

DOMAINE LE
LYON VERT

CASINO

É V É N E M E N T S P R O F E S S I O N N E L S





PRESTIGE



RÉUSSITE



PLAISIR



Pour partager un moment d'exception avec vos collaborateurs, nous avons conçu pour vous, dans les moindres détails, une gamme de prestations garantissant le succès de votre manifestation.

Le cadre prestigieux du Domaine le Lyon Vert avec son parc paysagé de 2 Ha, ses terrasses, son Spa baigné de lumière confère un charme élégant à ce haut lieu de la vie Lyonnaise.

Le Domaine le Lyon Vert vous invite à travailler dans un cadre calme et dépayçant aux portes de Lyon.

Sommaire

Les salons	4 à 5
Journées d'études	6 à 7
Menu « Journée d'étude »	8
Finger Food	9
Cocktail au déjeuner	10
Hébergement	11
Conditions générales de vente	12 à 15

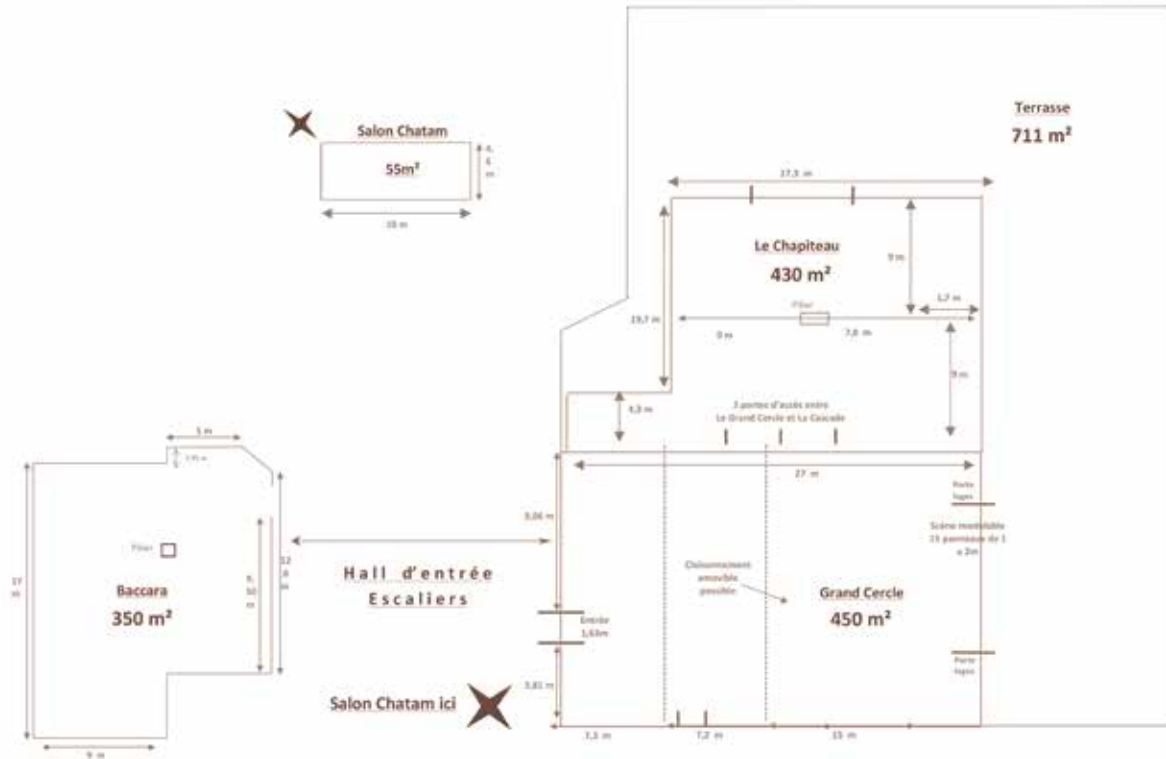
Pour vous assister dans le bon déroulement de vos manifestations et séminaires, vous trouverez auprès de notre équipe commerciale, un soutien permanent et professionnel.

SERVICE COMMERCIAL DU DOMAINE LE LYON VERT

04 78 87 29 91 ou 04 78 87 29 90

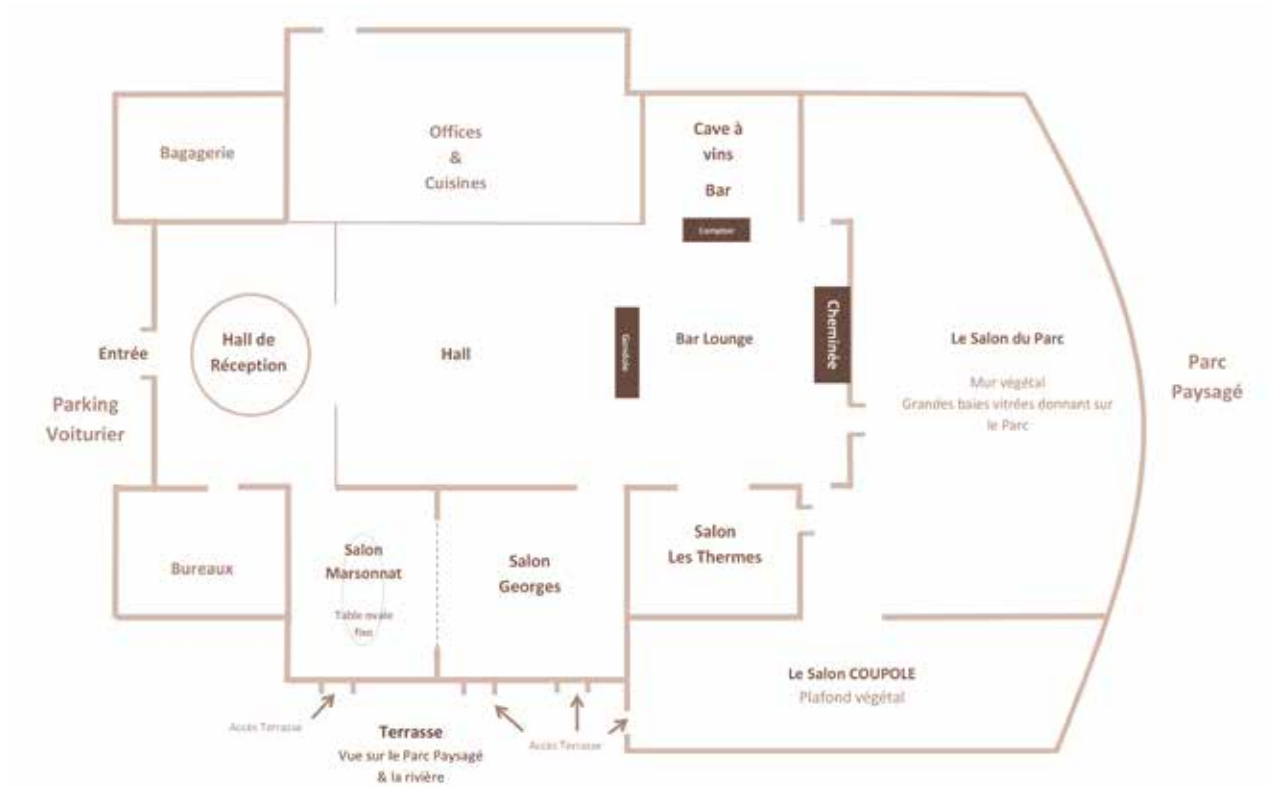
commercial-lyonvert@partouche.com







Les Salons du Lyon Vert



ESPACES					
AU LYON VERT					
Grand Cercle (450m²)	550	200	100	420	500
Chapiteau (430m²)	100	50	-	350	400
Baccara (350m²)	250	50	80	300	350
Chatam (30m²)	25	-	20	20	30

Les Salons du Pavillon de la Rotonde



ESPACES					
AU PAVILLON					
Salon du Parc (300m²)	70	-	-	100	150
Salon Georges (50m²)	-	50	35	25	-
Salon Marsonnat (37m²)	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • 14 personnes sur table inamovible • 12 personnes si projection écran 		

Journée d'étude au Lyon Vert

Forfait journée
d'étude
65€_{T.T.C.}
par pers.
À partir de 6 pers.

LA SALLE DE RÉUNION ÉQUIPÉE

- Paper board, écran, vidéo projecteur, connexion WIFI gratuite, eaux minérales sur table, blocs de conférence, stylos, bonbons.

UNE PAUSE CAFÉ EN MATINÉE (sélection du Chef pâtissier)

- Boissons chaudes & Jus de fruits
- Assortiment de Viennoiseries / Cake / Madeleine / Corbeilles de fruits frais

UN DÉJEUNER AU CHOIX

- Menu Journée d'étude
- Finger Food
- Cocktail au déjeuner

- Boissons incluses par personne :
1/3 bouteille de vin blanc / 1/3 bouteille de vin rouge / 1/2 bouteille d'eau
Un café

UNE PAUSE CAFÉ L'APRÈS-MIDI (sélection du Chef pâtissier)

- Brownies / Financier / Cookies,
Fromage Blanc et coulis de fruits rouges,
Corbeille de fruits frais

UN DÉJEUNER GASTRONOMIQUE VOUS EST PROPOSÉ DU MERCREDI AU VENDREDI INCLUS

Nous vous proposons une journée d'étude incluant 2 pauses et un déjeuner dans notre restaurant gastronomique étoilé, La Rotonde.

Notre Chef, Jean-François MALLE, Champion du Monde de Pâté en croûte 2013 orchestre pour vous un déjeuner de séminaire hors du commun.

Le Chef reste à votre écoute pour élaborer un menu gastronomique personnalisé selon vos envies et votre budget.

Forfait journée
d'étude
Gastronomique
85€_{T.T.C.}
par pers.
pour 80 pers.
maximum

Journée d'étude au Pavillon de la Rotonde

Forfait journée
d'étude
89€ T.T.C.
par pers.
À partir de 6 pers.

LA SALLE DE RÉUNION ÉQUIPÉE

- Paper board, écran, vidéo projecteur, connexion WIFI gratuite, eaux minérales sur table, blocs de conférence, stylos, bonbons.

UNE PAUSE CAFÉ EN MATINÉE (sélection du Chef pâtissier)

- Boissons chaudes & Jus de fruits
- Assortiment de Viennoiseries / Cake / Madeleine / Corbeilles de fruits frais

UN DÉJEUNER AU CHOIX

- Menu Journée d'étude
- Finger Food
- Cocktail au déjeuner

- Boissons incluses par personne :
1/3 bouteille de vin blanc / 1/3 bouteille de vin rouge / 1/2 bouteille d'eau
Un café

UNE PAUSE CAFÉ L'APRÈS-MIDI (sélection du Chef pâtissier)

- Brownies / Financier / Cookies,
Fromage Blanc et coulis de fruits rouges
Corbeille de fruits frais

UN DÉJEUNER GASTRONOMIQUE VOUS EST PROPOSÉ DU MERCREDI AU VENDREDI INCLUS

Nous vous proposons une journée d'étude incluant 2 pauses et un déjeuner dans notre restaurant gastronomique étoilé, La Rotonde.

Notre Chef, Jean-François MALLE, Champion du Monde de Pâté en croûte 2013 orchestre pour vous un déjeuner de séminaire hors du commun.

Le Chef reste à votre écoute pour élaborer un menu gastronomique personnalisé selon vos envies et votre budget.

Forfait journée
d'étude
Gastronomique
99€ T.T.C.
par pers.
pour 80 pers.
maximum

Menu «Journées d'études»

À titre d'exemple, certains plats peuvent être modifiés en fonction du marché et de la saison

ENTRÉES

- Tranches d'aubergines grillées et jambon Italien
Tomates confites, mozzarella et roquette au vieux vinaigre
- Saumon fumé par nos soins et chèvre frais écrasé aux olives et romarin
Rafraîchi d'un gaspacho de tomates d'antan et pain toasté à l'ail et parmesan
- L'œuf de poule fermier cuit mollet,
Lentilles vertes du Puy et petits croûtons,
Emulsion à la noisette

PLATS

- Pavé de saumon en croûte de mozzarella et basilic
Royale de courgettes aux olives et pignons de pin
Beurre de tomates pimenté
- Filet de daurade rôti à la plancha,
Pommes « charlotte » écrasées à la ciboulette et pousses de roquette acidulées,
Jus de rôti à la diable
- Fondant de veau confit longuement au four
Polenta croustillante, courgettes grillées, tomates confites
Jus de braisage
- Magret de canard laqué miel et gingembre
Patates Douces à la réglisse et endives braisées aux agrumes
Jus aigre-doux

DESSERTS

- Tarte au citron meringuée et coulis aux graines de cassis
- Moelleux au chocolat « Valrhona » et caramel au beurre salé
- Sablé coco aux fruits exotiques et sorbet goyave

Finger Food

À titre d'exemple, certains plats peuvent être modifiés en fonction du marché et de la saison

SANDWICHES

Assortiment de trois sandwichs au choix du chef

Exemple d'assortiment

- Club poulet
- Pain Nordique et crémeux à la ciboulette
- Wrap's au jambon de pays ou végétarien

SALADES

Assortiment de trois salades au choix du chef

Exemple de salade

- Salade de gnochetts aux tomates confites, olives noires et basilic
- Salade de légumes croquants au soja et sésame grillé
- Salade de lentilles et canard fumé au vieux vinaigre

DESSERTS

Assortiment de desserts au choix du Chef

Exemple de dessert

- Tarte au chocolat « Valhrona » et caramel au beurre salé
- Salade de fruits frais et Madeleine
- Yaourt « Maison » passion et citron vert
- Cheese-cake en verrine « fraises – rhubarbe & spéculos »
- Véritable Tiramisu « Amaretto »

Cocktail au déjeuner

Inclus dans le forfait Journée d'étude à partir de 30 personnes
Certains plats peuvent être modifiés en fonction du marché et de la saison

15
pièces
au choix

LES CASSOLETTES

- Caponata d'œufs de caille cuits mollets et petits croûtons
- Ceviche de thon à la mangue et coriandre fraîche
- Douceur d'avocat - crevettes et pomelo
- Gaspacho de tomates d'antan
- Panacotta petits pois et wasabi

LES CANAPÉS FROIDS

- Cannelloni de saumon fumé et chèvre frais, œuf avruga
- Rouleau de jambon italien, tomates fraîches et pistou de roquette
- Brochette de tomates cerises et mozzarella au vieux vinaigre
- Millefeuille de saumon fumé, courgettes grillées et curry Madras
- Opéra de foie gras et pain d'épices

ASSORTIMENTS CHAUDS

- Croustillant de langoustines, coulis de mangue aux épices
- Samossa de volaille au tandoori
- Royale de foie gras au Porto et crumble aux châtaignes
- Mini bruschetta jambon : mozzarella et basilic
- Pissaladière aux anchois et olives noires
- Accras de morue et aioli safrané
- Ailerons de volaille laqués à l'orientale

LES SUCRÉS

- Crème brûlée à la citronnelle
- Tartelette et fruits frais de saison
- Chocolat intense, brownies caramel et guimauve cacao
- Pannacotta à la cerise Griotte
- Sablé coco et douceur de fruits exotiques
- Tartelette Citron meringuée et zestes confits

Si vous souhaitez compléter votre journée d'étude par un Cocktail en soirée ou un dîner, n'hésitez pas à solliciter notre équipe commerciale afin qu'elle vous propose des formules de cocktails dînatoires

Hébergement au Pavillon de la Rotonde★★★★★ & spa

PRÉSENTATION

L'hôtel le Pavillon de la Rotonde a ouvert ses portes en 2005.

Il est situé dans le Parc du Casino et est au cœur du parc arboré de 2 hectares. Cet hôtel est du style contemporain, doté d'un Spa de 900 m², d'un salon au coin du feu et d'une salle petit-déjeuner avec une vue imprenable sur le Parc.

Composé de 16 chambres spacieuses, l'hôtel peut accueillir des groupes de 16 personnes de type comité de Direction.

NOS CHAMBRES

Toutes nos chambres ont le même niveau de confort :
terrasse privée, air conditionné, écran plasma, lecteur DVD, station Ipod...

Nos chambres sont à partir de 169€ petit-déjeuner inclus, hors taxe de séjour.

Nos tarifs varient selon nos disponibilités et les périodes de salons.

Merci de consulter le service commercial.

Junior Suite : 8 chambres Junior Suite d'une superficie de 75 m², à grand lit ou 2 lits jumeaux. Bain Balnéothérapie et Chromothérapie, Sauna privé.

Chambre Deluxe : 8 chambres Deluxe d'une superficie de 55 m². Grand lit ou lits jumeaux.

Une de nos chambres Deluxe est équipée pour accueillir des personnes à mobilité réduite.

Pour tout participant résidant au Pavillon de la Rotonde l'accès au Spa est offert.

Conditions Générales de Vente

ARTICLE 1 - APPLICATIONS DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par la Société « SATHÉL » 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 - RÉSERVATIONS – ANNULATION – MODIFICATIONS DE LA RÉSERVATION

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", et accompagnés des arrhes visées 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 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 jusqu'à 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.

Conditions Générales de Vente

ARTICLE 3- CONDITIONS DES PRESTATIONS

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

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.

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.

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

Les chambres :

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 - RÈGLEMENT

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 cinquante pour cent (50 %) 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)

Conditions Générales de Vente

ARTICLE 5 – RESPECT DES DISPOSITIONS LÉGALES ET RÉGLEMENTAIRES

L'Établissement 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'Établissement.

L'Établissement 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'Établissement 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'Établissement. 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'Établissement 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'Établissement 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'Établissement 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.

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'Établissement, 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'Établissement. 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'Établissement 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'Établissement (orchestre, spectacles, disques, etc.), fournies 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.

Conditions Générales de Vente

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.

ARTICLE 7 – RESPONSABILITÉ - 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 - RÉCLAMATION

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.

DOMAINE LE
LYON VERT

CASINO



WWW.CASINOLYONVERT.COM