

# CHÂTEAU DE SAULON

HÔTEL\*\*\* RESTAURANT

67, rue de Dijon – RD 996  
21910 Saulon la Rue

Tél : +33 3 80 79 25 25  
Fax : +33 3 80 79 25 26

Bourgogne - France

[commercial@chateau-saulon.com](mailto:commercial@chateau-saulon.com)

[www.chateau-saulon.com](http://www.chateau-saulon.com)



Bâti au XVI<sup>e</sup> siècle, reconstruit à la fin du XVII<sup>e</sup>, le Château de Saulon a depuis longtemps la vocation et le talent de recevoir. Aujourd'hui, il est un de ces lieux d'harmonie qui permettent de conjuguer travail et loisirs, villégiature et détente.

Un havre de paix au cœur d'un domaine de 27 hectares : étang privé, piscine en plein air chauffée, tennis, VTT. Organisation de visites de caves avec dégustation.



**Merci de nous contacter au +33 3 80 79 25 25 si vous n'avez pas reçu la totalité des pages**

# CHÂTEAU DE SAULON

HÔTEL\*\*\* RESTAURANT

67, rue de Dijon – RD 996  
21910 Saulon la Rue

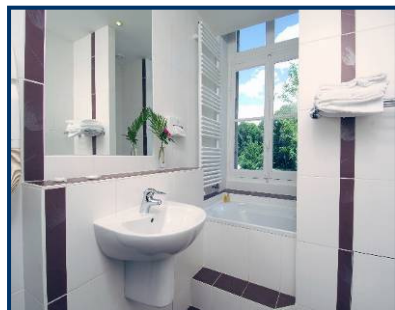
[commercial@chateau-saulon.com](mailto:commercial@chateau-saulon.com)

Bourgogne - France

Tél : +33 3 80 79 25 25  
Fax : +33 3 80 79 25 26

[www.chateau-saulon.com](http://www.chateau-saulon.com)

## Les Chambres



**32** chambres de caractère entièrement rénovées avec vue sur le parc et la piscine. Découvrez les chambres du petit pavillon, annexe du Château, au bord de la rivière « La Sans Fond » qui traverse le parc.

Les chambres, aux tons ensoleillés offrant tout le confort moderne, évoquent l'harmonie et la quiétude.

Elles sont toutes équipées de minibar, TV satellite, téléphone direct.

**9** chambres climatisées.

# CS CHÂTEAU DE SAULON

HÔTEL\*\*\* RESTAURANT

67, rue de Dijon – RD 996  
21910 Saulon la Rue

[commercial@chateau-saulon.com](mailto:commercial@chateau-saulon.com)

Bourgogne - France

Tél : +33 3 80 79 25 25  
Fax : +33 3 80 79 25 26

[www.chateau-saulon.com](http://www.chateau-saulon.com)

## Le Restaurant



Découvrez la cuisine  
de nos terroirs...  
la Bourgogne gastronomique  
sous les voûtes ancestrales ou  
en terrasse devant les jardins.

Le Chef **Denis Carré** vous  
dévoilera ses talents.



La salle de réception rustique avec le  
charme de ses poutres apparentes permet  
d'accueillir jusqu'à **140** personnes.  
Lumière naturelle, piste de danse.



**Merci de nous contacter au +33 3 80 79 25 25 si vous n'avez pas reçu la totalité des pages**

# CHÂTEAU DE SAULON

HÔTEL\*\*\* RESTAURANT

67, rue de Dijon – RD 996  
21910 Saulon la Rue

Tél : +33 3 80 79 25 25  
Fax : +33 3 80 79 25 26

Bourgogne - France

[commercial@chateau-saulon.com](mailto:commercial@chateau-saulon.com)

[www.chateau-saulon.com](http://www.chateau-saulon.com)

## Les Salles de Séminaire



*Le Clos,  
à l'étage du restaurant*

**Pour vos séminaires, un cadre unique au cœur de la Bourgogne !**

**4** salles de séminaire avec lumière naturelle,  
pouvant accueillir de 10 à 120 personnes, dans des ambiances différentes.

Equipées de vidéoprojecteur, écran, paper-board, accès internet WIFI,  
TV-lecteur DVD et autre matériel sur demande.



*Salon Meursault,  
rez-de-chaussée du Château*



*Le Comptoir,  
à l'entrée du site*

**Merci de nous contacter au +33 3 80 79 25 25 si vous n'avez pas reçu la totalité des pages**

# CHÂTEAU DE SAULON

HÔTEL\*\*\* RESTAURANT

67, rue de Dijon – RD 996  
21910 Saulon la Rue

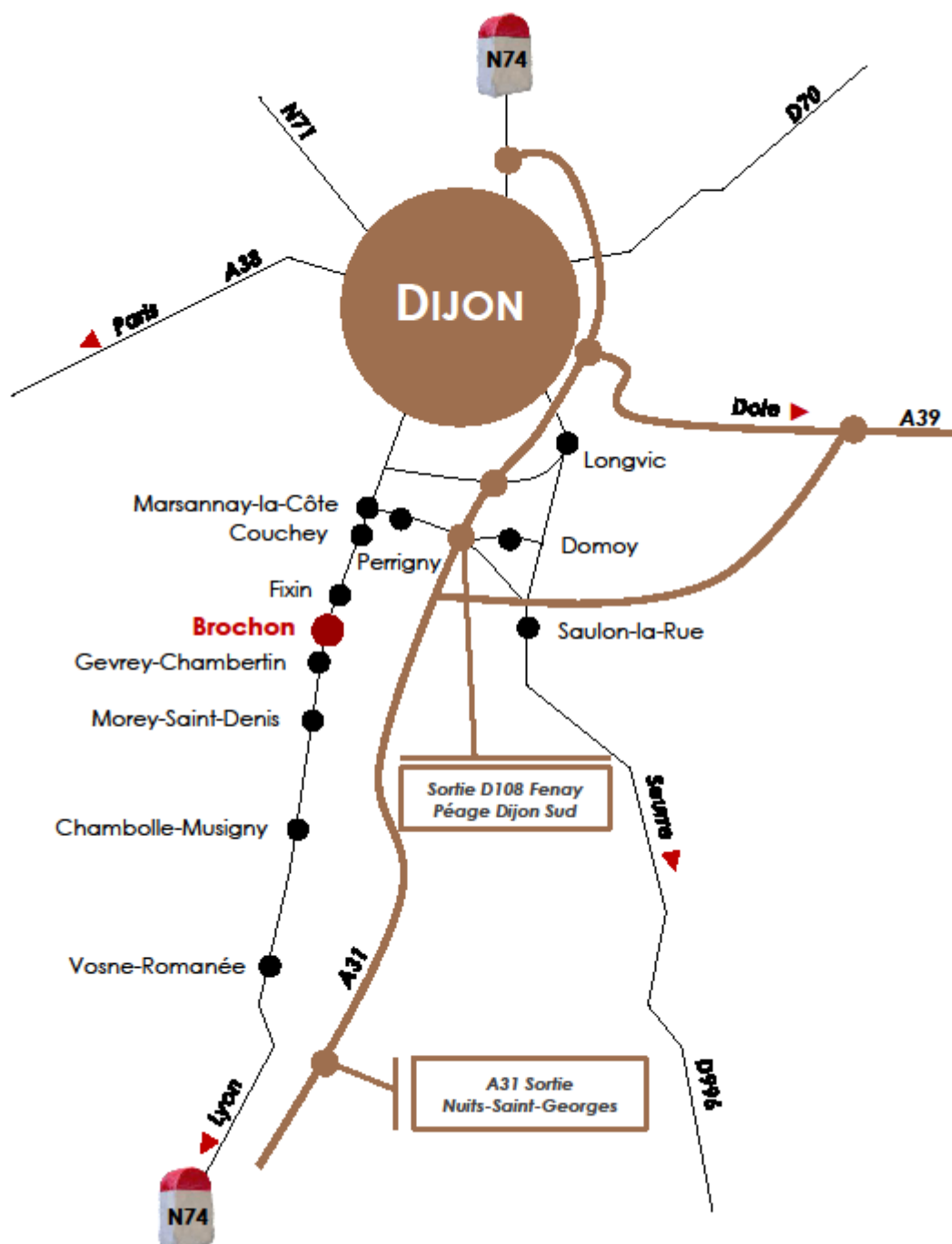
Tél : +33 3 80 79 25 25  
Fax : +33 3 80 79 25 26

Bourgogne - France

[commercial@chateau-saulon.com](mailto:commercial@chateau-saulon.com)

[www.chateau-saulon.com](http://www.chateau-saulon.com)

## Plan d'accès



## Accès facile par la route

### ☞ Du Nord, Troyes, Nancy (A 31) :

- Sortie DIJON SUD puis direction CHENOVE – LONGVIC par la rocade
  - Suivre direction BEAUNE jusqu'au péage (8 km)
  - Sortir au péage, sortie « Terminal Rail Route »
  - Prendre au rond point à gauche vers FENAY (3 km)
    - A CHEVIGNY à droite direction SEURRE (SAULON LA RUE à 2 km)

### ☞ De Paris (A 38) :

- Rester sur l'autoroute jusqu'à DIJON
- Prendre direction BEAUNE par la N 74 jusqu'à GEVREY CHAMBERTIN
- A GEVREY prendre à gauche au 2<sup>ème</sup> feu direction SAULON LA RUE (8 km)
  - A SAULON, au Stop à gauche (200 m)

### ☞ De Dole (A 39) :

- Sortie DIJON, passer le péage puis direction CHENOVE – LONGVIC par la rocade
  - Suivre direction BEAUNE jusqu'au péage (8 km)
  - Sortir au péage, sortie « Terminal Rail Route »
  - Prendre au rond point à gauche vers FENAY (3 km)
    - A CHEVIGNY à droite direction SEURRE (SAULON LA RUE à 2 km)

### ☞ Du Sud Lyon, Beaune (A 31) :

- Sur l'autoroute direction DIJON
- Après le péage sortie « Terminal Rail Route »
- Prendre au rond point à gauche vers FENAY (3 km)
  - A CHEVIGNY à droite direction SEURRE (SAULON LA RUE à 2 km)

## Activités de loisirs

Nous vous proposons, ci-dessous, des exemples d'activités qui pourront compléter vos réunions.

Certaines d'entre elles peuvent être organisées par un prestataire extérieur (nous consulter).

### Sur place au Château :

- Parc de 27 hectares
- Tennis
- Piscine extérieure chauffée
- Ping-pong
- Accrobranche
- Parcours découverte dans le parc

### A proximité :

- Escalade
- Paintball
- Accrobranche
- Randonnées
- La route des vins de Bourgogne (vélo, jeep...)
- Equitation
- Golf
- Mongolfière : une vue unique des plus belles vignes de la région
- Dégustation de vins aux « Grands Bourgognes »
- Dégustation de vins chez un vigneron
- Piloter un bolide sur le circuit de Dijon-Prenois
- Quad, karting
- Bowling
- Lasergame

## Capacité des Salles

Salle	Surface (m <sup>2</sup> )	Capacité d'accueil (personnes)					Tarif
		En U	Théâtre	Classe	Cocktail	Repas	Location Journée
<b>Meursault</b>	42	18	40	25	40		500 €
<b>Vougeot</b>	42	18	40	25	40		500 €
<b>Le Clos</b>	180	30	120	40	150	140	750 €
<b>Les Chevaliers</b>	70					60	
<b>Le Comptoir</b>	52	20	40	30	50		400 €
<b>Fixin 1</b>	10	Salon-bureau (table ronde)					150 €
<b>Volnay 2</b>	13	Salon-bureau (table ronde)					200 €

### 🔗 5 salles sont adaptées à la restauration :

- Les salles Meursault et Vougeot, dont la capacité d'accueil est de 40 convives dans chaque salle, pour des prestations de cocktail uniquement.
- La salle « Le Clos », dont la capacité d'accueil est de 140 couverts, avec possibilité de piste de danse ouverte.
- La salle « les Chevaliers », dont la capacité d'accueil est de 60 couverts, service à table uniquement.
- La salle « le Comptoir », dont la capacité d'accueil est de 50 convives, pour des prestations de cocktail uniquement.

### 🔗 Nos salles de Réunion sont équipées de :

- 1 écran, 1 vidéoprojecteur, 1 paper-board
- Accès Numéris SDA, connexion WIFI sécurisée et gratuite
- Un écran géant dans notre salle plénière « Le Clos »

**Pour tout matériel supplémentaire : nous consulter**

### 🔗 Personnalisation de votre séminaire sur demande :

- Apéritif de bienvenue ou de départ
- Déjeuner ou Dîner à thème
- Visite de cave et dégustation de vins chez le vigneron
- Organisation d'activités sportives sur le site du Château (tennis, ping-pong...)
- Réservation d'activités extérieures (Karting, Bowling...)
- Cadeaux d'accueil dans les chambres, etc...

**Merci de nous contacter au +33 3 80 79 25 25 si vous n'avez pas reçu la totalité des pages**

## Journées d'Etude et Séminaires

Prix nets 2012, par jour et par personne

### ☞ Journée d'étude : 64 € par personne ☛

Comprenant :

- ✓ **Café d'accueil** offert à l'arrivée des participants (café, thé, jus de fruits et viennoiseries)
- ✓ **Réunion journée** salle plénière équipée d'un écran, vidéoprojecteur, paper-board et eaux minérales
- ✓ **Pause Bourguignonne** (café, thé, jus de fruits, charcuterie et Bourgogne aligoté)
- ✓ **Déjeuner, boissons comprises** (1/3 de vin blanc & rouge par personne, eaux minérales, café)
- ✓ **Pause sucrée** (café, thé, jus de fruits, pâtisserie du Chef)

### ☞ Séminaire Résidentiel : 184 € par personne \* ☛

Comprenant :

- ✓ **Café d'accueil** offert à l'arrivée des participants (café, thé, jus de fruits et viennoiseries)
- ✓ **Réunion journée** salle plénière équipée d'un écran, vidéoprojecteur, paper-board et eaux minérales
- ✓ **Pause Bourguignonne** (café, thé, jus d'orange, charcuterie et Bourgogne aligoté)
- ✓ **Déjeuner, boissons comprises** (1/3 de vin blanc & rouge par personne, eaux minérales, café)
- ✓ **Pause sucrée** (café, thé, jus de fruits, pâtisserie du Chef)
- ✓ **Dîner, boissons comprises** (1/3 de vin blanc & rouge par personne, eaux minérales, café)
- ✓ **Chambre individuelle** et **petit déjeuner buffet**

\* 154 € / personne en chambre double ou twin

### ☞ Séminaire Semi Résidentiel : 152 € par personne \* ☛

Comprenant :

- ✓ **Café d'accueil** offert à l'arrivée des participants (café, thé et jus de fruits)
- ✓ **Réunion demi journée** salle plénière équipée d'un écran, vidéoprojecteur, paper-board et eaux minérales
- ✓ **Pause Bourguignonne** (café, thé, jus d'orange, charcuterie et Bourgogne aligoté)
- ✓ **Déjeuner, boissons comprises** (1/3 de vin blanc & rouge par personne, eaux minérales, café)  
**OU Dîner, boissons comprises** (1/3 de vin blanc & rouge par personne, eaux minérales, café)
- ✓ **Pause sucrée** (café, thé, jus de fruits, pâtisserie du Chef)
- ✓ **Chambre individuelle** et **petit déjeuner buffet**

\* 122 € / personne en chambre double ou twin

### Les pauses :

- ✓ **Pause Bourguignonne** : 5.00€ (café, thé, jus de fruits, charcuterie et Bourgogne aligoté)
- ✓ **Pause Sucrée** : 5.00€ (café, thé, jus de fruits, pâtisserie du Chef)
- ✓ **Pause Tutti Frutti ou Gourmandises** : 5.00€ (corbeille et salade de fruits) / (barres chocolatées et bonbons)

**Merci de nous contacter au +33 3 80 79 25 25 si vous n'avez pas reçu la totalité des pages**



CHÂTEAU DE  
SAULON

HÔTEL\*\*\* RESTAURANT

67, rue de Dijon – RD 996  
21910 Saulon la Rue

Tél : +33 3 80 79 25 25  
Fax : +33 3 80 79 25 26

Bourgogne - France

[commercial@chateau-saulon.com](mailto:commercial@chateau-saulon.com)

[www.chateau-saulon.com](http://www.chateau-saulon.com)

## APERITIF, COCKTAIL

Prix Nets 2012

### Les boissons

Kir (Bourgogne Aligoté, Crème de Cassis)		24 €/ bouteille
Crémant de Bourgogne Domaine Frédéric Magnien		30 €/ bouteille
Champagne Besserat de Bellefon		45 €/ bouteille
Jus de fruit	100 cl	6 €
Perrier, Soda divers	100 cl	6 €
Eau minérale (Evian, Badoit)	100 cl	5€

*Tous nos apéritifs sont accompagnés de gougères*

### Pour accompagner vos boissons

A l'unité		1.5 € pièce
Forfait canapés n°1	8 pièces par personne	11 €
Forfait canapés n°2	12 pièces par personne	16 €
Forfait canapés n°3	15 pièces par personne	19 €

### Canapés froids

Tartelette tomates mozzarella au pistou  
Vichyssoise de poireaux et pomme de terre  
Salade de chorizo doux au vinaigre de chianti  
Cuillère croquante d'artichauts et magret fumé  
Salade de poulet à l'huile de sésames  
Verrine de tartare de légumes et avocat  
Croûton de Brochonnois à la moutarde au cassis  
Salade de crevettes à l'ananas  
Macaron au gingembre et tourteau  
Croûton de confit de tomates jaune et jambon sec  
Mini burger roquette et saumon fumé

### Canapés chauds

Tartelette de confit d'oignons au foie gras poêlé  
Crevette en robe de pomme de terre  
Bouchée de chèvre au romarin et parmesan  
Brochette de pétoncle et saucisse de Morteau  
Tartelette de thon aux olives et anchois

Gougères **OFFERTES** en accompagnement

## Carte Séminaire Hiver

2012

*incluse dans le forfait « Journée d'étude » ou « séminaire résidentiel »*

*(1/3 vin de Bourgogne, eau minérale et café par personne)*

Tarte fine sablée au guacamole et brochette de crevettes

Feuilleté de fruits de mer et crème safranée

Traditionnel jambon persillé préparé au Château et petite salade aux noix

Terrine de jarret de porc aux champignons et vinaigrette au jus réduit

Salade de lentilles et filet de caille à l'huile de cacahuètes

□□□

Filet de tilapia rôti, sauce crustacés aux écrevisses et pommes vapeurs

Pavé de sandre poêlé, sauce meurette de vin blanc et lard fumé

Dos de colin rôti, sauce forestière et riz basmati

Sauté de kangourou aux myrtilles et tagliatelles

Aiguillettes de poulet rôti, crème de châtaigne et gratin de pommes de terre

Jambon de porc en croûte, jus au 5 baies et purée de patate douce

Jarret de bœuf braisé longuement et jus réduit à la moutarde de Bourgogne

□□□

Assiette de fromages frais et affinés  
(uniquement le soir)

□□□

Dôme fondant aux fruits de la passion, sorbet chocolat et tuile croquante

Pyramide à la banane en coque de chocolat et glace banane marbrée

Gros macaron au citron et sorbet limoncello

Une mousse de marrons sur son biscuit dacquoise aux noix et sa glace

Poire pochée aux épices, croustillant lacté et glace belle Hélène

*Merci de choisir votre menu uniformément pour l'ensemble des convives  
Ou  
Selon la saison et le marché, laissez notre chef composer votre menu*

\* L'origine de nos viandes de Bœuf et de Veau est européenne

**Merci de nous contacter au +33 3 80 79 25 25 si vous n'avez pas reçu la totalité des pages**

## MENU GOURMAND Hiver

2012

Supplément de 11€ (4 plats - poisson ou viande)

Supplément de 21€ (5 plats - poisson et viande)

Verrine de velouté de potiron et pépites de foie gras poêlées, mousse au lard de la forêt noire  
Bavarois au Soumaintrain et escargots de Bourgogne, vinaigrette à la moutarde de cassis  
Pressée de filets de pigeon ramier au chou rouge, salade d'endive et chutney de pommes  
Terrine de foie gras de canard au magret fumé et piment d'Espelette, vinaigrette Banyuls  
Duo de jambon du hauts Doubs et tomme des monts de Joux, sauce vierge à l'huile de noisette

□□□

Filet de bar rôti au parfum d'une soupe de poissons et pommes de terre safranées

Fricassée de lotte au poivre vert et méli mélo de légumes

Brochette de noix de Saint Jacques et saucisse de Morteau, crème de vin jaune

□□□

Noix de cuissot de cerf aux myrtilles et royale de champignons

Filet de bœuf rôti aux 5 épices et écrasée de vitelotte aux cébettes

Noisette d'agneau poêlé au raz el hanout et embeurrée de choux de Bruxelles

Suprême de poulet fermier de Bourgogne aux champignons et brochette de noisettes de polenta

□□□

Assiette de fromages frais et affinés

□□□

Verrine de pana cota au chocolat, crème de nougat et glace calisson

Assiette gourmande autour de l'ananas, en mousse, en crème brûlée et sorbet piñacolada

Dôme fondant au pain d'épices et tuile croustillante au cassis, compotée de fruits rouges

Sablé breton et mousse à l'arabica, mikado croquant et glace tiramisu

Gâteau de chef pâtissier aux fruits ou au chocolat

\*Trou Bourguignon en supplément : 4 € par personne

Merci de choisir votre menu uniformément pour l'ensemble des convives

\* L'origine de nos viandes de Bœuf et de Veau est européenne

**Merci de nous contacter au +33 3 80 79 25 25 si vous n'avez pas reçu la totalité des pages**



CHÂTEAU DE  
SAULON

HÔTEL\*\*\* RESTAURANT

67, rue de Dijon – RD 996  
21910 Saulon la Rue

Tél : +33 3 80 79 25 25  
Fax : +33 3 80 79 25 26

Bourgogne - France

[commercial@chateau-saulon.com](mailto:commercial@chateau-saulon.com)

[www.chateau-saulon.com](http://www.chateau-saulon.com)

## Forfaits Boissons Séminaire

Prix Nets 2012

Tarif indiqué par personne sur la base de consommation moyenne d'une bouteille de vin 75cl  
(toutes couleurs confondues) pour 3 personnes, eaux minérales et café inclus.

### **Forfait inclus dans la proposition**

Bourgogne Côtes d'Auxerre 2010 Domaine Bouchard  
VDP Chardonnay 2010 Domaine Tariquet  
Bourgogne Chardonnay 2008 Olivier Merlin  
□  
Côtes du Rhône 2006 Guigal  
Bourgogne Pinot Noir 2007 Frédéric Magnien  
Mâcon 2009 Domaine Merlin  
VDP Merlot Syrah Domaine Tariquet

### **Supplément de 6 € par personne**

Petit Chablis 2010 Pascal Bouchard  
Mâcon La Roche Vineuse 2009 Olivier Merlin  
□  
Givry « Champs Lalot » 2009 Domaine Sarrazin  
Saint Nicolas de Bourgueil 2006 Domaine de la Coutellerie

### **Supplément de 12 € par personne**

Saint Véran 2009 Olivier Merlin  
Givry 2008 Domaine Sarrazin  
Chablis 2009 Domaine Fèvre  
□  
Hautes Côtes de Nuits 2007 Domaine Bertagna  
Marsannay « La Morisotte » 2008 Domaine Bouvier

### **Supplément de 18 € par personne**

Saint Romain 2008 Joseph Drouhin  
Mercurey 2009 Domaine Raquillet  
□  
Côtes de Nuits « Croix Viollette » 2008 Domaine Magnien  
Auxey Duresses 2008 Prunier Bonheur

***Sous réserve des disponibilités d'appellations et de millésimes***

**Merci de nous contacter au +33 3 80 79 25 25 si vous n'avez pas reçu la totalité des pages**



HÔTEL\*\*\* RESTAURANT

67, rue de Dijon – RD 996  
21910 Saulon la Rue

Tél : +33 3 80 79 25 25  
Fax : +33 3 80 79 25 26

Bourgogne - France

[commercial@chateau-saulon.com](mailto:commercial@chateau-saulon.com)

[www.chateau-saulon.com](http://www.chateau-saulon.com)

## Conditions Générales de Vente

### Séminaires, Conférences et Réunion

#### **ARTICLE 1 : APPLICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE**

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations liées à l'organisation de réunions et fournies par le « Château de Saulon ».

Ces Conditions Générales de Vente sont adressées au Client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion entière et sans réserves aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc.

En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le Client et celles figurant aux présentes C.G.V., les dispositions du devis sont seules applicables.

#### **ARTICLE 2 : RESERVATION**

La réservation demandée sera considérée comme ferme à réception du devis dûment daté et signé par le Client, revêtu du cachet du Client et de la mention « Bon pour Accord » et d'un exemplaire des présentes dûment paraphé (par fax ou courrier) au plus tard avant la date d'option du devis. A défaut, l'option sera annulée sans préavis.

#### **ARTICLE 3 : ORGANISATION DE LA RESERVATION**

##### **- CHAMBRE**

Le Client doit adresser par écrit (fax ou courrier) au « Château de Saulon » la rooming list (liste nominative des participants à la convention et de l'attribution des chambres), au plus tard 15 jours avant la date d'arrivée prévue. Les chambres réservées sont mises à disposition des bénéficiaires à partir de 15 heures le jour d'arrivée. Les chambres doivent être libérées avant le début de la réunion le jour du départ, tout dépassement de ce délai peut entraîner la facturation d'une nuitée supplémentaire au tarif public affiché.

##### **- COUVERTS**

Le Client doit préciser par écrit (fax ou courrier) adressé au « Château de Saulon » le nombre exacts de couverts prévus pour chaque repas 7 jours avant la date de début de la manifestation. Il est ici précisé que la restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix.

##### **- MISE A DISPOSITION DES ESPACES**

Le Client devra informer le « Château de Saulon » avant la date de la manifestation, de 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. La réduction du nombre de participants est considérée comme une annulation partielle de la réservation donnant lieu à l'application de l'article 6 des présentes.

**Merci de nous contacter au +33 3 80 79 25 25 si vous n'avez pas reçu la totalité des pages**



HÔTEL\*\*\* RESTAURANT

67, rue de Dijon – RD 996  
21910 Saulon la Rue

Tél : +33 3 80 79 25 25  
Fax : +33 3 80 79 25 26

Bourgogne - France

[commercial@chateau-saulon.com](mailto:commercial@chateau-saulon.com)

[www.chateau-saulon.com](http://www.chateau-saulon.com)

#### **ARTICLE 4 : HEURES DE SERVICE SUPPLEMENTAIRES**

Après 16 heures pour un déjeuner et à partir de minuit pour une soirée, les frais de personnel seront facturés sur la base des tarifs en vigueur.

#### **ARTICLE 5 : MODIFICATION DES PRESTATIONS**

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit au « Château de Saulon ».

Faute d'acceptation écrite de l'établissement dans les 8 jours de la réception de la demande, le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le Client.

#### **ARTICLE 6 : 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 au « Château de Saulon ».

- Dans le cas d'une annulation totale, les conditions d'annulation ci-dessous seront appliquées :
  - 100% des prestations seront facturés si l'annulation intervient moins de 7 jours avant le début de la manifestation.
  - 50% des prestations seront facturés si l'annulation intervient entre 14 et 7 jours avant le début de la manifestation.
- Dans le cas d'une annulation partielle, les conditions d'annulation ci-dessous seront appliquées :
  - 100 % des prestations annulées seront facturées si l'annulation intervient moins de 48h avant le début de la manifestation

#### **ARTICLE 7 : DELOGEMENT**

En cas de non-disponibilité de l'établissement, ou en cas de force majeure, celui-ci se réserve la possibilité de faire héberger totalement ou partiellement les participants dans un hôtel de proximité et de catégorie équivalente pour des prestations de même nature, les frais inhérents au transfert restant à la charge de l'établissement, qui ne pourra être recherché en paiement d'une quelconque indemnité.

#### **ARTICLE 8 : MODALITES DE REGLEMENT**

Un acompte de 50% du montant total de la manifestation sera demandé à la confirmation de la réservation.

Le montant de cet acompte sera déduit de la facture finale (solde) sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation.

Le règlement des extras (blanchisserie, minibar, téléphone, etc.) et autres prestations réclamées individuellement à l'un ou plusieurs des participants, sera assuré par les participants concernés eux-mêmes à la réception de l'établissement avant leur départ.

**Merci de nous contacter au +33 3 80 79 25 25 si vous n'avez pas reçu la totalité des pages**



HÔTEL\*\*\* RESTAURANT

67, rue de Dijon – RD 996  
21910 Saulon la Rue

Tél : +33 3 80 79 25 25  
Fax : +33 3 80 79 25 26

Bourgogne - France

[commercial@chateau-saulon.com](mailto:commercial@chateau-saulon.com)

[www.chateau-saulon.com](http://www.chateau-saulon.com)

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.

Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation des pénalités de retard égales à une fois et demi le taux d'intérêt légal en vigueur sans mise en demeure préalable.

#### **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.

Le Client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants, notamment les vestiaires. Le Client fera son affaire de la souscription de toute police d'assurance (dommages – responsabilité civile) qu'il jugera nécessaire. 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 vols desdits biens.

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**

Le Client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation de l'établissement ni ne portent atteinte à la sécurité de l'établissement ainsi que des personnes qui s'y trouvent.

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

Les obligations contenues aux présentes ne seront pas applicables ou seront suspendues si leur exécution est devenue impossible en raison d'un cas de force majeure tels que : acte de puissance publique, guerre, catastrophe naturelle, incendie, inondation, grève...

Chaque partie devra informer l'autre dans les meilleurs délais en cas de survenance d'un événement de force majeure l'empêchant d'exécuter tout ou partie de ses obligations contractuelles.

Les parties devront mettre en œuvre tous leurs efforts pour prévenir ou réduire les effets d'une inexécution du contrat causée par un événement de force majeure : la partie désirent invoquer un événement de force majeure devra notifier immédiatement à l'autre partie le commencement et la fin de cet événement, sans quoi elle ne pourra être déchargée de sa responsabilité.

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

En cas de litige et faute d'accord amiable, la compétence exclusive est donnée aux Tribunaux de Dijon.