



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD






*Séminaire Saint Lazare*  
2010 - 2011

*Un lieu exceptionnel pour réussir vos  
séminaires*



# HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

## Nos salles

Les salons	Surface en m2					
Epaux	55	20	25	40	-	-
Bourdonnaye	145	25	70	90	-	-
Chapelle	257	-	110	-	100	250
St Lazare	160	-	-	-	140	200
Bourbon	220	60	100	100	-	-
Bas Dortoir	528	80	-	-	200	250
Grand Réfectoire	460	-	-	350	500	700
Haut Dortoir	634	-	-	400	-	-
Hersende	69	20	25	40	-	-
Pétronille	105	50	55	65	-	-

### Salles à disposition à l'hôtel

- La Bourdonnaye
- Les Epaux
- La Chapelle
- Le saint Lazare

### Salles à disposition à l'Abbaye

- Le Bas Dortoir
- Le Haut Dortoir
- Le Grand Réfectoire
- Bourbon
- Hersende
- Pétronille

### Equipements

Toutes nos salles sont équipées de :

- Rétroprojecteur
- Vidéoprojecteur
- Ecran
- Paperboards
- Sets d'écriture
- Business corner à disposition proche de la réception
- Accès internet avec wifi pour les salles suivantes : Les Epaux, La Bourdonnaye, Le Haut Dortoir, Bourbon
- Différents aménagements possibles : classe, théâtre (chaises simples ou tablettes) U ou rectangle



# HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

## Tarifs 2010/2011 HT

Basse saison Janvier, novembre, décembre			Mi-saison Mars, avril, août			Haute saison Mai, juin, juillet, septembre, octobre		
	HT	TTC		HT	TTC		HT	TTC
Journée d'étude	45,33 €	49,00 €	Journée d'étude	46,16 €	50,00 €	Journée d'étude	47,84 €	52,00 €
<i>Forfait semi résidentiel</i> en chambre simple en chambre double (par personne)	105,88 € 86,92 €	113,00 € 93,00 €	<i>Forfait semi résidentiel</i> en chambre simple en chambre double (par personne)	115,36 € 96,40 €	123,00 € 103,00 €	<i>Forfait semi résidentiel</i> en chambre simple en chambre double (par personne)	126,51 € 107,55 €	135,00 € 115,00 €
<i>Forfait résidentiel</i> en chambre simple en chambre double (par personne)	136,60 € 117,64 €	146,00 € 126,00 €	<i>Forfait résidentiel</i> en chambre simple en chambre double (par personne)	145,97 € 127,12 €	156,00 € 136,00 €	<i>Forfait résidentiel</i> en chambre simple en chambre double (par personne)	157,23 € 138,27 €	168,00 € 148,00 €

Sur classement en chambre Grande Tradition 15.00 € peignoir,  
Boissons (sans alcool) de bienvenue dans le mini bar

### Journée d'étude

Service d'une pause café le matin et l'après-midi, l'occupation d'une salle de travail équipée d'un rétroprojecteur, écran, paperboard, sets d'écriture, eau et verres sur table, déjeuner avec vins, eau et café compris.

### Forfait Résidentiel

Service d'une pause « Traditionnelle » le matin et l'après-midi, l'occupation d'une salle de travail équipée d'un rétroprojecteur, écran, paperboard, sets d'écriture, eau et verres sur table, déjeuner et dîner avec vins, eau et café compris, l'hébergement et petit-déjeuner buffet.

### Option

Pause permanente : 6.16 € HT (6,50 € TTC) par personne, café, thé, jus d'orange et pamplemousse, eaux minérales plate et gazeuse, soda, bière, corbeille de fruits, gâteaux

Café d'Accueil : 6.16 € HT (6.50 € TTC) par personne café, thé, jus d'orange, eau minérale, mini viennoiseries

Buffet séminaire : Supplément de 4.74 € HT (5.00 € TTC) par personne

Droit d'entrée au monument historique (hors visites nocturnes et guides) : 3 € par séjour

Taxe de séjour : 0,75 € par nuitée

### Accueil dans les chambres

Décoration Florale

Coffret, panier gourmand, sur le thème « Autour des vins de Loire »

Cadeau sélectionné dans la boutique de l'Abbaye Royale de Fontevraud



## HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

### *Les apéritifs*

Kir au vin blanc de Saumur	2.70 € HT 3.10 € TTC
Flûte de Saumur brut	3.96 € HT 4.60 € TTC
Kir au Saumur brut	4.46 € HT 5.20 € TTC
Cocktail de l'abbaye	5.30 € HT 6.20 € TTC
Flûte de Champagne	8.31 € HT 9.80 € TTC
Cocktail de fruits (sans alcool)	3.54 € HT 4.10 € TTC
Carafe de jus de fruits	3.41 € HT 3.60 € TTC

*Ces apéritifs sont tous accompagnés de feuilletés chauds, pistaches et « peppadew » au chèvre*

### Découverte du coteau du Layon 7.23 € HT 8.00 € TTC

*Ce vin moelleux est accompagné de toasts de fromage de chèvre, bleu ou fourme d'Ambert et rillettes tourangelles*

### Découverte du Saumur Brut 13.44 € HT 15.00 € TTC

(Durée 30 minutes, base 1 bouteille pour 5 personnes)

Découverte du Saumur Brut : blanc et rosé, accompagné de trois canapés variés, trois feuilletés chauds, pistaches et « peppadew » au chèvre

### Méthodes traditionnelles et Champagne

Bouteille de Saumur brut à partir	18.39 € HT 22.00 € TTC
Bouteille de Crémant de Loire	19.23 € HT 23.00 € TTC
Bouteille de Champagne <i>Drappier</i>	48.49 € HT 58.00 € TTC
Bouteille de Champagne <i>Billecard Salmon</i>	54.35 € HT 65.00 € TTC
Forfait : feuilleté chauds pistaches et « peppadew » au chèvre (Par personne)	2.31 € HT 2.50 € TTC



## HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

### Menu séminaire

#### Formule Printemps – Eté 2010 Du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre

##### Entrées

- Rillettes de saumon à l'aneth accompagnées de ses tortillas
- Parfait d'avocat et ses crevettes « Thai », chips chinoise, vinaigrette à l'ananas
- Terrine médiévale aux fruits du mendiant, mesclun de saison
- Brochette de billes de chèvre au miel d'acacia et tomates, lamelles de magret de canard fumé, crème de balsamique
- Eventail de tomates « cœur de bœuf » et mozzarella, sauce Pesto, verrine de gaspacho légèrement piquante

##### Plats chauds (viandes ou poissons)

- Pavé de vivaneau poêlé, tagliatelles à l'épinard, émulsion de citron vert
- Dos de merlu parsemé d'un tartare de tomates, fondue de poireaux et petits légumes d'été
- Tian de truite de mer cuit au four, beurre blanc, salade de roquette
- Aiguillette de volaille et ravioles à la ricotta, poêlée de pleurotes, sauce au curry
- Tournedos d'autruche à la plancha, pomme de terre râpée, légumes provençaux, jus aux épices
- Tajine d'agneau aux pruneaux, sauté de pointes d'asperge et pommes de terre « Grenaille »

*Tous nos plats chauds sont accompagnés d'un légume et d'un féculent*

##### Desserts

- Tarte fine aux poires, glace au caramel
- Mousse d'abricot infusé au basilic, macaron au chocolat noir
- Nougat glacé, coulis de fruits rouges
- Crème brûlée au citron jaune, brisures de noix de coco
- Entremets aux deux chocolats, sauce pistache

**Comprenant :** ½ bouteille de vin par personne, eau plate et café  
Tous nos menus proposés le midi sont sans fromage ou avec un supplément de 2,50 €  
Pour le dîner, le fromage est inclus soit en plateau ou à l'assiette

**Le même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives, au plus tard 15 jours avant la prestation**



## HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

### *Menu séminaire*

*Formule Automne – Hiver 2010 - 2011  
Du 25 septembre au 31 mars*

#### Entrées

- Tulipe avec ses lamelles de saumon fumé et œuf poché, vinaigrette de framboise
- Velouté de châtaignes infusé au poivre de Selim, croûtons aillés
- Terrine de chèvre frais, moelleux de tomate, sauce aux herbes
- Feuilleté de légumes à la provençale, réduction balsamique
- Carpaccio de bœuf à l'huile d'amande, copeaux de parmesan et sa roquette

#### Plats chauds (viandes ou poissons)

- Pavé d'ombrine au four, tarte fine aux épinards, émulsion de céleri
- Brochette de saumon mariné au tandoori, mousseline de chou fleur
- Filet de bar poêlé, spaghetti parfumés à la tomate, jus corsé aux épices
- Bœuf bourguignon, légumes du moment
- Jarret d'agneau cuit à basse température, pommes grenaille et fèves sautées
- Longe de porc rôtie, blinis de pommes de terre et fricassée de pleurotes

*Tous nos plats chauds sont accompagnés d'un légume et d'un féculent*

#### Desserts

- Fondant au chocolat, crème à la noix de coco
- Clafoutis aux poires servi tiède, sorbet à la figue
- Entremets praliné et mandarine, coulis aux fruits exotiques
- Sablé breton au caramel salé, crème anglaise
- Mousse légère aux baies de cassis servie dans un verre, macaron aux fruits

*Merci de nous préciser à l'avance, les contraintes alimentaires et régimes*

**Comprenant :** 1/2 bouteille de vin par personne, eau plate et café  
**Tous nos menus proposés le midi sont sans fromage ou avec un supplément de 2,50 €**  
**Pour le dîner, le fromage est inclus soit en plateau ou à l'assiette**




**Le même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives, au plus tard 15 jours avant la prestation**



# HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

## Buffets Affaires 2010 - 2011

Base 25 personnes

 <u>Buffet n° 1</u>	 <u>Buffet n° 2</u>	 <u>Buffet n° 3</u>
Terrine campagnarde Tomates et mozzarella au basilic Salade de crudités variées Salade de penne et crevettes Terrine du pêcheur, sauce légère	Salade de fêta, tomates et olives Plateau de charcuterie Terrine de légumes aux herbes fraîches Salade niçoise Champignons farcis au fromage de chèvre frais	Salade paysanne Légume à la grecque Taboulé à l'oriental Panier de crudités Salade aux fruits de mer
<u>Plat chaud</u> Emincé de volaille au curry rouge, riz façon créole  Assortiment de fromages Salade verte  Corbeille de fruits Salade de fruits frais Mousse au chocolat Tarte aux pommes Paris Brest	<u>Plat chaud</u> Escalope de saumon cuit vapeur Tagliatelles fraîches, crème à l'estragon  Assortiment de fromages Salade verte  Corbeille de fruits Salade de fruits frais Tarte au citron Eclairs au café et au chocolat	<u>Plat chaud</u> Navarin d'agneau aux olives vertes Pommes fondantes et petits pois  Assortiment de fromages Salade verte  Corbeille de fruits Salade de fruits frais Moelleux au chocolat Compote de pommes Mousseline tropézienne

**Comprenant :** 1/2 bouteille de vin blanc ou rouge par personne, eau plate et café

Tous nos buffets sont accompagnés de crus régionaux sélectionnés et d'appellation d'origine contrôlée

**Le menu doit être choisi au plus tard 15 jours avant la prestation  
Le même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives**



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

## *Pour vos soirées de gala...*

*Menu Médiéval 44.88 € HT (49.00 € TTC)*

### **Fouasses et Rillettes**

En accompagnement de votre verre de Coteau du Layon  
Servi à table



### **Pastés, Tourtes et Tartes**

Pasté de canars et d'oyes au jambon



### **Rots de chair**

Pièce de pourceau rotie à la canelle et muscade  
Sauce au vin



### **Porées et légumes**

Composte de navets  
Porée verte  
Grains d'orge et blé au lard et aus



### **Fromaiges et laictues**

Sainte Maure de Touraine et Brie de Meaux



### **Issues et entremets**

Gateau de crespes  
Crème de povres, miel et epices



### **Café**

Le Saumur Champigny vous sera servi à discrétion



## HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

*Anthony Vaillant, Chef de cuisine,  
Vous propose pour votre repas de gala*

### Mise en bouche

Gaspacho « Andalou », flûte de sésame	1.42 € HT 1.50 € TTC
Queues de crevettes sautées, tartare de courgettes	1.89 € HT 2.00 € TTC
Aiguillettes de magret fumé, tomates confites	2.08 € HT 2.20 € TTC

### Entrées froides et chaudes

Marbré aux deux poissons, mélange d'herbes, sauce au pistou	7.58 € HT 8.00 € TTC
Carpaccio de saumon et sa tartine de pain fusette aux courgettes	10.42 € HT 11.00 € TTC
Délice de crabe aux agrumes, verrine de gaspacho, mesclun niçois	11.37 € HT 12.00 € TTC
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney au gré des saisons et brioche toastée	13.27 € HT 14.00 € TTC
Croustillant de foie gras de canard mi-cuit au Layon, balsamique réduit et saladine	17.06 € HT 18.00 € TTC
Brochette de noix de Saint Jacques sur une julienne de légumes croquants à l'huile de vanille Bourbon	18.00 € HT 19.00 € TTC

*Menu unique pour l'ensemble des convives*



## HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

### Poissons

Filets de rouget barbet juste saisis, sa tarte fine au fenouil, émulsion de citron jaune	17.06 € HT 18.00 € TTC
Aiguillettes de bar cuit sur peau, compotée niçoise, vinaigrette aux herbes du jardin	19.90 € HT 21.00 € TTC
Pavé de sandre à la peau croustillante, fondue de poireaux, Beurre blanc Nantais	23.69 € HT 25.00 € TTC

### Viandes

Suprême de volaille poêlé, sauté de pommes de terre et pleurotes, sauce au Saumur	13.27 € HT 14.00 € TTC
Magret de canard rôti, galette d'aubergine, courgettes à la provençale, jus miellé	15.16 € HT 16.00 € TTC
Demi-selle d'agneau rôtie, polenta crémeuse aux petits légumes de saison Sauce au romarin TTC	22.74 € HT 24.00 €
Filet de bœuf à la Plancha, pommes de terre façon Darphin, échalote confite	21.80 € HT 23.00 € TTC

### Fromages (Accompagnés de pain aux noix)

Sélection de fromages affinés (Ste Maure de Touraine, pont l'évêque, reblochon), méli-mélo de salades de saison TTC	4.73 € HT 5.00 €
Sélection de 3 fromages affinés selon votre choix, méli-mélo de salades de saison	7.58 € HT 8.00 € TTC
Buffet de fromages affinés de nos régions, panaché de salade, Fruits du mendiant et variation de pains TTC	10.42 € HT 11.00 €

*Menu unique pour l'ensemble des convives*



## HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

### Gourmandises (Dessert à l'assiette ou grande pièce, hors décoration spécifique)

Mangue Passion <i>(Mousse mangue et passion, gelée de fruit rouge sur un biscuit Joconde)</i> TTC	5.68 € HT 6.00 €
Corsé au chocolat amer <i>(Mousse au chocolat amer / caramel, biscuit et chocolat noir extra bitter)</i> TTC	7.58 € HT 8.00 €
Concerto praliné <i>(Mousse chocolat, salpicon de poires et crème brûlée)</i> TTC	7.58 € HT 8.00 €
Mille-feuille carmin <i>(Entremets léger à la pistache, coulis de griotte gélifié et mousse de chocolat blanc)</i> TTC	7.58 € HT 8.00 €
Plantagenet <i>(Mousse vanille Cointreau, griotte et praliné sur glaçage chocolat au lait)</i> TTC	7.58 € HT 8.00 €
Fraisier et framboisier (suivant la saison) <i>(Biscuits à la cuillère, fraises ou framboises et crème au beurre)</i> TTC	8.53 € HT 9.00 €
Macaronade de fraises (suivant la saison) <i>(Mousse vanille au riz à l'impératrice sur biscuit macaron et fraises)</i>	9.47 € HT 10.00 € TTC
Pièce montée, au parfum de votre choix (base 3 choux) <i>(Possibilité de présentation d'une pièce montée de 150 choux maximum)</i> TTC	10.42 € HT 11.00 €
Assiette gourmande (2 demi-portions au choix)	10.42 € HT 11.00 € TTC
Buffet de desserts (base 3 desserts au choix) <i>(Accompagné de crème anglaise, coulis de fruits rouges, crème Chantilly, corbeille de fruits, salade de fruits et mousse)</i>	13.29 € HT 14.00 € TTC

### Options

Granité à votre goût	1.89 € HT 2.00 € TTC
Trou normand (Sorbet et alcool de votre choix)	2.36 € HT 2.50 € TTC



# HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

*Menu unique pour l'ensemble des convives*



## HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

### *Forfaits boissons*

<b><u>Forfait N° 1 : Boissons incluses</u></b> (50 cl de vin par personne)	12.88 € HT
Saumur blanc (1 bouteille pour 6)	15.00 €
TTC	
Saumur Champigny (1 bouteille pour 3)	
Flûte de Saumur Brut au dessert (1 bouteille pour 6)	
Evian, Badoit	
Café et petits fours	
<b><u>Forfait N° 2 : Boissons incluses</u></b> (50 cl de vin par personne)	14.55 € HT
Savennières ou Coteau du Layon (1 bouteille pour 6)	17.00 €
TTC	
Chinon ou Saumur Champigny (1 bouteille pour 3)	
Flûte de Saumur Brut Cuvée Prestige servie au dessert (1 bouteille pour 6)	
Evian, Badoit	
Café et petits fours	
<b><u>Forfait N° 3 : Boissons incluses</u></b> (50 cl par personne)	17.06 € HT
Saumur Blanc ou Savennières ou Coteau du Layon (1 bouteille pour 6)	19.00 € TTC
Chinon ou Saumur Champigny (1 bouteille pour 3)	
Flûte de Saumur Brut Cuvée Prestige au dessert (1 bouteille pour 6)	
Evian, Badoit	
Café et petits fours	
<b><u>Forfait N° 4 : Boissons incluses</u></b> (62,5cl bouteille par personne)	22.09 € HT
Vin blanc moelleux : Coteau du Layon (1 bouteille pour 6)	26.00 € TTC
Vouvray ou Pouilly fumé (1 bouteille pour 6)	
Chinon ou St Nicolas de Bourgueil (1 bouteille pour 3)	
Flûte de champagne Drappier au dessert (1 bouteille pour 6)	
Evian, Badoit	
Café et petits fours	

*Option « Champagne » à la place du crémant pour les forfaits 1,2 et 3 pour un supplément de 3.34 € HT (4.00 € TTC)*

*Possibilité de proposer des vins d'autres régions (Beaujolais, Bourgogne, etc.)*

**Droit de bouchon** : Pour les Crémants ou autres méthodes traditionnelles apportés par vos soins pour le dessert ou la soirée dansante : 4.18 € HT (5.00 € TTC) par bouteille et 5.85 € HT (7.00 € TTC) par magnum.



## HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

### *Personnalisez votre séminaire*

*Demandez nos fiches  
personnalisées  
pour animer votre séminaire*



- **Activités culturelles** : Découvrez l'abbaye comme vous ne l'avez jamais vu
- **Activités sportives** : VTT, canoë, boules de fort et bien d'autres, vous attendent
- **Soirée médiévale** : Dans un décor unique, venez goûter aux saveurs de l'époque
- **Animations et soirées musicales**
- **Sur les routes des vins** : Apprenez et amusez vous, en découvrant une des fiertés de notre région

### Nos partenaires

#### Taxi :

- Fontevraud l'Abbaye : « Taxi Esnault » - Tél : 02 41 38 14 11
- Fontevraud l'Abbaye : « Taxi Handi » - Tél : 02 41 40 36 97

#### Photographe :

- Beaufort en vallée : « Photo Choplain » - Tél : 02 41 57 46 22
- Candès St Martin : « Méaille Patricia » - Tél : 06 81 64 73 43 [www.patriciameaille.com](http://www.patriciameaille.com)

#### Location sonorisation :

- « LAM animation » - Tél : 02 41 67 12 78 [www.lam-musique.com](http://www.lam-musique.com)
- « Société Vaugeois » - Tél : 02 47 77 11 11

#### Orchestre :

- « Philippe Lebel » - Tél : 02 47 42 64 64 ou 06 08 18 98 11 ([www.philippelebel.com](http://www.philippelebel.com))
- « Peter Oumi » - Tél : 02 41 39 55 55 ou 06 08 71 18 14
- « Eddy Warnel » - Tél : 02 47 30 39 57

#### Fleuriste :

- Villebernier : « Fleurs Champion » Tél : 02 41 51 19 94
- Saumur : « Flore et sens » - Tél : 02 41 50 88 68



# HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

*Pour toutes autres animations, nous avons d'autres partenaires, veuillez prendre contact avec notre service commercial*

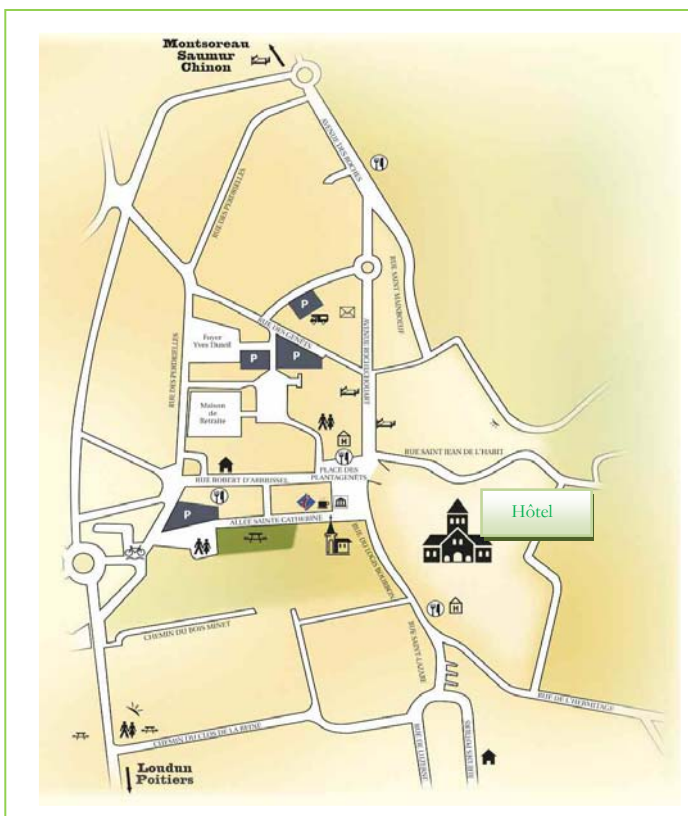
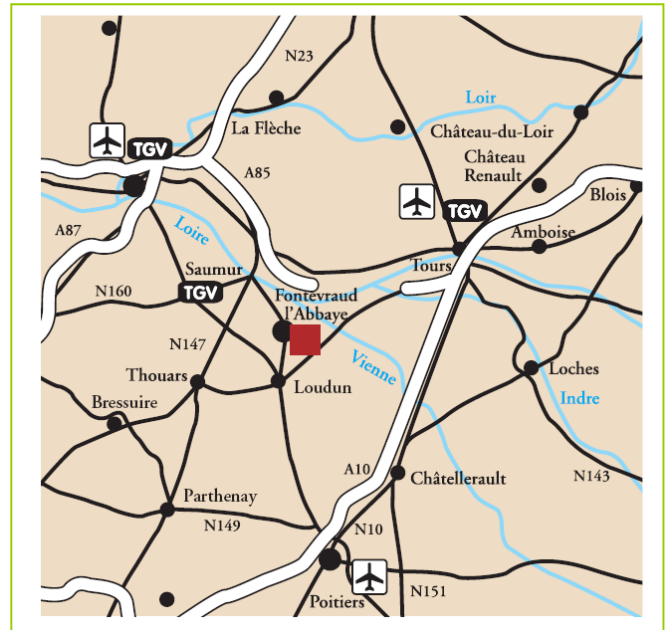
## Situation et accès

Fontevraud l'Abbaye est situé à :

- 300 km de Paris
- 170 km de Nantes
- 60 km d'Angers
- 60 km de Tours
- 17 km de Saumur

Depuis Angers, Tours : Autoroutes A10, A11, A85  
 Depuis Paris : Autoroute A10 ; sortie 24, Chinon – Langeais  
 Port Boulet – Montsoreau – Fontevraud

Gares : TGV Tours avec transfert – Angers – Saumur  
 (2 heures de Paris)



L'hôtel de l'Abbaye Royale de Fontevraud  
 Rue Saint Jean de l'Habit BP 14  
 49590 Fontevraud l'Abbaye

DE FONTEVRAUD

Prieuré Saint Lazare – Rue Saint Jean de l'Habit – BP 14 - 49590 FONTEVRAUD L'ABBAYE

Tel: 33 (0) 2 41 51 73 16 / Fax: 33 (0) 2 41 51 75 50

[contact@hotelfp-fontevraud.com](mailto:contact@hotelfp-fontevraud.com) / [www.hotelfp-fontevraud.com](http://www.hotelfp-fontevraud.com)



## HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

### *Conditions générales de vente*

#### Réservation et acompte

Toute demande de réservation acceptée sera donnée avec une date d'option. La réservation devra être confirmée par écrit et ne sera considérée comme ferme et définitive qu'après versement d'un acompte représentant 50% du montant de la prestation.

#### Horaires de service

Le service est compris entre 12H et 13H45 pour les déjeuners et entre 19H et 21H45 pour les dîners. En cas de dépassement, il sera facturé un forfait personnel.

#### Garantie des couverts

Le nombre de couverts à servir doit être confirmé par écrit au plus tard 72 heures avant la date de la manifestation. En cas de défection, ce nombre sera retenu comme base minimale de fabrication et de facturation. En cas d'absence de précision de la part du client 72h avant la manifestation, il sera retenu le nombre de couverts initialement commandés. Si le nombre de couverts servis s'avère plus important que le nombre de couverts commandés, il sera facturé le nombre réel de couverts servis.

#### Assurances

Dans le cas d'annulation par écrit par le client, il sera retenu le montant des frais suivants :

Annulation plus de 60 jours avant la prestation	pas de frais d'annulation
Annulation entre 60 et 30 jours avant la prestation	30% du montant total
Annulation entre 30 et 8 jours	50% du montant total
Annulation moins de 8 jours avant la prestation	100% du montant total

#### Réclamation

Toute contestation ou réclamation ne sera prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée à dans un délai de 8 jours maximum après la manifestation. Tout litige non réglé à l'amiable sera soumis à la juridiction des tribunaux compétents. Les tarifs comprennent la mise à disposition des salles du Prieuré St Lazare : Capitulaire, salon St Lazare (sauf demande de privatisation), Cloître.

#### **Le client**

Déclare avoir pris connaissance et accepter les conditions générales de ventes

Nom du signataire :

Fait à :

Le :

Signature(s) : précédées(s) de la mention « lu et approuvé, bon pour acceptation »

#### **L'hôtel**

Nom du signataire

Fait à :

Le :

Cachet :

*A la signature du contrat, les conditions générales de vente sont dès lors implicitement considérées comme acceptées (même non retournées ou non signées)*