

SÉMINAIRE  
AU VERT

DÉPAYSEZ-VOUS !



SALLES • RESTAURANT • TRAITEUR

120 Route des Vallées  
77850 Héricy

01 60 63 77 61

[contact@domainedesjardins.com](mailto:contact@domainedesjardins.com)

BIENVENUE À HÉRICY

Bulle de quiétude pour réceptions et événements  
d'entreprise

Ecrin de nature, accompagnement personnalisé et proximité des axes d'accès menant à Paris : Domaine des Jardins est un lieu privilégié pour l'accueil de séminaires et workshops en Île-de-France. Sa quiétude champêtre et l'excellence de ses prestations sont autant d'atouts qui marqueront les esprits de vos collaborateurs et appuieront vos messages.

Domaine des Jardins offre trois salles de 121 à 171m<sup>2</sup>, indépendantes et équipées, idéales pour des réunions de travail productives, des journées d'étude et séminaires au calme. En soirée, elles deviennent la scène des dîners de gala ou réceptions professionnelles.

SE RÉUNIR, CÉLÉBRER, PARTAGER

Profitez d'un environnement privilégié,  
favorable à la concentration et à la réflexion,  
à moins d'une heure de Paris, en lisière de la forêt de Fontainebleau,  
source d'inspiration et de loisirs.

Grâce à sa restauration sur site, le traiteur de prestige « Le Jardin du Goût », et le restaurant bistronomique « L'Âme du Jardin », Domaine des Jardins a tous les arguments d'une pause déjeuner gourmande et d'un dîner chic dans un écrin champêtre.

La signature du chef formé en Maisons étoilées, catapulte les papilles en apesanteur.

Domaine propose à la fois des salles de tailles variées, totalement indépendantes, toutes adaptées aux personnes à mobilité réduite, ainsi des parkings privés et sécurisés de 157 places.





## RÉUNIONS, SÉMINAIRES TEAM BUILDING ET ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS

Le sur-mesure comme postulat. Domaine des Jardins répond à chaque demande par le sur-mesure pour un séminaire unique en adéquation avec vos valeurs :

- mise à disposition de matériel et équipements,
- service personnalisé et interlocuteur dédié,
- sérénité du cadre de travail et accessibilité,
- gastronomie raffinée et petites attentions.

### Séminaire :

- Salles de réunion équipées de 9 h 00 à 18 h 00 / Accès Wi-Fi gratuit et illimité
  - Pauses matin et après-midi / Déjeuner et Dîner 3 plats et boissons
- Eaux minérales

### Journée d'étude :

- Salles de réunion équipées / Accès Wi-Fi gratuit et illimité
- Pauses matin et après-midi / Déjeuner 3 plats et boissons
- Eaux minérales

### Location de salle à la journée ou demi-journée :

- Accès Wi-Fi illimité
- Salle de réunion équipée

### NOS OFFRES

Pour vos journées d'études et vos séminaires, nous vous proposons différentes offres.

- **Location de la salle** : écran interactif tactile, paperboard et Wifi gratuit et illimité,
- **Propositions adaptées pour vos déjeuners et dîners** ainsi que des instants gourmands répartis dans la journée,
- Nous vous offrons à la carte un **suivi privilégié** de la conception jusqu'à la fin de votre événement.

Pour vos réunions, pour vos événements, soirée d'entreprise jusqu'à 190 personnes dans le même espace en cocktail.

### ACTIVITÉS INCENTIVES ET TEAM BUILDING

Pour renforcer vos équipes et booster leur créativité.

A moins d'une heure de Paris via l'autoroute A5 ou le transilien ligne R, proche de Fontainebleau, Barbizon et Melun, Domaine des Jardins est une destination centrale idéale mais aussi le point de départ d'incentives et team building réussis.

Les deux hectares du domaine offrent de l'espace à toutes les envies. La forêt de Fontainebleau voisine, son château, ses hauts-lieux équestres et ses nombreuses activités sont une autre opportunité de fédérer vos équipes. Le village de Barbizon, des peintres du XIXème siècle, se prête aussi à la cohésion d'équipe pour un séminaire sous le signe de la culture et de la découverte.

Resserrez les liens de votre équipe et découvrez les talents inexplorés de vos collaborateurs

### A proximité :

- Accrobranche, Canoë-Kayak, Activité nautique,
- Randonnées à pied ou en VTT sur les berges de Seine, Golf, Randonnées au pas de l'âne ou avec des lamas, Baptême en kart chiens de traîneau,
- Équitation, Tir à l'arc, Escalade, Balades guidées en segway ou trottinette tout terrain électrique au cœur de la forêt,
- Hammam, Massage, Bania ou sauna russe,
- Visites de châteaux prestigieux ou musées, Escape Game, ...

Grâce à notre savoir-faire et en collaboration avec vous, nous organisons les activités qui vous conviennent et sauront

# SOIRÉE D'ENTREPRISE, JOURNÉES D'ÉTUDE, FORMATIONS, COCKTAILS, CONFÉRENCES, REPAS D'AFFAIRES, ASSOCIATIONS ...



- Jardin privatif pour chaque salle
- Lumière naturelle grâce aux grandes baies vitrées
- Une charpente apparente
- Parkings privés de 167 places
- Salles accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Domaine sous télésurveillance

- 1 Salle 1 de 121 m<sup>2</sup> :** 80 places assis et 120 pour un cocktail
- 2 Salle 2 de 144 m<sup>2</sup> :** 100 places assis et 120 pour un cocktail
- 3 Salle 3 de 171 m<sup>2</sup> :** 150 places assis et 170 pour un cocktail
- 4 Restaurant**
- 5 Cuisine**
- 6 Potager**
- T1 Terrasse de la Salle 1**
- T2 Terrasse de la Salle 2**
- T3 Terrasse de la Salle 3**
- T4 Terrasse du restaurant**
- J1 Jardin de la Salle 1**
- J2 Jardin de la Salle 2**
- J3 Jardin de la Salle 3**
- P1 Parking de la Salle 1**
- P2 Parking de la Salle 2**
- P3 Parking de la Salle 3**
- P4 Parking du restaurant**

NOMBREUX  
HÉBERGEMENTS  
À PROXIMITÉ



Restaurant « L'Âme du Jardin »  
et Traiteur « Le Jardin du Goût »



Accueil  
bilingue



Parking  
gratuit



Salles de réunion,  
séminaire, conférence



WIFI haut débit  
gratuit



Espaces  
verts



Parcours  
de santé



Air  
conditionné



Bornes  
de charge

## SITUATION

Domaine des Jardins est facilement accessible par l'autoroute, ou par le Transilien ligne R.

### EN VOITURE

- 59 km de Paris par l'autoroute A5
- 35 minutes de l'aéroport d'Orly
- 18 minutes, 8 km de Fontainebleau
- 25 minutes, 16 km de Melun
- 21 minutes, 20 km de Montereau
- 1 heure 20 min. de la gare Montparnasse par A6
- 1 heure 10 min. de la gare de Lyon via A6 ou N104

### EN TRAIN

Au départ de la gare de Lyon. Le Transilien ligne R permet de rejoindre les gares de Héricy en 1 heure 5 minutes, de Fontainebleau en 39 minutes, et de Melun en 26 minutes.

SOYONS  
ENGAGÉS

## ESPACES DE RESTAURATION

### SAISONNALITÉ et PROXIMITÉ

Acteur engagé pour le **frais et plus de proximité**, vous aurez dans l'assiette des recettes qui respectent le calendrier des saisons et cuisinées par notre chef avec les produits de **nos producteurs d'à côté** : salades, tomates, fraises cultivées à Chailly-en-Bière 77, pommes de terre de Thoiry 78, œufs Bio de la ferme Marc Chauvin- La Tombe 77, pommes et poires de "Vassout" située à Gambais dans les Yvelines, des herbes aromatiques comme persil, menthe, coriandre, ciboulette, aneth, et des fleurs comestibles chez "Chevet" à Fontenay-Trésigny 77, ...

### LE RESTAURANT, LE TRAITEUR

**Circuits courts, produits de saison et agriculture bio** sont privilégiés dans nos préparations aussi bien à base de viandes, poissons, fruits ou légumes frais. Une stratégie pour un avenir plus Green !

Toujours  
**+ BIO et LOCAVORE**

priviliés dans nos préparations aussi bien à base de viandes, poissons, fruits et légumes frais. 65 % de nos produits sont aujourd'hui Bio et / ou locavores. 80 % de nos viandes bovines sont d'origine France.

Façonnez votre projet selon vos envies ...

DE  
NOMBREUSES  
POSSIBILITÉS  
POUR MARQUER  
LES ESPRITS

Au Domaine des Jardins, la gourmandise se célèbre à toutes les sauces, avec des produits frais et de saison. Nos chefs sont tous les jours aux fourneaux pour vous offrir des buffets, repas à table ou snacks exclusivement « faits maison ». Parce que nos invités méritent le meilleur, et que rien ne vaut le plaisir partagé.



## MENU AFFAIRE

**58,00** € HT / personne

### LES ENTRÉES

- Filet de maquereau, choux pluriels, vinaigrette à l'estragon et miel d'Ile de France **ou**
- Œuf mollet, potage parmentier, poudre de jambon ibérique et oignon cébette et croustillant de pain (**option végété sans jambon**) **ou**
- Pâté en croute de volaille & foie gras, pickles de pleurotes et oignons grelots, gel de Tokaj

### LES PLATS

- Suprême de volaille farcie aux champignons, crémeux de céleri au café, girolles poêlées **ou**
- Palet de choux fleur rôti au zaatar, tartare d'algues wakamé, tuile de sarrasin (**végé**) **ou**
- Merlu noir de ligne, crémeux de choux fleur, girolles et fève de tonka

### LES DESSERTS

- Tarte aux pommes de chez Vassout, crème fraiche a la sarriette **ou**
- Flan pâtissier au safran d'Ile de France **ou**
- Brin de L'âme du jardin, poire & réglisse, glace réglisse

Pain,  
Eaux minérales & Vin à discrétion,  
Café & Thé.

## RENCONTREZ LE CHEF QUI RAVIRA VOS PAPILLES



**SAISON**  
**Automne / Hiver**

Inclus : Vaisselle, Verrerie, Nappage, Personnel de service.

Menu servi à l'assiette pour minimum 10 personnes. Choix unique pour l'ensemble des convives (sauf si besoin de menu végétarien ou sans allergènes).

## MENU PRESTIGE

**65,00** € HT / personne

### LES ENTRÉES

- Terrine de champignons retour de cueillette, crème de cèpes aux clous de girofle, mûres en lactofermentation (**végé**) **ou**
- Truite de Méréville façon gravelax, crouton de pain, gel de pamplemousse, roquette et glace a la moutarde de Meaux **ou**
- Rouleaux de poireaux & algue de nori, tempura de fane de poireaux et vinaigrette truffée

### LES PLATS

- Fricassé de champignons retour de cueillette, œuf parfait à 63° et extraction d'un jus de champignons (**végé**) **ou**
- Filet mignon de porc ibérique, espuma de polenta, maïs et parmesan, jus de viande **ou**
- Lieu jaune de ligne, stracciatella, radis, beurre blanc aux câpres et vadouvan

### LES DESSERTS

- Banane passion, ganache montée noisette et sorbet banane passion **ou**
- Mille-feuille de Gavottes, crème légère à la vanille, sauce caramel et maïs soufflé **ou**
- Figue rôtie au sirop d'érable, crème au citron noir d'Iran, coulis mi-figue mi-raisin

Pain,  
Eaux minérales & Vin à discrétion,  
Café & Thé.

# COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

**82,00** € HT / personne, pour minimum 30 personnes

**20 pièces** : 12 pièces salées froides, 4 pièces salées chaudes **ou** 1 petit plat gourmand, 4 pièces sucrées

## FRAICHEUR

Makis saumon avocat, citron yuzu  
Briochin de daurade fumée, concombre  
Crackers aux céréales maison, rillettes de sardines  
Macaron foie gras pomme  
Mini burger tartare de rumsteak  
Pic de pomme caramélisée et magret de canard  
Roll de feta courgette et sésame (végé)  
Parfait d'avocat, glacé à l'eau de tomate légèrement pimenté, sur un sablé (végé)  
Tartelette à la confiture de légumes acidulés (végé)  
Sablé de Brie à la vanille, croustillant d'oignon (végé)  
Tartelette d'oignons confits, petits pois à la menthe (végé)  
Assortiment verrines de douceurs salées (foie gras-pomme, chèvre-miel-ciboulette, tomate-mozzarella-pesto, saumon-citron-ciboulette)

## DÉLICIEUSEMENT CHAUD

Mini burger bagnat de poulet provençale  
Sucette de rouget en chemise de pomme de terre  
Cromesquis de Comté, confiture de Yuzu (végé)  
Crevette pannée à la chapelure japonaises Panko, sauce aigre-douce

## ou au choix, nos PETITES CASSOLETTES

Parmentier de canard confit **ou**  
Brouillade d'œufs saupoudrée de pelure de truffe d'été **ou**  
Risotto de Fregola aux légumes de saison et sot-l'y-laisse **ou**  
La Truite de Méréville, petits légumes façon ratatouille

## PLAISIR SUCRÉ

Brownie, chantilly tonka, noix de pecan caramélisées  
Panna cotta de saison  
Chou craquelin  
Tartelette aux fruits de saison

Inclus : Eaux minérales & Vin à discrétion, Café & Thé, Personnel de service, Verrerie, Nappage.

Choix unique pour l'ensemble des convives (sauf si besoin de pièces sans allergènes)



## BUFFET LE GOURMET

**67,00** € HT / personne  
pour minimum 10 personnes

### LES 2 ENTRÉES

- Rouleaux de poireaux & algue de nori, tempura de fane de poireaux et vinaigrette truffée
- Œuf mollet, potage parmentier, poudre de jambon ibérique et oignon cébette et croustillant de pain pain (option végé sans jambon)

### LA TERRE ET MER

- Lieu jaune de ligne, straciatella, radis, beurre blanc aux câpres et vadouvan
- Suprême de volaille farcie aux champignons, crémeux de cèleri au café, girolles poêlées

### LE FROMAGE

- Plateau de fromages affinés de la Maison Bordier, salade et la confiture maison

### LES 2 DESSERTS

- Tarte aux pommes de chez Vassout, crème fraîche à la sarriette
- Banane passion, ganache montée noisette et sorbet banane passion

Pain,

Eaux minérales & Vin à discrétion, Café & Thé,

Inclus : Vaisselle, Verrerie, Nappage, Personnel de service.

Pour minimum 10 personnes. Choix unique pour l'ensemble des convives (sauf si besoin de menu végétarien ou sans allergènes).

La gourmandise se célèbre à toutes les sauces, avec des produits frais et de saison. Nos cuisiniers sont tous les jours aux fourneaux pour vous offrir des buffets, repas à table ou snacks exclusivement « faits maison ». Parce que nos invités méritent le meilleur, et que rien ne vaut le plaisir partagé.



Je vous attends auprès de la cuisine pour vous faire partager mon amour de la gastronomie et des produits de saison.

Chef TASSET Sébastien

## NOS OPTIONS

### PAUSE MATIN et APRÈS-MIDI

#### LE PETIT DÉJEUNER FRENCHY **11,00** € HT / personne

3 Mini Viennoiseries  
Jus d'orange Alain Milliat  
Café & thé  
Evian

#### LE PETIT DÉJEUNER HEALTHY **16,50** € HT / personne

Barre de céréales « maison »  
Yaourt nature Bio de Seine et Marne  
Miel d'île de France  
Confiture « maison »  
1 bouteille de 250 ml de jus détox pressé à froid  
Café & thé

#### L'ACCUEIL CAFÉ **9,50** € HT / personne

Accueil café à votre arrivée dans votre espace réunion  
(café, thé, jus d'orange, bonbonne d'eau, mini viennoiseries)

#### LA PAUSE SUCRÉ après-midi **9,60** € HT / personne

Mini pâtisseries **ou** brochettes de fruits (2 pièces par personne)  
Café & thé



## APÉRITIF ou COCKTAIL DE FIN

#### SOUPE CHAMPENOISE **15,64** € HT le litre

Champagne, Cointreau, sucre de canne, jus de pamplemousse

#### SANGRIA BLANCHE **15,41** € HT le litre

Grand Marnier, vin blanc, fleur d'oranger, limonade, cannelle, clou girofle

#### PUNCH PLANTEUR **15,18** € HT le litre

Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne

#### BELLINI ITALIEN **17,73** € HT le litre

Prosecco, purée de pêche, sirop de sucre de canne

#### BELLINI À LA FRAMBOISE **18,09** € HT le litre

Prosecco, purée de framboises, sirop de sucre de canne

#### MOJITO **18,09** € HT le litre

Rhum ambré, citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe fraîche

Servi en bonbonne. Nous préconisons 1 litre pour 4-5 personnes.  
Le minimum de commande est 3 litres.

#### CHAMPAGNE 75cl prix selon le choix

#### BIÈRE 33cl prix selon le choix

Droit de bouchon vin ou champagne, alcool dur : 8,50 € HT/btle







## FROMAGE

### ASSIETTE DE BRIE AFFINÉ

**5,91** € HT / personne

noix, échalote, ciboulette, piment d'Espelette,  
crème fouettée, fleur de sel, mesclun de salades

### ASSIETTE ou BUFFET DE 3 FROMAGES

**7,55** € HT / personne

#### De la Maison Bordier

(Brie, Comté, Ste Maure, Morbier, Cantal, ...), mesclun de salades

### BAR À BRIE À L'ASSIETTE ou au BUFFET

**7,18** € HT / personne

mesclun de salades

Brie est un fromage onctueux que tout le monde connaît, mais l'avez-vous déjà testé avec de la moutarde, du pavot, du poivre, de la ciboulette ou du sésame grillé ?

## APÉRITIF

### PIÈCES COCKTAIL SALÉES

3 PIÈCES

**8,00** € HT / personne

4 PIÈCES

**10,70** € HT / personne

5 PIÈCES

**13,30** € HT / personne

6 PIÈCES

**15,91** € HT / personne



Si notre offre vous intéresse, merci de nous contacter afin de poser une option sur les espaces.

Votre option sera définitive à réception de l'acompte, correspondant à 50 % du devis, ainsi que de la signature de celle-ci et des conditions générales de ventes et de réservation, apposée de la mention « bon pour accord ». Le devis est valable sur une période de 60 jours à compter de la date de son envoi.

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE



Les présentes Conditions Générales de Vente, désignées ci-après par CGV, s'appliquent aux prestations fournies par Domaine des Jardins, pour l'organisation de réunions, séminaires ou banquets. Les CGV sont adressées au client avec le devis, et l'acceptation de ce dernier par le Client implique l'acceptation des CGV. Dans le cas où elles différeraient, les dispositions figurant sur le devis sont seules applicables.

### **ARTICLE 1**

Toute réservation ne sera définitive qu'après réception du devis et des présentes CGV acceptés et signés, accompagnée d'un chèque d'acompte ou virement bancaire correspondant à 50% du montant total TTC de la prestation. La non-réception du règlement de l'acompte de 50% du montant total dans un délai de 7 jours à compter de l'enregistrement de la réservation entrainera la caducité de celle-ci.

### **ARTICLE 2 : ORGANISATION DE LA RESERVATION**

#### **1/ Restauration :**

Le Client doit confirmer par écrit le Domaine des Jardins au plus tard 10 jours avant la date d'arrivée prévue, son choix de restauration (menu, buffet, cocktail...). Au-delà, le Domaine se réserve le droit d'imposer un choix dans la catégorie retenue au devis par le client. La Restauration non consommée ne peut donner lieu à minoration du prix.

#### **2/ Couverts**

Le Client doit préciser par écrit (email ou courrier) le nombre exact de couverts prévus pour chaque repas 7 jours calendaires avant la date de début de la manifestation. Ce nombre servira de base pour la facturation.

#### **3/ Mise à disposition des espaces**

Le Client devra informer le service commercial des modifications sensibles du nombre de participants à la manifestation.

En tout état de cause, si le nombre de participants s'avérait inférieur au nombre prévu sur le devis, le Client pourrait se voir attribuer un autre espace que celui initialement prévu, pour des raisons inhérentes à la gestion de l'établissement. Cette modification des locaux mis à disposition ne saurait donner droit au versement d'une quelconque indemnité.

### **ARTICLE 3 : MODIFICATION DES PRESTATIONS**

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit au Domaine de Jardins. Faute d'acceptation écrite de l'établissement dans les 8 jours de la réception de la demande, la demande n'est pas prise en compte et le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le client. L'augmentation du nombre de participants, ou la réservation de de salons supplémentaires, ne sera confirmée qu'après confirmation par Domaine des Jardins des disponibilités correspondantes et réception du complément d'acompte correspondant à la différence de montant de la réservation.

### **ARTICLE 4 : ANNULATION**

La facturation étant faite sur la base des prestations réservées, le Client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions d'annulation ci-après :

Les annulations, de tout ou partie de la réservation initiale, doivent être adressées par écrit.

#### **1/ Conditions d'annulation totale :**

Avant le premier jour de la manifestation et en cas de notification d'annulation reçue

\* Avant J-3 mois : pas de frais d'annulation, l'acompte est restitué

\* Avant J-30 : 50 % du montant total prévu

\* Entre J-30 et J-15 : 75 % du montant total des prestations réservées

\* Annulation moins de 15 jours avant l'arrivée prévue : frais d'annulation égaux à 100% du montant total des prestations réservées.

## **2/ Conditions d'annulation partielle :** Jusqu'à 10 % de l'effectif :

\* Annulation avant J-3 (jours ouvrés) : sans frais

\* Annulation de J-2 à J (jours ouvrés) : 100 % du montant des prestations annulées.

### **Conditions d'annulation partielle :** Entre 10 et 20 % de l'effectif :

\* Annulation avant J-30 : sans frais

\* Annulation de J-30 à J-15 : 50% du montant des prestations annulées.

\* Annulation de J-14 à J : 100 % du montant des prestations annulées.

### **Conditions d'annulation partielle :** Plus de 20% de l'effectif : Les conditions d'annulation totale s'appliquent.

## **ARTICLE 5 : HEURES SUPPLEMENTAIRES**

La période de location des espaces est fixée sur le devis. Au-delà de cette période, des frais de location supplémentaire seront appliqués sur la base des tarifs en vigueur.

Pour les repas, après 15h00 pour le déjeuner et 22h30 pour le dîner, des frais de personnel seront facturés à raison de 80 € TTC par heure et par serveur (sur la base de 1 serveur pour 20 personnes servies), toute heure commencée étant due.

## **ARTICLE 6 : MODALITÉ DE PAIEMENT**

Les tarifs indiqués sont en Euros et tiennent compte de la TVA applicable au jour de la réservation. Tout changement du taux applicable, ou toute modification ou instauration de nouvelles taxes légales instaurées par les autorités compétentes, sera répercuté automatiquement sur les prix indiqués à la date de facturation.

Un acompte d'un montant de 50% calculé sur le montant TTC du devis est versé au moment de la réservation. Le solde de la prestation est à régler à réception de la facture.

Le montant de l'acompte est déduit de la facture finale (solde).

Toutes prestations et consommations supplémentaires devront être réglées individuellement par les participants. A défaut de règlement par un ou plusieurs participants de prestations réclamées en sus des prestations incluses au devis (extras, repas, ...), la facture sera adressée au Client qui s'engage à la régler à réception.

## **ARTICLE 7 : DROIT A L'IMAGE**

Le client est prié d'informer au préalable l'établissement concerné de la présence éventuelle d'un photographe ou vidéaste, l'établissement se réservant le droit de refuser tout reportage en vertu de son droit à l'image. Dans le cas où l'établissement accepte le reportage, le client fait son affaire personnelle de l'obtention de toutes les autorisations qui s'avèreraient nécessaires. Les couts inhérents à la mise en place de ces reportages demeurent à la charge du client

## **ARTICLE 8 : VENTES AMBULANTES**

Le client s'engage à fournir à l'hôtel l'autorisation écrite municipale ou préfectorale obligatoire, 15 jours au moins avant la date de début de la manifestation, lorsque la location des locaux a pour objet la vente au détail ou la prise de commande de marchandises précédé de publicité. En aucun cas la location ne pourra excéder la durée indiquée sur l'autorisation municipale, les ventes ne peuvent excéder 2 mois par année civile.

La non-obtention de l'autorisation écrite entraîne l'application des conditions d'annulations visées à l'article 5.

## **ARTICLE 9 : ASSURANCE - DETERIORATION - CASSE - VOL**

En aucun cas l'établissement ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature que ce soit, en particulier l'incendie ou le vol, susceptible d'atteindre les objets ou matériel déposés par le Client ou les participants à l'occasion de la manifestation objet de la présente réservation. Le Client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants. Le client fera son affaire de la souscription de toute police d'assurance (Dommages-responsabilité civile) qu'il jugera nécessaire.

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 disposition, à supporter les coûts de remise en état de ces lieux.

#### **ARTICLE 10 : RECOMMANDATIONS, INTERDICTIONS**

Le Client s'engage à n'inviter aucune personne dont le comportement est susceptible de porter préjudice à l'établissement, ce dernier se réservant le droit d'intervenir si nécessaire. Le Client s'engage à faire respecter par les participants et leurs invités l'ensemble des consignes et règlements de l'établissement (notamment l'interdiction de fumer dans les locaux à usage collectif). Le Client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation de l'établissement ainsi que son voisinage ni ne portent atteinte à la sécurité de l'établissement ainsi que des personnes qui s'y trouvent.

Nous rappelons à notre clientèle que la possession et la consommation de substances illicites et stupéfiants sont strictement interdits dans l'enceinte de l'établissement. De même pour votre sécurité et la sécurité de tous sur la route, nous vous rappelons que la consommation abusive d'alcool est également prohibée.

#### **ARTICLE 11 : FORCE MAJEURE**

L'établissement 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 d'un événement exceptionnel, ou d'un cas de force majeure, et notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement, grève, de rafales de vent égales ou supérieures à 100 km/heure, une épaisseur de 4 cm ou plus de neige...etc. Les arrhes perçues seront restituées.

#### **ARTICLE 12 : RECLAMATIONS ET LITIGES**

Toute contestation et réclamation ne pourront être prises en compte que si elles sont formulées par écrit et adressées à l'établissement dans un délai maximum de 8 jours après la fin de la manifestation.

En cas de litige, l'attribution de compétence sera faite au tribunal de commerce de Melun.

En cas de violence sur le Domaine, l'établissement se réserve le droit d'arrêter l'événement de manière anticipée sans possibilité d'indemnité pour le client.

*« Bon pour accord » + Date et Signature*