



## **Votre séminaire à la campagne : présentation du Domaine**

### ■ **Esprit Hôtel : comme à la maison...**

40 chambres réparties au sein du Château et des dépendances Mûrier et Cèdre comme suit :  
20 chambres de catégorie tradition dans les dépendances du Château  
12 chambres deluxe (10 chambres au Château – 2 dans les dépendances)  
6 Junior suite (1 chambre au Château – 5 dans les dépendances)  
2 Suite (1 chambre au Château (Mariés) – 1 dans les dépendances)



*Chambre Tradition*



*Dépendance Cèdre*

### ■ **Esprit dégustation : autour d'une cuisine passionnelle de notre Chef, ...**

.Petit-déjeuner servi sous forme de buffet au sein d'un salon du Château  
.Pauses café servie au Bar du Château, en salle de réunion ou dans un espace dédié à proximité de votre salle de réunion.  
.Déjeuner au Château / menu « séminaire » classique (entrée – plat – dessert)  
.Apéritif au Bar du Château (formule « cocktail » ou à la carte)  
.Dîner élaboré (4 plats) servi au sein d'un salon du Château / possibilité de créer un menu sur mesure : dîner de gala, dîner à thème... (Sur demande)



## ▪ **Esprit affaires : notre espace réunion face au golf**

### Le Pavillon

- . Annexe contemporaine située à 50 mètres du château principal
- . 2 grandes salles au rez de chaussée de 150 & 180 m<sup>2</sup>
- . Cloison amovible soit un espace de 330m<sup>2</sup>
- . 3 salles au 1<sup>er</sup> étage avec lumière du jour (50 à 60 m<sup>2</sup>)
- . Très belle terrasse orientée plein sud avec vue sur le golf
- . cf photo ci-contre



### Accueil gourmand...

#### Boutique à emporter « les Douceurs d'Augerville »

Ballotins de chocolats, guimauves, éclats, paniers gourmands, ...fabriqués sur place par notre Chef Pâtissier, Confiseur et Chocolatier.  
Possibilité de prévoir un accueil « gourmand » en chambre avec un petit mot de bienvenue personnalisé (avec logo de votre société)



### Esprit loisirs : un peu de détente durant votre séjour à la campagne

➤ A disponibilité à l'hôtel : sur simple demande :

- \*Jeux de société : carte, scrabble, monopoly, trivial poursuit
- \*Jeux de pétanque, ballon de foot, badminton
- \*9 vélos pour découvrir les environs

➤ Détail de chaque activité et devis sur demande

. **Initiation au golf** avec notre professeur, Olivier Allain : 12 euros par personne et par heure

. **Team Building à thème** : sportifs, ludiques, artistiques, etc...\*

. **Spectacles & animations en soirée** : magie, musicalement vôtre, course autour du monde, Casino (tables de jeux – initiation au poker), murder party

➤ Notre agence partenaire team building & animations : BEA Concept - Monsieur Xavier Chaudé : 01.69.01.12.15 [www.beaconception.fr](http://www.beaconception.fr)

. **Balade sportive en quad, 4 x 4, méhari, voitures de collection,**

➤ Notre agence partenaire sport mécaniques : LE VOLANT - Monsieur Xavier Floret : 06 15 35 63 16 [www.levolant.fr](http://www.levolant.fr)



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

Place du Château - 45330 Augerville La Rivière  
Tél. : +33 (0)2 38 32 12 07 - Fax : +33 (0)2 38 32 12 15  
reservation@chateau-augerville.com - www.chateau-augerville.com



. **Zen attitude** : massage « amma » par un praticien diplômé (habillé - position assise sur fauteuil spécifique ou allongée sur une table de massage)

. **Atelier culinaire** réalisé avec notre Chef Pâtissier: à partir de 60 euros par personne (groupe de 12 personnes maximum)

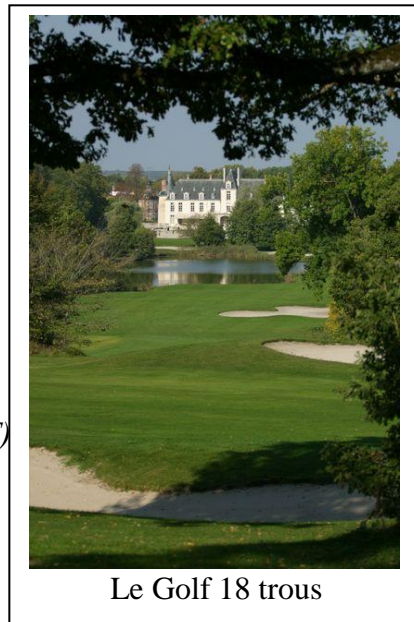
. **Design floral** avec Ingrid QUIZY (société Pléione),  
notre fleuriste vous propose de réaliser vos propres créations :  
à partir de 36 euros par personne + forfait animation 150 euros

. **Sport & nature** avec notre partenaire la Base de Buthiers (5km) :  
Randonnée VTT / vélos funs, tir à l'arc, escalade, activités encadrées  
(départ du Château ou de Buthiers) : à partir de 275 euros par moniteur  
/ accrobranche : à partir de 18 euros par personne

. « **Wine making academy** » : en vrai vigneron réalisez votre propre vin,  
créez son étiquette et déguster le résultat (sur devis - à partir de 1600 €HT)

. **Animation œnologique** pendant votre dîner ou votre apéritif :  
dégustation de vins à l'aveugle présentés par notre Œnologue partenaire :  
WHY NOT EVENEMENTS – Alexandre RADIN – 02.38.57.23.53

. **Visites culturelles** (libre ou avec un conférencier) : Château de Fontainebleau,  
Village des Peintres de Barbizon, Château de Chamerolles



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

Place du Château - 45330 Augerville La Rivière  
Tél. : +33 (0)2 38 32 12 07 - Fax : +33 (0)2 38 32 12 15  
reservation@chateau-augerville.com - www.chateau-augerville.com



## **Exemple de cocktails Apéritifs**

### **Numéro 1 – Apéritif divers**

*Boissons : Pample Rose (nouveau de l'été 2010) , vin rosé aromatisé pamplemousse, kir vin blanc, ou Cuvée Rubis (méthode champenoise rouge – Bouvet Ladubay) ou Punch antillais ou Sangria - jus de fruits et eaux minérales*



### **Numéro 2 - Open-Bar**

*Boissons : porto – martini – gin – whisky – anis – jus de fruits – eaux minérales  
Durée : 1 heure*



### **Numéro 3 – Champagne**

*Boissons : Champagne « Devaux » - 1 coupe par personne*



### **Numéro 4 – Champagne**

*Boissons : Champagne « Moët & Chandon » - 1 coupe par personne*



### **Numéro 5 - Open-Bar Champagne**

*Boissons : Champagne « Devaux » - porto – martini – gin – whisky – anis – jus de fruits – eaux minérales  
Durée : 1 heure*



### **En accompagnement :**

*Assortiments de 5 feuilletés : 2 euros par personne  
Canapés chauds & froids : 1,60 euros pièce*





## *Exemple de Menus selon les produits de saison*

### *Déjeuner*

*La Raviole Ouverte de Crevettes de Madagascar au citron vert et gingembre confit*

*Le Gaspacho à la Tomate au basilic et tartine de chèvre frais au jambon de pays*

*La Salade de Haricots Verts à l'huile de noisette et poitrine de magret de canard  
fumé*

*Le Taboulé de semoule aux crabes et légumes croquants du moment au citron vert*



*Le Jarret de veau braisé au citron et polenta à la tomates aux herbes*

*La Poitrine de canette rôtie au miel et purée de pomme de terre à la menthe*

*Le Dos de Saumon poêlé à l'huile d'Olive & légumes façon wok au Basilic*

*Le Filet de Cabillaud poêlé à l'huile d'Argan et caponata d'aubergines aux  
amandes.*



*La Soupe de Banane aux Fruits de la Passion*

*Le cube au Chocolat noir & caramel, crème glacée Vanille*

*La Crème Brûlée aux zestes d'orange & Sucre Roux*

*Le Nougat glacé aux fruits confits et nougatine, coulis aux fruits rouges*



## Dîner

### Menu Lacordaire

*Amuse Bouche Gourmand*

❧ ❧

*La Salade de Haricots Verts aux échalotes confites  
à la Truffe, Jambon de Canard fumé aux Noisettes*

❧ ❧

*Le Dos de Daurade poêlée à l'huile de Tomates  
confites & croûte de Parmesan  
Légumes Ratatouille au Basilic*

❧ ❧

*.Assiette de Fromages affinés*

❧ ❧

*.Le Savarin de chocolat blanc à la vanille bourbon et  
fruits rouges, sorbet fraise*

### Menu Rossini

*Amuse Bouche Gourmand*

❧ ❧

*Le Marbré de volaille fermière du Gâtinais au  
safran*

❧ ❧

*Les Noisettes d'agneau rôties au thym frais, purée  
de pommes de terre, champignons de saison,*

*Jus aux olives*

❧ ❧

*.Assiette de Fromages affinés*

❧ ❧

*Le Tiramisu aux fruits exotiques et sa crème glacée à  
la banane*

### Menu Chateaubriand

*Amuse Bouche Gourmand*

❧ ❧

*Le Foie Gras de Canard Mi-cuit au Naturel  
& chutney de mangue*

❧ ❧

*Le Filet Mignon de veau rôti au thym frais  
Polenta aux zestes de citron, jus corsé*

❧ ❧

*.Assiette de Fromages affinés*

❧ ❧

*L'île flottante à la pêche blanche façon melba, crème  
glacée vanille et le coulis groseille*

### Menu Musset

*Amuse Bouche Gourmand*

❧ ❧

*Le Velouté de concombre et yaourt marinée à la  
menthe, Royale d'avocat à la pomme*

❧ ❧

*Le Blanc de Lieu jaune poêlé à l'huile d'Olive &  
Caponata d'Aubergines aux Raisins Secs*

*Jus d'arêtes*

❧ ❧

*.Assiette de Fromages affinés*

❧ ❧

*La Tartelette au chocolat au lait et son sorbet à  
l'ananas*

### Menus inclus dans les forfaits Séminaires et Journées d'étude

*Boissons incluses : vin blanc / vin rouge \* – eaux minérales et café inclus*

*\* Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes – toutes appellations confondues*

**Choix unique du menu pour tous les convives**

**Menu de gala sur demande, avec supplément**



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

Place du Château - 45330 Augerville La Rivière

Tél. : +33 (0)2 38 32 12 07 - Fax : +33 (0)2 38 32 12 15

reservation@chateau-augerville.com - www.chateau-augerville.com



## Menu de Gala « Millet »

*Amuse Bouche Gourmand*

œ &

*Le Foie Gras de Canard mi-cuit au Naturel & sa Gelée de Sangria*

*Ou*

*Le Tartare de Thon rouge à la vinaigrette Miel et Curry de Madras*

œ &

*Le Blanc de Saint-Pierre aux Artichauts épineux façon barigoule, jus à la Coriandre*

*Ou*

*Le Pavé de Bar de ligne, en croûte d'Amande & Zeste Citrons Jaunes*

œ &

*Le Filet de Bœuf rôti délicatement aux Poivres,  
Pomme Purée à la Truffe & Champignons de Saison*

*Ou*

*Les Filets de Rougets poêlés à l'Huile d'Olive & concassées de Tomates au Miel  
Crèmeux de Saint Marcellin à l'Huile de Noix*

œ &

*Assiette de Fromages affinés*

œ &

*La Verrine à la Noix de Coco & Piña Colada, Chutney Saveurs mangue & Banane*

*Ou*

*La Panna Cotta à la fleur d'oranger et son sorbet orange cannelle*

œ &

**Choix unique du menu pour l'ensemble des convives**  
*Avec supplément par rapport à votre forfait résidentiel*



## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

### ARTICLE 1 : APPLICATION des Conditions Générales de Vente.

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations liées à l'organisation de réunions, hébergement, restauration fournis par le Château d'Augerville.

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 prévalent.**

### ARTICLE 2 : RESERVATION

#### 2.1 Formation du contrat

Le contrat de fourniture de prestations liées à l'organisation de réunions, hébergement, restauration est formé et le client engagé dès réception par le Château d'Augerville 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.

#### 2.2 Garantie de la réservation

Le devis dûment daté et signé devra être accompagné du paiement d'un acompte visé à l'article 9.

A défaut de versement de l'acompte, le Château d'Augerville ne garantit pas la disponibilité des espaces/chambres réservés.

Toutefois, le client reste lié par les obligations souscrites au titre des présentes notamment en ce qui concerne les modalités de règlement et les conditions d'annulation visées aux articles 9 et 5 des présentes.

### ARTICLE 3 : ORGANISATION DE LA RESERVATION

#### 1/ CHAMBRES

Le client doit adresser par écrit (courriel, fax ou courrier) au Château d'Augerville la rooming list (liste nominative des participants à la convention et l'attribution des chambres), au plus tard 21 jours avant la date d'arrivée prévue. Cette rooming list n'est pas la base de facturation. La réduction du nombre de chambres est considérée comme une annulation partielle de la réservation donnant lieu à l'application de l'article 5 des présentes conditions.

Les chambres réservées sont mises à disposition des bénéficiaires à partir de 16 heures le jour d'arrivée. Les chambres doivent être libérées au plus tard à 10 heures le jour du départ ; tout dépassement de ce délai pouvant entraîner la facturation d'une nuitée supplémentaire au tarif public affiché.

#### 2/ COUVERTS

Le client doit préciser par écrit (courriel, fax ou courrier) adressé au Château d'Augerville le nombre exact de couverts prévus pour chaque repas trois jours ouvrables avant la date de début de la manifestation (samedi et dimanche non inclus). La réduction du nombre de participants est considérée comme une annulation partielle de la réservation donnant lieu à l'application de l'article 5 des présentes conditions.

Le client doit confirmer son choix de restauration (menu, buffet, cocktail...) au plus tard 12 jours ouvrables avant la manifestation. Au-delà l'hôtel se réserve le droit d'imposer un choix dans la catégorie retenue par le client. Il est ici précisé que la restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix.

#### 3/ MISE A DISPOSITION DES ESPACES SALONS

Le client devra informer le Château d'Augerville des modifications sensibles du nombre de participants à la manifestation avant la date de l'événement.

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. Cette modification des locaux mis à disposition ne saurait donner droit au versement d'une quelconque indemnité. La réduction du nombre de participants est considérée comme une annulation partielle de la réservation donnant lieu à l'application de l'article 5 des présentes conditions.

#### ARTICLE 4 : MODIFICATION DES PRESTATIONS

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée au Château d'Augerville.

Faute d'acceptation écrite du Château d'Augerville 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 5 : 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 au Château d'Augerville. Le changement de date de la manifestation est considéré comme une annulation totale et donne lieu à l'application des conditions d'annulation.

La réduction du nombre de participants ou la réduction de la durée de la manifestation est considérée comme une annulation partielle.

#### ANNULATION TOTALE :

En cas d'annulation totale du contrat par le client, et non justifiée par l'inexécution des obligations de l'hôtel, une indemnité d'annulation sera facturée et calculée de la façon suivante :

En cas de notification d'annulation reçue plus de 30 jours avant le premier jour de la manifestation, l'établissement conservera le montant des acomptes versés à titre d'indemnité.

En cas de notification d'annulation reçue moins de 30 jours avant le premier jour de la manifestation, le client devra régler le solde du montant de la prestation figurant au devis.

#### ANNULATION PARTIELLE :

En cas d'annulation partielle du contrat par le client, et non justifiée par l'inexécution des obligations de l'hôtel, une indemnité d'annulation sera facturée et calculée de la façon suivante :

En cas de notification d'annulation reçue plus de 120 jours avant le premier jour de la manifestation :

- 10% du nombre de chambres par nuit et/ou du montant total du devis peut être annulé sans pénalité. A l'exclusion de ces 10% toute autre annulation sera facturée à hauteur de 40% du montant total annulé.

Entre 120 jours et 61 jours avant le premier jour de la manifestation :

- 10% du nombre de chambres par nuit et/ou du nombre de participants par jour et/ou du montant total du devis peut être annulé sans pénalité.

A l'exclusion de ces 10% toute autre annulation sera facturée à hauteur de 65% du montant total annulé.

Entre 60 jours et 31 jours avant le premier jour de la manifestation :

- 5% du nombre de chambres par nuit et/ou du nombre de participants par jour et/ou du montant total du devis peut être annulé sans pénalité.

A l'exclusion de ces 5% toute autre annulation sera facturée à hauteur de 80% du montant total annulé.

Entre 30 jours et 8 jours avant le premier jour de la manifestation, toute annulation sera facturée sur la base de 95% du montant total annulé.

Concernant les prestations restauration la période sera ramenée entre 30 jours et 4 jours avant le premier jour de la manifestation.

A moins de 7 jours avant le premier jour de la manifestation, toute annulation sera facturée sur la base de 100% du montant total annulé.

Concernant les prestations restauration, la période sera ramenée à moins de 72 heures avant le premier jour de la manifestation.

Les « no-shows » (chambres non occupées) par les participants prévus sur la liste nominative seront facturés au client sur la base de la totalité du séjour chambre et petit déjeuner.

#### ARTICLE 6 : DELOGEMENT

En cas de non-disponibilité du Château d'Augerville, 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 du Château d'Augerville, qui ne pourra être recherché en paiement d'une quelconque indemnité.



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

Place du Château - 45330 Augerville La Rivière

Tél. : +33 (0)2 38 32 12 07 - Fax : +33 (0)2 38 32 12 15

reservation@chateau-augerville.com - www.chateau-augerville.com



#### **ARTICLE 7 : PRIX**

Les tarifs sont exprimés en euros.

Les tarifs sont valables pour une période donnée pendant la période d'option donnée.

Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pendant un mois à compter de la date d'envoi du devis au client. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés et un nouveau devis sera établi par le Château d'Augerville.

Les tarifs pourront être modifiés en cas de changement législatif et/ou réglementaire susceptibles d'entraîner des variations de prix tels que : modification du taux de TVA applicable, instauration de nouvelles taxes, etc.

En tout état de cause, si la commande (nombre de chambres, et/ou de repas et/ou de salle de réunions) s'avérait inférieur d'au moins 20% au devis initial, le client pourrait se voir attribuer de nouveaux tarifs en raison des prestations minorées.

#### **ARTICLE 8 : HEURES SUPPLEMENTAIRES POUR OUVERTURE TARDIVE**

La période de location des espaces se décompose comme suit :

Soit de 9h00 à 18h00, soit de 19h00 à 01h00. Au delà de ces périodes, des frais de location supplémentaires seront appliqués sur la base des tarifs en vigueur (35 € T.T.C. par heure et par serveur).

Le client sera facturé des frais de personnel apportés au titre des heures supplémentaires, au delà de 14h30 pour un déjeuner/cocktail et au delà de 1h00 pour un dîner/cocktail, sur la base des tarifs en vigueur.

#### **ARTICLE 9 : MODALITES DE REGLEMENT**

Les conditions de règlement du prix se divisent comme suit :

Une commande réservée plus d'un an avant la date de l'événement entraînera le versement d'un premier acompte de 50% du montant total de la manifestation au jour de la réservation, d'un deuxième acompte de 20% du montant total de la manifestation payable 365 jours avant le début de la manifestation, d'un troisième acompte de 20% du même montant total payable 120 jours avant le début de la manifestation,

Une commande réservée moins d'un an avant la date de l'événement entraînera le versement d'un premier acompte de 50% du montant total de la manifestation au jour de la réservation, d'un deuxième acompte de 20% du même montant total payable 180 jours avant le début de la manifestation, d'un troisième acompte de 20% du même montant total payable 120 jours avant le début de la manifestation,

Le montant de ces acomptes est déduit de la facture finale (solde) sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation.

Sauf disposition contraire prévue au contrat, les factures du solde sont payables à réception. Le paiement des factures au comptant n'ouvre droit à aucun escompte. Tout paiement doit se faire en Euros.

En cas de désaccord sur une partie de la facture, le client s'oblige à acquitter sans retard la partie non contestée et à notifier par écrit au Château d'Augerville, le motif de la contestation qui devra être réelle et sérieuse.

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 avant leur départ. A défaut de règlement par un ou plusieurs participants de prestations réclamées en sus des prestations incluses au devis (extra, repas, ...), la facture sera adressée au client qui s'engage à la régler à réception.

Tout retard donnera lieu à la facturation des pénalités de retard égales à une fois et demi le taux d'intérêt légal en vigueur mise en demeure préalable. Tous les frais, que le Château d'Augerville est amené à supporter au titre de recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du client.

Dans le cas de paiement individuel, c'est à dire effectué par chacun des participants pour sa part, l'acompte versé au moment de la réservation sera restitué au client dans les 8 jours suivant la réception par le Château d'Augerville, de la totalité des sommes dues au titre de la manifestation.

Toute somme non réglée sera déduite du montant de l'acompte, le solde étant restitué au client.

#### **Coordonnées Bancaires**

Société Générale

Titulaire du compte : Golf d'Augerville

Compte au nom du Château d'Augerville

45330 Augerville la rivière

Domiciliation : Pithiviers (45)

Code Banque : 30003

Code guichet : 01553

Numéro de compte : 00020023605

Clé RIB : 55

IBAN : FR76 30003 01553 00020023605 55

Swift Code : SOGE FR PP

#### **ARTICLE 10 : REPORTAGE PHOTOGRAPHIQUE**

Le client est prié d'informer au préalable le Château d'Augerville de la présence éventuelle d'un photographe et fait son affaire personnelle de l'obtention de toutes les autorisations qui s'avèreraient nécessaires.

#### **ARTICLE 11 : VENTES AMBULANTES**

Le client s'engage à fournir à l'hôtel l'autorisation écrite municipale (salle de moins de 300m2) ou préfectorale (salle de plus de 300m2) obligatoire, 15 jours au moins avant la date de début de la manifestation, lorsque la location des locaux a pour objet la vente au détail ou la prise de commande de marchandises précédées de publicité.

En aucun cas la location ne pourra excéder la durée indiquée sur l'autorisation municipale, les ventes ne peuvent excéder 2 mois par année civile dans un même établissement. La non-obtention de l'autorisation écrite entraîne l'application des conditions d'annulations visées à l'article 5.

#### **ARTICLE 12 : EXPOSITIONS (FOIRES) ET DECORATION**

Toute installation effectuée par le client devra être conforme aux prestations du cahier des charges du Château d'Augerville ainsi qu'aux dernières prescriptions de sécurité en vigueur et devront être soumises à l'approbation préalable de la commission de sécurité. Tout projet de décoration ou d'implantation de stands devra être soumis à l'approbation de l'établissement et comprendre 5 exemplaires d'implantation sous peine de se voir refuser l'autorisation d'exposer.

Le client organisateur de salon (ou de foire) doit fournir au Château d'Augerville, 15 jours au moins avant la date de début de la manifestation, l'autorisation préfectorale nécessaire à une telle manifestation commerciale.

Le client s'engage à remettre en état originel, et à ses frais, les lieux occupés.

#### **ARTICLE 13 : RECRUTEMENT**

Le code du travail (Articles 312-19 et 312-20) fait interdiction à l'établissement de gérer ou d'exploiter directement ou indirectement un bureau de placement.

En application de cette loi, le client doit :

Apporter au Château d'Augerville la preuve qu'il est en règle vis-à-vis de l'inspection du travail local.

Faire figurer sa raison sociale sur ses annonces d'offre d'emploi.

Lorsque l'entretien ou la sélection des candidats est domicilié dans l'établissement :

Le client s'engage à déclarer par écrit adressé au Château d'Augerville en même temps que le devis accepté et l'acompte, qu'il satisfait à ces deux conditions.

En aucun cas le personnel de l'hôtel ne peut participer aux opérations de recrutement, en particulier en distribuant des questionnaires aux candidats qui se présentent à la réception de l'établissement.

#### **ARTICLE 14 : DROITS D'AUTEUR**

Le client doit faire son affaire personnelle de toutes déclarations et du paiement de tous droits notamment à la SACEM, pour la diffusion d'œuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux (orchestre, spectacles, disques, etc.)

Le client doit justifier au Château d'Augerville préalablement à la manifestation, de la déclaration faite à la SACEM.

#### **ARTICLE 15 : TRANSPORT**

Il est précisé que le Château d'Augerville n'assure aucune prestation liée au transport des participants.



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

Place du Château - 45330 Augerville La Rivière

Tél. : +33 (0)2 38 32 12 07 - Fax : +33 (0)2 38 32 12 15

reservation@chateau-augerville.com - www.chateau-augerville.com



#### **ARTICLE 16 : ASSURANCE - DETERIORATION - CASSE - VOL**

En aucun cas le Château d'Augerville ne pourra être tenu responsable des dommages des quelques natures que ce soit, en particulier l'incendie ou le vol, susceptible d'atteindre les objets ou le matériel déposés par le client ou les participants à l'occasion de la manifestation objet de la présente réservation.

Le client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants, notamment les vestiaires, à l'exclusion des vestiaires surveillés par le personnel de l'établissement à l'extérieur des espaces loués. 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 du Château d'Augerville ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol 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 17 : RECOMMANDATIONS**

Le client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation du Château d'Augerville et ne portent pas atteinte à la sécurité de l'établissement et des personnes qui s'y trouvent.

Le client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire sans avoir obtenu l'approbation du Château d'Augerville.

#### **ARTICLE 18 : 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 notamment : acte de puissance publique, hostilités, guerre, catastrophe naturelle, incendie, inondation, grève, actes de terrorisme...

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 désirant 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 19 : RECLAMATIONS ET LITIGES**

Le Contrat et les présentes Conditions Générales sont soumis à la loi française.

TOUT LITIGE POUVANT SURVENIR ENTRE LES PARTIES A PROPOS DE LA FORMATION, DE L'EXECUTION OU DE L'INTERPRETATION DU CONTRAT ET DES PRESENTES CONDITIONS GENERALES SERA, A DEFAUT D'ACCORD AMIABLE, DE LA COMPETENCE EXCLUSIVE DES TRIBUNAUX DU LIEU DE SITUATION DU CHÂTEAU D'AUGERVILLE.



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

Place du Château - 45330 Augerville La Rivière  
Tél. : +33 (0)2 38 32 12 07 - Fax : +33 (0)2 38 32 12 15  
reservation@chateau-augerville.com - www.chateau-augerville.com