

Château des Bondons Restaurant « Le Castel »



Dossier Réception 2020



Contact :

Madame BUSCONI

47 Rue des Bondons, 77260 LA FERTE SOUS JOUARRE

Tél : 01.60.22.00.98 – Fax : 01.60.22.97.01

E-mail : castel@chateaubondons.com – Site Internet : www.chateaubondons.com

R.C.S Meaux A 330 282 898 – SIRET 330 282 898 00015 – APE 5510 Z - N° TVA intracommunautaire FR 11 330 282 898

Les Salles



Nous mettons à disposition 3 salles de réception situées au rez de chaussée.

Les salles sont modulables par rapport au nombre de personnes.

Elles ont toutes un accès direct sur le parc ou sur l'étang.

L'exclusivité du château permet un aménagement personnalisé des salles :

La salle pour le repas, la salle de danse et un salon de détente

La Salle « à l'Enfant »



La Galerie



La Salle du Château



Nos Cocktails Apéritifs



Apéritifs à la Carte



Le choix d'un apéritif à la carte est possible suivant le nombre de convives.
Nos apéritifs à la carte sont servis avec 2 canapés par personne, chips et cacahuètes.

Pour agrémenter votre apéritif à la carte, nous vous proposons :

- ☞ toasts apéritifs de 4 pièces à 20 pièces par personne
- ☞ Pain Surprise pour 20 personnes

Traditionnel

Johannes Brahms



Champagne Charles Hubert
1/2 bouteille par personne
Accompagné de crème

Hector Berlioz

Soupe Champenoise
Ou
Planteur
Ou
Sangria

Antonio Vivaldi

Jus de fruits ou sodas

Feuilletés chauds, canapés
(10 pièces par personne)

Buffet

Ludwig Van Beethoven

Formule pour 50 personnes



12 Bouteilles De Champagne Charles Hubert
Accompagné de crèmes



Whisky

1 Bouteille

Ou

Gin ou Rhum ou Vodka

1 Bouteille

Ou

Martini ou Ricard ou Porto

1 Bouteille



Wolfgang Amadeus Mozart



Jus de Fruits ou Sodas
Eaux Minérales



Feuilletés chauds et canapés
(6 Pièces Par Personne)

Les différentes Formules Apéritif vous sont proposées à titre indicatif
Elles peuvent être réalisées sur mesure selon vos envies.

Menus Réception



*Ces menus, vous sont proposés à titre informatif.
Notre Chef « Monsieur Martin » reste à votre disposition pour l'élaboration de celui-ci.
Certains mets peuvent changer en fonction du marché et de la saison.
Le choix de votre menu doit être établi pour l'ensemble des convives.*

Fleury

Entrées

*Salade Nordique
Et blinis aux perles noires
Ou*

*Salade Sud Ouest
(Foie Gras et magrets de Canard, gésiers confits,
Vinaigrette au vinaigre de vin vieux)*

Plats

*Pièce de bœuf forestière
Sauce Bordelaise
Ou
Pavé de Cabillaud
Velouté parfumé à l'Anis
Ou*

*Suprême de Pintade
Au Cidre de la Brie*

Les plats sont garnis de légumes de saison

Fromages

*Brie de Meaux
Bouquet de salade aux Noix*

Desserts

*Assiette de douceurs
Ou
Le grand gâteau des jeunes mariés*

Proposition de Boissons

Vin Blanc

*Cheverny
Ou
Muscadet de Sèvre et Maine
Ou
Coteaux du Layon*

Vin Rouge

*Cheverny
Ou
Chinon*



Proposition de Boissons

Vin Blanc

Chablis 1^{er} Cru Montmains

Ou

Pouilly Fuisse

Ou

Monbazillac

Vin Rouge

Saint Emilion Grand Cru
Domaine de la Vieille Eglise

Ou

Lalande de Pomerol
Château Pont de Guitre

ou

Hautes Côte de Beaune
Domaine Charles

Les Eaux et Cafés



Courances

Entrées

Duo en harmonie

(Magret de Canard fumé, foie gras de Canard,
Saumon et Flétan fumés)

Bouquet de salade à l'huile d'Olive

Ou

Demi-Homard en Salade

Huile d'herbes fraîches

Poissons

Filet de Bar

Echalotes Confites au vin rouge

Ou

Rôti de Lotte Lardée et piquée à l'ail

Crème de raifort



Sorbet Marc de Champagne

Liqueur de Coquelicot

Viandes

Croustillant de Canard Confit

Sauce aux Griottes, Fricassée de légumes

Ou

Côte de Veau, Crème de Calvados

Pomme Fruit surprise

Fromage

Croustillant de Brie de Meaux

Bouquet de salade

Douceurs

Le grand fraisier

Ou

Farandole de pâtisseries

Vaux le Vicomte

Entrées

Homard Breton

*Salade aux herbes fraîches
Vinaigrette à l'huile de Vanille
Ou*

*Ferrine de Foie Gras de Canard
Confiture d'Echalotes au Cassis*

Poissons

*Filet de Bar, fondue de poireaux
Sauce au Champagne
Ou*

*Demi-Homard Breton Gratiné
Crème de Corail au Basilic*



*Sorbet au Marc de Bourgogne
Liqueur de Coquelicot*

Viandes

*Parmentier de Volaille Truffé,
Sauce au Porto
Ou*

*Carré d'Agneau aux Noisettes,
Petit jus de Carotte au Pain d'épices*

Nos plats sont garnis d'un duo de légumes de saison

Fromages

*Assortiment des Fromages de Seine et Marne
Salade aux Noix*

Douceurs

*La Grande Cascade de Carolines
Ou*

Délice Géant des Jeunes Mariés

Proposition de

Boissons

Vin Blanc

*Chablis 1^{er} Cru Montmains
Ou*

*Puligny Montrachet
« Grand Champs »
Ou*

*Sauternes
« Cuvée Jeanne »*

Vin Rouge

*Haut Médoc Cru Bourgeois
Château Villegeorges
Ou*

*Saint Emilion Grand Cru
Château Fonrazade
Ou*

*Aloxe Corton
Domaine Denis
Ou*

*Gewrey Chambertin
Domaine Bachelet*

Les Eaux et Cafés

Proposition de Boissons

Vin Liqueureux

Sauternes
Cyprès de Climens

Vin Blanc

Meursault 1^{er} Cru
Ou
Puligny Montrachet
« Grand Champs »

Vin Rouge

Saint Julien
Connétable de Talbot
Ou
Margaux
Château de Clairefont
« 2nd vin du Margaux Château Prieuré Lichine »
Ou
Corton Grand Cru
« Les Paulands »
Ou
Nuits Saint Georges 1^{er} Cru
« Clos de Thorey »

Les Eaux et Cafés

Fontainebleau

Mise en bouche

Aumônière de Queues d'Ecrevisses
Caramel au Vinaigre de Framboise

Entrées

Ferrine de Foie Gras de Canard
Gelée de Coquelicot
Et son verre de Monbazillac

Poissons

Fricassée de Homard Européen
Velouté de Corail à l'Estragon



Sorbet Marc de Champagne
Liqueur de Coquelicot

Viandes

Pavé de Filet de Bœuf
Sauce aux Truffes.
Trilogie de Légumes de Saison.

Fromages

Table de Fromages de Seine et Marne
Salade à l'huile de Noisette
Et fruits secs d'Orient

Douceurs

La Grande Assiette du Château

Palette de Carolines



Notre carte des vins, Champagnes, digestifs et boissons fraîches reste à votre disposition.

Nos sélections de vins sont élaborées à concurrence de :

1/2 bouteille de vin rouge ou de vin blanc confondus ou 1/2 bouteille de Champagne,
Pour les eaux plates ou gazeuses 1 bouteille d'eau par personne.

Menu Enfant

*Avec 1 entrée et 1 plat ou 1 plat et 1 dessert
(Pour les enfants de 3 à 7 ans)*

*Avec 1 entrée, 1 plat et 1 dessert
(Pour les enfants de 8 à 14 ans)*

Salade de tomates Mozzarella

Ou

L'assiette de crudités

Ou

L'assiette de charcuterie



Le steak haché

Ou

Le pavé de Saumon

Ou

Le blanc de Volaille

*Garniture au choix :
Frites, pâtes ou légumes*



Coupe de sorbet et glace

Ou

La salade de fruits frais de saison

Les Prestations Supplémentaires



La Pièce Montée en Choux et Nougatine

(A partir de 10 personnes, 3 choux par personne)



Les petits plus des Grandes Soirées



Les Corbeilles de Fruits

« Tarif calculé sur la base de 50 personnes suivant saison ».



Les petits fours frais sont en buffet.



Le Candy Bar



Nos Partenaires



Animations, Orchestre, Disc-jockey, Magicien



AM Spectacles

☎ : 03.44.57.29.74

www.amspectacles.com

Email: am.spectacles@wanadoo.fr

Musiciens



MARTIAL LAHAZE

☎ : 03.44.84.72.25

☎ : 03.44.74.60.43

STEF ANIMATION

DJ's/Chanteuse/Orchestre

☎ : 06.09.45.53.93

☎ : 06.24.15.15.13



Location de Véhicule

Carrrosse, Calèche tous Attelage, Voiture Ancienne et Sportive



A.P.S FRANCE

☎ : 03.23.85.25.25

☎ : 03.23.85.42.50

www.aps-service.fr

REV CAR

☎ : 06.86.49.16.37

☎ : 01.60.24.55.85

Photos - Vidéos



STUDIO PHOTO ELISABETH

☎ : 01.60.22.32.05

studiophotoelisabeth@orange.fr

STUDIO CAYETTE

☎ : 01.64.03.01.76

studiocayette@hotmail.fr



Fleuriste



LA MAISON DES FLEURS

☎ : 01.60.01.70.24



Artificiers

Vente, conception, mise en œuvre

HOUDAYER Sébastien

☎ : 06.18.40.19.63

houdayersebastien@gmail.com



Cérémonie Laïque

Organisation de cérémonie laïque privée

*Nos partenaires ne sont pas imposés mais seulement recommandés pour garantir le succès de votre réception.
Pour toute commande ou demande de renseignement, nous vous remercions de signaler à nos partenaires que vous venez de la part du Château des Bondons restaurant le Castel.*

L' Hébergement



*Nous disposons de 14 chambres réparties sur deux étages
Soit une capacité d'hébergement de 14 à 42 personnes.*

*Nous proposons 2 chambres communicantes,
Ainsi que des juniors Suites ou Suites idéales pour les familles.
Nous pouvons également aménager certaines chambres avec des petits lits (twin).*

*Toutes les chambres sont uniques, de très grands confort et personnalisées.
L'atmosphère est feutrée avec les étoffes et les tissus unis ou fleuris assortis aux coussins
et aux fauteuils, les moquettes sont moelleuses et le mobilier est de style.*

*Entre 15 à 30 m², les chambres du premier étage sont spacieuses
et lumineuses s'ouvrant sur le parc, certaines chambres ont vue sur l'étang.*

Mansardées au second étage, les chambres sont plus intimes et feutrées.

*Les juniors Suites ou Suites plus spacieuses entre 40 m² et 60 m² disposent d'un coin salon,
De terrasse ou de Balcon et pour certaine de baignoire jacuzzi.*

*Les salles de bains sont parées de mosaïques assorties aux couleurs des chambres.
Avec baignoire ou certaines avec baignoire jacuzzi.*

*Les chambres sont disponibles à partir de 16 heures et doivent être libérées,
Le jour du départ avant 14 heures.*

Les animaux sont les bienvenus à l'hôtel, sous la responsabilité de leurs maîtres.

Les « Services plus du Château »



Nous mettons à votre disposition gracieusement des lits bébé.

*Nous mettons à disposition différents services parking privé,
Coffre fort dans certaines chambres ou en réception*

Presse Nationale

Wifi dans tous le Château

Certains services font l'objet d'un supplément :

Blanchisserie et Pressing

Les Suites et Chambres au 1er étage

Chambre 1: Chambre Standard



1 à 2 personnes Lit de 160 cm

Chambre 2: Chambre Standard



1 à 2 personnes Lit de 160 cm
Chambre communicante avec le N°3

Chambre 3: Chambre avec terrasse



1 à 2 personnes Lit de 180 cm ou 2 lits de 90 cm
3 personnes Canapé lit de 90 cm
Chambre communicante avec la N°2

Suite 4: Junior Suite avec terrasse



1 à 2 personnes Lit de 180 cm ou 2 lits de 90 cm
3 personnes Lit gigogne de 90 cm
4 personnes Canapé lit de 90 cm

Chambre 5: Chambre avec terrasse



1 à 2 personnes Lit de 180 cm ou 2 lits de 90 cm
3 personnes Canapé lit de 90 cm

Chambre 6: Chambre avec terrasse



1 à 2 personnes Lit de 160 cm

Chambre 7: Chambre Standard



1 à 2 personnes Lit de 160 cm

Suite 8: Junior Suite avec baignoire jacuzzi ronde et balcon

1 à 2 personnes Lit Baldaquin de 2 m
3 personnes Lit gigogne de 90 cm
4 personnes Canapé lit de 120 cm
5 personnes Canapé lit de 120 cm



Les Suites et Chambres au 2ème étage

Chambre 9: Suite Mansardée



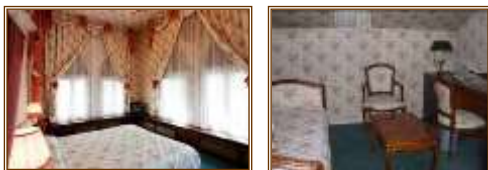
1 à 2 personnes Lit de 160 cm
3 personnes Canapé lit de 120 cm
4 personnes Canapé lit de 120 cm

Chambre 10: Chambre Standard mansardée



1 à 2 personnes Lit de 160 cm

Chambre 11: Suite mansardée avec baignoire jacuzzi



1 à 2 personnes Lit de 160 cm
3 personnes Lit gigogne de 90 cm
4 personnes Canapé lit de 90 cm

Chambre 12: Suite mansardée avec baignoire jacuzzi



1 à 2 personnes Lit de 160 cm
3 personnes Canapé lit de 120 cm
4 personnes Canapé lit de 120 cm

Chambre 14: Chambre Standard mansardée



1 à 2 personnes Lit de 160 cm

Chambre 15: Chambre mansardée avec baignoire jacuzzi



1 à 2 personnes Lit de 160 cm

Petit Déjeuner Continental



Pain et Viennoiseries

*Pain blanc, croissant,
Pain au chocolat,
Brioche,
Chausson aux pommes*



*Beurre, yaourt,
Compote de pomme,
Assortiment de Confitures et miel*



Jus d'orange pressé

Ou

Jus de pamplemousse pressé



Café, thé ou chocolat



Les Brunchs



*Pour prolonger votre réception, nous vous suggérons « un Brunch ».
Les brunchs sont établis pour un minimum de 20 convives.
Ils sont servis dans l'une de nos salles.*



Hirondelle

Boissons

Café, thé, chocolat

Jus de fruits

Le coin du boulanger

Corbeille de mini viennoiseries

Pain blanc Parisien

Les plus

Assortiments de céréales

Assortiment de confitures, miel et compote

Charcuterie de terroir

Panier de charcuterie traditionnelle

Ferrine de campagne, Assortiment de jambons

Côté jardin

Tomate mozzarella

Salades fraîcheurs

Ronde des fromages de France

Assortiment de fromages affinés

Sélection de Seine et Marne

Fromage blanc de campagne

Le pâtissier
Assortiment de pâtisseries
Salade de fruits frais

Rouge Gorge

Boissons

Café, thé, chocolat,
Assortiment de jus de fruits

Le coin du boulanger

Assortiment de petits pains
Panier de mini viennoiseries

Spécial tartine

Les confitures et miel
Beurre 1/2 sel, beurre doux

Spécial forme

Fromage blanc de campagne
Yaourts aux fruits ou nature
Assortiment de céréales

International

Oufs brouillés, œufs durs
Bacon grillé, mini saucisses

Charcuterie de terroir

Saucisson à l'ail, saucisson sec
Jambon de pays et jambon blanc,
rillettes fermières

Côté jardin

Tomates, carottes râpées,
Taboulé, salade exotique

Le coin du boucher

Plateaux de viandes froides
(Poulet, bœuf, cochon)

Ronde des fromages

La roue de brie de Meaux,
Morbier, saint nectaire

Les douceurs

Tartes aux fruits de saison,
Île flottante
Salade de fruits frais

Grand Duc

Boissons

Café, thé, chocolat, lait froid
Assortiment de jus de fruits

Le coin du boulanger

Assortiment de petits pains
Panier de mini viennoiseries

Spécial tartine

Les confitures et miel
Beurre 1/2 sel, beurre doux

Spécial forme

Fromage blanc de campagne
Yaourts aux fruits ou nature
Assortiment de céréales

International

Oufs brouillés, œufs durs
Bacon grillé, mini saucisses

Charcuterie de terroir

Saucisson à l'ail, saucisson sec
Jambon de pays et jambon blanc
Rillettes fermières, terrine de canard

Côté jardin

Panier de légumes croquants,
Taboulé à l'oriental, salade exotique

Servis chaud

Nage d'écrevisses au champagne,
Riz aux légumes multicolores

Fricassée de volaille au cidre,
Pommes de terre fondantes

Ronde des fromages

La demi roue de brie de Meaux,
Coulommiers, gratte paille, Pierre Robert.

Les douceurs

Tartes aux fruits de saison
Pâtisseries
Corbeille de fruits frais

CONDITIONS GENERALES DE VENTE 2020 DU CHATEAU DES BONDONS ET RESTAURANT LE CASTEL

Le Château des Bondons s'engage à organiser, concevoir,
mettre en place et mener à bien les prestations générales, proposées au tarif défini.

Le client s'engage à respecter les conditions générales de ventes ci-dessous :

I. APPLICATIONS DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par Le CHATEAU DES BONDONS, Restaurant LE CASTEL.

La réservation implique de la part du client l'adhésion sans réserve aux présentes Conditions Générales de Vente à l'exclusion de tout document tel que prospectus, documents commerciaux etc.

II. INSCRIPTION & RESERVATION :

La réservation n'est confirmée qu'après le versement par l'organisateur des arrhes d'un montant de 80% du montant total de la manifestation (Devis et/ou facture pro forma) au jour de la réservation, du contrat de collaboration daté et signé avec la mention « bon pour accord » ainsi qu'un exemplaire des présentes Conditions Générales de Vente paraphé.

III. CLAUSE DE DECHEANCE DE TERME :

Tout défaut de paiement à l'échéance convenue des arrhes prévues entraîne l'exigibilité immédiate de toutes sommes qui seraient dues.

Le CHATEAU DES BONDONS ne garanti pas la disponibilité des espaces et des chambres réservées. Le non règlement de ces sommes équivalent à l'annulation de la manifestation du fait du client.

IV. TARIFS :

Les forfaits et tarifs indiqués dans nos dossiers ou devis et/ou facture pro forma sont exprimés en Euro, et sont valables jusqu'au 31 Décembre 2019.

Ces prix ne comprennent pas les prestations supplémentaires prises sur le site et non prévues dans les forfaits ou menus lors de l'établissement du devis et/ou facture pro forma.

Toutefois, les prix peuvent être modifiés en cas de changement législatif et/ou réglementaire susceptibles d'entraîner des variations de prix.

Les tarifs indiqués sur le devis et/ou facture pro forma sont accordés en fonction du nombre de personnes. Dans le cas où le nombre de personnes diminuerait de façon trop importante (20 % du devis et/ou facture pro forma), le Château des Bondons se réserve le droit d'annuler la manifestation ou d'attribuer de nouveaux tarifs en raison des prestations minorées.

V. ORGANISATION DES COUVERTS :

Le nombre de repas à servir doit être notifié par écrit et adressé au CHATEAU DES BONDONS au plus tard 7 jours ouvrables (Samedi et Dimanche non inclus) avant la date de la prestation.

Le client doit confirmer par écrit et adresser au CHATEAU DES BONDONS, le choix définitif de restauration (menu, buffet, boissons ...) au plus tard 7 jours ouvrables avant la date de la prestation. Ce nombre sera retenu comme base minimale de facturation. Si le nombre de couverts réellement servi est supérieur au devis, il sera pris en compte comme base de facturation.

Si le nombre de couverts s'avérait inférieur au nombre prévu à la réservation, 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 lieux ne saurait donner droit au versement d'une quelconque indemnité.

La restauration non consommée, mais ayant fait l'objet d'une commande ne pourra donner lieu à une minoration du prix et seront facturés.

VI. EXCLUSIVITES ET ORGANISATION DES CHAMBRES :

L'exclusivité est obligatoire pour toute prestation avec une animation musicale se qui implique la location complète de l'hôtel soit 14 chambres.

Pour les prestations sans animation musicale, l'exclusivité n'est pas obligatoire mais conseillé.

La liste nominative des participants doit être notifiée par écrit et adressé au CHATEAU DES BONDONS au plus tard 7 jours ouvrables (Samedi et Dimanche non inclus) avant la date de la manifestation.

L'hôtel s'engage à mettre les chambres à disposition du client à partir de 16h00 le jour de l'arrivée.

Les chambres doivent être libérées au plus tard à 14 heures le jour du départ.

Tout départ tardif pourra entraîner une sur- facturation de la moitié de la valeur d'une nuitée.

Les prestations hôtelières seront facturées au tarif en vigueur de l'année de la réception et non au tarif en vigueur de la date de la signature du contrat.

VII. ORGANISATION DES PETITS DEJEUNERS :

Le nombre de petits déjeuners devra être notifiée par écrit et adressé au CHATEAU DES BONDONS au plus tard 7 jours ouvrables avant la date de la manifestation.

Les petits déjeuners sont servis de 9h00 à 12h00.

Les Brunchs sont servis de 9h00 à 15h00 la salle reste à votre disposition au plus tard pour 16h.

Les petits déjeuners non consommés mais ayant fait l'objet d'une commande ne pourra donner lieu à une minoration du prix et seront facturés.

VIII. ANNULATION TOTALE DE LA MANIFESTATION

Toute annulation doit être notifiée par écrit au CHATEAU DES BONDONS. Le changement de date de la manifestation est considéré comme annulation totale. La date de notification d'annulation enregistrée par le CHATEAU DES BONDONS permet de déterminer l'indemnité d'annulation qui sera calculée et facturée comme suit :

➤ **De 60 jours à 30 jours avant l'événement : 80% du montant total estimé de notre devis et/ou facture pro forma.**

➤ **Moins de 29 jours avant l'événement : 100% du montant total estimé de notre devis et/ou facture pro forma.**

Les arrhes ne seront pas remboursables.

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, grève, incendie, dégâts des eaux, catastrophes naturelles ou tout autre événement exceptionnel.

Chaque partie devra informer l'autre partie dans les meilleurs délais en cas d'un événement de force majeure.

La partie désirant invoquer un cas de force majeure devra notifier immédiatement à l'autre partie, le début et la fin de cet événement sans quoi elle ne pourra être déchargée de sa responsabilité.

IX. ANNULATION PARTIELLE DE CHAMBRES ET/OU DE COUVERTS

Une indemnité sera facturée en cas d'annulation partielle du contrat par le client passé les délais prévus soit :

➤ **Nombre de participants :**

Notification d'annulation à moins de 7 jours ouvrables avant la date de la manifestation

L'annulation sera facturée sur la base de 100% du montant total commandé.

➤ **Petits déjeuners - Couverts :**

Notification d'annulation à moins de 7 jours ouvrables avant la date de la manifestation.

L'annulation des couverts, petits déjeuners :

Ils seront facturés sur la base de 100% du montant total commandé

➤ **Chambre :**

La location des 14 chambres ne pourra être annulée, puisqu'elle est obligatoire en cas de soirée avec animation.

X. MODALITES DE REGLEMENT

Les arrhes demandées concernent nos fournitures et nos prestations de service.

Les conditions de règlement se divisent comme suit :

➤ **A la réservation** : versement de 50% du montant total de la facture pro forma.

➤ **1 mois avant la date de réception** : versement de 50% du montant restant de la facture pro forma.

Sauf disposition contraire prévue au contrat, la facture finale établie le jour du départ avec les prestations non notifiées et commandées sur la facture pro forma devra être réglées le jour du départ. Le montant des arrhes versées sera déduit de la facture finale sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation. Les prix facturés par le Château de Bondons sont exprimés toutes taxes comprises et non révisables. Pas d'escompte accordé sur règlement anticipé.

Les petits déjeuners pris individuellement en dehors des lieux prédéfinis par le client ainsi que les prestations individuelles consommées par les participants en dehors de celles définies par le client (blanchisserie, mini bar, téléphone, extra...) devront être réglés par eux même le jour du départ. A défaut de règlement, les prestations réclamées en sus seront facturées au client qui s'engage à les régler le jour du départ.

XI. MODALITE DE CALCUL DES PENALITES :

Tout retard de paiement, donne lieu à la facturation de pénalités de retard égal à une fois et demie le taux d'intérêt légal en vigueur (15,6%) sans mise en demeure préalable.

Tous les frais que le CHATEAU DES BONDONS serait amené à supporter au titre de recouvrement de créances restant dues seront à la charge du client.

XII. PHOTOGRAPHE, ANIMATION ET FLEURS :

Ces prestations ne sont pas à la charge du Château des Bondons, elles ne sont que conseillées.

Les photos peuvent être prises dans le parc ou dans l'enceinte du CHATEAU DES BONDONS avec l'autorisation de la direction à partir de 10h00 le matin ou à partir de 16h00 l'après midi.

Le client doit faire son affaire personnelle de l'obtention de toutes les autorisations qui s'avèreraient nécessaires.

Tout projet de décoration doit être soumis au préalable à la Direction pour l'approbation et doit être conforme aux dernières prescriptions de sécurité en vigueur.

Toute installation de décoration ne sera pas fixée aux murs et/ou aux portes.

Les couloirs de circulation et portes de sorties doivent être libres en permanence.

XIII. HORAIRES DE RESERVATION :

Nos salons sont mis à disposition de 18h à minuit.

Au-delà de minuit, une prolongation de la soirée est autorisée jusqu'à 05h00 du matin avec l'obligation de respecter le niveau sonore.

A partir de minuit les heures supplémentaires seront facturées à 200 Euros de l'heure.

Toute heure entamée est intégralement due.

Elles seront à régler le jour du départ du client.

XIV. ANIMATIONS :

Les confettis, les serpents, les fumigènes et les "pétards" de quelque nature qu'ils soient, sont **strictement interdits**.

Les « feux d'artifice » sont pour des raisons de sécurité, réglementés et doivent faire l'objet d'une demande auprès de la direction du CHATEAU DES BONDONS ainsi que des services compétent

« Sous Préfecture de Meaux et service des Pompiers de la Ferté sous Jouarre ».

Le non respect de ce règlement entraînerait des sanctions à l'encontre de l'organisateur de la soirée.

Les groupes folkloriques et orchestres, tente, animations diverses doivent avoir l'autorisation de la direction du Château des Bondons.

XV. DROIT D'AUTEUR

Le client doit faire son affaire personnelle de déclarer tous droits notamment à la SACEM ou de s'assurer que la personne qui anime la soirée l'a fait. Le client doit justifier préalablement à la manifestation de la déclaration faite à la SACEM.

Le Client doit régler AU CHATEAU DES BONDONS les droits à la SACEM soit la somme de 100 Euros lié à la diffusion d'œuvres musicales et d'animations au sein du CHATEAU DES BONDONS.

XVI. RECOMMANDATIONS :

L'organisateur s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit pas susceptible, en aucune manière de porter préjudice au CHATEAU DES BONDONS ainsi que des personnes qui s'y trouvent.

Le Château des Bondons se réserve le droit d'intervenir si nécessaire et de faire arrêter la réception à tout moment en cas d'incident.

Le client ne pourra apporter de l'extérieur quelque boisson que ce soit, ni aucune autre denrée alimentaire.

XVII. ASSURANCE :

L'organisateur fera son affaire de la souscription de toute police d'assurance (Dommages – responsabilité civile) et devra fournir le certificat d'assurance au CHATEAU DES BONDONS.

Il devra également assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants.

En aucun cas, le CHATEAU DES BONDONS sera tenu responsable des dommages de quelque nature que ce soit en particulier l'incendie ou le vol susceptible d'atteindre les effets, objets ou matériels déposés par le client ou les participants avant, pendant et après la manifestation. Il ne peut également être tenu pour responsable des vols ou dégradations constatés sur les véhicules garés sur le parking.

L'organisateur est responsable de l'ensemble des dommages causés par lui-même ou par son intermédiaire (participants ou invités) et s'engage en cas de dégradations des lieux mis à sa disposition à supporter les coûts de remise en état de ces lieux.

XVIII. Taxe de Séjour

La taxe de séjours est de 1.25€ par personne et par nuit.

Cette taxe n'est soumise à aucune TVA.

XIX. ELECTION DE DOMICILE

Pour l'exécution des présentes et leurs suites, les parties font élection de domicile à leur siège respectif.

XX. RECLAMATIONS ET LITIGES

Tout litige relatif à la validité, à l'interprétation ou à l'exécution des présentes sera soumis à la juridiction des tribunaux compétents du lieu de situation du CHATEAU DES BONDONS.

COORDONNEES BANCAIRES :

CCF FLANDRE

M/M BUSCONI COMPTE COMMERCIAL HOTEL

CODE BANQUE : 30056

CODE GUICHET : 00064

N° DE COMPTE : 0064 242 9420

CLE RIB : 79

CONDITIONS TARIFAIRES

A. LES MENUS :

Nos formules proposées dans nos brochures sont hors Boissons.

Les pâtisseries peuvent être personnalisées sans supplément de prix à vos noms, initiales, etc.

La pièce montée en temps que :

- Dessert principal demande un supplément de 10 Euros par personne
- Deuxième pâtisserie, avec un supplément de 12 Euros par personne

Les différents menus que nous vous proposons sont réalisés avec des produits frais donc soumis aux aléas du marché et au changement de saison.

B. LES VINS :

Nos formules vous sont proposées à titre indicatif à concurrence de :

Une ½ bouteille de Vin Rouge ou de Vin Blanc confondus ou ½ Bouteille de Champagne par personne.

Tout dépassement du forfait sera facturé au prix de la bouteille aux tarifs des vins de la carte restaurant.

Nous ne pouvons vous garantir ni le nom, ni les millésimes, ni les prix du vin ou du champagne proposé car nous sommes tributaires des stocks de nos fournisseurs.

Nous pouvons à votre demande, vous faire d'autres propositions et dans ce cas le tarif peut être modifié en conséquence.

C. LES ENFANTS :

Pour les enfants de 3 à 12 ans, nous vous proposons :

- **Menu à 20,00 Euros** : Avec 1 entrée, 1 plat, et 1 dessert (hors boissons).

D. LE SERVICE :

Un accueil personnalisé vous est réservé par notre personnel de réception ainsi que par notre chef de cuisine, **Monsieur MARTIN Pascal**.

Ils sont à votre écoute, et réaliseront tous vos désirs ou presque.

Repas de grand luxe, ou traditionnel nous vous assurons la qualité exceptionnelle de notre service et de notre restauration.

E. REPAS POUR L'ANIMATION MUSICALE ET AUTRES :

Le repas des personnes de l'animation, vous sera facturé :

- **30,00 Euros**, avec 1 entrée, 1 plat chaud et dessert - choix au soin du chef, (Hors Boissons).

Les boissons seront facturées en supplément (à voir avec l'organisateur).

F. DROIT D'AUTEUR :

Le Client doit régler AU CHATEAU DES BONDONS les droits à la SACEM soit la somme de 100 Euros lié à la diffusion d'œuvres musicales et d'animations au sein de l'établissement.

G. LES HORAIRES DES PRESTATIONS RESTAURATION :

Une réception réussie demande une organisation réelle, une véritable « mise en scène » où chaque intervenant, artiste du moment, doit réussir sa prestation.

- **Petit déjeuner :**

- Pour le service du Petit Déjeuner, nous vous accueillons à partir de 7h00 jusqu'à 13h00.

- **Petit déjeuner continental :**

- 15 Euros par personne et 8 Euros par enfant

- **Brunch :**

- Les brunchs sont établis pour un minimum de 20 convives.
- Ils sont servis dans l'une de nos salles de 09h00 à 14h00
- Il vous est demandé de bien vouloir quitter la salle de repas au plus tard pour **15 h 00**.

Le salon et/ou la terrasse reste à votre disposition au plus tard jusqu'à **18 h 00**

(Au-delà de cette heure ; tout dépassement vous sera facturé 200,00 Euros de l'heure)

- **Déjeuner :**

- Buffet apéritif, pour des raisons de mise en place et de convivialité avec nos clients hôtel, il ne nous est pas possible de vous accueillir avant **12h 00** et jusqu'à **13h 30 au plus tard**.
- Pour le bon déroulement du repas, il vous est demandé de passer à table ou d'être présent au château pour **13 h 30** au plus tard.
- Il vous est demandé de bien vouloir quitter la salle de repas au plus tard pour **16 h 00**.

Le salon et la terrasse restent à votre disposition au plus tard jusqu'à **18 h 00** *Au-delà de cette heure ; tout dépassement vous sera facturé 200,00 Euros de l'heure)*

- **Dîner classique « sans animation » :**

- Buffet apéritif, pour des raisons de mise en place et de convivialité avec nos clients hôtel, il ne nous est pas possible de vous accueillir avant **18 h 30** et jusqu'à **20 h 30 au plus tard**.
- Pour le bon déroulement du repas, il vous est demandé de passer à table ou d'être présent au château pour **21 h 00** au plus tard.
- Il vous est demandé de bien vouloir quitter la salle de repas au plus tard pour **00 h 00**.

Le salon et/ou la terrasse reste à votre disposition au plus tard jusqu'à **02 h 00**
(*Au-delà de cette heure ; tout dépassement vous sera facturé 200,00 Euros de l'heure*).

- **Dîner avec animation musica l:**

- Buffet apéritif, pour des raisons de mise en place et de convivialité, il ne nous est pas possible de vous accueillir avant **18 h 00** et jusqu'à **20 h 30 au plus tard**.
 - Pour le bon déroulement du repas, il vous est demandé de passer à table ou d'être présent au château pour **21 h 00** au plus tard.
 - Afin de pouvoir profiter de l'animation retenue, nous vous proposons le dessert pour **00H00** environ.
- Ainsi vous finirez votre soirée dans les meilleures conditions, et garderez de cette fête au Château des Bondons, le meilleur souvenir.

Suite à l'arrêté préfectoral, concernant l'animation musicale, une autorisation est accordée jusqu'à **minuit**, une prolongation de notre part est autorisée jusqu'à **05h00** du matin avec obligation le respect du niveau sonore.

Tout excès et non respect des consignes données pourront entraîner un arrêt immédiat de la sonorisation ou animation.

- Il vous est demandé de bien vouloir quitter la salle de repas au plus tard pour **05 h 00**.
- L'heure supplémentaire, au-delà de Minuit, est facturée **200,00 Euros** par heure.

Toute heure commencée est due.

H. L'HEBERGEMENT :

(Pour 1 à 2 personnes par chambres)

N°	Classification des Chambres	Prix
N°1	Chambre Standard	135,00 €
N°2	Chambre Standard	135,00 €
N°3	Chambres avec terrasse	190,00 €
N°4	Junior Suite avec Terrasse	250,00 €
N°5	Chambre avec Terrasse	190,00 €
N°6	Chambre avec Terrasse	190,00 €
N°7	Chambre Standard	135,00 €
N°8	Junior suite avec balcon et baignoire ronde jacuzzi	300,00 €
N°9	Suite Mansardée	190,00 €
N°10	Chambre Standard Mansardée	135,00 €
N°11	Suite Mansardée avec baignoire jacuzzi	250,00 €
N°12	Suite Mansardée avec baignoire jacuzzi	250,00 €
N°14	Chambre Standard Mansardée	135,00 €
N°15	Chambre Mansardée avec baignoire jacuzzi	190,00 €
Exclusivité des Chambres		2 675,00 €

- **Lit supplémentaire :**
- **Chien admis :**

20 Euros (par personne)
10 Euros

CONTRAT DE COLLABORATION 2020

Entre les soussignés :

Nom : Monsieur Mademoiselle

Adresse :

Téléphone :

Email :

Déclarons avoir pris connaissance des conditions générales de ventes jointes
Du **CHATEAU DES BONDONS et Restaurant LE CASTEL**
Et s'engageons à respecter toutes les clauses mentionnées au verso.

Monsieur et Madame BUSCONI

**Propriétaire du CHATEAU DES BONDONS et du restaurant LE CASTEL
Sis 47 rue des Bondons 77260 LA FERTE SOUS JOUARRE,**

Prendront en compte de manière définitive l'organisation de la manifestation, à réception de :

➤ **Double de ce contrat signé**

➤ **Double des conditions générales de ventes paraphé**

➤ **1^{er} Versement des arrhes :**

A LA RESERVATION

(50% du montant total du devis et/ou Facture Pro forma)

1 MOIS AVANT LA DATE DE LA RECEPTION

(50% du montant restant de la facture pro forma)

Versé Le :

Versé Le :

Montant :

Montant :

RESERVATION DE VOTRE PRESTATION

DU _____

Pour le client :

Mention "Lu et Approuvé"

Pour Le Château des Bondons :

Représentant de l'établissement

Le/...../.....
Signature :

Le/...../.....
Signature :

TARIFS RECEPTION 2020

Produits	Descriptions	Tarifs
Apéritifs traditionnels "prix par personne"		
Johannes Brahms	Champagne 1/2 bouteille par personne	24 €
Hector Berlioz	Cocktail en Vasque "soupe champenoise, planteur Sangria"	20 €
Antonio Vivaldi	Un Jus de Fruits et Soda " Feuilletés et Canapés"	17 €
Apéritifs en buffet "prix pour 50 personnes"		
Ludwig Van Beethoven	12 bouteilles de Champagne et 2 autres alcools au choix	630 €
Wolfgang Amadeus Mozart	Jus de Fruits et/ou Soda "Canapés et Feuilletés chauds"	450 €
Les Suppléments "prix par personne"		
	Canapés et Feuilletés de 4 pièces	5 €
	Canapés et Feuilletés de 8 pièces	9 €
	Canapés et Feuilletés de 20 pièces	17 €
	Pain Surprise "pour 20 personnes"	32 €
Propositions de Boissons "prix à la bouteille de 75 cl"		
Fleury	Cheverny Blanc	28 €
	Muscadet de Sèvre et Maine	19 €
	Coteaux du Layon	41 €
Courances	Valencay Signature	28 €
	Chinon	27 €
	Chablis 1er Cru	61 €
Vaux le Vicomte	Monbazillac	28 €
	Saint Emilion Grand Cru "Domaine de la Vieille Eglise"	49 €
	Lalande de Pomerol "Château Pont de Guitre"	45 €
	Hautes Côte de Beaune "Domaine Charles"	36 €
	Chablis 1er Cru	61 €
	Puligny Montrachet	105 €

	Sauternes "Cuvée Jeanne"	52 €
	Haut Médoc L'Héritage de Chasse Spleen	52 €
	Lalande de Pomerol "Château Pont de Guitre"	45 €
	Aloxe Corton "Domaine Denis"	80 €
	Gevrey Chambertin "Domaine Bachelet"	101 €
Fontainebleau	Sauternes "Cyprès de Climens"	90 €
	Meursault	103 €
	Puligny Montrachet	105 €
	Saint Julien "Connetable de Talbot"	69 €
	Margaux "La Couronne de Marquis de Terme"	81 €
	Corton Grand Cru "Les Poulands"	143 €
	Nuits Saint Georges 1er Cru "Clos de Thorey"	122 €
Les Eaux	Evian, Badoit, San Pellegrino	6 €
Café		4 €
Thé et Infusion		5 €

Menus pour les Grands 'hors boissons" Prix par personne

Fleury	Repas Tradition en 6 services	55 €
Courances	Repas Gourmand en 6 services	80 €
Vaux le Vicomte	Repas gastronomique en 6 services	95 €
Fontainebleau	Repas gastronomique en 8 services	120 €

Menu pour les Enfants 'hors boissons" Prix par personne

	Pour les 3 à 12 ans "entrée plat dessert"	20 €
--	---	------

Menu pour les Intervenants 'hors boissons" Prix par personne

	Menus au choix du chef "entrée plat et dessert"	30 €
--	---	------

Les Prestations Supplémentaires Prix par personne

	Pièce Montée " Dessert Principal"	10 €
	Pièce Montée " en Deuxième dessert"	12 €

Les Petits Plus des Grandes Soirées

Corbeille de Fruits Classique	140 €
Corbeille de Fruits Royal Exotique	280 €
Cascade de Petits Fours Frais	350 €
Candy Bar	140 €

Divers

Droit de SACEM "pour la diffusion de musique"	100 €
Heures Supplémentaires	200 €

Les Petits Déjeuners et Brunch Prix par personne

Petit Déjeuner Continental	Pain viennoiseries boisson chaude jus de fruits	15 €
Brunch Hirondelle	Continental plus charcuterie et salade composée Fromage et dessert	40 €
Brunch Rouge Gorge	Hirondelle plus les Œufs et la Viande froide	95 €
Brunch Grand Duc	Rouge gorge avec plat chaud	120 €