



Baptême

Anniversaire

Cousinade

Communion

Retraite ...

Il y a toujours une bonne raison pour faire la Fête !

ESPACE GOURMAND  
Maison RAMEL

Repas de Familles 2025

## La Maison RAMEL

Est un **artisan culinaire** composé d'une équipe de :

- Boucher,
- Charcutier
- Cuisinier,
- Pâtissier
- Traiteur,

Tous ces savoir-faire regroupés dans une même entreprise

## Le Carré Gourmand

C'est le département **Traiteur Organisateur de Réception** de la Maison RAMEL qui se déplace dans la salle de réception de votre choix, dans



## Etudier votre Repas

Nous vous proposons d'étudier votre repas de famille parmi 2 propositions

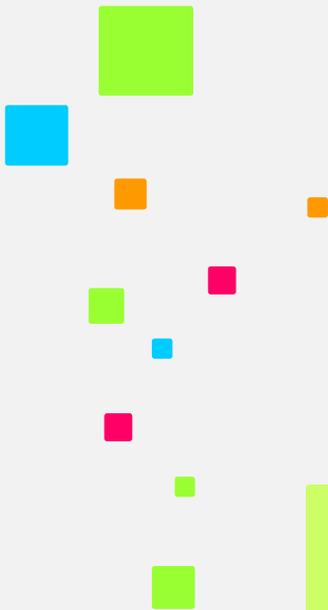
**Buffet repas**

**Repas à l'assiette**

Ce présent document vous permettra de découvrir nos propositions.

Notre idée est de **personnaliser** votre repas avec un devis suite à un **premier rendez-vous conseil**.

Dans l'attente de  
notre rencontre ...



# Nos Tarifs

## INCLUS

Le  
**Nappage**  
*Nappe et serviettes  
Intissé*

Une Salle  
Privative

Le mobilier  
& L'art de  
La table

Le  
**Personnel**  
de service

# Votre Repas « clef en main » Dans une nos salles privatives

Tous les événements familiaux sont l'occasion de se réunir entre amis, en famille, L'Espace Gourmand se charge de vous soulager dans l'organisation de ces journées.

- Un baptême
- Un anniversaire
- Une communion
- Un anniversaire de mariage
- Un départ en retraite
- ...

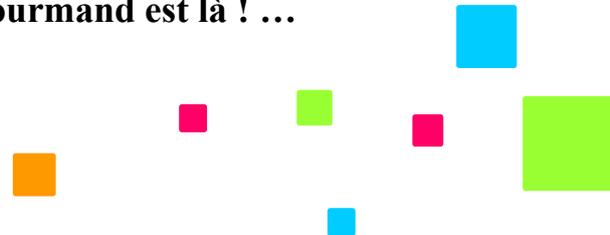
Nous nous ferons un plaisir de vous établir une offre répondant à vos besoins.

Nos salles privatives sont modulables pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes

Notre terrasse couverte peut vous accueillir le temps d'un cocktail.

Une salle peut être privatisée (selon disponibilités) pour les enfants, afin qu'ils puissent manger et s'amuser en toute tranquillité

**Profitez pleinement de cette journée, L'espace Gourmand est là ! ...**



## Nos Salles

### - **Notre Salle Principale modulable**

- Salles **Mélisse et Marjolaine** de **200m<sup>2</sup>** pouvant accueillir jusqu'à **120 convives**
- Salle **Mélisse** de **120m<sup>2</sup>** pouvant accueillir jusqu'à **65 convives**
- Salle **Marjolaine** de **60m<sup>2</sup>** pouvant accueillir jusqu'à **48 convives**

### - **Notre seconde salle de 60m<sup>2</sup>** pouvant accueillir jusqu'à **30 convives**

Qui peut être également (selon disponibilités) privatisée pour les enfants afin qu'ils puissent manger et s'amuser en toute tranquillité à proximité de la salle principale.

- **Notre terrasse couverte**, sonorisée peut vous accueillir le temps de votre cocktail.
- **Une seconde salle de 60m<sup>2</sup>** peut être privatisée pour les enfants, afin qu'ils puissent manger et s'amuser en toute tranquillité à proximité de la salle principale.

## Les plus de la prestation "clés en main"

Lors du rendez-vous avec nos équipes qui peuvent également vous conseiller, vous choisissez les particularités de votre prestation en amont, dans le calme et la sérénité. Vous définirez sur place et visualiserez :

- La disposition de la salle et son implantation
- Votre menu et forfait boisson

## La veille et le jour J, vous êtes sereins

- Nous dressons la salle, les tables, le nappage, le couvert, votre décoration
- Nous recevons l'animateur de votre soirée pour qu'il puisse s'installer.
- Nous accueillons vos convives, les servons.

## Vivez votre événement, nous faisons le reste

Le nettoyage de la vaisselle, de la salle, du nappage, est effectué par nos équipes.





Marquissette

Apéritif



Punch

Cocktails



# Cocktail Apéritif

Donné à titre d'exemples

## Classique

**4.10 € / pers**

4 Fours Salés assortis

*Quichette, pizza, allumette au comté,  
gougère, tartelette à la ricotta, friand à  
la viande, palmier, cœur au chorizo,  
tartelette à l'escargot*

## Eden

**4.70 € / pers**

1 Tranche pâté croûte miniature

1 Canapé fraîcheur

2 Fours salés chauds

## Velouté

**5.40 € / pers**

1 Brochette froide

1.5 Canapés fraîcheur

1.5 Fours salés chauds

## Onctueux

**6.50 € / pers**

1 Brochette froide

1 Canapé fraîcheur

1 Verrine cocktail

1 Gougère

**Nota** : D'autres cocktails peuvent être établis selon vos souhaits. N'hésitez pas à nous les soumettre



# Les Boissons

*Les ratios boissons proposés reviennent par personne à : 2 verres de cocktail + 1 verre de boissons SANS alcool*

---

## Punch

*Sur la base d'un litre pour 4 personnes*

+

*Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes*

Jus de fruits

Eau plate et Gazeuse

Softs

**4.45 € / pers**

## Marquissette

*Sur la base d'un litre pour 4 personnes*

+

*Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes*

Jus de fruits

Eau plate et Gazeuse

Softs

**5.00 € / pers**

## Blanc Cassis

*Sur la base d'un litre pour 4 personnes*

+

*sur la base d'une bouteille pour 5 personnes*

Jus de fruits

Eau plate et Gazeuse

Softs

**4.20 € / pers**

## Crémant

*Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes*

+

*Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes*

Jus de fruits

Eau plate et Gazeuse

Softs

**5.80 € / pers**

## Champagne

*Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes*

+

*Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes*

Jus de fruits

Eau plate et Gazeuse

Softs

**9.70 € / pers**

# Repas

Fromage

Desserts

Plats

Entrées

à l'assiette ou  
en buffet ?



# Menu « Bachata »

*La composition de votre menu doit être unique pour tous*

## **Assiette du « Matelot »**

Chiffonnade de saumon mariné au citron  
Saumon frais printanier  
Mini tartare de saumon et saumon fumé  
Salade arlequin aux crevettes

**OU**

## **Assiette du « Charcutier »**

Wraps Landais  
*Foie gras, magret de canard fumé, crudités*  
Chiffonnade de de jambon cru de pays  
Jambon de Bourgogne

\* \* \*

## **Rôti de veau Fran Comtoise, sauce vin jaune**

**Ou** **Suprême de pintade, sauce comtoise**

**Ou** **Filet de Julienne, sauce citron vert**

## **Duo de légumes à définir ensemble**

*A définir ensemble Selon la carte de saison*

**Ou**

**Couscous :** Poulet, merguez, agneau, légumes, semoule

**Tagine de Poulet au citron :** Accompagnée de semoule et légumes cuisinés façon tagine

**Paella :** Poulet, moules, petits maigres de porc, riz aux poivrons petits pois, aromate, langoustine

\* \* \*

## **Plateau de fromages affinés de notre sélection**

\* \* \*

## **Gâteau(x) au choix**

*Voir Page 15*

**Inclus :** *Petit pain, pain baguette*

*Offert : Café sucre*

47.75 €  
TTC/pers

# Menu « Samba »

*La composition de votre menu doit être unique pour tous*

**Menu Complet : 53.90 € / pers** *Trou digestif Offert* 😊

**Menu Avec 1 seule Entrée : 44.95 € / pers**

**Pâté en croûte Franc Comtois**, salade cornichons et pain de campagne

*Viande de porc, viande de veau, morilles, vin jaune et comté*

Ou **Saumon frais printanier** Spaghettis de légumes croquantes, vinaigrette de betterave

**et / ou**

**Filet de Truite du Jura sauce vierge**, risotto poireaux et comté

Ou **Pavé de saumon teriyaki en croûte de sésame**, riz pilaf

\* \* \*

**Filet de volaille fermier poché curry vin Jaune**

Ou **Pressé de paleron de porc confit de 12 heures, jus corsé**

Ou **Cuisses de coq au vin jaune**

**Duo de légumes** à définir ensemble

*A définir ensemble Selon la carte de saison*

\* \* \*

**Plateau de fromages régionaux affinés de notre sélection**

\* \* \*

**Gâteau(x) au choix**

*Voir Page 15*

**Inclus** : Petit pain, pain baguette

*Offert : Café sucre*

# Menu « Java »

*La composition de votre menu doit être unique pour tous*

**Menu Complet : 59.60 € / pers** *Trou digestif Offert* 😊

**Menu Avec 1 seule Entrée : 50.65 € / pers**

**Foie gras en deux textures aux fruits des caraïbes, pipette de rhum**

Ou **Tarte fine de Truite en Tartare au parfum de kalamansi**

Ou **Calisson Franc-Comtois volaille au noix, crème de poreaux et chips de comté**

**et / ou**

**Donut de brochet et Noix de St Jacques, crème de vin Jaune**

Ou **Croûte aux morilles et champignons « Nouvelle Génération »**

\* \* \*

**Filet de canette rôti, réduction de cassis et ses baies**

Ou **Caille désossée sauce royale au foie gras**

Ou **Filet de pintade fermière sauce comtoise, chips de Morteau Fumée**

**Duo de légumes à définir ensemble**

*A définir ensemble Selon la carte de saison*

\* \* \*

**Plateau de fromages régionaux affinés de notre sélection**

\* \* \*

**Gâteau(x) au choix**

*Voir Page 15*

**Inclus :** *Petit pain, pain baguette*

*Offert : Café sucre*

# Buffet « Champêtre »

*Le choix du plat doit être unique pour tous*

**Parisienne** Carotte, céleri, maïs, radis

**Jurassienne** Pomme de terre, tomates, cornichons, saucisses de Morteau

**Thaï aux crevettes** Vermicelle de riz, crevettes à la thaï, cacahuète, coriandre

+

**Terrine maison**

**Saucissons panachés**

**Jambon cru de pays**

+

**Saumon mariné au citron**

**Mosaïque de gambas aux agrumes**

\* \* \*

**Pressé de paleron porc confit, jus corsé**

*Ou* **Cuisses de coq au vin jaune**

*Ou* **Pavé de saumon teriyaki et sésame**

**Un légume** à définir ensemble

*A définir ensemble Selon la carte de saison*

\* \* \*

**Plateau de fromages régionaux affinés de notre sélection**

\* \* \*

**Gâteau(x) au choix**

*Voir Page 15*

**Inclus**

*Mayonnaise, cornichons et sauce mousseline*

*Petit pain, pain baguette*

*Café sucre*

49.10 €

TTC/pers

# Buffet « Bucolique »

*Le choix du plat doit être unique pour tous*

## **La ronde des salades**

*3 sortes à choisir ensemble, soit 150 g par personne*

*A définir ensemble selon la carte de saison*

+

## **Le meilleur du terroir**

Terrine Maison - Saucissons panachés - Jambon cru de pays

+

## **Cascade de Melon et Pastèque**

+

## **Toute la passion de la mer**

Saumon mariné au citron

Feuille à Feuille de gambas

\* \* \*

## **Filet de canard rôti, réduction de cassis**

***Ou** Caille désossée, sauce royale au foie gras*

***Ou** Suprême de pintade sauce comtoise*

## **Duo de légumes à définir ensemble**

*A définir ensemble Selon la carte de saison*

\* \* \*

## **Plateau de fromages régionaux affinés de notre sélection**

\* \* \*

## **Gâteau(x) au choix**

*Voir Page 15*

### **Inclus**

*Mayonnaise, cornichons et sauce mousseline*

*Petit pain, pain baguette*

*Café sucre*

54.10 €

TTC/pers

# Nos Gâteaux 2024 *Inclus dans votre repas*

## **Pour les amateurs de chocolat !**

### **Feuillantine**

Praliné craquant et Chocolat

### **Byzantin**

Biscuit macaronnade, mousse chocolat légère, grain de blé soufflé enrobé de chocolat

### **Noisetier**

Biscuit dacquoise aux noisettes, mousse au chocolat noir, cœur caramel à la noisette le tout recouvert d'un glaçage chocolat Gianduja aux éclats de noisettes.

### **Velours**

Croustillant gianduja, crémeux gianduja, dacquoise noisette, choux praliné enneigé, chantilly pralinée

### **Fleur de coton**

Feuillantine au grué de cacao, cœur crémeux chocolat lait, dacquoise cacao et noisette, bavaroise chocolat blanc aux copeaux ce chocolat noir façon Stacciatella

## **Entremets aux Fruits ...**

### **Idylle**

Biscuit coco, cœur ananas, mousse citron yuzu-mangue, le tout décoré d'un nuage flocon coco

### **Cherry Lady**

« Comme des Cerises », des demi-sphères de bavaroise et insert griotte prendront place sur une mousse et un financier pistache le tout disposé sur un croustillant corn flakes.

### **Copacabana**

Biscuit cookie chocolat, praliné cacahuète, mousse banane et glaçage caramel

### **Calisson**

Biscuit joconde amande fleur d'oranger, mousse calisson et perles craquantes, marmelade orange, insert crémeux mandarine aux écorces d'orange confites, le tout décoré de calissons

### **Fraisier** *Disponible de mi-avril à fin Septembre*

Génoise légère, mousseline vanille et fraises fraîches

### **Framboisier**

Génoise légère, mousseline vanille et framboises entières

+2.50 €  
TTC/pers

# Buffet de Desserts

Disponible à partir de 50 personnes

Tiramisu cassis  
Crumble aux pommes et caramel beurre salé

Cheesecake Framboise

*1 au choix parmi les 3 propositions*

+

Œuf à la neige et crème anglaise

+

Mousse au chocolat noir intense

Crème brûlée

et

+

Tarte truffée chocolat

Tarte citron meringuée

Tarte aux fraises

*1 au choix parmi les 3 propositions*

+

Un entremet au choix

*Voir Page 15*

## Desserts à l'Assiette

### Millefeuille revisité

Feuilles de feuillantine chocolat blanc aux éclats de pistache  
Crème légère vanille et framboises fraîches

Ou

### Assiette gourmande

Feuille à feuille d'Opéra

Macaron au choix

Mini brochette de fruits frais

Tartelette citron meringuée sur son sablée citron

Le tout rafraîchi d'une glace ou sorbet au choix verrine

+2.50 €  
TTC/pers

# Boissons

*Vous pouvez également apporter vos boissons, voir point Boissons dans les conditions générales de ventes*

6.80 €  
/pers

**Vin Blanc** (1 Bout / 5 Pers)

Colombar Ugny *Domaine Uby Côtes de Gascogne*

**Vin Rouge** (1 Bout / 4 Pers)

Côte du Rhône Grand Veneur Bio *Alain Jaume*

**Eaux**

Sur la base d'une bouteille pour 2 personnes

7.50 €  
/pers

**Vins Blancs** (1 Bout / 5 Pers)

Chardonnay Arbois *Domaine Richard*  
*Domaine Henri de Villamond*

**Vins Rouges** (1 Bout / 4 Pers)

Côte du Rhône Grand Veneur Bio *Alain JAUME*  
**ou** Trousseau Arbois Rouge *Domaine Richard*

**Eaux**

Sur la base d'une bouteille pour 2 personnes

10.30 €  
/pers

**Vin Blanc** (1 Bout / 5 Pers)

Petit Chablis *Domaine la Chablienne*

**Vin Rouge** (1 Bout / 4 Pers)

Haute Côte de Nuit de Bourgogne

**Eaux**

Sur la base d'une bouteille pour 2 personnes

Pour accompagner  
votre dessert

Crémant  
du Jura  
+ 2.40 €  
1 flûte de 12cl /pers

Champagne  
+ 4.80 €  
1 flûte de 12cl /pers



Macarons

# Pièces Événementielles



Choux

Wedding  
Cake

Deux  
En  
Un



# Les Macarons 1.25 € le macaron

---

*Un nom tout doux, très rond pour une bouchée vite attrapée et sans culpabilité.*

Le macaron de la Maison Ramel ...  
Mais pourquoi est-il si bon ?

Ce petit gâteau, malgré les apparences, est l'une des pâtisseries les plus difficiles à réaliser.

Le macaron de la Maison Ramel est la combinaison d'un savoir-faire, d'une créativité et des meilleurs ingrédients.

Des recettes peu sucrées pour sublimer les saveurs naturelles, une garniture la plus adaptée au parfum pour un parfait équilibre. Fabriqués par un artisan chocolatier pâtissier dans son atelier, ils sont livrés sans attendre dans notre boutique, nos macarons sont prêts à être dégustés !

**Alors, pourquoi est-il si bon ? Chut ... c'est un secret.**

# La Pièce Montée 1,55 € le chou

---

La pièce montée en chou est un produit dit « Traditionnel », mais gardant toujours son pouvoir de séduction auprès de vos invités.

En collaboration avec la Pâtisserie BENETOT, leurs chefs se font artistes, sculpteurs, en façonnant au gré de vos envies, la présentation de votre pièce montée.

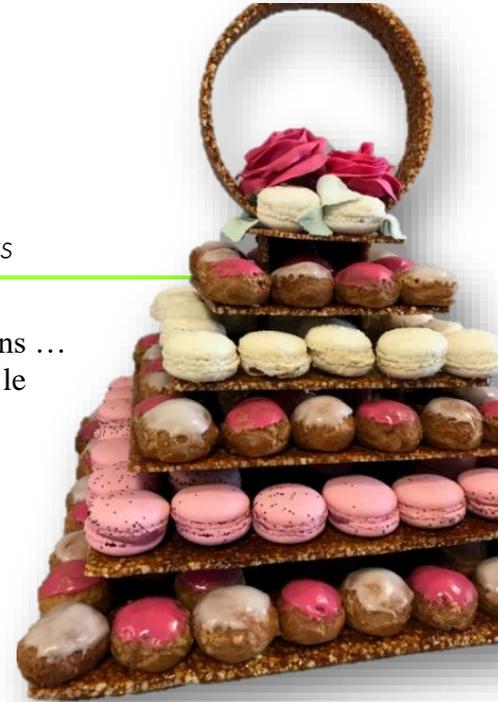


# La Pyramide « Deux en Un » 3,45 €/pers

---

Vous hésitez entre pièce montée traditionnel et la pyramide de macarons ...  
Nous vous proposons un nouveau type de pièce événementielle alliant le

- Le moelleux du chou 1/pers
- Le craquant de la nougatine
- La couleur du macaron 1/pers



# Le Nude Cake à partir de 5,20 € la part

---

Envie d'un gâteau de fête ?

Nos chefs vous proposent ce gâteau aux saveurs nu de tout glaçage et pâte à sucre : **The Nude Cake**  
Ce dessert se met en valeur lui-même et viendra clôturer votre repas sur une note « Gourmande & Chic » !



# Récapitulatif de nos Tarifs TTC/pers

Cocktail		Apéritif	Boissons	
<b>Classique</b>	<b>4.10 €</b>		<b>Blanc Cassis</b>	<b>4.20 €</b>
<b>Eden</b>	<b>4.70 €</b>		<b>Punch</b>	<b>4.45 €</b>
<b>Velouté</b>	<b>5.40 €</b>		<b>Marquissette</b>	<b>5.00 €</b>
<b>Onctueux</b>	<b>6.50 €</b>		<b>Crémant du Jura</b>	<b>5.80 €</b>
			<b>Champagne</b>	<b>9.70 €</b>

Menus			Repas	Buffet	
	<b>4 Plats</b> Entrée froide <b>ou</b> chaude	<b>Complet</b> Entrée froide <b>et</b> chaude		<b>Champêtre</b>	<b>49.10 €</b>
				<b>Bucolique</b>	<b>54.10 €</b>
<b>Bachata</b>	-	<b>47.75 €</b>			
<b>Samba</b>	<b>44.95 €</b>	<b>53.90 €</b>			
<b>Java</b>	<b>50.65 €</b>	<b>59.60 €</b>			
<b>Buffet de desserts : + 2.50 €/pers (voir page 16)</b>					
<b>Desserts à l'Assiette : + 2.50 €/pers (voir page 16)</b>					

Boissons			Prestations Annexes	
<b>Forfait 1</b>	<b>6.80 €</b>		<b>Pièce Montée</b>	<b>1.55 € /chou</b>
<b>Forfait 2</b>	<b>7.50 €</b>		<b>Pyramide de macarons</b>	<b>1.25 € / macaron</b>
<b>Forfait 3</b>	<b>10.30 €</b>		<b>Pyramide Deux en Un</b>	<b>3.45 € /pers</b>
<b>Coupe de Crémant</b>	<b>+ 2.40 €</b>		<b>Nude cake à partir de</b>	<b>5.20 € / pers</b>
<b>Coupe de Champagne</b>	<b>+ 4.80 €</b>		<b>Centre de table florale</b>	<b>sur devis</b>
		<b>Nappage tissu</b>	<b>sur devis</b>	

# Conditions générales de ventes

## Réservation

Lors d'une réservation d'une salle auprès de l'Espace Gourmand, notre établissement effectue, si vous le souhaitez, une pré réservation appelée option. Cette option est une réservation avec une durée limitée qui donne au client un temps de réflexion sur sa réservation définitive. L'option n'engage ni le client, ni notre établissement et la date de levée de l'option vous sera spécifiée lors de votre réservation par une confirmation par mail avec un devis en pièce jointe ou par voie postale.

L'option ne deviendra définitive qu'après le versement d'un acompte dont le montant est spécifié sur le devis. Cette confirmation définitive implique l'adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de ventes.

## Salle privatisée

Notre établissement aura le plaisir de vous accueillir 7j/7 pour vos repas de familles en salle privatisée à partir de 15 adultes. Nous ajoutons que nos salles sont modulables permettant de répondre aux différentes configurations habituelles

	Midi	Soir
En semaine (du lundi au jeudi)	/	A partir de 20 pers ( <i>adulte</i> )
Le vendredi	/	A partir de 20 pers ( <i>adulte</i> )
Le Samedi	A partir de 20 pers ( <i>adulte</i> )	A partir de 20 pers ( <i>adulte</i> )
Le Dimanche	A partir de 20 pers ( <i>adulte</i> )	Fermé

## Tarifs

Les prestations ne s'entendent par personne TTC et correspondent notamment à :

- La mise à disposition de la salle
- La mise en place des tables, le nappage en in tissé et le couvert,
- Le mobilier et art de la table,
- Le service

Un devis personnalisé est établi pour chaque prestation.

Les tarifs indiqués s'entendent toutes taxes comprises et sont susceptibles d'être changés sans préavis selon les modifications des taux de TVA en vigueur

## Garantie de couverts / participants

Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard 21 jours avant la date de réception, par écrit uniquement et sera retenu comme base de facturation. Toute annulation qui interviendrait après ces délais entraînerait la facturation de la totalité du prix des repas commandés même non consommés. Si le nombre de repas est supérieur à celui prévu, c'est le nombre de repas réellement servis qui sera facturé.

## Dépassement Horaire

Les tarifs appliqués tiennent compte d'un accueil client :

- Le midi de 12h00 à 17h30
- Le soir de 19h30 à 01h00

A qualité d'organisateur, vous pouvez venir 45 minutes avant l'arrivée de vos invités

En cas de dépassement horaire, des frais supplémentaires seront facturés sur la base de : 32 € TTC par heure débutée et par serveur.

## Jours Fériés & Dimanches

Les tarifs appliqués tiennent compte d'une réception du lundi au samedi pour une réception de type repas de famille :

- Jour Férié : + 2.20 € / Adulte
- Dimanche : + 2.20 € / Adulte

En cas de dépassement horaire, des frais supplémentaires seront facturés sur la base de : 36 € TTC par heure débutée et par serveur.

## Boissons

- Des formules boissons sont proposées afin de vous proposer une prestation clef en main.
- Le client a le droit d'apporter ses boissons, dans ce cas un droit de stockage et mise en température, de manutention et de service sera facturé.
  - de 1.00 Euro par convive pour l'apéritif
  - de 3.00 Euros **par adulte** pour le repas **sauf** l'eau fourni par Maison RAMEL (inclus dans les 3 €)

## Modalités de paiement

L'établissement se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement tout contrat dont l'objet ou la cause s'avère incompatibles avec la destination des lieux, ou encore, est contraire aux bonnes mœurs ou risque de troubler l'ordre public.

L'établissement se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement le contrat en l'absence de règlement par le client de tout ou partie des acomptes stipulés dans le devis sans préjudice du droit de notre établissement de rechercher par toutes les voies de droit de paiement des sommes échues ou à échoir ainsi que l'indemnité du préjudice subi. La résiliation unilatérale du contrat par le client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible

- A la réservation : Chèque d'arrhe (Barème selon le nombre de convives)
- Confirmation de commande à établir J-3 semaines : 50 % d'acompte encaissé environ 1 mois avant la date de réception
- Nous indiquer le nombres exact de convives : J-3 semaines
- Le solde : le mardi suivant votre réception, lorsque vous venez rechercher votre décoration et reste boissons

A défaut de règlement dans ce délai, l'Etablissement se réserve le droit d'appliquer des pénalités de retard au taux de une fois et demie le taux d'intérêt légal, calculé prorata temporis sur le montant total hors taxes de la facture concernée. Toutes prestations complémentaires au devis acceptées, demandées par le client, feront l'objet d'une facturation supplémentaire.

## Annulation du contrat

La résiliation unilatérale du contrat par le client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible correspondant aux acomptes versés

En tout état de cause, les acomptes versés par le client resteront acquis à notre établissement.

L'Espace Gourmand se réservera le droit d'annuler le contrat pour survenance d'un cas fortuit ou de force majeure.

## Divers

Tous points de décoration, installations techniques, aménagement divers des salles et salons de l'établissement, devront être conformes aux règlements et aux normes de sécurité en vigueur et préalablement approuvé par écrit par la Direction de l'Espace Gourmand, étant précisé que l'approbation dont il s'agit est toujours exclue de tout percement des murs, sols et revêtement par quelque moyen que ce soit, ainsi que toutes applications, collages, affichages, supposant l'utilisation d'un produit collant sur les murs, plafonds ou sols des locaux de l'établissement. Un état des lieux sera fait avant et après toute réception avec le client ou mandaté par ce dernier. Toute détérioration, vol de matériel subis par l'établissement et commis par les participants pendant une manifestation seront chiffrés et feront l'objet d'une facturation complémentaire à la prestation. Dans le cas de détérioration des locaux ou le client refuserait le constat d'état des lieux l'entreprise se réserve de droit d'encaisser le chèque de caution.

## Assurance

Il est conseillé au client de souscrire à ses frais une assurance couvrant tout dommage que pourraient subir dans l'établissement ou sur le parking (non gardé) les objets, effets ou matériels déposés par lui. S'il s'agit d'objets de grande valeur, il doit prévoir un gardiennage à ses frais. L'établissement décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature qu'ils soient (vol, dégradation...), et en particulier susceptibles d'atteindre les objets, effets ou matériels apportés par le client-locataire, à l'occasion de la manifestation objet de la réservation. Le client, ou à défaut l'organisateur-locataire, est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou ses invités pourraient causer au cours de la manifestation et en particulier au matériel et immeuble mis à sa disposition.

## Sacem

Le coût de la SACEM dans le cas d'une manifestation à caractère musical, est à la charge du client.

## Fermetures annuelles :

Nous consulter

## Réclamation

Toute contestation doit être rapporté le jour même de la prestation auprès du responsable de la réception ou au plus tard dans les 48h00 auprès de notre service commercial. Passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être recevable et ne pourra faire l'objet d'aucune remise commerciale.

## Clause attributive de compétence

Pour toutes les contestations relatives à l'exécution du contrat ou à l'application et interprétation des présentes conditions générales de ventes, seul sera compétent, le Tribunal de commerce ou civil de l'arrondissement du Dole.

A Dole,

Le \_\_\_\_\_

Le Client, (Nom- Prénom) \_\_\_\_\_

Bon pour Accord