



Séminaires

Séminaire Résidentiel

Forfait par personne comprenant

- *Pause d'accueil (café, jus de fruits et eau minérale)*
- *Mise à disposition de la salle*
- *Le déjeuner et le dîner (boissons et café compris)*
- *Deux pauses (café, jus de fruits et viennoiserie)*
- *Eau minérale sur table de réunion*
- *Petit matériel de bureau*
- *Une nuit à l'hôtel avec le petit déjeuner buffet*

Séminaire Semi-Résidentiel

Forfait par personne comprenant

- *Pause d'accueil (café, jus de fruits et eau minérale)*
- *Mise à disposition de la salle*
- *Le déjeuner **ou** le dîner (boissons et café compris)*
- *Deux pauses (café, jus de fruits et viennoiserie)*
- *Eau minérale sur table de réunion*
- *Petit matériel de bureau*
- *Une nuit à l'hôtel avec le petit déjeuner buffet*

Journée d'Etude

Forfait par personne comprenant

- *Café d'accueil*
- *Mise à disposition de la salle*
- *Le déjeuner **ou** le dîner (boissons et café compris)*
- *Deux pauses (café, jus de fruits et viennoiserie)*
- *Eau minérale sur table de réunion*
- *Petit matériel de bureau*

Matériel mis à disposition

- *Un rétroprojecteur + un écran*
- *Un paper board*

Tout matériel non mentionné ci-dessus peut vous être proposé sur devis

*Dans le cadre du forfait - résidentiel et semi - résidentiel,
une taxe de séjour de 1€ par personne et par nuit sera facturée*



Menus Séminaires

D'Octobre à Mars

Entrées

- *Salade landaise de canard*
- *Rillettes de saumon aux câpres*
- *Feuilletés d'œufs pochés en meurette*
- *Croustillant de chèvre chaud au miel et son bouquet de mesclun*
- *Salade tiède de truite de mer fumée, pomme et crème aux herbes*

Viandes

- *Osso Bucco à l'orange, petite poêlée de courgettes*
- *Filet mignon aux poires sauce aigre-douce et cassolette de lentilles*
- *Lapereau à la crème d'ail doux, gâteau de courgette*

Ou

Poissons

- *Le pot au feu de la mer et ses légumes*
- *Papillote de poisson aux deux poivrons doux*
- *Filet de perche au jus de moules safrané et tagliatelles fraîches*

Desserts

- *Charlotte aux poires*
- *Duo de chocolat au confit de griottes*
- *Délice de café et nougatine aux copeaux de chocolat*
- *Crème brûlée*
- *Savarin chantilly aux fruits de saison*

*Sur demande une assiette de fromage peut être proposée
(supplément de 5€ par personne)*

*Un Menu identique est servi pour l'ensemble des participants
(à définir 10 jours avant la date de la manifestation)*



Menus Séminaires

D'Avril à Septembre

Entrées

- *Rémoulade de crabe aux agrumes*
- *Terrine de légumes et mesclun à l'huile d'olive*
- *Carpaccio de saumon mariné à l'aneth et crème acidulée*
- *Galette de tomate et mozzarella, crème basilic*
- *Melón en éventail, sorbet de tomate et basilic*

Viandes

- *Magret de canard aux arômes d'herbes, tian de légumes à la Provençale*
- *Carré d'agneau rôti jus au romarin et poêlée d'aubergines*
- *Suprême de volaille au miel épice et ananas*

Ou

Poissons

- *Escalope de thon, concassé de tomate et tapenade*
- *Filet de cabillaud à la crème de cerfeuil, arlequin de petits légumes*
- *Filet de rouget rôtis, beurre blanc*

Desserts

- *Dentelle de tulipe à l'orange, assortiment de sorbets*
- *Fraîcheur d'été à la mousse passion*
- *Nougat de Montélimar en cassolette de chocolat*
- *Tarte aux pommes et sa glace*
- *Craquelin amandes, noisettes et mousse chocolat*

*Sur demande une assiette de fromage peut être proposée
(supplément de 5€ par personne)*

*Un Menu identique est servi pour l'ensemble des participants
(à définir 10 jours avant la date de la manifestation)*



Location de Matériel Audiovisuel

	<i>Nombre de jours</i>	<i>Prix TTC</i>
<i>Caméscope + Magnéscope + Moniteur</i>	1	230 €
	2	380 €
	3	503 €
	4	580 €
	5	686 €
<i>Caméscope avec Trépied</i>	1	106 €
	2	183 €
	3	230 €
	4	290 €
	5	320 €
<i>Caméscope + Moniteur</i>	1	168 €
	2	230 €
	3	320 €
	4	412 €
	5	458 €
<i>Caméscope VHS</i>	1	50 €
	2	88 €
	3	110 €
	4	122 €
	5	146 €
<i>Magnéscope VHS + Moniteur</i>	1	138 €
	2	244 €
	3	336 €
	4	396 €
	5	412 €
<i>Moniteur</i>	1	92 €
	2	152 €
	3	214 €
	4	260 €
	5	306 €
<i>Vidéo projecteur</i>	1	185 €
	2	260 €
	3	320 €
	4	380 €
	5	440 €
<i>Sonorisation valise Micro HF</i>	1	92 €
	2	154 €
	3	214 €
	4	244 €
	5	276 €



CONDITIONS GENERALES DE VENTE DES SEMINAIRES

Article 1. Désignation des parties.

Le présent document définit les conditions dans lesquelles la S.A.S. S.I.H. est liée avec la personne morale ou physique avec qui elle traite et qui est désignée dans les présentes sous le terme de responsable.

Si le client ou responsable n'est pas l'organisateur ou si l'organisateur fait intervenir un intermédiaire, ceux-ci sont solidairement responsables de toutes les obligations découlant du contrat.

Article 2. Réservation.

Toute manifestation se déroulant à l'Ermitage des Loges fera l'objet d'un devis. Ce devis énumère les différentes prestations, le nombre de personnes, les dates de même que les services à fournir. La signature du devis par la personne responsable entraîne une relation contractuelle, ce qui implique la réservation ferme et définitive de l'intégralité des prestations stipulées dans le devis. Le responsable s'engage par cette signature à verser un acompte représentant 30% minimum du montant total à la date stipulée sur le devis. Cette signature implique l'acceptation et le respect des conditions générales de vente. Toute modification ultérieure du devis initial ne pourra se faire que par écrit.

Article 3. Annulation. (Séminaires, Banquets et Locations d'espaces)

En cas d'annulation totale ou partielle des prestations ou locations, la S.A.S. S.I.H. percevra :

De 180 à 60 jours de la date de l'opération	30 % du montant de la prestation annulée.
De 59 à 30 jours de la date de l'opération	40 % du montant de la prestation annulée.
De 29 à 15 jours de la date de l'opération	50 % du montant de la prestation annulée.
De 14 à 07 jours de la date de l'opération	75 % du montant de la prestation annulée.
Moins de 7 jours de la date de l'opération	100 % du montant de la prestation annulée.

L'Ermitage des Loges sera exonéré de toute responsabilité, sans indemnité, dans l'inexécution partielle ou totale d'un contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un fait de force majeure. Les événements de force majeure ici visés sont tous les sinistres accidentels ou catastrophiques, attentats, incendie, la grève totale ou partielle, dégâts et autres sinistres, une pandémie déclarée par l'organisation Mondiale de la Santé ou toute mesure émanant de l'Autorité Administrative ou des Pouvoirs publics rendant impossible l'exécution du contrat ou empêchant son exécution normale. En cas d'acompte versé, celui-ci sera remboursé dans la totalité au client sans que ce dernier ne puisse prétendre à une quelconque indemnité.

Article 4. Prestations, prix et règlements.

L'hôtel est tenu de fournir les prestations commandées et définies avec le client.

Les suppléments aux prestations prévues devront être réglés par leurs bénéficiaires avant de quitter les lieux; à défaut, ils seront obligatoirement pris en charge par la société ou l'organisme ayant approuvé le contrat.

Les prix indiqués sur le contrat lors de la signature ne feront l'objet d'aucune modification jusqu'à la fin de la manifestation. L'organisateur est tenu de payer à l'hôtel le prix convenu pour ces prestations. Ceci vaut également pour les prestations et les dépenses en relation avec la manifestation et fournies par l'hôtel à des tiers.

Les factures de l'hôtel ne mentionnant pas de date d'échéance sont dues sans escompte dans les 15 jours suivant leur réception. En cas de non respect de la date d'échéance, l'hôtel est en droit de facturer une pénalité de retard équivalent à une foie et demie le taux de l'intérêt légal de la Banque de France.

Article 5. Données prises en compte dans l'élaboration des factures.

Banquets : Les prestations de restauration seront facturées sur la base du nombre de personnes confirmé par écrit au service des banquets au moins 3 jours francs avant la date de la manifestation. Lorsque le nombre de participants est supérieur à celui annoncé, la facturation se fera sur la base du nombre réel effectif de participants.

Article 6. Horaires.

Banquets : Les salons sont mis à disposition des clients de 12h00 à 17h00 et de 19h00 à 01h00; au-delà de ces heures la direction de l'Ermitage des Loges se réserve le droit de facturer des heures supplémentaires au tarif en vigueur à la signature du contrat.

Location de salon : La location de salle comprend la salle, tables, chaises et lingerie. Les salons sont mis à disposition de 09h00 à 16h00 et de 18h00 à 01h00; au-delà de ces heures, la direction de l'Ermitage des Loges se réserve le droit de facturer des heures supplémentaires au tarif en vigueur à la signature du contrat.

Article 7. Responsabilité de l'organisateur.

Les pièces d'exposition ou autres objets, y compris les objets personnels apportés par l'organisateur, sont installés dans les locaux de la manifestation ou dans l'hôtel aux risques de l'organisateur.

Les éléments apportés par le client devront être en conformité avec les réglementations en matière de protection contre l'incendie. L'hôtel est en droit d'exiger que lui soit présentées toutes attestations allant dans ce sens. Une fois la manifestation terminée, les pièces d'exposition ou autres objets doivent être immédiatement enlevés. Si l'organisateur néglige de le faire, l'hôtel est en droit de faire procéder à l'enlèvement aux frais du client. Si les objets sont restés dans le local de la manifestation, l'hôtel est en droit de facturer le loyer du local pour la période concernée.

Location de salle : Le preneur s'engage à restituer les lieux dans l'état où il lui ont été livrés. Toutes dégradations matérielles feront l'objet d'une constatation des deux parties et d'une remise en état à l'identique par le preneur. Dans le cas où la cuisine ferait partie du contrat locatif, le preneur s'engage à rendre cet espace dans l'état de propreté où il lui a été livré.

Le client devra également être garanti en "Responsabilité Civile" auprès d'une compagnie notoirement solvable, au terme de l'article 1382 et suivant du code civil couvrant les dommages qui pourraient être causés à l'immeuble et à ses abords, y compris parkings, aménagements, installations et autres biens appartenant à la S.A.S. S.I.H.

Article 8. Equipements et manutention.

Lorsqu'à la demande du client l'hôtel procure à l'organisateur des équipements techniques et autres appartenant à des tiers, il agit au nom, par mandat et pour le compte du client organisateur. Le client est tenu de traiter ces équipements avec le plus grand soin et de les restituer correctement et en état de fonctionnement. Il dégage l'hôtel de toute responsabilité en égard aux revendications de tiers découlant de cette cession.

L'hôtel ne disposant pas de main-d'œuvre ni de matériel de manutention, il appartient au client de prévoir, le cas échéant, le matériel et le personnel nécessaires à la bonne tenue de cette tâche.

Article 9. Apport d'aliments et de boissons.

Il est par principe interdit à l'organisateur d'apporter des aliments et des boissons. Seule une convention écrite passée avec le service des banquets de l'hôtel permet de déroger à cette règle. Il est dans ce cas facturé un forfait destiné à couvrir les frais généraux.

Article 10. Contributions indirectes et Autorisations officielles.

Le client doit déclarer sa réception si ses invités participent financièrement à celle-ci. Cette déclaration devra être adressée aux contributions indirectes de Saint-Germain-en-Laye et une copie de celle-ci devra être fournie à la direction de l'Ermitage des Loges.

En cas de manifestation commerciale, exposition, présentation organisées par le client dans les salles de convention de l'hôtel pouvant entrer dans le champ d'application de l'article 1er de l'ordonnance du 11 septembre 1945, le client devra avoir satisfait à l'obligation prévue à l'article 2 de ladite ordonnance et avoir obtenu l'agrément et l'autorisation des autorités officielles dans les conditions prévues à l'article 1er de l'arrêté du 7 avril 1970 pris en application de l'article 5 du décret du 10 octobre 1969 et relatif au régime d'agrément des manifestations commerciales.

Article 11. Litiges.

Tout litige découlant de l'utilisation des locaux ou du matériel sera de la compétence du Tribunal d'Instance de Versailles.

Signature client accompagnée de la date et mention « lu et approuvé »

Pour l'Ermitage des Loges
Anne RAMAROSON
Directrice