



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

M A R I A G E S





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 VINS D'HONNEUR ET APÉRITIF	8
CARTE DES APÉRITIFS & DES BOISSONS	9
NOS MENUS	10 à 12
LE MENU DES BOUTS T'CHOUS	13
NOS BUFFETS	14 à 15
LE BRUNCH DU LENDEMAIN	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.



Les formules « Vin d'honneur » et « Apéritif »

À partir de
9,50€
par personne

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 €

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 €

FORMULE CAMPAGNARDE

Composée de pains surprise, de navettes, de toasts, assortiment de charcuteries, pains, chouquettes et fours moelleux
6 pièces par personne = 10 € par personne

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.

Carte des apéritifs & des boissons

AU VERRE :

Méthode traditionnelle brut ou rosé (12 cl)	4.50 €
Flûte 12 cl de Champagne « Jacquard »	8.00 €
Flûte 12 cl de Champagne « Laurent Perrier »	8.50 €
Alcools forts & spiritueux (5 cl)	7 €

A LA BOUTEILLE :

Méthode traditionnelle brut ou rosé (75 cl)	20 €
Champagne « Jacquard » (75 cl)	48 €
Champagne « Laurent Perrier » (75 cl)	59 €
Alcools forts ou spiritueux (70 cl)	56 €
Jus de fruits (1l) et sodas (1,5 l)	6 €
Fût de bière 30 l Heineken	250 €
(autres bières : tarifs sur demande)	

DROITS DE BOUCHON POUR LES BOISSONS ALCOOLISÉES FOURNIES PAR VOS SOINS :

8 € par bouteille de 75 cl pour les Champagne et vins
16 € par bouteille de 70 cl pour les spiritueux
65 € le droit de perce par fût supérieur à 10L (prémix, CO² et service fournis par le Pasino)
25 € le droit de perce par fût inférieur à 10L (prémix, CO² et service fournis par le Pasino)

Menu «Tendance»

59€
par personne

SERVI EN SALON PRIVATIF & BOISSONS COMPRISES

→ Apéritif

1 flûte de kir méthode traditionnelle, accompagnée de 2 pièces cocktail & crackers

→ Patience

Involtini de courgette grillée au Saint-Morêt et herbes fraîches,
Polenta aux olives noires, sauce Napolitaine épicée

Ou

Sablé à la tomate séchée aux scampis et copeaux de comté, salade frisée à fines côtes

→ Entrée

Foie gras de canard au naturel, compotée de figues et jus de vin, fusette toastée

Ou

Cannelloni de saumon fumé, mozzarella et fromage frais, herbes fraîches, ciboulette,
Lola Rosa et huile de noisette

→ Plat

Suprême de volaille farci d'asperges vertes et morilles, sauce ivoire,
Gratin Dauphinois aux endives caramélisées, tomate Excel grappe rôtie

Ou

Croustillant de scampis, Saint-Jacques, filets de rouget aux légumes anisés,
Riz créole et sauce normande Crécy

→ Dessert

Présentation du Gâteau des Mariés

Au choix sur notre sélection de saison (*fraisier, framboisier, Saint-Honoré, Entremets aux deux chocolats, mangue-citron vert, chocolat blanc-groseille, pommes caramélisées-spéculoos, Carpeaux, Solférino, Fleur de Lys*)

→ Boissons

Eau plate & gazeuse

& notre sélection de vins (1/3 bouteille de vin blanc, rouge ou rosé par personne)

Un café par personne

Menu «Élégance»

79€
par personne

SERVI EN SALON PRIVATIF & BOISSONS COMPRISES

→ Apéritif

1 flûte de Champagne, accompagnée de 3 pièces cocktail & crackers

→ Patience

Carpaccio de Saint-Jacques et
matignon de légumes, pancetta,
le tout en chaud-froid, crème de
Champagne acidulée

Ou Tartare de thon frais, de saumon et de hareng
Arenga, oeuf de caille frit

→ Entrée

Feuillantine de Saint-Jacques et
langoustines, julienne de poireaux et
carottes nantaises, fumet de poisson
au Noilly-Prat

Ou Pressé de foie gras de canard, magrets fumés
et abricots moelleux, fusette toastée

→ Plat

Filet de canette doré au miel,
cannelle et poivre de Sechuan, palets
de légumes du moment au beurre
d'orange

Ou Suprême de bar rôti en écailles de courgettes
et carottes des sables, sauce andalouse aux
pignons de pin, risotto de boulgour, frisée à
fines côtes à l'huile d'olive

→ Fromage

Duo de Brie & Comté, bouquet
gourmand

Ou Maroilles croustillant et salade fraîche à l'huile
d'olive

→ Dessert

Présentation du Gâteau des Mariés

Au choix sur notre sélection de saison (*fraisier, framboisier, Saint-Honoré, Entremets aux deux chocolats, mangue-citron vert, chocolat blanc-groseille, pommes caramélisées-spéculoos, Carpeaux, Solférino, Fleur de Lys*)

→ Boissons

Eau plate & gazeuse

& notre sélection de vins (1/3 bouteille de vin blanc, rouge ou rosé par personne)

Un café par personne

Menu «Prestige»

99€
par personne

SERVI EN SALON PRIVATIF & BOISSONS COMPRISES

→ Apéritif

1 flûte de Champagne ou 1 verre de Whisky ou soft, accompagné(e) de 3 pièces cocktail & crackers

→ Patience

Filets de rouget rôti et carciofi mariné sur son lit d'houmous, vinaigrette au cumin et raisins de Corinthe

Ou Parmentier de pommes vitelottes au filet de caille rôti, jus corsé au Porto

→ Entrée

Crèmeux d'aperges vertes au King crabe et crumble de fruits secs

Ou Escalope de foie gras de canard poêlée, cour de laitue et jus de veau gourmand

→ Poisson

Raviole de homard, coulis de crustacés aux herbes fraîches

Ou Filets de rouget en croûte d'herbes au vinaigre balsamique, nems de légumes

→ Plat

Filet mignon de veau aux morilles, polenta crémeuse aux herbes fraîches, betteraves confites aux oignons grelots et fèves de soja

Ou Cœur de filet de bœuf au sésame blanc, jus corsé, courgette ronde farcie de mousseline de vitelottes et légumes du marché

→ Fromage

Trio de fromages du Nord & salade d'endives aux noix

Ou Chèvre chaud au romarin & salade gourmande à l'huile d'olive

→ Dessert

Présentation du Gâteau des Mariés

Au choix sur notre sélection de saison (*fraisier, framboisier, Saint-Honoré, Entremets aux deux chocolats, mangue-citron vert, chocolat blanc-groseille, pommes caramélisées-spéculoos, Carpeaux, Solférino, Fleur de Lys*)

→ Boissons

Eau plate & gazeuse

& notre sélection de vins (1/3 bouteille de vin blanc, rouge ou rosé par personne)

Un café par personne & mignardises

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

Buffet des saveurs

79€
par personne

APERITIF

1 flûte de Champagne, accompagnée de 2 pièces cocktail & crackers

BUFFETS D'ENTRÉES

→ Salades

Pennes aux trois couleurs, magrets fumés et artichauts marinés, vinaigrette au balsamique blanc
Tomate mozzarella au parfum de basilic
Salade campagnarde
Salade de légumes croquants et julienne de volaille
Salade d'Ebly aux fruits de mer et légumes de Provence
Taboulé aux légumes croquants

→ Entrées

Bar farci aux petits légumes
Ballotine de volaille aux champignons des bois
Pâté en croûte aux figues et fruits secs
Miroir de petits poissons, vapeur de basilic et légumes confits
Terrine Grand-mère Célestine aux noisettes et aux abricots
Conchigli farcis au crabe et jus de Porto

→ Animation froide

Jambon de pays accompagné de tomates cerise, copeaux de parmesan, cressini et melon

PLAT (servi à table)

Filet de sole en verdurette, tagliatelles de légumes, sauce Champagne adoucie au beurre demi-sel
Ou
Carré de veau aux girolles, pommes paillason

DESSERT

Présentation du Gâteau des Mariés
Au choix sur notre sélection de saison (fraisier, framboisier, Saint-Honoré, Entremets aux deux)
chocolats, mangue citron vert, chocolat blanc-groseille, pommes caramélisées-spéculoos, Carpeaux, Solférino, Fleur de Lys

→ Boissons

Eau plate & gazeuse & notre sélection de vins (1/3 bouteille de vin blanc, rouge ou rosé par personne)

ANIMATIONS CULINAIRES AVEC SUPPLÉMENT DE 3,50 €

→ Animations froides

Saumon et escolier fumés / Sushi, maki et californie / Foie gras / Jambon de Parme

→ Animations chaudes

Welsh / Jambon d'York caramélisé aux ananas / Velouté (endives, Argenteuil, crème de champignons, julienne d'Arblay)

Buffet « Lune de miel »

99€
par personne

APERITIF

1 flûte de Champagne ou 1 verre de Whisky ou soft, accompagnée de 3 pièces cocktail & crackers

BUFFETS D'ENTRÉES

→ Salades

Tomate-mozzarella au parfum de basilic
Salade du chef (Feta, julienne de volaille, tomates, œufs durs, olives noires, sauce cocktail)
Salade Pastel (Julienne d'emmental, julienne de volaille et concombre)
Taboulé aux petits légumes croquants de Provence
Salade d'Ebly aux crevettes roses et agrumes

→ Entrées

Rillettes de lapin à la tomate séchée et olives noires
Conchigli farcis au crabe, parfum de Porto et vapeur de basilic
Terrine Grand-mère Célestine aux noisettes et abricots
Ballotin de saumon frais et fumé, glacé à la gelée de tomates
A la découverte du Japon : sushi, maki et californie

PLAT (servi à table)

Cœur de filet de bœuf aux morilles, grenailles confites aux pointes d'asperges vertes & crosnes, mini-poivrons farcis de fine ratatouille
Ou
Suprême de turbot rôti aux girolles, pommes Macaire au beurre demi-sel d'Echiré, verrine Saint-Germain

DESSERT

Présentation du Gâteau des Mariés
Au choix sur notre sélection de saison (fraisier, framboisier, Saint-Honoré, Entremets aux deux)
chocolats, mangue-citron vert, chocolat blanc-groseille, pommes caramélisées-spéculoos, Carpeaux, Solférino, Fleur de Lys

→ Boissons

Eau plate & gazeuse & notre sélection de vins (1/3 bouteille de vin blanc, rouge ou rosé par personne)
Un café par personne

Le brunch du lendemain

45€
par adulte

→ Ronde de pains & viennoiseries

Mini-pains aux raisins

Mini-croissants

Mini-pains au chocolat

Pain aux céréales, de campagne, baguette

Confiture, beurre, miel, pâte à tartiner au chocolat

→ Laitage

Yaourts, Actimel, fromage blanc

→ Céréales

→ Corbeille de fruits frais & fruits secs

→ Assortiment de fromages

Accompagnés de salade verte et de crudités

→ Viandes & Poissons

Assortiment de charcuteries

Suprême de volaille rôti

Pièce de bœuf rôti à la mignonnette

3 huîtres fines de Claire n°3 par personne

Crevettes roses de Guyane, sauce Maltaise

Rillettes

Saumon fumé

Œufs durs, omelette

→ Boissons

Eau plate & gazeuse & notre sélection de vins

1/3 bouteille de vin blanc, rouge ou rosé par personne

Jus de fruits (orange et pamplemousse), café, thés variés, lait et chocolat en poudre

Options

TROU NORMAND

Sorbet pomme Granny Smith arrosé de son Calva	6 €
Sorbet citron vert arrosé de sa Vodka glacée	6 €
Sorbet mandarine à la Mandarine Impériale	6,50 €
Sorbet poire et son alcool de poire	6,50 €
Sorbet marc de Champagne et son eau de vie à la framboise	8 €
Sorbet Genièvre de Houille arrosé de sa fleur de bière	8 €
Crème glacée à la violette et sa crème de cassis	8 €
Sorbet ananas au rhum St James brun	8 €
Sorbet Piña Colada au rhum ambré	8 €

LES FROMAGES

Duo d'Emmental et Brie, bouquet gourmand	6,50 €
Duo de Mimolette et Brie, bouquet gourmand	6,50 €
Duo de Maroilles et Comté, cœur de Laitue aux pistaches	6,50 €
Saint-Marcellin, figue rôtie et pousses de mizuma	7 €
Brillat-Savarin et fine roquette	7 €
Trio d'Emmental, chèvre et Brie, pousses d'épinards et de betteraves rouges	7,50 €
Buffet de fromages accompagné de sa salade gourmande	8 €

LES DESSERTS

Buffet de desserts	7,50 €
--------------------	--------

(Fontaine de chocolat et fruits de saison, crème caramel, mousse au chocolat, île flottante, mini crème brûlée, religieuse au café, éclair au chocolat, mille-feuilles, tarte aux fruits rouges de saison, tarte au citron meringuée, assortiment de verrines de compotées de fruits et crème vanillée, Opéra)

Wedding Cake (Base au choix de fraisier, framboisier ou chocolat)	10 €
---	------

Pièce montée (4 choux par personne + nougatine) : Choux à la vanille Bourbon ou vanille-Grand Marnier ou vanille-Cointreau	12 €
---	------

Les animations dansantes

ORCHESTRE / PRESTATION LIVE COMPRENANT

La prestation des artistes
Le matériel son et lumière
Le VHR des artistes

Tarif à partir de 1 100 € TTC

DISC-JOCKEY COMPRENANT

La prestation du DJ
Le matériel son et lumière
Le VHR 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 € (30 €/heure supplémentaire)

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

ARTICLE 1 - APPLICATIONS DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par la Société « Pasino Saint Amand Les Eaux » dans le cadre des prestations décrites dans le devis préalable. Ces conditions générales de vente sont adossées au devis, qui permet au client, après signature, d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du client l'adhésion pleine et entière et sans réserves aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel 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 d'appliquer des conditions générales de vente particulières en fonction de l'importance et la période de la réservation. Ces conditions seront détaillées dans le devis.

ARTICLE 2 - RESERVATIONS – ANNULATIONS – MODIFICATIONS DE LA RESERVATION

2-1. La réservation du Client est définitivement enregistrée dès réception par l'établissement d'un exemplaire du devis et des conditions générales de vente dûment paraphés à chaque page, datés et signés par le client en dernière page, revêtus de leur cachet commercial et de la mention manuscrite "Bon pour accord"

2-2. Toute réservation doit, pour être enregistrée, faire l'objet, au moment de la signature du devis, du versement des arrhes, soit (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 samedis, dimanches et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de cinquante pour cent (50%) du montant TTC de la prestation prévue au devis.

- pour toute annulation notifiée entre 44 et 30 jours (hors samedis, dimanches et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de trente pour cent (30%) du montant TTC mentionné lors de la dernière estimation.

- pour toute annulation notifiée entre 29 et 20 jours (hors samedis, dimanches et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de vingt pour cent (20%) du montant TTC mentionné lors de la dernière estimation

- pour toute annulation notifiée entre 19 et 10 jours (hors samedis, dimanches et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de dix pour cent (10%) du montant TTC mentionné lors de la dernière estimation.

- l'annulation notifiée entre le 9ème jour (hors samedis, dimanches 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 lors de la dernière estimation.

Pour toute annulation entraînant une facturation partielle ou globale de la prestation, l'Etablissement conservera les arrhes versées.

Les repas (banquets, mariages, cocktails...) et forfaits journées d'études :

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

10 jours avant la date de la manifestation (hors samedis, dimanches et jours fériés), le nombre de personnes devra être confirmé à l'Etablissement à dix pour cent près (10%) par rapport à la dernière estimation. Si l'annulation était supérieure à dix pour cent (10%) par rapport à la dernière estimation communiquée 10 jours avant (hors samedis, dimanches et jours fériés) les conditions de l'article 2-3 seront appliquées.

2-4. Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée à l'Etablissement par écrit (Faute d'acceptation écrite des modifications par l'Etablissement dans les huit (8) jours de la réception de la demande, le contrat sera exécuté selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le client.

ARTICLE 3- CONDITIONS DES PRESTATIONS

En cas de dépassement du nombre de participants prévu lors de la manifestation, et dans l'éventualité où la prestation pourrait être assurée par l'Etablissement pour l'ensemble des participants présents, la facturation sera effectuée au réel des repas servis.

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

Les chambres :

La liste définitive des personnes hébergées devra nous être communiquée par courrier, fax ou courrier au plus tard 72 heures (hors samedis, dimanches et jours fériés) avant la date de la manifestation.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les chambres réservées sont mises à disposition des bénéficiaires à partir de 16 heures le jour d'arrivée. Les chambres doivent être libérées au plus tard à 12 heures le jour du départ, tout dépassement de ce délai entraînera la facturation de nuitées supplémentaires au tarif public affiché : 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'établissement se réserve la possibilité de faire héberger totalement ou partiellement les participants dans un établissement de proximité et de catégorie équivalente pour des prestations de même nature, les frais inhérents au transfert restant à la charge de l'Etablissement, qui ne pourra être recherché en paiement d'une quelconque indemnité.

Location de salle :

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

ARTICLE 4 – PRIX - REGLEMENT

4-1. Les tarifs sont exprimés 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 des conditions économiques en rapport avec la prestation. En cas de réservation d'hébergement, les tarifs sont majorés de la taxe de séjour. Ils pourront être modifiés en cas de modification législative et/ou réglementaire, susceptibles d'entraîner des variations de prix tels que modification du taux de TVA applicable, instauration de nouvelles taxes, etc.

4-2. Les arrhes à verser lors de la réservation représentent :

-A la confirmation : cinquante pour cent (50 %) du montant total de la prestation figurant au devis.

-10 jours avant la manifestation : trente pour cent (30%) du montant total de la prestation figurant au devis.

Le montant de ces arrhes est déduit de la facture finale (solde), sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation prévue à l'article 2.3 ci-dessus.

Sauf disposition contraire prévue par un accord spécifique, les factures du solde sont payables à réception. 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 réclamées individuellement par un ou plusieurs participants, est assuré par ledit participant avant son départ. A défaut de règlement par un ou plusieurs participants de prestations réclamées en sus des prestations incluses au devis (extras, repas, etc.), la facture sera adressée au signataire du devis qui s'engage à la régler à réception. Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation des pénalités de retard égale à une fois et demie le taux d'intérêt légal en vigueur. Tous les frais, que l'Etablissement serait amené à supporter au titre de recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du signataire du devis. Toute affaire d'un montant inférieur à 500 € (cinq cents euros) devra être réglée intégralement au comptant.

L'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement s'élève à 40 € (Code de commerce, art. L 441-6 et D 441-5)

ARTICLE 5 – RECOMMANDATIONS – RESPECT DES DISPOSITIONS LEGALES ET REGLEMENTAIRES

L'Etablissement met à disposition de sa clientèle des infrastructures permettant à celle-ci d'organiser des prestations. 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 sur accord préalable avec la Direction de l'établissement. Le Client s'engage à faire respecter par les participants et leurs invités l'ensemble des consignes et règlements de l'établissement. Le Client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation de l'établissement, ni ne portent atteinte à la sécurité de l'établissement ainsi que des personnes qui s'y trouvent. L'Etablissement pouvant si nécessaire procéder à l'expulsion de toute personne ne voulant pas suivre ces consignes ou dont l'attitude sera jugée incompatible avec l'image de marque de l'Etablissement. Le Client s'engage à respecter la limitation de décibels demandée par l'établissement. Le Client s'engage en outre expressément au respect des dispositions particulières inhérentes à sa manifestation. L'Etablissement décline toute responsabilité en cas de non respect par le Client de l'une ou quelconque des dispositions légales applicables. En outre, en aucun cas, le personnel de l'Etablissement ne peut participer aux activités exercées par le Client dans l'établissement.

5-1. En cas de reportage photographique ou audiovisuel, le Client est prié d'informer au préalable l'Etablissement de la présence éventuelle d'un photographe ou d'un cameraman et fait son affaire personnelle de l'obtention de toutes les autorisations qui s'avèreraient nécessaires à ce titre.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

5-2. En cas de vente ambulante, le Client s'engage à fournir à l'établissement les autorisations administratives écrites nécessaires, quinze (15) jours au moins avant la date de début de la manifestation, 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 location ne pourra excéder la durée indiquée sur l'autorisation administrative, les ventes ne peuvent excéder 2 mois par année civile dans un même établissement.

5-3. En cas d'exposition, défilé, foire, décoration ou autre, toute installation effectuée par le client devra être conforme aux prestations du cahier des charges de l'établissement ainsi qu'aux dernières prescriptions de sécurité en vigueur et devra être soumise à l'approbation préalable de la commission de sécurité. Tout projet de décoration ou d'implantation de stands devra être soumis à l'établissement sous peine de se voir refuser l'autorisation d'exposer. Le Client organisateur de salon ou de foire doit fournir à l'Etablissement, deux (2) mois au moins avant la date de début de la manifestation, les autorisations administratives nécessaires. Le client s'engage à remettre en état originel, et à ses frais, les lieux occupés dès la fin de la manifestation.

5-4. En cas de prestation de recrutement, le Client doit apporter à l'établissement la preuve qu'il respecte les dispositions légales applicables en la matière et faire figurer sa raison sociale sur ses annonces d'offre d'emploi lorsque l'entretien ou la sélection des candidats est domicilié dans l'Etablissement. Le Client s'engage à déclarer par écrit et adressé à l'établissement en même temps que le devis accepté et les arrhes, qu'il satisfait à ces conditions.

5-5. En cas de recours à une entrée payante, le Client s'engage à déclarer par écrit adressé à l'Etablissement en même temps que le devis accepté et les arrhes, son engagement de totale responsabilité. Dans ce cas, la perception du droit d'entrée doit s'effectuer à l'intérieur de l'établissement.

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.), fournis par le client, celui-ci doit faire son affaire personnelle de toute déclaration et du paiement de tous droits notamment à la SACEM.

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.

5-8. 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.

ARTICLE 6 – AFFECTATION DES LOCAUX

6-1. Le client s'engage à ne pas modifier l'affectation des locaux sans 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 l'entrée en jouissance et les rend 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 la garde exclusive du Client et tout vol ou dégradation de ces installations ou matériels ne pourront en aucun cas engager la responsabilité de l'Etablissement. Ces installations ou matériels doivent être enlevés dès la fin de la manifestation. A défaut l'Etablissement fera procéder à cet enlèvement aux frais, risques et périls du client, sans préjudice de toute indemnité d'occupation supplémentaire ou de dommages et intérêts qu'elle pourra réclamer.

6-3. Toutes dégradations constatées dans les lieux par l'Etablissement engagent la responsabilité solidaire de son auteur et du Client. Ce dernier supportant seul les frais de réparation si l'auteur des dégradations n'était pas identifié.

6-4. En fonction de la manifestation organisée, l'Etablissement pourra demander une caution au Client. Les informations inhérentes 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 participants/invités.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

ARTICLE 7 – RESPONSABILITE - ASSURANCES

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

7-2. Le Client fera son affaire de la souscription de police d'assurance (dommages – responsabilité civile) qui sera nécessaire et en justifiera préalablement auprès de l'Etablissement. 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'établissement 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 par son intermédiaire (notamment par les participants ou leurs invités) et s'engage, en cas de dégradation des lieux mis à sa disposition, à supporter les coûts de remise en état de ces lieux.

7-4. En cas d'exposition, congrès, foire ou salon, l'Etablissement ne sera en aucun cas responsable des biens ou objets confiés ou exposés dans ses locaux. Si besoin, le Client devra 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 – EVENEMENT EXCEPTIONNEL - 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'établissement, grève, réquisition des lieux, attentats, inondations, coupures d'électricité, eau, gaz, etc.

ARTICLE 9 – 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.

ARTICLE 10 - 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'établissement dans un maximum de huit (8) jours après la fin de la prestation.

ARTICLE 11 – LITIGE

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'établissement.



#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

