



LE CLOS MALPRÉ

Résidence touristique dans les Vosges

Sélection lounge



Une formule 2026

De 25 à 50 personnes avec un espace privatif

Valable uniquement sur la Salle Lounge

Cocktail

Mis à disposition dans le réfrigérateur de votre salle

Boissons à la carte	Tarif	Bières à la carte	Tarif
Kir au vin blanc 20 cl	5 €	Meteor 30 litres	130 €
Rosé pamplemousse 20 cl	5 €	Immortia bds 15 Litres	90 €
Punch mojito 20 cl	7 €	Sorcier verte	100 €
Punch lorrain 20 cl	9 €	Malaka 15 litres	100 €
Crémant d/s 15 cl	10 €	Bokono 15 litres	100 €
Coca cola 1 litre	3 €	La verrerie est mise à disposition propre et devra être restituée non lavée à l'issue de la prestation. Tirage professionnel et gobelets compris avec nos bières.	
Ice tea 1.25 litre	3 €		
Limonade 1 litre	2 €		

Réductions

Dégustation salée

45 gourmandises par variété

Tomate Mozzarella en pic	45 €
Assortiment de cake salés	55 €
Authentique Bretzel Alsacien	60 €
Chouquette au comté	45 €
Allumette feuilletée	45 €
Assortiment d'olives	40 €
Assortiment de tortillas 8 saveurs	70 €
Assortiment de canapés 8 saveurs	70 €
Malicette saumon	80 €
Mini clubs sandwich	70 €
Madeleine emmental	60 €
Mini canelés salés	60 €
Cookies salés	60 €
Gaufre emmental	60 €
Assortiment de bouchées surprises	50 €

Nos tartinables (450 gr par saveur)

Légumes du soleil	30 €
Concombre	30 €
Guacamole	45 €
Houmous	30 €
Poivrons	30 €

Notre planche à partager 900 gr

Fromagère	50 €
Charcutière	50 €

Dégustation sucrée

50 gourmandises par variété

Mini canelés Grand Marnier	45 €
Financier	30 €
Choux variés fruits	45 €
Choux variés	45 €

Buffet mange-debout 35 €

Formule proposée avec 30 cl de vin par personne à choisir sur la carte

Retour du maraîcher

Velouté chaud ou Gaspacho froid selon la saison

Croque légumes et ses sauces

Verrine : 2 salades au choix

Planche Charcuteries, Viandes froides, Poissons

4 produits au choix

Passage chez le boulanger

Divers pains tranchés

Club sandwiches

Assortiment de cakes

Fromages en pic

2 saveurs au choix

Café gourmand

Café ou infusion,

Mini moelleux chocolat, Mini cheesecake et

Cannelé de Bordeaux et Panna cotta

Carte des vins

Pinot blanc Alsace

Instant 20 Gascogne

Cincault vigne antique

Merlot vigne antique

Cote du Rhône Les Celliers du Clocher

Blanc

Blanc

Rosé

Rouge

Rouge

Buffet Tradition 40 €

Formule proposée avec 30 cl de vin par personne à choisir sur la carte

Crudités et salades

3 Crudités, 2 Salades

Saladier supplémentaire 40 €/ 20personnes

Charcuteries, Viandes froides, Poissons

3 plateaux de charcuteries

2 viandes froides

1 poisson

Plateau supplémentaire 80 €/ 20personnes

Fromage

2 saveurs et salade verte

Dessert

Café ou infusion,

Mini moelleux chocolat, Mini cheesecake et

Cannelé de Bordeaux et Panna cotta

Buffet des enfants

Pour le confort de tous nous comptons :

1 part adulte pour 2 enfants jusqu'à 12 ans boissons comprises

Compléments froids

Crudités

Salade de Carottes

Salade de Céleri

Salade de Betteraves

Salade de Choux

Salade de Tomates

Salades composées

Salade Italienne : pâtes, mozzarella, jambon cru, olives noire, tomates, basilic, vinaigrette

Salade Paysanne : lentilles, lardons, oignons, cornichons, câpres, vinaigrette

Salade Taboulé : semoule, tomates, poivrons, menthe, citron, raisins sec, persil

Salade Grecque : tomates, courgettes, concombres, féta, oignons, olives noire, coriandre, vinaigrette

Salade Niçoise : salade, thon, poivrons, oignons, œufs, tomates

Salade Fermière : pommes de terre, oignons, ciboulette

Salade Vigneronne : pdt, saucisses de Montbéliard, oignons, cornichons, vinaigrette à l'ancienne

Salade Vosgienne : salade, lardons, œufs, crème, croûtons

Charcuteries et viandes froides

Fuseau lorrain

Jambon blanc

Jambon fumé forêt noire

Jambon Rostello aux herbes

en supplément 1 €/personne

Rosette

Roast-beef et ses vinaigrés

en supplément 2 €/personne

Mortadelle

Pilon de poulet Tex Mex Sauce barbecue

Rôti de Porc aux herbes

Eventail de melon et jambon cru

en supplément 1 €/personne

Rillettes de canard maison

en supplément 1 €/personne

Terrine de canard piquillos cœur de foie gras

en supplément 2 €/personne

Terrine régionale

Poissons

Terrine de poisson maison

Rillettes de thon

Filet de Saumon fumé et sauce fraîcheur

en supplément 2 €/personne

Saumon mariné en copeaux

en supplément 2 €/personne

Saumon Gravlax fait maison

en supplément 2 €/personne

Rillettes aux deux saumons

en supplément 2 €/personne

Fromage

Munster - Tomme de région - Bûche de chèvre - Brie

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.

CONTRAT DE RESERVATION

Sélection lounge 2026

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.....

DATE DE RESERVATION EVENEMENT ET RESTAURATION :/...../.....

CONDITIONS GENERALES D'ORGANISATION

Parking et accès

Vos invités doivent utiliser exclusivement l'accès inférieur du domaine vers votre salle et le parking en contre-bas de la salle.

Salle

Vous disposez de la salle lounge à partir de 10h le jour de votre événement.

Le mobilier est mis à disposition avec tables et chaises.

La vaisselle propre, correspondante à votre effectif, est mise à disposition.

L'entretien des locaux pendant les festivités reste à votre charge ; seul le nettoyage final est compris dans notre offre.

Le débarrasage de fin de soirée est à votre charge, une servante étant mise à disposition.

Aucun prestataire extérieur, de quelque nature qu'il soit (DJ, fleuriste, food truck...), n'est admis.

Décoration

Dans le cadre d'une prestation Sélection lounge, il n'est pas possible de décorer la salle en amont de l'horaire d'arrivée.

Une décoration légère peut être tolérée à condition que l'on n'observe aucune dégradation, auquel cas une facturation supplémentaire incombera à l'organisateur de l'évènement.

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

Horaires

Prise des clés à 10h00 le jour de l'évènement au bureau d'accueil ou dans la boîte à clés prévue à cet effet

Le locataire s'engage à libérer la salle immédiatement après la fin de l'évènement. **Aucun couchage n'est autorisé dans les locaux, sous quelque forme que ce soit**

Le locataire peut procéder au retrait de sa décoration le lendemain matin, avant 11h00.

La restitution des clés devra être effectuée à ce moment-là.

Gymnase

Gymnase accessible et privatisé pour votre évènement à partir de 18h jusqu'à 8h le lendemain matin

Il est conseillé de prévoir votre matériel pour vos différentes activités

Buts de foot, paniers de basket, poteaux, filets badminton, table de ping pong disponibles sur place.

Extérieur

Nous vous demandons de respecter les lieux, de ne pas laisser de vaisselle sur l'extérieur, de ne pas jeter vos débris et mégots ailleurs que dans les réceptacles prévus à cet effet, de ne pas abîmer les plates bandes et les fleurs.

Devis de prestation

Il est compris 1 devis pour l'évènement (le changement d'effectif ne justifie pas de modification du devis).

L'effectif final est conservé 15 jours avant l'évènement.

Tout devis supplémentaire sera facturé 30 €/pièce.

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

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

Restauration

La résidence Le Clos Malpré est privée. L'équipe organise la restauration pour sa clientèle
Nous disposons d'un numéro d'agrément C.E.

Notre équipe ne conserve aucun aliment non consommé et ne peut engager sa responsabilité dans le cas où le Client conserve et emporte tout aliment par ses soins au-delà de la prestation effectuée et facturée par la SAS SORAVOSGES.

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.

Bruit

L'organisateur limitera la diffusion sonore vers l'extérieur à partir de 01h00 en fermant les portes et fenêtres et s'assurera qu'il ne dérange en aucune façon les différents vacanciers qui peuvent être installés près de la salle.

Modalités de règlement, Droits et Rétraction

Règlement de l'acompte de réservation à la signature d'un montant de 875,00 €
Solde de la restauration à régler 2 semaines avant l'évènement.

Chèque de caution de 3 000,00 € à remettre 15 jours avant l'évènement.

Chèques bancaire

ANCV

Carte bancaire

Carte à distance - monnaie

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

Annulation

Le changement de date d'évènement 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 évènement 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, moins de 15 jours avant la date l'établissement facturera le client à 100 % du montant TTC des prestations réservées.

Assurance, Détérioration, Casse, Vol

Le Client conserve la salle 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 un mois avant l'évènement avec le solde des hébergements.

Le Client devient alors totalement responsable de la Salle. 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 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.

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,




LE CLOS MALPRÉ
Résidence touristique dans les Vosges

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