



LE CLOS MALPRÉ

Résidence touristique dans les Vosges

Sélection Signature



Une formule 2026

Exclusive pour partager un moment d'exception, réservé à vos proches.

Valable uniquement sur la résidence le Clos Malpré

Comparatif de nos brochures

PRESTATION	Signature	Terroir & Partage	Rencontre famille, amis
DEGUSTATION ET RENCONTRE DE NOTRE EQUIPE			
Dégustation et rencontre technique	x		
MISE EN PLACE DE LA SALLE			
Nappage tissu réception Linvosges	x		
Nappage tissu		x	
Mise en place du mobilier	x	x	x
Aide à l'installation de votre décoration VH (sous conditions)	x		
Plan de salle souhaité par le client	x	x	
Mise en place des juponnage, mange debout, terrasses et autres	x		
Mise en place de la vaisselle par notre équipe	sur table	sur table	au buffet
Fourniture de serviette de table papier	premium	standard	simple
DUREE DU SERVICE :			
Etude de votre timing et organisation	x	x	
Heure supplémentaire 45 €/personnel présent/heure entamée	à partir de 1h00	à partir de 00h00	indisponible
LE PERSONNEL DE SERVICE			
Accompagnement et conseils à l'installation	x		
Assistance au service			x
Avec brigade pour service complet		x	
Avec Maitre d'hôtel et brigade renforcée pour service complet	x		
MISE A DISPOSITION DE LA SALLE			
Vendredi pour décoration	14h00	16h00	
Samedi pour installation si prestation déjeuner			10h30
Samedi pour installation sans prestation déjeuner			14h00
DJ ou orchestre de son choix	x	x	
Retrait de votre décoration le lendemain avant limite sonore	18h00 non	11h30 à partir de 1h	a partir de 23h
LOCATION HEBERGEMENT SUR PLACE			
Ménage au départ	x	x	x
Fourniture du linge de lit	x	x	x
Installation du linge de lit	x		
Fourniture du linge de toilette	non	non	non
Taxe de séjour comprise	non	non	non
Cérémonie extérieure	privatisation	non	non
RENDEZ VOUS AVEC L'EQUIPE			
Visite du site	2 rdv	1 rdv	1 rdv
Entretien pour les organisations finales	1 rdv	1 rdv	-
Réalisation de devis prestation hors changement d'effectif	3 devis	2 devis	1 devis
Prestation par personne à partir de	170 €	107 €	78 €

Bar à Sirops professionnel

Une simple pression sur le doseur transforme petits et grands en experts !

Prestation en libre-service disponible à partir de 11h sur la terrasse de votre salle de réception et à votre disposition jusqu'à épuisement.

Bénéficiez d'un tirage professionnel avec
120 Cups de limonade alsacienne,
120 Cups d'eau de source bien fraîche
et un assortiment de 4 saveurs de sirops MONIN à choisir.

Tarif: 180 €



CARTE DES SIROPS

Thés – Infusions

rooibos / thé blanc / thé citron / thé framboise / thé pêche

Fruités

abricot / ananas / cerise / citron / litchi / melon / mûre / mirabelle
myrtille / orange / pomme verte / pamplemousse rose / grenadine / kiwi /
orange / pêche / framboise / fraise / banane verte / cassis / fruit de la passion

Virgin

Mojito mint / Pina Colada

Floraux

fleur de sureau / rose / violette / menthe / vanille

Confiserie

barbe à papa / bubble-gum / caramel / chocolat cookies / macaron /
popcorn / noisette / crème brûlée

Sirop supplémentaire 15 € / bouteille 70 cl

Cocktail Vin d'Honneur

Notre équipe de service installe soigneusement les mange-debout et le buffet afin d'offrir à vos invités un cocktail élégant et convivial.

9 Boissons à volonté :



*Pétillant à la fleur de sureau
Vin de rhubarbe « Maison Moine »
Muscat d'Alsace
Sangria*

*Bière du Sorcier en pression**
*à convenance du chef de salle et selon stock disponible

Softs et eaux variés

Durée de prestation du vin d'honneur	1 h 30	2 h 00
	<u>10 pièces/pers</u> A partir de 18h30	<u>12 pièces/pers</u> A partir de 18h00
Forfait à volonté adulte	27 €	32 €
Forfait à volonté + Crémant gold « Arthur Metz »	29 €	34 €
Forfait à volonté + Spritz « Klipfel »	31 €	36 €
Forfait à volonté + Champagne « Baron de Rothschild »	36 €	41 €
Forfait à volonté + Pétillant apporté	28 €	33 €
Forfait enfant 6/12 ans	20 €	

Bières à la pression pour votre week-end

METEOR Blonde fût 30 L	130 €/fût
IMMORTIA Bière du Sorcier fût 15L	90 €/fût
SORCIER Bière du Sorcier fût 20L	100 €/fût
MALAKA Bière du Sorcier fût 15L	100 €/fût
BOKONO Bière du Sorcier fût 15L	100 €/fût

Les bières en fûts sont exclusivement fournies par notre établissement.
Tirage offert et gobelets à disposition.

Réductions Vin d'Honneur

Dégustation froide

100 pièces par variété

Tomate Mozzarella en pic	
Lard fumé et mini st jacques en pic	
Melon et Jambon en pic	
Mini cookies lard gruyère	
Macaron foie gras pomme	
Macaron figue chèvre	
Mini cannelé salés	
Assortiment de cake salés	
Authentique brezel alsacien	
Salade vosgienne en verrine	+ 20 €
Tartare de saumon en verrine	+ 20 €
Tartare de St Jacques en verrine	+ 20 €
Mauricettes variées	+ 50 €
Mini tortillas variés	+ 50 €
Canapés noix de jambon salée	+ 50 €
Briochein foie gras	+ 70 €
Mini club sandwich variés	+ 100 €
Canapés saumon	+ 50 €

Nos tartinables 1.5 kg

Légumes du soleil
Concombre
Guacamole
Houmous
Poivrons
Assortiment de rillettes maison
(Saumon, Canard, Poulet)



Notre planche à partager 3

kg
Mimolette, Feta, Pétales de jambon sec,
Saucisson sec, Chorizo ibérique.

Dégustation sucrée

100 gourmandises par variété

Mini cannelés Grand Marnier	
Financier	
Choux variés fruits	
Choux variés	
Macaron myrtille/vanille	
Macarons variés	+ 40 €

Dégustation chaude

100 pièces par variété

Quiches variées des chefs	
Quiches variées végétariennes	
Paniers feuilletés variés	
Tartes flambées	
Feuilletée saucisse	
Pizza	
Mini gaufre emmental	
Croque jambon fromage	
Croque comté truffe	
Hot dog volaille	
Accras de morue	
Samoussas assortis	
Croustillants escargot de bourgogne	
Chouquettes au comté	
Tortillas garnie	
Tatins de légumes	
Empanadas viande	
Empanadas thon et légumes	
Vol au vent poulet champignon	+ 20 €
Rostiburger	+ 20 €
Cheesburger	+ 40 €
Bruschettas variées	+ 60 €



Show Cooking

25 Mini brochettes de canard 30 gr environ
25 Mini brochettes de crustacés 30 gr environ
25 Mini brochettes de poulet 30 gr environ
25 Mini brochettes de bœuf 30 gr environ

+ 230 €



Menu 4 plats 80 €

Possible jusqu'à 140 couverts

Mise en bouche

supplément 4 €

~ ~

Entrée

froide ou chaude
18 cl / pers de vin
eaux, softs à volonté

~ ~

Entracte glacé

supplément 4 €

~ ~

Plat et deux garnitures

12 cl / pers de vin
eaux, softs à volonté

~ ~

Tomme et Munster salade verte

12 cl / pers de vin
eaux, softs à volonté

~ ~

Dessert

Supplément coupe de crémant gold 24 carats 3 €/pers
Café et infusion au buffet

Buffet des petits chefs 3 à 12 ans : 15 €

Assortiment de charcuteries,
tomates cerise, chips

Donut's

Boissons soft

Ou

Nugget's, orechiettes,
emmental râpé

Donut's

Boissons soft

Carte des mets

Mise en Bouche

Foie gras sur toast

Tartare de St jacques

Focaccia au canard

Tartare de saumon



Gaspacho



Bruschetta de légumes

Entrée froide ou chaude

Carpaccio de veau sur une crème au thon

Tataki de bœuf sur compotée de poivrons

Salade du sud ouest (si supplément foie gras 3 €/pers)

Pressé de joue de porc au foie gras sur lit de mâche

Bouchée de la principauté (*ris de veau, champignons, volaille, quenelles*)

Assiette de Saumon façon scandinave (*mariné au citron vert et Gravlax à l'aneth*)

Tataki de thon sur lit de mâche, sauce soja

Saint Jacques grillées sur risotto truffé (ou nature)

Tartare de saumon, jeunes pousses d'épinards et algues confites au citron

Saumon fumé de Norvège, crème douce yuzu

Truite fumée sur lit de roquette, crème fouettée à l'aneth



Ravioles garnies d'une farce ricotta-mozzarella parfumée à la truffe noire



Farandole fleurie de saison à la crème de framboise



Orecchiettes aux courgettes marinées, pesto de noisette au basilic et parmesan



Orecchiettes aux cèpes, pesto de noisette à l'ail noir et parmesan

Entracte glacé

Sorbet citron, arrosé de vodka

Sorbet ananas, arrosé de rhum pop corn

Sorbet pomme granny, arrosé de calva

Sorbet myrtille, arrosé de manzana

Sorbet mirabelle, arrosé eau de vie mirabelle

Plat

Joue de bœuf en cuisson basse température et sauce bordelaise

Noix de porc marinée (miel et orange ou thym et romarin) cuisson basse température

Filet de volaille fermière, duxelles de morilles et jus réduit

Mignon de porc à la mirabelle ou à la dijonnaise

Pavé de veau aux girolles

Suprême de volaille *Label rouge*, sauce foie gras

Paleron de veau de 12h, crème aux cèpes

Filet de poisson blanc selon retour du marché, sauce aux agrumes

Couronne de sole et sa mousseline de saumon fumé, sauce écrevisse

Sandre rôti, sauce au lait de coco

Saumon grillé à l'unilatéral et sa fondue de poireaux, sauce safran



Risotto aux asperges



Risotto parfumé à la truffe



Poêlée de légumes au lait de coco



Steak végétal, sauce méditerranéenne

Buffet tourne broche avec 2 viandes au choix :

Carré de porcelet, Gigot d'agneau à l'ail, Poulet Label Rouge (cuisson à la broche)

Présa de porc ibérique (cuisson sur plancha)

Accompagnement : gratin dauphinois

Garnitures

Gratin dauphinois

Flan de courgette safrané

Tomate provençale

Poêlée de légumes caramélisés

Risotto crémeux

Späetzles (spécialité alsacienne)

Pommes de terre grenaille

Régimes alimentaires

Voici une liste des principaux régimes acceptés par notre équipe

Le chef de cuisine adaptera votre menu

Il n'est en aucun cas possible de le définir vous-même

Sans viande :

Menu avec poisson

Sans poisson :

Menu avec viande

Végétarien :

Menu sans viande, sans poisson

Végétalien :

Menu sans viande, sans poisson et sans fruits de mer

A base de légumes ou de mets cuisinés sans aucun élément d'origine animale

Sans gluten :

Menu à base de produits sans gluten (sauce Maïzena, pain sans gluten, etc)

Autre régime sur demande mais sans garantie d'exécution possible par notre équipe.

Pour rappel : un régime n'est ni un souhait ni une complaisance mais une réelle nécessité déontologique ou médicale.

Buffet à 80 €

Possible jusqu'à 90 couverts

Buffet en 4 services accompagné de : 42 cl / pers de vin
eaux, softs à volonté

Les hors d'œuvres

Fuseau lorrain, Magret de canard fumé, Rillettes maison terre et mer,
Saucisson sec, Chorizo, Jambon cru,
Salade de carottes, Salade de poivrons grillés,
Salade de tomates, Salade de céleri

Table chaude

2 viandes au choix

Carré de porcelet (cuisson à la broche)
Gigot d'agneau à l'ail (cuisson à la broche)
Cuissot de chevreuil (cuisson à la broche)
Présa de porc Ibérique (cuisson sur plancha)
Accompagnement :
Gratin dauphinois

ou

Table froide

Roast-beef, Rôti de Porc, Jambon blanc,
Terrine aux saveurs régionales,
Pressé de joue de porc au foie gras
Pâté en croute Richelieu,
Saumon Bellevue, Terrine de la mer
Accompagnement :
Salade perlée de la mer
Salade vigneronne

Fromages

Munster, Tomme
Salade en méli-mélo

Dessert

Supplément coupe crémant gold 3 €/pers
Café et infusion au buffet

Cocktail mange-debout à 70 €

Possible jusqu'à 180 couverts

Nous assurons un service continu en extérieur à la suite de votre vin d'honneur, jusqu'au show cooking, qui pourra ensuite se prolonger en intérieur.
Une capacité de 100 places assise est disponible en salle pour la poursuite des festivités.

Plateaux et tartinables

Salade vosgienne, Tartare saumon

Tartare légumes du soleil, Gaspacho retour du marché

Rillettes terre et mer maison

Coquille St Jacques, Vol au vent aux champignons,

Flammekueche

18 cl / pers de vin

eaux, softs à volonté

Show Cooking

Poulet, Porc, Mignonette de caille

Accras morue, Crevettes tempura

Légumes grillés

12 cl / pers de vin

eaux, softs à volonté

Fromages

Munster fermier, Comté, Fourme d'Ambert

12 cl / pers de vin

eaux, softs à volonté

Dessert

Supplément coupe crémant 4 €/pers

Café et infusion au buffet

Carte des desserts

Dessert individuel

Tarte revisitée	<i>Tartelette sablée, poire caramélisée, mousse choco noisette</i>
Macaron passion	<i>Macaron, mousse et ganache mangue passion</i>
Macaron framboise	<i>Macaron, mousse framboise, compotée et coulis framboise</i>
Charlotte	<i>Biscuit cuillère, compotée de mirabelle, mousse chocolat</i>

Entremets à partager

Nougat framboise	<i>Dacquoise amande, Mousse framboise et Nougat</i>
Fraisier	<i>Dacquoise, Mousse fraise, et Compotée fraise</i>
Trois chocolats	<i>Crêpes dentelles chocolat praliné et Mousses chocolats</i>
Passion	<i>Dacquoise, Mousse passion et mangue poêlée</i>

Présentation de vos entremets façon wedding cake 80 €

Buffet de desserts

Panna cotta fraise et zeste de citron vert
Salade de fruits frais de saison
Tiramisu
Moelleux chocolat
Tarte acidulée



Dessert apporté en remplacement : sans modification tarifaire sur votre menu

Dessert apporté en complément : avec supplément de 1,50 €/ pers

Compléments pour une soirée pétillante !

Fontaine pétillante (hors boisson et sous réserve de disponibilité)	80 €
Entremet à partager supplémentaire pour environ 12/14 parts	30 €
10 Pâtés lorrain	40 €
50 Mini cannelés Grand Marnier	60 €
50 Choux variés	60 €
50 Macarons variés	80 €

Boissons

L'apport de vos boissons

En tant qu'hôtelier, nous souhaitons vous offrir la meilleure expérience possible. L'apport de boissons nécessite toutefois une participation, afin de garantir un service de qualité pour tous vos convives.

- Remise de 5 € par personne sur le tarif de votre repas
- Forfait de 50 € par fût de bière

Nous vous fournissons un espace avec réfrigérateur pour le stockage ainsi que deux verres et une flûte par personne adulte.

En choisissant nos boissons, vous êtes libre d'apporter sans supplément :

- Votre pétillant de fin de repas
- Vos alcools de fin de soirée (verre à shooter non fournis)

Le service des vins

Notre équipe met à disposition une bouteille de chaque vin parmi les deux sélectionnés sur table et assure le suivi tout au long du repas. Après le fromage, des bouteilles de vin peuvent être ouvertes sur demande.

Le service des softs et eaux

Notre équipe met à disposition une bouteille d'eau pétillante et une carafe d'eau déposée sur table.

Les softs sont à volonté sur simple demande de vos convives .

Au départ de l'équipe vous bénéficiez de :

6 coca-cola, 6 ice tea, 12 bouteilles d'eau pétillante.

Notre carte des vins IGP



ALSACE

Crémant Mayerling demi-sec
Gewurztraminer réserve
Pinot gris réserve
Le veilleur de nuit
Riesling réserve
Pinot noir rosé
Pinot noir réserve

Cave de Turckheim
Cave de Turckheim
Cave de Turckheim
Cave de Turckheim
Cave de Turckheim
Cave de Turckheim
Cave de Turckheim

supplément 0.50 € /personne

pétillant
blanc
blanc
blanc
blanc
rosé
rouge

BEAUJOLAIS

Morgon « La Chanaise »

Domaine Piron

supplément 0.50 € /personne

rouge

BORDEAUX

Lussac St Emilion « les haut de maydure »

Château de Malydure

rouge

BOURGOGNE

Bourgogne
Macon
Bourgogne alligoté
Macon Village « Les Florières »

Lambert de Valentinois
Cave de Lugny
Cave de Lugny
Cave de Lugny

supplément 0.50 € /personne

rouge
rouge
blanc
blanc

VALEE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil

Domaine La Fresne

rouge

COTES DE PROVENCE

Côtes de Provence

Château Nestuby

rosé

VALEE DU RHONE

Ventoux « Vieux Clocher »
Côtes du Rhône « Les Caprices d'Antoine »

Arnoux et fils
Domaine Ogier

rouge
rouge

LANGUEDOC ROUSILLON

Grès de Montpellier Emblématique 1936

Mas de Lunès

rouge

Brunch du dimanche 26 €

Nous proposons un service buffet pour un minimum de 40 personnes,
Dès 10h30 notre équipe assure l'assistance au lancement de la prestation.
Au-delà de 11h30 et jusqu'à 17h00, le buffet reste à votre disposition.

Les boissons

Jus de fruits, eau gazeuse
Café, thé, lait, cacao, infusion

Les produits de boulangerie

Assortiment de mini viennoiseries,
Baguettes tradition, Baguettes céréales,
Pancakes, Brioche

Les sucrés

Confitures variées, Miel AOP, Nutella, Beurre,
Muesli, Céréales, Yaourts du Climont, Fruits frais

Les salés

Fuseau Lorrain, Terrine de poisson,
Jambon fumé au bois de hêtre, Fromages AOP

Les plats chauds

Omelette nature, Saucisses et Bacon grillé

Les compléments

Kougelhopf pour env 20 personnes	40 €
Pâtés lorrain du Chef 10 pièces	40 €
Saumon fumé 20 tranches	60 €
Carottes, Céleri environ 150 g/pers	38 €
Taboulé et Salade paysanne 150 g/pers	55 €

Ce contrat est établi entre la société SORAVOSGES Route de la Combe 88210 SENONES et

Nom Prénom
 Nom Prénom
 Adresse postale
 Code postal et Ville
 Numéro de téléphonemail.....

RESERVATION DE RECEPTION HEBERGEMENT ET RESTAURATION LE/...../.....

AU TARIF DE €

	Janv/ Fév	Mars	Avril*	Mai * **	Juin Juillet Août	Septembre	Octobre	Nov / Déc
Clos Malpré	3 000 €	2 500 €	3 000 €	3 500 €	4 000 €	3 500 €	3 000 €	2 500 €
*week end avec jour férié 2 nuitées minimum obligatoire					4 900 €			
** week end Ascension 3 nuitées minimum obligatoire					5 450 €			

CONDITIONS GENERALES D'ORGANISATION DE RECEPTION 2026

Réservation hébergement

Avec privatisation de la résidence

Privatisation obligatoire de Mai à Septembre : 5 gites TILLEULS, GENETS, BRUYERES, FOUGERES, SAPIN, soit une capacité maximum de 69 personnes réparties sur 19 chambres.

Sans privatisation de la résidence

Pour toute demande de réservation sans privatisation de la résidence de Octobre à Avril : la réservation s'élève à 1 200 € pour la salle de réception et la location du gite FOUGERES (12 pers).

La location est comprise du samedi à partir de 14h au dimanche 18h soit une nuitée avec draps fournis (lits faits à l'arrivée), ménage des chambres et salles d'eau au départ compris.

Charges électriques en sus selon relevés de compteurs : 0,35 €/kWh.

Taxe de séjour en sus selon tarif en vigueur.

La location de nuitées supplémentaires est possible par gite et selon disponibilités :

200 € gite 12/14 pers 300 € gite 18/25 pers 80 € appartement 4/6 pers

Réservation restauration

La résidence Le Clos Malpré est privée. L'équipe organise la restauration pour sa clientèle (les cuisines de nos salles sont au seul usage de notre équipe restauration). Nous disposons d'un N° d'agrément C.E.

Prestation obligatoire : diner, formule boissons, brunch du dimanche.

Minimum de facturation de 60 couverts adulte par prestation obligatoire de Mai à Septembre.

Minimum de facturation de 40 couverts adulte par prestation obligatoire de Octobre à Avril.

Devis de prestation

Il est compris 3 devis pour l'évènement (le changement d'effectif ne justifie pas de modification du devis).

Tout devis supplémentaire sera facturé 30 €/pièce.

Pour des raisons administratives évidentes, seuls deux interlocuteurs peuvent intervenir auprès de l'équipe. Nous ne pourrions donner réponse aux autres personnes du groupe familial.

Le Client fait ses choix de prestations sur le catalogue de l'année de la réception avec effectifs adultes et enfants par prestation pour établir le devis.

Les tarifs indiqués peuvent varier dans la limite de 5% par rapport au catalogue de l'année N-1.

Ce devis doit être finalisé dans un délai de 10 semaines avant la réception, le retour du document signé validera les choix de restauration, les effectifs restent modifiables jusqu'à 15 jours avant l'évènement et sans ré édition de devis.

Salle de réception

Le Client adresse à l'équipe un plan de salle définitif au plus tard 15 jours avant l'évènement avec le nombre de tables, le nombre de couverts par table, l'emplacement des régimes particuliers, l'indication de la table d'honneur et l'orientation de la salle (côté danse, côté cuisine).

Le plan de salle sera validé par notre responsable de salle ou modifié ensemble.

Sans plan de salle à cette date, nous ne pourrons plus prendre en compte votre placement et préparons votre salle selon nos disponibilités de mobilier et votre effectif de convives.

Le Client indique s'il prévoit un set ou chemin de table au plus tard 15 jours avant l'évènement et fera parvenir ces éléments au plus tard le lundi avant l'évènement.

Horaires

Le timing de votre organisation de l'arrivée sur la résidence jusqu'à la fin de la soirée est présenté à notre équipe au plus tard 15 jours avant l'évènement pour validation.

Le service du vin d'honneur est à placer à partir de 18h. Le service du diner est à placer avant 20h30 et l'envoi du plat principal est à placer avant 22h. Nous vous demandons un strict respect de ces

horaires, ainsi le DJ et personnes chargées des animations devront obligatoirement prendre contact avec notre responsable de salle pour valider leur réalisation et timing.

L'équipe de service est à votre disposition le samedi jusque 1h 00 du matin et le dimanche jusque 12h00 maximum. Au-delà de cette horaire l'heure de service ou présence sera facturée à

45 €/heure entamée/ personnel de service présent sur le site.

Toute éventuelle réclamation concernant la prestation doit être transmise à l'équipe dans les 48hres maximum suivant la prestation. Passé ce délai, plus aucune réclamation ne pourra être prise en compte.

Décoration

L'équipe vous remercie par avance de bien vouloir respecter scrupuleusement ces mesures :

- Il est impératif de ne rien fixer aux plafonds, aux murs et aux portes tout objet décoratif à l'aide de clous, d'agrafes, de colle, etc. Nous vous indiquerons sur place les possibilités de supports pour vos éléments de décoration et vous remercions d'utiliser uniquement des fixations non marquantes).

- Il est interdit d'utiliser des confettis ou serpentins à l'intérieur et à l'extérieur de la salle, d'utiliser des bougies, scintillants ou tout artifice d'intérieur.

- Il est interdit d'utiliser tout artifice d'intérieur (chaud ou froid)

- Il est interdit de peindre, dessiner, graver, tracer ou coller tout dessin sticker ou autre sur les façades, murs, sols, portes en intérieur et en extérieur.

- Il est impératif de prévoir une protection de nappe sur les tables enfants prévues aux activités de coloriage, dessin, etc. L'équipe peut vous proposer une nappe déclassée pour cette table enfants.

- Il est interdit de poser sur les nappes tissu que nous vous fournissons, toute décoration en papier couleur ou crépon, feutres, confettis, bracelets colorés pouvant déteindre sur le tissu (merci de vous assurer au préalable de la qualité des produits posés sur table).

- Il est strictement interdit d'utiliser des bougies hors bougies leds.

Toute dégradation de brûlure ou tâche indélébile sur le nappage tissu *Linvosges* sera obligatoirement facturée par le remplacement à neuf au tarif de **95 € TTC /nappe**.

Aucune dégradation ne sera tolérée sans facturation de remplacement à neuf, ce montant sera automatiquement reporté sur votre facture globale après évènement et selon constatations de nos équipes à la remise en état. Le Client ne peut exiger la constatation après évènement et récupération du linge détérioré.

Votre décoration de salle est à retirer le dimanche avant 10h (sans réservation du brunch) ou à 18h (si réservation brunch). Votre éventuel balisage et décorations extérieurs (terrasses, jardins, parkings et voie publique) doivent être retirés avant votre départ.

En cas de non respect, notre équipe devra s'en charger et en conséquence un **forfait de 75 €** sera porté à votre solde de facture.

Sur place

Restauration : Nous ne conservons aucun aliment après le service.

Extérieur : Nous vous demandons de respecter les lieux, de ne pas laisser de vaisselle sur les terrasses et mobilier extérieur, de ne pas jeter vos détritiques et mégots ailleurs que dans les réceptacles prévus à cet effet, de ne pas abîmer les plates bandes et les fleurs.

Parking : Vos invités doivent utiliser exclusivement le grand parking à l'entrée de la résidence. Les convives occupant les gîtes pourront se stationner à l'intérieur de la résidence aux endroits prévus à cet effet.

Surveillance des enfants : Le Client s'assurera que les enfants sont encadrés et placés sur la responsabilité des parents et de lui-même afin que les enfants ne divaguent pas sans surveillance sur la résidence et ses parcs alentours. L'encadrement des enfants est nécessaire pour leur sécurité et la quiétude de tous, nous vous invitons à engager une personne dédiée à la garde.

Bruit : Hors privatisation de la résidence, l'organisateur limitera la diffusion sonore vers l'extérieur en fermant les portes et fenêtres à partir de 2h du matin et s'assurera qu'il ne dérange en aucune façon les éventuels autres personnes en location sur la résidence.

Feux d'artifice : Vous devez impérativement prévenir l'équipe et envisager avec notre responsable de salle le timing. Les feux sont tirés avant 23 h sous votre responsabilité et la charge de ceux-ci doit être de moins de 35 kg.

Modalités de règlement, Droits et Rétraction

Règlement de 2 000,00 € sur l'acompte de réservation de réception à régler à la signature du présent contrat.

Solde de réservation de réception à régler le 15 Janvier de l'année et selon la date de l'évènement.

40 % du devis restauration à régler 60 jours avant l'évènement.

40 % du devis restauration à régler 30 jours avant l'évènement.

Chèque de caution de 3 000,00 € à remettre 30 jours avant l'évènement.

Solde sur facturation finale 8 jours après réception.

Chèques - ANCV - carte bancaire - carte à distance - monnaie

Virement : IBAN : FR76 1470 7000 7107 1210 0028 088 BIC : CCBPFRPPMTZ

A défaut du versement de l'acompte de réservation de réception , l'établissement n'assure aucune réservation.

Ces acomptes sont perdus pour toute annulation (voir chapitre annulation).

Le Client prendra connaissance des conditions générales d'organisation de réception qu'il retourne complétées paraphées et signées .

A défaut de paiement à l'échéance contractuelle, des pénalités de retard sont exigibles au taux de 10% à réception d'une mise en demeure. Par ailleurs, une pénalité forfaitaire égale à 15% des sommes dues sera exigible en cas de recouvrement contentieux.

Assurance, Détérioration, Casse, Vol

Le Client conserve la salle de Réception au départ de l'équipe jusqu'au matin sous réserve d'un dépôt de chèque de caution d'un montant de 3 000 €. Cette caution sera demandée par chèque à la prise des clés lors de votre arrivée sur place la veille de l'évènement.

Le Client devient alors totalement responsable de la Salle de Réception. Il doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants. Le Client contractualisera la police d'assurance de son choix et qu'il jugera nécessaire (dommages, responsabilité civile). Le Client veillera à rendre l'ensemble des clés mises à sa disposition et selon les consignes indiquées sur place. Toute clé manquante sera facturée 30 €.

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. Une attestation R.C. est exigée dans votre dossier administratif. Il est vivement conseillé de se munir d'une assurance annulation auprès de son assureur, permettant éventuellement le remboursement des frais engagés en cas d'annulation.

Le Client est responsable de l'ensemble des dommages causés par ses invités et s'engage, en cas de dégradation des lieux, à supporter les coûts de remise en état. La casse et la perte du matériel sur la salle, les terrasses, le parc sont à la charge du client. En aucun cas l'établissement ne pourra être tenu responsable des dommages, de quelque nature que ce soit, en particulier les dégradations et incendie après le départ du personnel. De même pour le vol d'objets ou matériels déposés par le Client ou les participants lors de l'évènement.

Le Client autorise la société SORAVOSGES à exploiter les photos prises pendant l'évènement et les diffuser sous toute forme et tous supports sans limitation de durée et ce, sans porter atteinte à la personne.

Annulation

Le changement de date de réception par le Client est considéré comme annulation totale et donne lieu à l'application des conditions d'annulation. L'acompte de réservation est conservé par l'établissement si le Client doit annuler sa prestation et quel qu'en soit la cause.

En cas d'annulation de votre réception par l'établissement pour cause de restrictions gouvernementales : les acomptes versés seront conservés et reportés pour une date ultérieure disponible aux conditions générales d'organisation et tarifs correspondants à la nouvelle date retenue.

Est également considéré comme annulation, le défaut de paiement d'un acompte à la date prévue. En effet, en cas de non-respect des échéances de paiement l'établissement exigera du client le paiement immédiat du solde des acomptes.

A défaut de règlement dans les huit jours, l'évènement sera considéré comme annulé du fait du client.

En cas d'annulation de ce fait ou pour toute autre raison, l'établissement conservera ou facturera le client comme indiqué ci après :

- plus de 30 jours avant la date de réception : le montant dû des deux acomptes prévus aux conditions particulières portés sur le devis soit 70% du montant.
- entre 30 et 10 jours avant la date : 90 % du montant TTC de l'ensemble des prestations
- moins de 10 jours avant la date : 100 % du montant TTC des prestations réservées.

Fait en double exemplaire dont un exemplaire conservé par le client.

Signature Client précédée de la mention « Lu et Approuvé, Bon pour Accord »

Fait à Le.....

PARTIE A REMPLIR EN RETOUR PAR LA SOCIETE POUR VALIDATION

Nom du Responsable : Clothaire PRESSAGER Pour la SAS SORAVOSGES a le plaisir de valider votre réservation de réception sur la résidence

Pour votre évènement en date du

Signature et Tampon de la société :

PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES : La SAS SORAVOSGES s'engage à préserver la confidentialité des informations fournies par le client. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique destiné à l'élaboration d'une proposition commerciale. Toute information personnelle que le client serait amené à transmettre est soumise aux dispositions de la Loi modifiée n° 78-17 Informatique et Libertés du 06 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent. A ce titre, le client dispose d'un droit d'accès, de rectification et suppression des informations personnelles le concernant qu'il peut exercer à tout moment en faisant la demande directement via la rubrique Contact du Site ou par courrier



Senones - Vosges Tél. 03 29 57 63 73
info@closmalpre.com www.closmalpre.com