

---

## Votre mariage au Château de Locguénolé

---

### Une oasis de nature bordée par la mer...

Situé en Bretagne Sud dans le département du Morbihan, en pleine terre de légende, Locguénolé se mire dans les eaux sombres d'un bras de mer. Orientés vers l'ouest, le Château et le Petit Manoir dominent un large méandre où lumières et panorama changent au rythme des marées. Entourées d'un vaste parc boisé de 120 Ha, ces demeures historiques du XVIII<sup>e</sup> et du début XIX<sup>e</sup> sont restées, au fil des siècles, propriété de la même famille. Confort et tradition s'y mêlent, dans un décor de style classique. Créative, la cuisine associe subtilement les produits du terroir morbihannais à ceux de l'Océan... bienvenus à Locguénolé.



**- Votre interlocutrice dédiée -**

**Camille Buy**

Locguénolé - 56700 Kervignac - France

T. 02 97 76 76 76 - M. 06 73 30 74 44

[evenements@chateau-de-loguenole.com](mailto:evenements@chateau-de-loguenole.com)

## Les atouts de Locquénolé...



- ⌘ La proximité de Lorient (15 minutes) et de ses environs, mais aussi de Paris (3h en LGV – 1h par avion).
- ⌘ Une vue spectaculaire : des bâtiments historiques et un parc boisé de 120 ha, surplombant 2 km de côtes privées bordées par la mer. Le romantisme et la magie du lieu agissent, suscitant l'admiration des invités !
- ⌘ Un Domaine entièrement rénové en 2021, vous proposant de nouvelles prestations et une décoration Retour des Indes en accord avec l'Histoire du Château.
- ⌘ L'orientation plein ouest offrant des couchers de soleil mémorables et permettant la réalisation de photos inoubliables pour votre wedding book.
- ⌘ Une expérience de plus de 50 ans dans l'organisation de réceptions d'exception (plus de 400 mariages célébrés). Un savoir-faire reconnu, une table renommée, une équipe de professionnels passionnés...
- ⌘ Une capacité d'accueil totalement modulable : Espace entièrement privatisé dans l'Orangerie et le Jardin d'hiver. Réception de mariage pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes en cocktail et 200 convives en place assise
- ⌘ Un hôtel de charme proposant désormais 45 chambres et suites permettant de loger sur place dès le printemps 2022.
- ⌘ Des prestations « clés en main » pour simplifier vos démarches et personnaliser totalement l'organisation.
- ⌘ Des prestations originales qui donneront à votre mariage ce petit plus dont les invités se souviendront (ateliers huîtres, foie gras et langoustines...)
- ⌘ Un chef étoilé et talentueux soucieux de réaliser une cuisine de produits frais, locale, réalisée sur place et guidée par l'émotion du goût juste.
- ⌘ La capacité de servir l'ensemble du menu en 2h30 (sur demande et suivant le menu choisi) pour profiter pleinement de la fête.
- ⌘ Des suggestions possibles des prestataires : DJ, photographe, fleuriste, baby-sitters, wedding planner pour les cérémonie laïque....
- ⌘ Un grand parking « guidé » à proximité immédiate des salles de réception.
- ⌘ La possibilité pour les mariés d'arriver en bateau et d'accoster au ponton privé de Locquénolé.

**Un interlocuteur unique durant pour garantir une organisation parfaite et gagner un temps précieux.**

## Mariage d'exception 2022

Vous nous avez fait l'honneur de nous solliciter pour l'organisation de votre mariage. Afin de vous permettre de concevoir cette fête unique telle que vous la rêvez, nous sommes heureux de vous soumettre une liste de prestations possibles au sein de notre maison. Cette dernière vous permettra également d'élaborer votre budget.

**Avant toute chose, sachez que tous les mariages organisés à Locquénolé s'établissent sur un socle commun comprenant :**

- ⌘ Une privatisation de la salle de réception.
- ⌘ Des prestations de restauration : choix des boissons, des pièces apéritives et du menu.

Un fois cette base établie, vous êtes libres de sélectionner les prestations à la carte en fonction de l'esprit que vous entendez donner à cette journée spéciale, qui sera sans doute l'une des plus belles de votre vie !

### Au sujet de la privatisation de nos salles de réception...

- ⌘ Nos 2 salles, l'Orangerie et le Jardin d'hiver sont privatisées la veille de l'événement et jusqu'au lendemain 16h (soit 3 jours).
- ⌘ Durant cette période, nos équipes préparent la salle de réception (tables, chaises, vaisselle, couverts, serviettes, nappes, nettoyage après soirée) et vous permettent également de la personnaliser (décoration florale et des tables, menus, plans de tables, son et lumières...)
- ⌘ Une équipe de restauration (cuisine et salle) est entièrement dédiée à votre mariage jusqu'à 3h.

### Tarifs de la privatisation de la salle de Réception Orangerie- Jardin d'hiver 2022

	Mai	Juin	Juillet	Aout	Sept.	Octobre	Novembre	Décembre
Espace Orangerie & Jardin d'hiver	5 500 €	6 500 €			6 000 €	4 500 €	2 500 €	3 500 €
Hébergement obligatoire des Chambres autour de l'espace mariage <i>Sur la base de 7 chambres la nuit du mariage</i>	1 500 €	1 800 €			1 800 €	1 200 €	1 000 €	1 400 €

## Les bonnes idées de Camille...

Camille, notre Responsable événementiel, vous distille quelques conseils pour que la fête soit encore plus belle :

- 🌀 **Retrouvailles** : avez-vous pensé à organiser un cocktail dinatoire ou un dîner de retrouvaille à J-1 ? C'est une occasion unique de vivre plus intensément l'événement en créant une séquence supplémentaire avec ceux que l'on aime. Cela permet également de mettre ses proches dans l'ambiance de façon plus progressive et intimiste afin que tous profitent pleinement de ces instants rares (possibilité de privatisation d'une salle de 10-50 personnes).
  
- 🌀 **Hébergement** : la privatisation des chambres de l'établissement permet aux invités de rester sur place et de profiter pleinement de la fête en toute sérénité. Cela permet également aux mariés de profiter pleinement de leurs invités. Dans cette perspective, le Château de Locquénolé offre une remise de 10% sur le tarif des chambres en pleine saison et de 20% sur le tarif des chambres en basse saison pour toute réservation faite directement à l'hôtel.
  
- 🌀 **Esprit Zen** : On a toutes et tous envie d'organiser son mariage de A à Z comme on le souhaite. A quelques jours de l'événement, on doit penser à ne rien oublier et on peut être vite déborder. Tout s'accélère les dernières 24h. Je vous conseille de profiter au mieux de votre réception et l'organisation tout en gardant que de bons souvenirs. Le + : se faire accompagner par les services d'un wedding planner. Des formules sur mesures peuvent vous être proposées et une tranquillité préservée. Notre réseau de professionnels vous accompagnera dans les meilleures conditions.
  
- 🌀 **EVJF et préparation Jour J**: Le Château de Locquénolé embellit son Domaine avec la création d'un Spa prestigieux.

Pour passer un moment cocooning entre amies et profiter d'un Spa Suite (1/2 journée entre copine, champagne, rires et bons souvenirs) seront de la partie pour passer cette étape de la vie avant le grand saut de la vie à 2.

Pour les préparatifs du Jour J, notre espace Spa vous accueille pour démarrer votre journée de rêve avec un massage détente. Vous souhaitez vous déplacer le moins possible : maquilleuse, coiffeuse, esthéticienne... Une équipe de professionnelles sera proposée.

---

## La Réception

---

☞ **Accueil & rafraîchissement - Entre 15h00 et 17h00, à partir de 10 euros par personne**

*Prestation pouvant être sélectionnée lors de l'organisation d'une cérémonie laïque et permettant de faire patienter vos convives.*

- ☞ Boissons fraîches (soft et jus de fruits)
- ☞ Boissons chaudes (café, thé, chocolat)
- ☞ Petits biscuits sucrés
- ☞ Fruits frais

☞ **Cocktail apéritif -Vin d'Honneur - A partir de 17h30**

- ☞ Canapés, toasts & verrines -sur la base de 7 pièces minimum- à partir de 15€ par personne

Exemple de pièces apéritives :

- ☞ Choux haddock et moutarde
  - ☞ Maquereaux en escabèche sur sablé aux algues
  - ☞ Sablé parmesan et ventrèche de thon
  - ☞ Guacamole, tourteau et agrumes
  - ☞ Longuet de volaille, gésiers et champignons
  - ☞ Tartelette pomme de terre et andouille de Guémené
  - ☞ Barbajuan de bœuf
  - ☞ Guimauve curé Nantais et crème fumée
  - ☞ Crémeux fromage frais et concombre
  - ☞ Pannequet poireaux, garniture polonaise
- ☞ Ateliers :
- **Banc d'huîtres** : 3 huîtres accompagnées d'un verre de vin blanc, pain de seigle, beurre -10€/pers-
  - **Langoustines** : snackées, en raviole selon l'inspiration du Chef en fonction de la saison -10€/pers-
  - **Foie-Gras & foie frais poêlé** : Confection des pièces apéritives sur plancha devant les convives 15€/pers-
- ☞ Buffet apéritif ou idée de lendemain de noces :
- **Fruits de Mer** comme un étal de poissonnier : Huîtres (6), crevettes roses (5) et grises (10), langoustines (5), bulots (7), bigorneaux (20) – à partir de 35 euros par personne
  - **Campagnard** autour de la charcuterie de nos régions : Jambon cru et cuit, terrine de pâté de campagne ou en croûte, Andouille de Guémené, saucissons, pains de campagne, cornichons, beurre - A partir de 15€ par personne
  - **Fromages** de nos régions : assortiment de fromages affinés, frais, pain de campagne, beurre, confitures, fruits secs -A partir de 10 euros par personne

☞ **Les Boissons – Réception, Dîner, Soirée**

- ☞ Champagne De Saint Gall à partir de 50 euros par bouteille
- ☞ Pétillant (Saumur ou Crémant de Loire/d'Alsace), à partir de 25 euros par bouteille
- ☞ Bière : possibilité de location d'une tireuse pour la partie conviviale. Commande de 2 fûts (20 litres) minimum - 300€ la prestation
- ☞ Softs (sodas et jus de fruits), à partir de 5 euros par bouteille
- ☞ Forfait "Aqua" au cours du repas : comprenant les eaux à discrétion (plate et pétillante) ainsi que les boissons chaudes en fin de repas (café, thé, ou infusion) - 6 euros par personne
- ☞ Cocktails sur la base d'un litre (quantité minimum de 5 litres par composition) :
  - **Soupe de champagne** aux fruits rouges ou aux agrumes (à partir de 20 euros)
  - **Mojito** : mélange savoureux de menthe fraîche, citron vert, rhum cubain, cassonade et eau gazeuse (à partir de 20 euros)
  - **Spritz** : Apérol, vin pétillant, eau gazeuse et orange fraîche (à partir de 20 euros)
  - Nos Bartenders répondent à vos demandes de cocktails les plus originaux. N'hésitez pas à nous indiquer vos préférences, pour que nous puissions créer une composition sur mesure
- ☞ Spiritueux : Whisky, Vodka, menthe pastille, Gin, Rhum, mais aussi Alcool anisé pour l'apéritif, digestif pour la soirée....
  - Bouteille à partir de 65€ comprenant les softs d'accompagnement (Supplément de 10€ pour les boissons énergétiques).

☞ **Les forfaits vins :**

Les forfaits boissons comprennent le vin (sur la base d'une bouteille pour 2 personnes),  
les eaux (plate et pétillante), la boisson chaude de fin de repas

Les références sont données à titre d'exemple tout comme les millésimes.

Les vins seront choisis le jour du repas tasting. Le livre de cave comporte plus de 400 références. Marie, notre Cheffe sommelière trouvera votre coup de cœur

**Forfait Classique -18€- par pers**

*Vin Blanc : Muscadet Sèvre&Maine « L'Ancestrale » - Château du Coing 2013*

*Ou*

*Vin Blanc : IGP Pays d'Oc Route Bleue Château Le Bouïs 2016*

*Vin Rouge : AOP Corbières ' La Cigale ' - Château Le Bouïs 2015*

**Forfait Valeur sure -25€- par pers**

*Vin Blanc : Saint-Véran - Château de Beauregard 2016*

*Vin Rouge : Cheverny - Domaine Sauger 2018*

**Forfait Original -35€- par pers**

*Vin Blanc : Pouilly-Fuissé - Château de Beauregard 2013*

*Vin Rouge : Monthélie - Fanny Sabre 2017*

**Forfait Prestige -45€- par pers**

*Vin Blanc : Pessac-Léognan - L'Esprit de Chevalier 2014*

*Vin Rouge : Château Ormes de Pez 2012*

---

## La Gastronomie à Locguénolé

---

### Le Restaurant :

Notre jeune et talentueux Chef, Jérémie LOUIS, a rejoint les cuisines de Locguénolé début 2019 après avoir fait ses armes dans plus grandes maisons françaises aux côtés de chefs prestigieux. Jérémie dévoile désormais sa propre personnalité à travers une cuisine créative, gourmande et responsable. Sa cuisine a été récompensée en Janvier dernier avec l'obtention de sa 1\* au Guide Michelin.

Ses défis : sélectionner et favoriser les producteurs locaux, sublimer les produits de saison, associer la modernité à une cuisine traditionnelle tout en respectant le produit et ses saveurs.

Selon lui, les maîtres-mots de la cuisine sont : simplicité, authenticité, générosité, goût et passion !



*Repas-test offert aux mariés après confirmation de l'évènement. Pour les autres convives (4 en plus des mariés au maximum), un forfait de 50 euros sera facturé comprenant l'apéritif, le menu sélectionné, les verres de vins, les boissons aqua (eaux et boisson chaude de fin de repas) .*

*Un seul repas tasting sera autorisé par mariage. Les autres tests seront à la charge des mariés.*

---

## Le Menu

---

Votre Menu (établi sur un minimum de 3 plats) se compose librement en fonction de vos préférences :

- ⌘ Traditionnel : Entrée – Plat – Dessert
- ⌘ Classique : Entrée – Plat – Fromage - Dessert
- ⌘ Gourmet : Entrée – Plat (poisson) – Plat (Viande) – Dessert
- ⌘ Prestige : Entrée – Plat (poisson) – Plat (Viande) – Fromage – Dessert

### ⌘ Les Entrées 10€ -pers-

- ⌘ Truite marinée aux fines herbes, céleri rémoulade et pomme verte
- ⌘ Œuf Bio de Kervignac, laitue et cécina
- ⌘ Feuille à feuille de légumes, champignons des bois

### ⌘ Les Entrées 15€ -pers-

- ⌘ Fine tarte rouget, petits légumes de saison
- ⌘ Saumon gravelax, pomme, chou-fleur et raifort
- ⌘ Royale de foie-gras, condiment betterave, pamplemousse

### ⌘ Les Entrées 20€ -pers-

- ⌘ Foie-gras cuit au naturel, Chutney pomme et chouchen
- ⌘ Langoustine rôtie, julienne de légumes et bouillon au gingembre

### ⌘ Les Plats 25€ -pers-

- ⌘ Cabillaud, fondue de poireaux et Gnocchis
- ⌘ Dorade, risotto et petits légumes
- ⌘ Volaille du Morbihan, pomme boulangère et jus au thym
- ⌘ Cannelloni, épinard, fromage frais et bouillon de légumes

### ⌘ Les Plats 30€ -pers-

- ⌘ Lieu jaune et coquillages
- ⌘ Veau, gratin dauphinois, petits légumes et jus réduit

### ⌘ Les Plats 35€ -pers-

- ⌘ Sole des côtes Bretonne, feuille à feuille de blettes et champignons des bois
- ⌘ Filet de Bœuf, pomme dauphine et petits légumes

### ⌘ Le Fromage 8€ -pers-

- ⌘ Croustillant Badenois, choux rave et noix
- ⌘ O Bleu d'émeraude, salade et fruits secs

### ⌘ Le Fromage 12€ -pers-

- ⌘ Sélection de 3 fromages affinés, salade et fruits secs

### ⌘ Le Dessert : Sous forme de Wedding cake à la française (10€ -pers-) ou à l'assiette (12€ -pers -)

- ⌘ Chocolat et croustillant feuillantine
- ⌘ Poire et caramel au beurre salé
- ⌘ Noix de coco et fruits exotiques
- ⌘ Fruits rouges
- ⌘ Citron - noisettes
- ⌘ Pièce montée Choux croquembouche (3 choux par personne) et nougatine

**Options spectacle :**

- présentation et découpe (ou pas) de la première part par les jeunes mariés
- réalisation d'une pièce montée (choux fourrés à la crème pâtissière ou macarons): en supplément du dessert à partir de 5€ par personne (les 2 choux)
- Pyramide de Champagne ( Mise en scene d'une cascade de Champagne qui sera remplie par les mariés devant leurs convives. - 10€ par personne -

🌀 **Le snacking nocturne - A partir de 1h30 et jusqu'à 2h30**

Après quelques heures de danses, une petite faim peut arriver... pensez au snacking nocturne

- 🌀 Mini hot dog (5 € par pièce)
- 🌀 Club sandwich (10 € par pièce)

🌀 **Les Enfants (de 4 à 15 ans) -**

- 🌀 Forfait boissons - A partir de 3€ par enfant
  - Jus de fruits
  - Soft (Coca, Limonade, Ice-tea)
  - Sironnade (Citron, menthe, grenadine)
- 🌀 Les amuses bouches - A partir de 7€ par enfant
  - Brochette tomate-mozzarella
  - Mini croq'jambon-fromage
  - Feuilleté au fromage
  - Assortiments de charcuterie
  - Assortiments de légumes croquants et sauces
- 🌀 Le Dîner - A partir de 25 €
  - Saumon fumé ou assiette de Jambon Cru
  - Volaille du Morbihan ou Poisson du moment, pommes de terre sautées et petits légumes
  - Dessert au chocolat

**Options ludiques**

- Organisation d'une petite cascade de "Champomy" (à partir de 5€ par enfant)
- Atelier gourmand : brochette de bonbons, petits pots colorés acidulés /chocolatés / pétillant, guimauves... (à partir de 10€ par enfant)



---

## Lendemain de Noces...

---

L'équipe de restauration s'affaira à préparer l'Orangerie, votre salle de réception, pour la rendre disponible dès 12h00. Des tables rondes y seront dressées, parées de nappes en tissus, les chaises seront mises en place, la vaisselle, assiettes, verres, couverts seront à votre également disposition ainsi que des serviettes en papier.

Vous aurez le loisir de profiter de nos magnifiques jardins et les clients de l'hôtel pourront également profiter de la piscine qui leur est exclusivement réservée.

Comme tout lendemain de noces, le repas se veut plus simple et convivial. Si le brunch a le vent en poupe, les buffets et ateliers peuvent venir le remplacer ou compléter afin de conserver le principe du sur-mesure...

🌀 **Brunch - A partir de 35€ par personne**

- 🌀 Viennoiseries (croissants, pains au chocolat, chaussons aux pommes)
- 🌀 Pains assortis (baguette, levain, céréales, complet...)
- 🌀 Crêpes et pâtisseries simples
- 🌀 Salade de fruits, compote de pomme, fruits pochés, fruits frais
- 🌀 Fromage blanc, yaourts
- 🌀 Confitures, miel, pâte à tartiner
- 🌀 Plateau de fromage de France, frais et affinés
- 🌀 Assortiment de charcuteries (jambon blanc, d'Aoste, andouille de Guémené)
- 🌀 Les œufs dans tous leurs états (brouillés, au plat, durs)
- 🌀 Saumon fumé
- 🌀 Salades mêlées et composées
- 🌀 Verrines Tomate-mozzarella
- 🌀 Tartes & quiches salées
- 🌀 Poêlée de légumes
- 🌀 Desserts (mousse au chocolat, pâtisseries de saison)
- 🌀 Eaux minérales, cafés, thés et chocolat

🌀 **Buffets gourmands**

- 🌀 **Fruits de Mer** comme un étal de poissonnier : Huîtres (6), crevettes roses (5) et grises (10), langoustines (5), bulots (7), bigorneaux (20) ; à partir de 35 euros par personne
- 🌀 **Campagnard** autour de la charcuterie de nos régions : Jambon cru et cuit, terrine de pâté de campagne ou en croûte, Andouille de Guémené, saucissons, pains de campagne, cornichons, beurre à partir de 15€ par personne
- 🌀 **Fromages** : assortiments de fromages affinés, frais, pain de campagne, beurre, confitures, fruits secs, à partir de 10 euros par personne

🌀 **Ateliers**

- 🌀 **Galettes & Crêpes** : une galette de blé noir et une crêpe froment sucrée préparées à la demande et service à discrétion, le tout accompagné de cidre (à partir de 20€ par personne)
- 🌀 **Huîtres** : 3 huîtres accompagnées d'un verre de vin blanc, pain de seigle, beurre (10€ par personne)
- 🌀 **Langoustines** : snackées, en bisque, en raviole... (à partir de 15€ par personne)
- 🌀 **Foie-gras et foie frais poêlé** : cuisson du foie frais poêlé par l'équipe de cuisine en face-à-face servi sur toasts (à partir de 15€ par personne)

*Bien entendu, ces formules sont modifiables, les buffets et ateliers peuvent être mixés.*



---

## Nos Chambres & Suites

---

Le domaine proposait 22 chambres grandes et confortables réparties entre le Château (15 chambres) et le Manoir (7 chambres). Suite aux travaux de rénovations, le Domaine de Locquénolé proposera 45 chambres (Château, Manoir et Club). Plusieurs catégories sont proposées. Les amateurs de nature végétale se délecteront de la vue sur le Parc au soleil levant (Classique, Supérieure Parc, Junior Suite Parc, Chambre & Appartements Famille). Quant aux amoureux de paysages marins, ils se délecteront du panorama exceptionnel qu'offre les chambres vue mer (Supérieure Mer, Junior Suite Mer et Suite Prestige), exposées plein ouest et offrant les plus beaux et les plus romantiques couchés de soleil qui soient.

*Chaque chambre est unique et a fait l'objet d'un soin particulier en matière de décoration. Cette dernière est marquée par un classicisme assumé au service du confort.*

- 🌀 TV LCD par satellite
- 🌀 Wifi haut débit et gratuit dans tout l'hôtel
- 🌀 Coffre-fort
- 🌀 Minibar
- 🌀 Sèche-cheveux
- 🌀 Service de Blanchisserie



Dès 2022, de nouvelles chambres vont être construites et notamment autour de l'espace de réception.

Ces nouvelles rénovations vont permettre à vos familles de loger sur place, dans des chambres confortables et à proximité du lieu de réception.

Nous n'avons pas encore le nombre exact de chambre, ni le tarif, qui sera affiné dans les prochains mois.

***Dans le cadre de toute privatisation des salles de mariage, la chambre des mariés sera offerte la nuit de noces.***



---

## Les Activités sur place

---

En libre accès pour les clients résidents à l'hôtel :

- 🌀 Parc de 120 hectares bordés par la mer offrant une infinité de balades possibles
- 🌀 Balades en VTT
- 🌀 Piscine extérieure chauffée (ouverte de début mai à fin septembre)
- 🌀 Espace Détente : hammam, sauna
- 🌀 Nouveauté 2022 : Espace Spa et bien-être
- 🌀 Tennis : 1 court en extérieur
- 🌀 Arrivée/Départ en bateau depuis notre ponton privé



---

## Nous rejoindre...

---

L'établissement est idéalement situé entre Vannes et Quimper, à 3 minutes de voiture de la N165 qui est l'artère routière principale du département.

- 🌀 **Par la Route** : Paris – Rennes – Lorient par A11 puis N165/E60, Sortie 40 : Hennebont/ Port Louis
- 🌀 **Par le Train** : TGV par la LGV Paris-Lorient en 2h45
- 🌀 **Par les Aïrs** :
  - 🌀 Vols directs jusqu'à l'aéroport de Lorient-Bretagne Sud depuis Paris-CDG, Lyon-St Exupéry et Toulouse
  - 🌀 Organisation de vols en hélicoptère possible depuis La Baule, Vannes ou, Lorient. Atterrissage direct possible sur le domaine
- 🌀 **Par la Mer** : possibilité d'accéder directement au Château de Locguénolé grâce au ponton privé depuis Lorient ou tout autre port environnant (se renseigner sur le temps de parcours, la jauge, les marées et les conditions météorologiques).

Bien entendu, Camille reste à votre entière disposition pour élaborer, à vos côtés, le plus beaux des mariages...celui dont vous rêvez !

**- Votre interlocutrice dédiée -**

**Camille Buy**

Locguénolé – 56700 Kervignac – France

T. 02 97 76 76 76 – M. 06 73 30 74 44

[evenements@chateau-de-locguenole.com](mailto:evenements@chateau-de-locguenole.com)

## Conditions générales de vente Applicables aux groupes au Château de Locquénolé

### Article 1 - Définition des conditions générales de vente

Les conditions générales de vente s'appliquent aux prestations liées à l'organisation des réceptions de mariages organisées par Le Château de Locquénolé. Ces conditions générales de vente sont annexées au devis soumis au client. La confirmation de réservation implique l'adhésion entière et sans réserve par le client aux dites conditions. Le client s'engage à communiquer aux participants à la manifestation l'intégralité desdites conditions générales, qui leur sont directement applicables et à recueillir leur consentement express.

### Article 2 - Prix

Les tarifs sont exprimés en TTC (Toutes Taxes Comprises) et en Euros. Les tarifs figurant sur le devis sont indiqués pour une période courant jusqu'à la date d'option mentionnée.

### Article 3 - Confirmation de réservation

Afin de confirmer sa réservation, le client doit retourner avant la date d'option un exemplaire du devis et des conditions générales de vente dûment signé, daté, assorti de la mention manuscrite « Bon pour Accord » puis procéder au versement de l'acompte conformément au devis.

Aucune confirmation de réservation ne pourra être effectuée de la part de l'établissement sans le versement préalable de l'acompte exigé. A défaut de versement de l'acompte à la date limite d'option, la réservation sera annulée et l'hôtel ne pourra garantir la disponibilité des chambres initialement réservées dans le cadre d'une future réservation aux mêmes dates.

### Article 4 - Modalité de règlement

Pour toute réservation réalisée par les mariés, d'un maximum de 15 chambres :

➤ A la signature du devis, un acompte de 50% sera versé conformément au devis. Le solde du séjour devra s'effectuer 30 jours avant l'arrivée des clients. Le montant du versement de l'acompte pourra être porté à 100% du montant du séjour pour toute demande effectuée moins de 30 jours de l'arrivée.

Pour toute réservation réalisée par les mariés de 16 chambres ou plus :

➤ A la signature du devis, un acompte de 30% sera versé conformément au devis. Un deuxième versement de 30% du montant du séjour devra s'effectuer 60 jours avant l'arrivée des clients. Le solde du séjour devra s'effectuer 30 jours avant l'arrivée des clients. Le montant du versement de l'acompte pourra être porté à 100% du montant du séjour pour toute demande effectuée moins de 30 jours de l'arrivée.

Pour toute demande de privatisation :

➤ A la signature du devis, un acompte de 30% sera versé conformément au devis. Un deuxième versement de 30% du montant du séjour devra s'effectuer 180 jours avant l'arrivée des clients. Le solde du séjour devra s'effectuer 45 jours avant l'arrivée des clients. Le montant du versement de l'acompte pourra être porté à 100% du montant du séjour pour toute demande effectuée moins de 45 jours de l'arrivée.

### Article 5 - Moyens de paiement

Seuls les virements bancaires ou à défaut les chèques bancaires émis à partir d'un établissement bancaire établi en France, ou les espèces (dans la limite légale) sont acceptés pour le règlement des factures et acomptes. Les frais bancaires liés aux règlements des factures sont à la charge du Client.

### Article 6 - Règlement individuel

Le règlement des extras (consommations personnelles, soins, blanchisserie, etc.) et autres prestations réservées ou consommées à titre individuel devra être effectué à la réception de l'hôtel par les participants à l'événement avant leur départ (paiement individuel).

A défaut de règlement par les participants concernés des prestations réservées ou consommées à titre individuel, la facture sera adressée au Client, qui s'engage à la régler au plus tard dans les 3 jours suivant sa réception.

#### **Article 7 - Ajout, modification de prestations**

Toute demande de modification ou d'ajout de prestations par rapport au devis initial sera facturée par l'hôtel. L'hôtel se réserve le droit de refuser sans aucun motif la demande de modification/ajout de prestations sans que cela ne donne droit à quelque indemnité.

#### **Article 8 - Répartition et mise à disposition des chambres**

Le client doit adresser la liste des participants (dite "rooming list") si les mariés décident d'offrir l'hébergement à leurs convives. Les chambres réservées sont disponibles à partir de 15h00 le jour de l'arrivée et doivent être libérées au plus tard à 11h00 le jour du départ. Tout dépassement de ce délai entraînera la facturation d'une nuitée supplémentaire au tarif public affiché.

#### **Article 9 - Annulation partielle hébergement**

Est considérée comme annulation partielle, toute réduction du montant du contrat quelle qu'en soit l'origine et/ou le motif (diminution de la durée de la manifestation, du nombre de personnes et/ou des prestations commandées).

Conditions d'annulation partielle

Pour toute réservation d'un maximum de 15 chambres :

- Annulation partielle pour une réservation d'un maximum de 15 chambres survenant à plus de 60 jours de la date d'arrivée prévue : la réduction du nombre de participants et/ou de repas ne donnera pas lieu à l'application de frais d'annulation.
- Annulation partielle pour une réservation d'un maximum de 15 chambres survenant à moins de 60 jours de la date d'arrivée prévue : la réduction du nombre de participants et/ou de repas donnera lieu à l'application de frais d'annulation tel que définis ci-dessous.

Pour toute réservation de plus de 15 chambres et/ou privatisation :

- Annulation partielle pour toute réservation de 15 chambres ou plus et privatisation survenant à plus de 180 jours de la date d'arrivée prévue : la réduction du nombre de participants et/ou de repas ne donnera pas lieu à l'application de frais d'annulation.
- Annulation partielle pour toute réservation de 15 chambres ou plus et privatisation survenant entre 179 jours et la date d'arrivée prévue : la réduction du nombre de participants et/ou de repas donnera lieu à l'application de frais d'annulation tel que définis ci-dessous.

Frais d'annulation liés à une annulation partielle

Pour toute réservation d'un maximum de 15 chambres :

- Annulation partielle pour toute réservation d'un maximum de 15 chambres intervenant entre 60 jours et 30 jours avant l'arrivée prévue : l'hôtel conserve l'acompte versé et ne facture aucun frais supplémentaire.
- Annulation partielle pour toute réservation d'un maximum de 15 chambres intervenant entre 29 jours et la date d'arrivée prévue : l'hôtel conserve l'acompte versé et facture la totalité des prestations annulées.

Pour toute réservation de plus de 15 chambres et/ou privatisation :

- Annulation partielle pour toute réservation de 15 chambres ou plus et privatisation survenant à plus de 120 jours de la date d'arrivée prévue : l'hôtel conserve l'acompte versé et ne facture pas de frais supplémentaire.
- Annulation partielle pour toute réservation de 30 chambres ou plus et privatisation survenant à moins de 119 jours de la date d'arrivée prévue : l'hôtel conserve l'acompte versé et facture la totalité des prestations annulées.

### **Article 10 - Annulation totale hébergement**

Est considérée comme annulation totale la suppression de toutes les prestations réservées ainsi que la diminution et/ou l'interruption de séjour quelle qu'en soit l'origine et/ou le motif.

Conditions d'annulation et frais liés à une annulation totale

Pour toute réservation d'un maximum de 15 chambres :

➤ Annulation totale pour une réservation d'un maximum de 15 chambres survenant à plus de 90 jours de la date d'arrivée prévue : l'hôtel conserve l'acompte versé et ne facture pas de frais supplémentaire.

➤ Annulation totale pour une réservation d'un maximum de 15 chambres survenant entre 89 et 30 jours avant la date d'arrivée prévue : l'hôtel facture 70% du montant total des prestations réservées.

➤ Annulation totale pour une réservation d'un maximum de 15 chambres survenant à moins de 29 jours de la date d'arrivée prévue : l'hôtel facture 100% du montant total des prestations réservées.

Pour toute réservation de plus de 15 chambres et/ou privatisation :

➤ Annulation totale pour une réservation de 15 chambres ou plus et privatisation survenant à plus de 180 jours : l'hôtel conserve l'acompte versé et ne facture pas de frais supplémentaire.

➤ Annulation totale pour une réservation de 15 chambres ou plus et privatisation survenant entre 179 et 60 jours avant la date d'arrivée prévue : l'hôtel facture 70 % du montant total des prestations réservées.

➤ Annulation totale pour une réservation de 15 chambres ou plus et privatisation survenant entre 59 jours et la date d'arrivée prévue : l'hôtel facture 100 % du montant total des prestations réservées.

### **Article 10bis - Annulation totale dans le cadre d'une annulation de l'événement – réception de mariage :**

➤ 12 mois avant la date de l'événement : les frais de dossier (d'un montant de 500€) ainsi que le repas tasting (s'il a été réalisé) seront retenus sur le remboursement de l'acompte versé.

➤ 6 mois avant la date de l'événement : Les frais de dossier (d'un montant de 800€), ainsi que le repas tasting (s'il a été réalisé) et 50% du montant de la privatisation seront retenus sur le remboursement de l'acompte versé

➤ 3 mois avant la date de l'événement : Une indemnité équivalente au 1<sup>er</sup> acompte versé sera retenue

➤ Entre 3 mois et le jour de l'événement : Une indemnité équivalente aux versements du 1<sup>er</sup> et 2<sup>ème</sup> acomptes sera retenue

Pandémie - cas de force majeure :

Dans le cas où une pandémie sanitaire ou cas de force majeure venait à limiter les prestations ne permettant pas la réalisation de la réception prévue, une possibilité de report de l'événement sera envisagée ou annulée suivant des conditions particulières définies par l'hôtel.



Château de Locquénolé



#### **Article 11 - Assurance annulation**

Le client s'engage à accepter les conditions et les frais liés aux annulations totales ou partielles.

Les frais liés à cette souscription seront calculés par l'hôtel.

Le client est invité à prendre connaissance de l'intégralité du contrat et à porter la plus grande attention au tableau récapitulatif des garanties assurance et de leurs montants qui lui seront adressés. Dès lors, le Client s'engage en cas d'annulation ou de problème à s'adresser directement auprès du prestataire et renonce à tous recours contre l'hôtel.

#### **Article 12 - Assurance - Détérioration - Casse - Vol**

Le Client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les Participants, et doit notamment assurer la surveillance des vestiaires. Le Client certifie être assuré auprès d'une compagnie notoirement solvable pour couvrir les conséquences pécuniaires de sa responsabilité civile et garantissant notamment les dommages et risques liés à l'exercice de sa profession et plus généralement, tous sinistres causés à l'Hôtel. Il s'engage à maintenir une couverture suffisante de sa responsabilité pendant toute la durée des prestations hôtelières séminaires, réunions, congrès. 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 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. En aucun cas l'hôtel 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 matériels déposés par le Client ou les Participants à l'occasion de la manifestation objet de la présente réservation.

De même, tout colis, paquet, etc. livré à l'Hôtel avant et pendant la manifestation pourra être réceptionné par l'Hôtel mais en aucun cas ce dernier ne pourra être responsable de tout incident, toute détérioration, nombre de colis incorrect, colis abîmé, tout problème de livraison. Le Client s'engage en cas de problème à s'adresser directement auprès du fournisseur ou du transporteur. Le Client et ses assureurs renoncent à tous recours contre l'Hôtel, son personnel et ses assureurs du fait de tous préjudices directs ou indirects résultant de la destruction totale ou partielle de tous matériels, objets mobiliers, aménagements, valeurs quelconques, marchandises, ainsi que la privation ou du trouble de jouissance des locaux. L'hôtel est couvert par des polices souscrites par les gérants et le propriétaire de l'établissement.

Il est précisé que si le Client souhaite faire intervenir pour l'organisation de sa manifestation des prestataires, il doit au préalable demander l'accord écrit de l'Hôtel. Le Client sera seul responsable de tous les dommages qui pourraient être causés par les prestataires qu'il aura fait intervenir dans l'Hôtel. En cas de dégradations/détériorations causées par le prestataire, l'Hôtel enverra au Client la facture liée aux réparations nécessaires, le Client s'engage à régler cette facture dans un délai de 8 jours date d'émission, sans contestations possible.

#### **Article 13 - Séjour à l'hôtel**

Le Client s'engage à n'inviter aucune personne dont le comportement est susceptible de porter préjudice à l'établissement, ce dernier se réservant le droit d'intervenir si nécessaire. Le Client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire sauf dans le cas d'un banquet et dans le respect des conditions définies avec l'établissement. Le Client s'engage à faire respecter par les Participants et leurs invités l'ensemble des consignes et règlements de l'établissement. 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. Au cas où l'Hôtel subirait un préjudice du fait du Client ou d'un des Participants aux séminaires, réunions et congrès, il pourra se retourner contre le Client pour obtenir réparation du préjudice subi. Le Client sera obligé d'indemniser l'Hôtel pour tous les actes des Participants qu'il a conviés ; charge à lui de se retourner dans un second temps contre ledit Participant le cas échéant.

L'interdiction générale de fumer au sein des Hôtels et restaurants est applicable, en France, depuis le 2/01/2008 dans tous les lieux publics. (L'hôtel est 100% non-fumeurs ce qui signifie qu'il n'est pas possible de fumer dans les chambres). Le Client respectera dans toutes ses communications avec l'extérieur l'ensemble des règles issues de la loi en particulier quant aux emplacements et aux contenus des messages diffusés. Il assumera donc à ce titre toutes les conséquences de celles-ci et garantit l'Hôtel contre toute condamnation de ce fait. Le Client devra soumettre pour accord à l'Hôtel toute communication qu'il entendrait faire, quelle que soit sa nature, qui fait référence à l'Hôtel. Le Client (y compris les Participants ou leurs invités) accepte et s'engage à utiliser la chambre "en bon père de famille". Aussi, tout comportement contraire aux bonnes mœurs et à l'ordre public amènera l'Hôtelier à demander au Client de quitter l'établissement sans aucune indemnité et / ou sans aucun remboursement si un règlement a déjà été effectué. Le Client accepte et s'engage à respecter le règlement intérieur de l'hôtel et à faire respecter ce règlement par les Participants. En cas de non-respect par le Client d'une des dispositions du Règlement Intérieur, l'Hôtelier se trouvera dans l'obligation d'inviter le Client à quitter l'établissement sans aucune indemnité et / ou sans aucun remboursement si un règlement a déjà été effectué.



Château de Locquénolé



Le Client s'engage à rappeler aux Participants les dispositions ci-dessus et se porte garant du respect de toutes ces recommandations par les Participants. Certains hôtels proposent un accès WIFI (payant ou non) permettant aux clients de se connecter à internet. Le Client s'engage à ce que les ressources informatiques mises à sa disposition par l'Hôtel ne soient en aucune manière utilisées à des fins de reproduction, de représentation, de mise à disposition ou de communication au public d'œuvres ou d'objets protégés par un droit d'auteur ou par un droit voisin, tels que des textes, images, photographies, œuvres musicales, œuvres audiovisuelles, logiciels et jeux vidéo, sans l'autorisation des titulaires des droits prévus aux livres Ier et II du code de la propriété intellectuelle lorsque cette autorisation est requise.

Le Client est tenu de se conformer à la politique de sécurité du fournisseur d'accès internet de l'Hôtel, y compris aux règles d'utilisation des moyens de sécurisation mis en œuvre dans le but de prévenir l'utilisation illicite des ressources informatiques [ou autre dénomination utilisée dans la charte informatique de l'entreprise], et de s'abstenir de tout acte portant atteinte à l'efficacité de ces moyens. Si le Client ne se conforme pas aux obligations précitées, il risquerait de se voir reprocher un délit de contrefaçon (article L.335-3 du code de la propriété intellectuelle), sanctionné par une amende de 300.000 euros et de trois ans d'emprisonnement.

#### **Article 14 - Banquets**

Si le Client souhaite apporter ses boissons, alors s'applique un droit de bouchon, qui sera facturé par bouteille après consultation et accord de l'Hôtel. Il est rappelé que les enfants qui pourraient participer à la manifestation sont placés sous la seule responsabilité des parents et/ou du Client. Il est rappelé que le Client ne peut pas apporter la restauration pour l'événement que ce soit en tout ou en partie. S'il souhaite emporter à l'issue du banquet une partie des denrées non consommées, il s'engage à se conformer aux lois et règlements en vigueur concernant les mets et boissons, leur transport, l'hygiène et les normes d'hygiène et de manière générale à toutes prescriptions relatives à la partie Restauration de façon à ce que l'Hôtel ne puisse être ni inquiété ni recherché en responsabilité.

Le Client s'engage à respecter toutes les règles en vigueur relatives à l'hygiène et la chaîne du froid et à ce que les lieux soient laissés dans un état parfait de propreté. Il est ici précisé que l'Hôtel se dégage de toute responsabilité concernant la nourriture rapportée par le Client. Cette clause vaut décharge de l'Hôtel.

#### **Article 15 - Modification des C.G.V**

Les présentes CGV peuvent être modifiées à tout moment. Dans ce cas, l'Hôtel transmettra les modifications au Client avant le début des prestations. Dès lors, la nouvelle version des CGV s'appliquera aux relations entre le Client et l'Hôtel.

#### **Article 16 - Nullité partielle**

La nullité d'un ou plusieurs articles des présentes CGV n'entraînera pas la nullité de l'ensemble de celles-ci. Toutes les autres stipulations des présentes resteront applicables et produiront tous leurs effets.

#### **Article 17 - Réclamations et litiges**

Toutes contestations et réclamations ne pourront être prises en compte que si elles sont formulées par écrit et adressées à l'établissement dans un délai maximum de 7 jours après la fin de la manifestation.

En cas de contestation, réclamation ou désaccord sur une partie de la facture, le Client s'oblige à payer sans retard la partie non contestée et à indiquer par écrit à l'établissement concerné, le motif et le montant de la contestation, dans un délai de 8 jours à compter de la date de départ du groupe.

Passé ce délai, la prestation et la facturation seront considérées comme acceptées et ne pourront donner lieu à réclamation ultérieure de la part du Client.

En cas de contentieux et/ou de litige, et faute d'accord amiable, les tribunaux compétents seront ceux du lieu du siège social de l'établissement concerné.

Cachet de l'entreprise : Signature précédé de la mention

"Bon pour acceptation pleine et entière" :