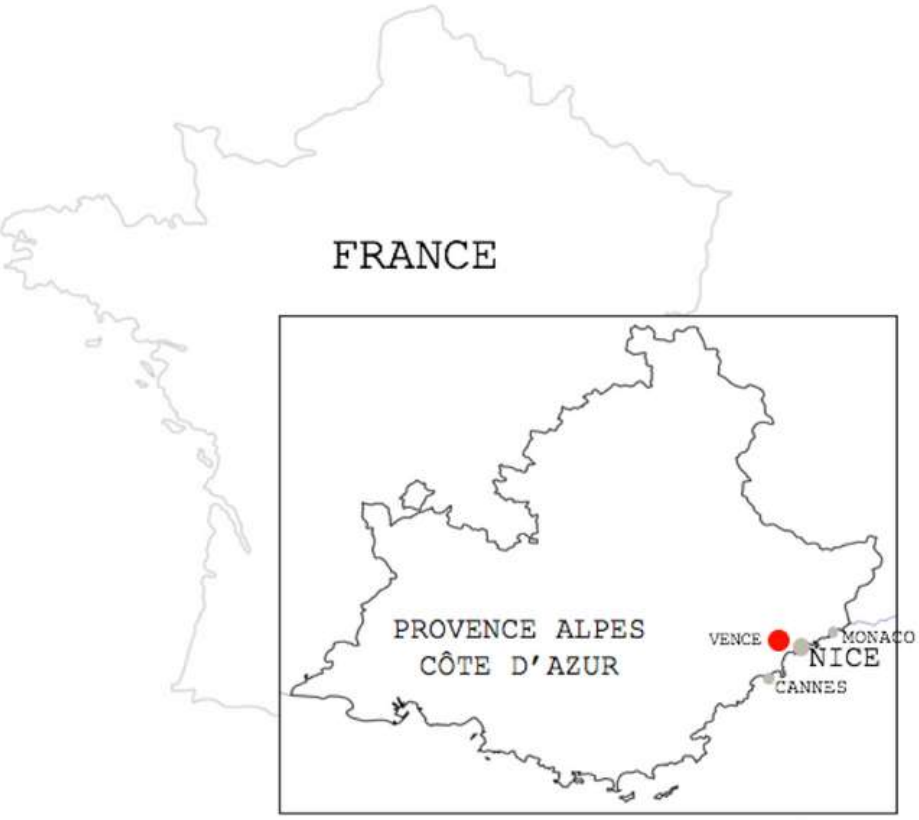
HOTEL - RESTAURANT & SPA
Cantemerle ★★★★
VENCE - CÔTE D'AZUR

# VOTRE MARIAGE DANS UN LIEU UNIQUE AU COEUR DE LA CÔTE D'AZUR

# UN HÔTEL DE CHARME ENTRE TERRE ET MER AU COEUR DE L'ARRIÈRE PAYS NIÇOIS



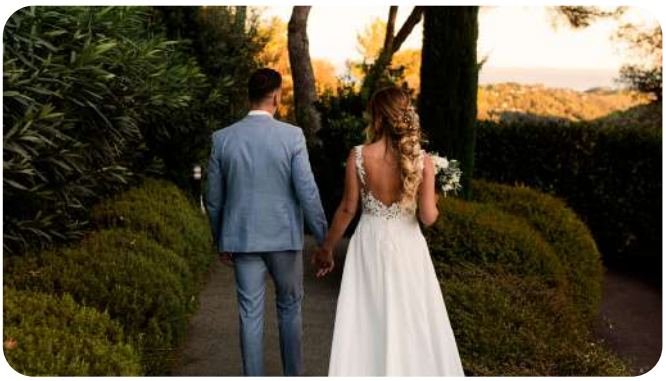

## UN EMPLACEMENT IDÉAL

L'Hôtel Spa & Restaurant Cantemerle est situé à Vence, cité des arts à :

- 10 min de la sortie d'autoroute Cagnes-sur-Mer / Vence
- 5 km de Saint Paul de Vence
- 15 km de l'aéroport de Nice

Entre Nice et Cannes, l'Hôtel Cantemerle bénéficie d'un emplacement privilégié entre Terre et Mer, au coeur de l'arrière pays niçois.

C'est une véritable parenthèse bucolique hors du temps que nous vous invitons à découvrir lors de votre mariage.



## SUIVEZ-NOUS ...

La Bastide du Cantemerle
LIEU D'ÉVÉNEMENTS

# VOTRE MARIAGE DANS UN CADRE EXCEPTIONNEL !

- Une Bastide de charme privatisée
- 120m2 d'espaces de réceptions modulables
- Une capacité d'accueil de 60 personnes adultes et enfants confondus
- Une piste de danse insonorisée
- Une table gourmande
- Un jardin provençal

La Bastide du Cantemerle vous propose un cadre intime et convivial pour réunir vos proches dans une ambiance chic et décontractée. L'établissement dispose d'espaces uniques pour donner un caractère exceptionnel à votre célébration.  Chaque prestation est pensée sur mesure pour garantir le succès de votre évènement.

*"Vous recevoir est un art ! Un art de vivre à part entière pour lequel nous nous employons avec passion. Vous étonner, vous choyer, vous combler, demeurent l'essence même du bien recevoir. Un véritable gage d'excellence."*

*Christian et Francine Eberhardt, propriétaires de l'établissement*

# UNE TABLE GOURMANDE DANS UN LIEU D'EXCEPTION

VOTRE RESTAURATION SUR MESURE

Notre chef Benjamin Bourgoin, est à votre service pour vous transmettre sa passion autour d'une cuisine gourmande à base de produits frais de saison issus essentiellement de producteurs locaux. Un chef engagé qui vous propose une offre riche et variée pour composer le repas de votre mariage selon vos envies.

Vivez votre mariage en toute sérénité grâce à notre équipe dont professionnalisme et flexibilité sont les maitres mots

## SAVEUR - PASSION - AUTHENTICITÉ

# LA PLACE DES PINS

## PRIVATISATION DE LA PLACE DES PINS

A l'ombre des pins avec vue panoramique sur la mer Méditerranée elle est le lieu idéal pour accueillir vos invités autour d'un rafraîchissement, organiser votre cérémonie laïque ou votre vin d'honneur C'est aussi un terrain de pétanque pour profiter d'instants de partage avec vos proches.

Le coût de la privatisation est de 300€.

# VIN D'HONNEUR

## COMPOSEZ VOTRE APÉRITIF

- **Rafraîchissement à 7€ par personnes :**

Citronnade + thé glacé + eaux aromatisées + soft

- **Le Fraicheur à 16€ par personne (sous forme de buffet) :**

1 fontaine de cocktail avec alcool + 1 fontaine de cocktail sans alcool + 1/3 de vin Côte de Provence + Soft + Eaux minérales + Accompagnements salés

- **L'Esprit Sud à 22€ par personne (sous forme de buffet) :**

1 fontaine de cocktail sans alcool + 1/3 de vin Côte de Provence + Bière + Pastis + Eaux minérales + Tapenade, Anchoïade, Caviar d'aubergine , Bagna Cauda + Accompagnements salés

- **Apéritif Enfant à 6€ par personne (sous forme de buffet) :**

Sodas + Sirops + Eaux minérales + Accompagnements salés

## PIÈCES DE COCKTAILS FROIDES

Tartelette végétarienne à la tapenade et légumes crus
Tartelette au thon et légumes croquants
Sablé parmesan et tartare de tomates confites
Mini wrap de légumes au soja
Brochette d'artichaut et bresaola
Brochette de saumon fumé et mozzarella
Mini club au saumon fumé
Verrine de tartare de saumon au citron confit
Verrine de tartare de tomate et mini mozzarella

## PIÈCES DE COCKTAILS CHAUDES

Pommes grenailles au chorizo ibérique
Mignonnette de caille au miel de romarin
Tempura de crevette
Mini pastilla de poulet aux épices douces

| | |
|---|---|
| 4 pièces cocktail : | 12€ |
| 6 pièces cocktail : | 18€ |
| 8 pièces cocktail : | 24€ |

# MENU ÉMOTION

## Menu à 55€ / personne (hors boissons)

Mise en bouche de saison

## *ENTRÉES OU 6 PIÈCES COCKTAILS*

Tartare de daurade et chair de crabe aux herbes fraîches,
vinaigrette passion et salade croquante
ou
Crème glacée d'asperges vertes,
oeuf parfait pané aux éclats de noisettes
ou
Cannelloni de saumon fumé au fromage frais,
betterave croquante

## *PLATS*

Pavé de maigre, écrasé de courgettes du pays,
carottes fanes confites dans un jus de bouillabaisse
ou
Filet de canette à la plancha, pomme Macaire aux herbes,
légumes du moment glacés à l'huile d'olive
ou
Agneau des Alpilles confit, pommes de terre fondantes,
fricassée de champignons et jus au romarin

## *DESSERTS*

Royal chocolat praliné à l'assiette*
ou
Entremet fruits rouges
ou
Sablé breton pur beurre, crème de citron et meringue*
ou
Mille-feuilles vanille de Tahiti*
ou
Pièce montée - 3 choux par personne (supplément de 8€/pers)

Mignardises

**Ou sous forme de gâteau avec plaque de nougatine :*
*4€ supplément/pers*

## *COMPOSEZ VOTRE MENU*

**À partir de 10 personnes :** Faites votre choix entre 2 entrées, 2 plats et 2 desserts
**À partir de 15 personnes :** Menu unique pour tous les participants
Au delà de 4 jours avant la manifestation, sans retour de votre part, le Chef vous proposera sa sélection du marché

# MENU SENSATION

## Menu à 65€ / personne (hors boissons)

Mise en bouche de saison

## *ENTRÉES OU 6 PIÈCES COCKTAILS*

Mi-cuit de foie gras du sud-ouest,
chutney de fruits rouges, brioche chaude
ou
Croustillant de gambas,
fraîcheur de quinoa aux agrumes et avocat
ou
Oeuf bio fermier parfait,
cappuccino d'artichaut froid et copeaux de magret fumé

## *PLATS*

Pièce de veau rôti au beurre noisette,
mousseline de carotte,
pomme de terre fondante à la fleur de thym
ou
Croustillant d'agneau confit aux herbes, barigoule de
légumes du moment et jus au romarin
ou
Filet de loup de Méditerranée,
minestrone aux coquillages et émulsion iodée

## *DESSERTS*

Finger chocolat Grand Cru, caramel et cacahuètes
ou
Fraisier revisité, pistache et crème mousseline vanille*
ou
Gros macaron vanille framboise*
ou
Pièce montée - 3 choux par personne (supplément de 5€/pers)

Mignardises

**Ou sous forme de gâteau avec plaque de nougatine :*
*4€ supplément/pers*

## *COMPOSEZ VOTRE MENU*

**À partir de 10 personnes :** Faites votre choix entre 2 entrées, 2 plats et 2 desserts
**À partir de 15 personnes :** Menu unique pour tous les participants
Au delà de 4 jours avant la manifestation, sans retour de votre part, le Chef vous proposera sa sélection du marché

# MENU PASSION

## Menu à 79€ / personne (hors boissons)

Mise en bouche de saison

## *ENTRÉES OU 6 PIÈCES COCKTAILS*

Mi-cuit de foie gras du sud-ouest,
chutney de fruits de saison et pain de campagne toasté
ou
Carpaccio de Saint Jacques et betterave jaune marinée
aux écorces d'agrumes, coulis d'herbes fraîches
ou
Emietté de tourteaux aux herbes du jardin,
gelée de citron de Menton et crémeux anisé

## *PLATS*

Queue de lotte en bouillabaisse,
légumes de saison et pommes safranées
ou
Filet de boeuf et foie gras poêlé façon Rossini,
pomme Macaire et carottes fanes à l'huile d'olive
ou
Mignon de Veau cuit à basse température,
mousseline de pommes de terre truffée,
fricassée de champignons de saison

## *DESSERTS*

Dacquoise à la pistache et mousse exotique
ou
Entremet chocolat grand cru
ou
Framboisier*
ou
Pièce montée - 3 choux par personne

Mignardises

**Ou sous forme de gâteau avec plaque de nougatine :*
*4€ supplément/pers*

## *COMPOSEZ VOTRE MENU*

**À partir de 10 personnes :** Faites votre choix entre 2 entrées, 2 plats et 2 desserts
**À partir de 15 personnes :** Menu unique pour tous les participants
Au delà de 4 jours avant la manifestation, sans retour de votre part, le Chef vous proposera sa sélection du marché

# MENUS SPÉCIAUX

## MENU ENFANT À 20€ (DE 3 À 10 ANS)

*(1 boisson sans alcool au choix)*

*(Menu unique pour tous / A partir de 15 personnes)*

### *ENTRÉES*

Carpaccio de tomates multicolores et mozarella

ou

Salade mixte

ou

Assiette de charcuterie

### *PLATS*

Suprême de volaille fermière, légumes du moment

ou

Filet de daurade et écrasé de pommes de terre

ou

Pâtes à la Napolitaine

### *DESSERTS*

Assortiments de glaces et sorbets

ou

Salade de fruits frais

ou

Dessert au chocolat

## MENU DES GRANDS (DE 11 À 15 ANS)

*Menu adulte en petites portions +*

*1 boisson sans alcool au choix)*

Menu Émotion à 34€

Menu Sensation à 39€

Menu Passion à 52€

## MENU INTERVENANT À 39€

*(1 verre de vin, 1/2 eau plate ou gazeuse + 1 café)*

Entrée du Chef

Plat du Chef

Dessert du Chef

## MENU RÉGIMES SPÉCIFIQUES À 43€

*(Suggestion du chef)*

Entrée du Chef

Plat du Chef

Dessert du Chef

# COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DÎNATOIRE

## Cocktail à 52€ (hors boissons)

Buffet des grands à 39€ avec 1 boisson sans alcool (jusqu'à 15 ans)
Buffet enfant à 20€ avec 1 boisson sans alcool (jusqu'à 10 ans)
(A partir de 20 personnes)

## *PIÈCES COCKTAIL FROIDES*

Brochette de légumes antipasti
Club sandwich au saumon fumé
Wrap poulet curry et basilic
Verrine de tartare de saumon au citron confit
Mini salade artichaut à la graine de moutarde et tranche de coppa

## *PIÈCES COCKTAIL CHAUDES*

Pastilla de volaille aux épices
Tartelette tomates et romarin

## *CASSOLETTES CHAUDES*

Compotée de courgette aux amandes torréfiées
Tajine d'agneau aux fruits secs et boulgour

## *DESSERTS*

Infusion de fruits de saison à la mélisse du jardin
Mini baba au rhum
Mini tarte au citron de Vence
Entremets chocolat
Mini tartelette caramel fleur de sel

# LE BUFFET DU CANTEMERLE

## Buffet à 55€ (hors boissons)

Buffet des grands à 39€ avec 1 boisson sans alcool (jusqu'à 15 ans)
Buffet enfant à 20€ avec 1 boisson sans alcool (jusqu'à 10 ans)

(A partir de 20 personnes)

## *ENTRÉES*

Vitelo tonato
Tartare de saumon aux fruits exotiques et herbes fraîches
Emincée de thon au soja et salade de choux blanc au sésame
Planche de charcuterie à l'italienne
Salade d'artichaut et bresaola
Légumes anti-pasti marinés à l'huile d'olive
Tomates multicolores et mozarella di buffala
Salade de roquette, copeaux de parmesan et tomates séchées

## *PLATS*

Pavé de saumon rôti au pistou
Navarin d'agneau
Ratatouille niçoise
Pommes de terre grenailles au romarin

## *DESSERTS*

Tarte au citron meringuée
Infusion de fruits rouges à la mélisse
Entremet aux fruits de saison
Tarte caramel et fleur de sel
Mousse au chocolat noir
Choux vanille, framboise

# BRASERO DU CANTEMERLE

## Buffet à 59€ (hors boissons)

Brasero des grands à 39€ avec 1 boisson sans alcool (jusqu'à 15 ans)
Brasero enfant à 19€ avec 1 boisson sans alcool (jusqu'à 10 ans)
(A partir de 30 personnes)

### *ENTRÉES*

Pissaladière
Soupe glacée de saison
Salade de crudités et féta à la Grecque
Tomate de pays et mozzarella
Riquette aux copeaux de parmesan

### *VIANDE*

Saucisse aux herbes
Merguez aux épices maison
Côte de bœuf
Epaule d'agneau
Ribs de porc marinés à l'américaine

### *POISSONS*

Parrillada de poissons
Gambas grillée

### *COTE VEGETAL*

Courgettes du pays grillées
Pomme de terre en chemise
Epis de mais
Avocats grillés

### *DESSERTS*

Ananas et banane flambée au rhum
Assiette de fruits coupés
Mousse au chocolat croustillant
The big île flottante
Tiramisu
Glaces artisanales

*Menu à titre indicatif. Sous réserve de modification selon les produits de saison*

# LE BRUNCH DU CANTEMERLE

"Lendemain de fête"

## Brunch à 45€ (de 10h à 15h)

Buffet enfant à 20€ avec 1 boisson sans alcool (jusqu'à 10 ans)

## LE BUFFET FROID

Planche de charcuteries
Planche de fromages
Plateau de saumon fumé
Saumon façon Bellevue

## LE BUFFET CHAUD

Oeufs brouillés
Bacon grillé
Champignons sautés
Légumes verts sautés
Fricassée de volaille aux citrons confits

## LE BUFFET DES DOUCEURS

Salade de fruits frais
Fromage blanc
Brioche poêlée façon pain perdu
Crêpes
Corbeille de fruits frais
Pudding aux graines de chia et lait d'amande

## LES INDISPENSABLES

Pains blancs et céréales
Pain de mie
Assortiment de cakes
Viennoiseries
Miel
Confitures

## LES BOISSONS

Chocolat
Thé
Café
Eaux aromatisées
Eaux minérales
Jus de fruits frais

Heures supplémentaires : 200€/heure
Maximum jusqu'à 17h
A partir de 20 personnes

# LES SUPPLÉMENTS

## *LES SUPPLÉMENTS*

| | |
|---|---|
| Assiette de fromages (x3) | 9€/pers |
| Pièce Montée - 3 choux par personne<br>(pour un minimum de 25 personnes) | 10€/pers |
| Wedding Cake | 12€/pers |
| Petits Menus | 3€/pers |
| Forfait décoration | 100€ |

## *LES SUPPLÉMENTS APÉRITIF SHOW COOKING*

7€ / personne (min 20 personnes)

Découpe de jambon à l'os (3€ supplément/pers)
Wok de crevette au soja
Brochette de gambas au piment d"espelette
Risotto aux pointes d'asperges

# LES FORFAITS BOISSONS

| | |
|---|---|
| Forfait eau et café : | 7€/pers |
| 1/2 eau minérale plate ou gazeuse Cryo + café ou infusion aux herbes du jardin | |

## *LES FORFAITS VINS*

| | |
|---|---|
| 1/3 Bouteille de Côte de Provence : | 14€/pers |
| 1/3 Bouteille de Côte de Provence sélection: | 19€/pers |
| 1/3 Bouteille de Bordeaux ou Bourgogne : | 19€/pers |

## *LES OPEN BAR*

(À discrétion pendant 2 heures à partir de 23h00)

| | |
|---|---|
| Open Bar Coton (Eaux minérales + Sodas + Jus de fruits) : | 12€/pers |
| Open Bar Perle (Eaux minérales + Sodas + Jus de fruits + 1/3 de vin + Bières) : | 20€/pers |
| Open Bar d'Or (Eaux minérales + Sodas + Jus de fruits + Whisky + Gin + Vodka + Rhum) : | 27€/pers |
| Open Bar Diamant (Eaux minérale + Sodas + Jus de fruits + 2 cocktails + 1/3 de vin + Crémant d'Alsace) : | 30€/pers |

## *LA PETITE CARTE DE MINUIT*

(À partir de 23h00)

| | |
|---|---|
| Assortiment de mini sandwichs, mini cakes et mini quiches (50 pièces) : | 95€/plateau |
| Assortiment de mignardises sucrées (50 pièces) : | 95€/plateau |

# PRIVATISATION DE LA BASTIDE

Nous vous proposons des tables rondes de 6 et 8 personnes + 1 table ovale.

La mise en place des tables : nappes, serviettes et vaisselles blanches, un verre à eau, un verre à vin et une flûte à champagne par personne.

Tarif de la privatisation Basse Saison - Mars, Avril, Mai, Octobre - (120m2 d'espace de réception, 30m2 de piste de danse, 60m2 de terrasse extérieure au coeur d'un jardin provençal et 7 chambres dont une suite jacuzzi) : 4000€

Tarif de la privatisation Haute Saison - Juin, Juillet, Août, Septembre - (120m2 d'espace de réception, 30m2 de piste de danse, 60m2 de terrasse extérieure au coeur d'un jardin provençal et 7 chambres dont une suite jacuzzi) : 4900€

## *CONDITIONS & REGLEMENTS*

(pour plus de détails se reporter aux conditions générales)

Les baies vitrées de la salle de la Bastide fermeront à partir de 22h30. L'hôtel se réserve le droit d'adapter le volume sonore durant votre évènement

Possibilité de privatisation de l'hôtel Cantemerle (33 chambres), pour 2 nuits minimum, devis sur demande

Pour vos événements en soirée, location de la salle de réception jusqu'à 1h du matin*

*Heure supplémentaire 200€/h (maximum jusqu'à 3h du matin)

# DES CHAMBRES ÉLÉGANTES ET SPACIEUSES

## UN CONFORT ET UN CHARME

Le Cantemerle compte 33 chambres et suites modernes et chaleureuses avec pour chacune une salle de bain spacieuse et lumineuse, une terrasse privée ouverte sur un cadre de verdure.
Chaque chambres sont décorées avec élégances et raffinements avec un style provençal authentique

## CHARME - ELEGENCE - PROVENCE

# LE SPA ÉVASION NATURE

## UN ESPACE DE BIEN-ÊTRE ET DE DÉTENTE

Afin de vous détendre avant ou même après votre mariage, nous vous proposons nos espaces de détente pour vous ressourcer dans notre spa avec vue mer situé au coeur de la nature afin de commencer votre vie à deux en toute sérénités .

- Piscine extérieure dans le parc paysager
- Piscine intérieure chauffée
- Hammam et Douche Chromatique
- Jacuzzi extérieur vue mer
- Solarium
- Espace fitness
- Salle de soins

# VOTRE ÉVÈNEMENT SUR-MESURE

Organisez le plus beau jour de votre vie en toute sérénité grâce un accompagnement personnalisé et sur-mesure assuré par notre équipe de professionnels. Un interlocuteur unique vous sera entièrement dédié pour garantir le succès de votre mariage.

## *PLUS DE 6 MOIS AVANT LE JOUR J...*

- Premier contact avec la personne dédiée à votre évènement
- Visite des lieux
- Pour confirmer votre réservation, un acompte de 20% vous sera demandé à la signature du devis et des conditions générales de vente

## *6 MOIS AVANT LE JOUR J...*

- RDV avec la personne en charge de votre évènement
- Définition du programme de la manifestation
- Estimation du nombre de convives
- Versement d'un 2ème acompte de 30%

## *4 MOIS AVANT LE JOUR J...*

- RDV avec la personne en charge de votre évènement
- Sélection du Menu définitif
- Dégustation du Menu choisi (voir conditions générales)
- Remise de la liste des prestataires externes
- Versement d'une 3ème acompte de 30%

## *1 MOIS AVANT LE JOUR J...*

- RDV avec la personne en charge de votre évènement
- Élaboration du plan de table prévisionnel
- Validation du timing de chaque intervenant externe
- Confirmation du nombre d'invités
- Définition de la personne en charge de la décoration : mariés ou hôtel
- Versement du solde de 20%

## *J-15 AVANT LE JOUR J...*

- RDV avec la personne en charge de votre évènement
- Définition du nombre définitif de convives
- Remise du plan de table final

## *LA VEILLE AVANT LE JOUR J*

- Livraison des éléments de décoration et autres

## *LE JOUR J...*

On s'occupe de tout !

# LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## Article 1 : OBJET

Les présentes définissent les conditions dans lesquelles Le Cantemerle est lié à la personne physique ou morale avec qui elle traite, désignée ci-après « Le client », pour la manifestation se déroulant dans l'enceinte de l'Etablissement Cantemerle. Toute réservation implique l'adhésion sans réserves aux présentes conditions générales de vente.

## Article 2 : DEVIS

Toute manifestation organisée par L'Etablissement Cantemerle fera l'objet d'un devis signé par le client prévoyant les locaux, les surfaces, les équipements loués et les services fournis ainsi que les dates, les prix et les délais de paiement.

## Article 3 : RÉSERVATION

3.1 Le client doit confirmer sa réservation par écrit avec signature du devis et des présentes conditions avant la date de fin d'option. La réservation doit être accompagnée d'un versement d'arrhes par chèque, virement ou carte bancaire équivalent à 20% du montant total TTC de la manifestation indiqué sur le devis.

3.2 Dans le cadre de la prestation de restauration, le client s'engage lors de la réservation sur un nombre de convives présents au jour de la manifestation. Le client est tenu de confirmer par écrit à L'Etablissement Cantemerle quinze jours ouvrables avant le début de la manifestation le nombre définitif de convives. Toute modification à la baisse du nombre de convive ne sera pas prise en compte lors de la facturation qui s'effectuera alors selon le devis initialement établi.

3.3 Toute prestation supplémentaire demandée par le client au cours de la manifestation ou non prévue au devis fera l'objet d'une facturation complémentaire à régler en extra sur place.

## Article 4 : ANNULATION

4.1 Toute demande d'annulation, total ou partielle, souhaitée par le client devra être notifiée par tous les moyens de communication écrit (Courier, télécopie ou e-mail) à l'hôtel.
On entend par annulation totale : l'annulation de l'ensemble des prestations qui sont définies et faisant l'objet de la réservation.
On entend par annulation partielle : l'annulation d'une partie des prestations qui sont définies et faisant l'objet de la réservation ou la réduction du nombre de chambres pour lesquelles les prestations seront fournies

4.2 Annulation totale
- Jusqu'à 6 mois avant la date de la manifestation : aucun frais d'annulation ne vous sera facturé.
- De 6 à 4 mois avant la date de la manifestation : 50% du montant total TTC vous sera facturé.
- De 4 mois à 30 jours avant la date de la manifestation : 80% du montant total TTC vous sera facturé.
- Moins de 30 jours avant la date de la manifestation : 100% du montant total TTC vous sera facturé.

4.3 Annulation partielle
- Plus de 15 jours avant la date de la manifestation : aucun frais d'annulation ne vous sera facturé.
- Moins de 15 jours avant la date de la manifestation : 100 % du montant total TTC vous sera facturé.
- No Show : facturation de la totalité de la prestation prévue.

4.4 En cas d'intempérie aucune annulation de la manifestation ne sera acceptée, ni reportée et 100% de la manifestation sera facturée

4.5 Annulation consécutive à une crise sanitaire ou pandémie déclarée par une autorité mondiale reconnue:
En cas d'annulation totale ou partielle consécutive à une crise sanitaire ou pandémie déclarée par une autorité mondiale reconnue, l'hôtel s'engage à reverser un avoir aux clients
- D'un montant égal ou montant total TTC des prestation annulées
- Valable dans le même établissement, dans les 18 mois consécutifs à l'annulation et au conditions tarifaires en vigueur pour la nouvelle date choisie. Le cas échéant, la totalité de la somme sera encaissée par l'établissement.

## Article 5 : PAIEMENT

Les prix sont indiqués toutes taxes comprises. Les délais de paiement de la manifestation sont répartis en trois versements distincts :
- Paiement d'un 1er acompte de 20% du montant total TTC de la prestation à la réservation (avec signature du devis et des précédentes conditions générales).
- Paiement d'un 2ème acompte de 30%, correspondant à un solde prévisionnel à régler 6 mois avant la date de l'évènement.
- Paiement d'un 3ème acompte de 30%, correspondant à un solde prévisionnel à régler 4 mois avant la date de l'évènement.
- Paiement du solde final de 20% à régler 30 jours avant la date de l'évènement.

## Article 6 : HORAIRES

La Location de la salle de réception en soirée est convenue jusqu'à 1 h du matin. Dans le cas ou le client souhaite profiter des espaces de réception au-delà de cet horaire, toute heure supplémentaire lui sera facturée 200€ (jusqu'à 3 h du matin maximum). Les baies vitrées de la salle de la Bastide doivent impérativement être fermées à partir de 22h30.
En cas de réservation d'un brunch le lendemain du Mariage, vous disposerez des espaces de 10h à 15h. Toute heure supplémentaire sera facturée 200€ (jusqu'à 17h maximum).

## Article 7 : DEGRADATIONS ET DEPÔT DE GARANTIE

7.1 Le dépôt de garantie s'élève à 1 000€. Le non versement du dépôt de garantie annule la réservation.

7.2 Un état des lieux d'entrée et un état des lieux de sortie seront effectués en présence du client.

7.3 En cas de dégradation des lieux loués par le client ou par toute personne physique ou morale présente de son fait, L'Etablissement Cantemerle gardera le dépôt de garantie à titre de dédommagement. Cette garantie servira d'acompte sur la facture finale des dégradations constatées.

7.4 Sont notamment formellement interdits et considérés comme dégradations tout percement de sol et de mur quelle qu'en soit la taille, l'usage de la pâte à fixe et le ruban adhésif.

## Article 8 : RESPONSABILITE CIVILE

8.1 Le client s'engage à souscrire une assurance responsabilité civile couvrant l'entière responsabilité de la manifestation qu'il organise, les aménagements qu'elle peut impliquer ainsi que les biens et les personnes dont il autorise la présence lors de la manifestation.

8.2 A ce titre, le client déclare être parfaitement informé de la nature des lieux qu'il loue, pour les avoir visités en détail, et des éventuels risques qu'ils comportent comme la piscine et les points d'eau. Il est ainsi rappelé que les lieux, les jeux et équipements sont laissés sous la responsabilité de leurs utilisateurs et que les enfants doivent toujours rester sous la surveillance des parents.

## Article 9 : CHAMBRES

9.1 Les chambres sont disponibles à partir de 15h00 et doivent être libérées le lendemain avant 11h00.

9.2 Il est strictement interdit de fumer dans les chambres.

9.3 Tout objet dérobé dans les chambres (télécommande de télévision, téléphone, accessoire sanitaire, linge de maison,...) sera facturé au client.

## Article 10 : RESTAURATION

10.1 Le Menu définitif devra être déterminé 30 jours avant la date de la manifestation. Toutes demandes particulières liées aux allergènes ou aux régimes spécifiques doivent être mentionnées par écrit au plus tard 15 jours avant l'évènement.

10.2 Le Chef propose aux mariés de venir déguster le menu de leur choix parmi nos propositions afin de déterminer leur menu de mariage.
- En cas de réservation préalable, nous offrons aux mariés la dégustation de leur repas de mariages (2 personnes maximum) hors pièce montée et wedding cake.
- Pour toute dégustation avant réservation, la dégustation de votre repas est de 54 € par personnes et comprend la dégustation des vins en trois couleurs.

## Article 11 : ORDRE PUBLIC

11.1 La Bastide du Cantemerle se réserve le droit absolu de résilier, unilatéralement et sans préavis ni indemnité, toute prestation dont l'objet ou la cause s'avérerait incompatible avec la destination des lieux loués ou qui serait contraire aux bonnes mœurs ou encore risquerait de troubler l'ordre public quand bien même la manifestation aurait débuté.

11.2 Conformément à la loi en vigueur, il est rappelé qu'il est strictement interdit de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif.

## Article 12 : MANIFESTATION

12.1 Livraison : Toute livraison concernant votre évènement doit être signalée au préalable à L'Etablissement Cantemerle. Pour éviter tout risque de confusion, toute livraison effectuée avant la date prévue sera refusée.

12.2 Décoration : Tout projet concernant la décoration, l'aménagement et l'installation technique du ou des locaux, devra être soumis à L'Etablissement Cantemerle pour approbation. A l'issue de la manifestation, le client s'engage à retirer toutes les installations afin que les locaux soient restitués dans leur état original. Les aménagements relatifs à la place des pins (chaises, arches) ne seront pas fournis par l'hôtel, une liste de prestataires vous sera fourni par demande.

12.3 Prestataires : L'Etablissement Cantemerle doit avoir connaissance des prestataires intervenant à la demande directe du client et notamment de l'identité des différents animateurs et prestataires techniques. Les prestataires étant ceux retenus par le client, La Bastide du Cantemerle décline toute responsabilité en cas de litiges entre les parties.

12.4 Toute manifestation à caractère musical ou télévisuel fera l'objet d'une déclaration préalable et sera prise en charge par L'Etablissement Cantemerle.

12.5 Parking : Pour des raisons de sécurité, tous les véhicules devront être stationnés sur le parking prévu à cet effet. L'Etablissement Cantemerle décline toute responsabilité en cas de vol ou détérioration sur ou à l'intérieur des véhicules.

12.6 Nuisances sonores : Après 22h30, le niveau sonore dans les salons ne devra pas gêner les habitations les plus proches. L'Etablissement Cantemerle se réserve le droit de limiter le niveau sonore en cas d'excès. Les bais vitrées devront être fermées à partir du lancement de l'ambiance musicale.

12.7 Photographies : Le CLIENT autorise La Bastide du Cantemerle à prendre des photos de la réception pour sa communication avec l'assurance du respect du droit à l'image de vos invités. Tout refus doit être notifié par écrit en bas de cette page avec la mention « refus d'utilisation des photos ».

12.8 Problème technique et réclamation : En cas de problème ou d'insatisfaction, le client doit s'adresser directement à la personne responsable sur place. Toute réclamation ultérieure ne sera pas prise en compte.

Date :

Signature avec la mention :

« Je reconnais avoir pris connaissance des
conditions générales de ventes »
« Bon pour accord »