En fonction des spécificités de la manifestation organisée, l'Etablissement se réserve le droit de demander une caution au Client. Les informations inhérentes à cette garantie seront alors spécifiées dans le devis.

6-5. L'Etablissement se réserve le droit de refuser la présence d'animaux introduits par le Client ou les prestataires éventuels/participants/invités.

## ARTICLE 7 – RESPONSABILITE - ASSURANCES

7-1. En aucun cas l'Etablissement ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature que ce soit, survenus dans l'espace privatisé pour le Client et en particulier pour les vols, susceptibles d'atteindre les objets ou matériels déposés par le Client ou les participants à l'occasion de la prestation. Le Client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou par les participants.

# CONDITIONS GENERALES DE VENTE

7-2. Le Client fera son affaire de la souscription de toute police d'assurance (dommages – responsabilité civile) qui serait nécessaire et en justifiera préalablement auprès de l'Etablissement lors de sa réservation. Le Client est notamment invité à souscrire une assurance spécifique en cas de présence de gros matériels ou de biens de valeur dans la mesure où la responsabilité de l'Etablissement ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol desdits biens.

7-3. Le Client est responsable de l'ensemble des dommages causés pendant la manifestation tant par lui-même que par ses prestataires/participants ou invités et s'engage à en supporter les coûts de remise en état.

7-4. En cas d'exposition, congrès, foire, salon ou tout autre événement de nature similaire, l'Etablissement ne sera en aucun cas responsable des biens ou objets confiés ou exposés dans ses locaux. Il appartient au Client de vérifier que tous les exposants ont souscrit une assurance couvrant leur responsabilité civile et/ou une garantie tous dommages pour les biens leur appartenant ou à eux confiés.

## ARTICLE 8 – EVENEMENTS EXCEPTIONNELS - FORCE MAJEURE

L'Etablissement pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance pour une cause indépendante de sa volonté d'un événement exceptionnel, ou d'un cas de force majeure, et notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'Etablissement, grève, réquisition des lieux, attentats, inondations, coupures d'électricité, eau, gaz, etc.

## ARTICLE 9 - RECLAMATIONS

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 huit (8) jours après la fin de la prestation.

## ARTICLE 10 – 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 de l'Etablissement.

## ARTICLE 11 – CONDITIONS PARTICULIERES

Parking : Le stationnement des véhicules se fera sur le parking du casino. Celui-ci ne répond pas des vols et/ou des dégradations de voitures et/ou vols d'objets se trouvant dans ces dernières.

Vidéo surveillance : Il est rappelé l'existence d'un système de vidéo surveillance dans l'établissement répondant à la réglementation en vigueur. Les images produites par ce système sont à la disposition exclusive de la Direction de l'établissement ou soumises à la réquisition judiciaire.

Tarifs nets TTC, valable du 1er juin 2017 au 31 octobre 2018. Sous réserve d'évolution de la TVA. Les appellations sont sujettes à modification. LE REGISTRE DES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



# #pasinoevent



**CASINO - HÔTEL - RESTAURANTS - ÉVÈNEMENTS**  
TÉL: 03.27.48.38.04 - ROCADE NORD - 59230 SAINT-AMAND-LES-EAUX  
COMMERCIAL-STAMAND@PARTOUCHE.COM - WWW.CASINOSAINTAMAND.COM  
 PASINOEVENT  PASINOSTAMAND

