BANQUET COCKTAIL MARIAGE

SAISON 2022

- JUILLET à SEPTEMBRE 2022 -

Domaine Ker Juliette

HÔTEL★★★ & RESIDENCES★★★

Au coeur d'un parc boisé adossé à l'océan

Idéalement situé à Pornichet, sur la Côte d'Amour, le Domaine Ker Juliette abrite des espaces chaleureux, intérieurs et extérieurs, pour tous vos événements privés quil s'agisse d'un mariage, d'une réception familiale ou d'un banquet.

Pour cette parenthèse unique où chacun trouvera sa part de bonheur, le cadre idyllique du Domaine est idéal pour passer le plus beau jour de sa vie et des instants inoubliables.

Vous pourrez profiter pleinement et sans souci de ce merveilleux moment grâce à l'attention et la discrétion des équipes du Domaine qui saura vous conseiller sur l'organisation de votre événement.

Au cœur d'un parc boisé adossé à l'océan, nos salles de réception peuvent accueillir jusqu'à 250 convives qui pourront être hébergés dans 113 chambres et suites.

A votre disposition :

* <u>Un espace de cocktail adapté selon le nombre de convives et la météo :</u>

Extérieur : Parvis de la Villa, la Terrasse donnant sur la piscine et point de vue sur la mer

Intérieur : Salle Bonne Source (jusqu'à 300 convives), l'espace Salon-Bar (jusqu'à 80 convives)

* <u>Un espace de restauration :</u>

Restaurant "Les Jardins de Juliette" d'une capacité de 176 couverts maximum et "La Véranda" de 70 couverts

* <u>Un espace de fête :</u>

Une discothèque de 136 m² et un espace salon-bar de 90m² pouvant accueillir 150 à 200 personnes en toute sécurité

* <u>Un espace de loisir & de détente :</u>

Un Espace Salon-Bar de 90 m², Une Piscine de 216 m², Un Sauna, Un tennis, 2 Terrains de pétanque et un parc boisé de 4 ha entièrement clos

MENU 27 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT identiques pour l'ensemble des convives

Vin Rouge et Blanc

1 verre de vin par personne

Eau en carafe

Suppléments

Café / thé / tisane	**2.50 €**
Eau minérale Vittel (1 L)	**4.80 €**
Eau de Perrier (1 L)	**5.70 €**
Vin rouge ou blanc (75 cl)	
Vin en précommande	**20.00 €**
Vin sur place	**24.00 €**

FAIT MAISON

ENTRÉE

02

Mesclun Local aux Crevettes Roses à l'Orange,
Avocat et Vinaigrette aux Agrumes

Rillettes de Saumon Frais et Fumé à l'Aneth et Citrons Confits, Toast Nordique

Gaspacho de Courgettes au Piment d'Espelette,
Coulis de Poivrons Rouges, Bruschetta au Chèvre

Fraîcheur d'Eté de Melon et Pastèque au Basilic,
Chantilly à la "Madame Loïk"

Mini Samoussas de Poulet Gingembre et Crabe Fines Herbes,
Salade Mêlée Sauce Aigre Douce

Rosace de Tomates d'Antan Multicolore, Billes de Mozzarella,
Sauce au Pesto et Mesclun d'Herbes et de Feuilles

PLAT

Cuisse de Volaille au Miel et Moutarde Savora,
Semoule de Légumes d'Eté aux Raisins Golden

Noix de Joue de Porc Confite au Thym et Jus Vigneron,
Polenta Moelleuse et Tomates Cerises

Pièce de Bœuf Rôtie au Romarin et Vinaigre Balsamique,
Pommes de Terre Rissolées

Queue de Cabillaud, Courgettes Rôties au Cumin, Velouté Armoricain

Poêlée Océane aux Saveurs d'Echalotes,
Salsa de Légumes en Crumble de Citron et Curcuma

Filet de Lieu, Coulis de Tomates Epicées,
Escalivade de Poivrons et Aubergines

DESSERT

Chouquettes Glacées au Sorbet Fruits des Tropiques, Sauce Chocolat,
Crème Emulsionnée sucrée

Fondant Moelleux au Chocolat, Glace Bulgare au Fraises

Tarte Tatin aux Pommes Caramélisées, Glace au Véritable Mascarpone

Nage de Fruits Frais au Sirop Vanillé, Mini Gâteau Financier

Macaron aux 2 Fruits Rouges, Son Coulis à la Framboise

Crumble Noisettes Amandes d'Ananas Rôti à la Cassonade, Glace Arabica

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

MENU
34 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
identiques pour
l'ensemble des convives

Apéritif
Kir vin blanc

(1 verre par personne)
Jus de fruits à discrétion

Vin Rouge et Blanc

1/2 bouteille blanc et rouge
confondus par personne

Eau en carafe

Café / thé / tisane
Servi en buffet

Suppléments

Eau minérale Vittel (1 L)	**4.80 €**
Eau de Perrier (1 L)	**5.70 €**
Vin rouge ou blanc (75 cl)	
Vin en précommande	**20.00 €**
Vin sur place	**24.00 €**

FAIT MAISON

ENTRÉE

Soupe Froide de Melon et Dés de Mangue à la Coriandre, Crevettes au Poêlon
Cuisinées au Beurre et Sel de Guérande

Salade d'Eté aux Tomates d'Antan,
Petite Tartine de Frais Ail et Fines Herbes, Sorbet Tomate Basilic

PLAT

Emincé de Porc Confit à la Sauge,
Cocotte de Légumes Multicolores au Lard Fumé

Filet de Cabillaud Façon "Cari-Indien", Riz Basmati et Dés d'Ananas

DESSERT

Pavlova Meringue, Crème Montée Mascarpone Vanille et Fraises

Crumble de Pommes Confites à la Cannelle, Glace Confiture de Lait

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

MENU
53 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
identiques pour
l'ensemble des convives

Apéritif
Crémant
(1 verre par personne)
Jus de fruits à discrétion

Vin Rouge
Coteaux de Peyriac IGP
"Le Petit Coup"
ou
Côtes de Bourg AOP
"Les Augiers"

Vin Blanc
Touraine Sauvignon AOP
"Les Genêts"
ou
Entre Deux Mers AOC
"Château Fontoy"

1/2 bouteille blanc et rouge
confondus par personne

Eau minérale plate
et gazeuse

Café / thé / tisane
Servi en buffet

Suppléments

Vin rouge ou blanc (75 cl)

Vin en précommande	**26.00 €**
Vin sur place	**28.00 €**

FAIT MAISON

ENTRÉE

Mesclun aux Fines Tranches de Saumon Fumé, Segments d'Orange et pomelos,
Crème Acidulée au raz El Hanout

Melon en Sorbet et Mariné au Porto, Chiffonnade de Jambon d'Espagne
Et Pignon de Pin, Réduction Balsamique aux 3 Saveurs

PLAT

Cœur de Faux-filet Rôti, Sauce au Vin Ruge de Touraine,
Grenailles Confites au Romarin et Dragées d'Ail

Filet de Bar au Poêlon, Réduction de Cidre Breton,
Poêlée de Patate Douce aux Fines Herbes

DESSERT

Les Douceurs Sucrées de Juliette

Poire en Trompe-l'Oeil et son Coulis
(Gâteau Biscuit cuillère, compotée de poire et mousse de poire)

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

MENU
70 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
identiques pour
l'ensemble des participants

Apéritif
Champagne
(1 verre par personne)
Jus de fruits à discrétion

Vin Rouge
Lubéron La Ciboise AOP
"M.Chapoutier"
ou
Haut Médoc AOC
"Château Le Chêne"

Vin Blanc
Lubéron La Ciboise AOP
"M.Chapoutier"
ou
Chardonnay VDF
"Privilège"

1/2 bouteille blanc et rouge
confondus par personne

Eau minérale
plate et gazeuse

Café / thé / tisane
Servi en buffet

Suppléments

Vin rouge ou blanc (75 cl)
Vin en précommande **30.00 €**
Vin sur place **32.00 €**

FAIT MAISON

ENTRÉE

Tatin de Pink Lady et Noix de Saint-Jacques Snackées,
Coppa et Crème de Vinaigre Balsamique

Foie Gras de Canard Entier Mi-cuit au Coteaux du Layon, Fleur de Sel
Et Poivre Concassé, Chutney Mangue-Abricot et Sésame Torréfié sur Brioche

PLAT

Dos de Saint-Pierre Rôti, Riz Rond Arborio aux Poivrons Multicolores,
Sauce au Curry Breton

Dos de Rouget Rôti, Méli-mélo de Légumes Oubliés et Pomme Anna,
Sauce au Pesto

Selle d'Agneau Rôtie aux Dragées d'Ail,
Cocotte de Légumes de Saison au Miel et Romarin

Château Filet de Bœuf Poêlé, Sauce Brune aux Poivres Exotiques,
Gratin de Pommes de Terre à l'Ail Doux et Brocolis

FROMAGE

Mesclun d'Herbes et de Feuilles aux Trois Fromages Affinés

DESSERT

Délices Gourmands aux 5 Saveurs
(Tarte sablée banane Banoffee, Chou caramel beurre salé et noix de pécan,
Moelleux pistache chocolat blanc griotte, Cheesecake clémentine corse, Macaron chocolat noix)

Crémeux Framboise, Croquant Chocolat Ivoire au Riz Soufflé et Noix de Coco,
Mousse à la Mangue

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

COCKTAIL GOURMET 42 €

À PARTIR DE 20 PERSONNES

Apéritif
Kir pétillant

(1 verre par personne)
Jus de fruits à discrétion

Vin Rouge et Blanc

1/4 bouteille blanc et rouge confondus par personne

Eau en carafe

Café / thé / tisane
Servi en buffet

Suppléments

Eau minérale Vittel (1 L)	**4.80 €**
Eau de Perrier (1 L)	**5.70 €**
Vin rouge ou blanc (75 cl)	
Vin en précommande	**22.00 €**
Vin sur place	**24.00 €**

16 PIÈCES SALÉES & 4 PIÈCES SUCRÉES PAR PERSONNE

4 Assortiments garnis froids
Mini panier pomme de terre, Madame Loik chèvre ciboulette
Verrine mousse avocat piment d'Espelette et crumble parmesan
Mini club sandwichs cocktail au pain d'antan (thon provençal, fromage frais ...)
Pain long surprise (rillettes d'oie, bacon...)

5 Canapés froids
Saumon fumé, ricotta (pain de mie pesto)
Foie gras, pomme fruit (pain d'épices)
Gambas rôtie, moutarde Savora (pain de mie)
Tomates cerises bicolores, beurre persillé (pain de mie)
Coppa, mascarpone épicé (navette briochée)

4 Bouchées et Réductions chaudes
Rösti burger bœuf et cheddar fondu
Mini-croustillant d'escargot de Bourgogne aux fines herbes
Mini-cannelé salé (assortiment : olive, tomate, chorizo...)
Muffin salé (assortiment : poulet, chèvre pesto...)

3 Saveurs de l'écailler - chaud
Noix de Saint Jacques à la bretonne
Palourde de Noirmoutier aux fines herbes
Coquille de moule farcie à la provençale

———————

4 Mini pâtisseries classiques et bretonnes

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

COCKTAIL BISTROT 45 €

À PARTIR DE 20 PERSONNES

Apéritif
Kir pétillant

(1 verre par personne)
Jus de fruits à discrétion

Vin Rouge et Blanc

1/4 bouteille blanc et rouge confondus par personne

Eau en carafe

Café / thé / tisane
Servi en buffet

Suppléments

Eau minérale Vittel (1 L)	**4.80 €**
Eau de Perrier (1 L)	**5.70 €**
Vin rouge ou blanc (75 cl)	
Vin en précommande	**22.00 €**
Vin sur place	**24.00 €**

À DÉGUSTER DEBOUT

———————

SAVEURS IODEES
Saumon Fumé, Filet de Sardine Papillon, Anneaux d'Encornets
Rillettes à tartiner : Thon, Chair de Crabe, Saumon, Maquereau, Sardine

BURGER PARTY
Assortiment de Mini Burgers
Bœuf Bacon - Légumes - Saumon Fumé - Bresaola

TAPAS ET FROMAGES
Tartine de Pain à garnir :
Tomates Confites, Poisson et Anchois marinés, Olives,
Assortiment de charcuteries, Guacamole, Caviar d'Artichaut...
Plateau de Fromages

BREIZH ROLLS
Roulés de Galettes aux Différentes Saveurs de Fromage Fouetté
Madame Loïk : Chèvre - Noix - Nature au Sel de Guérande
Ail et Fines Herbes - Curry - 4 Poivres

———————

Découverte des Gourmandises Sucrées de Ker Juliette
Crêpes, Kouign Aman, Verrine de Fruits Frais, Eclair...

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

BRUNCH
34 €
15 € enfant - 12 ans

À PARTIR DE 20 PERSONNES

Vin Rouge et Blanc

1/4 bouteille blanc et rouge confondus par personne

Eau minérale plate et gazeuse

Café / thé / tisane

Servi en buffet

SERVI DE 12H À 15H EN BUFFET

———————

SELECTION PETIT-DEJEUNER

Pain et Viennoiseries Cuits Maison, Confitures, Miel, Céréales,
Spécialités Douceurs de notre Région, Crêpes, Pancakes

COIN DU CREMIER

Yaourts Fruits ou Nature, Fromage Blanc, Fromages des Régions de France,
Beurre au Sel de Guérande, Lait

VERGER

Fruits Frais de Saison, Coulis de Fruit du Moment,
Nage d'Agrumes et Fruits Exotiques

LES ŒUFS ET ACCOMPAGNEMENTS

Brouillés, en Omelette, au Plat...
Bacon, Mini-saucisse, Tomate Rôtie, Champignon, Pommes sautées...

LA MER

Huîtres n°3, Bulots, Gambas Rôties, Saumon Frais Ecossais en Carpaccio et
Fumé, Rillettes de Thon, Sardine ou Maquereau

LA TERRE

Coppa, Jambon Cru, Chorizo...Terrine de Lapin, de Canard...
Carpaccio de Bœuf, Tartare de Bœuf
Hors d'œuvre Terre et Mer Revisités autour du Monde
Crudités de Saison, Mesclun Local

GOURMANDISES SUCREES DE KER JULIETTE

Tartes, Choux, Verrines, Cake et Autres Entremets...

———————

La composition du Brunch est susceptible d'être modifiée à tout moment selon les arrivages et les saisons.
Nous remercions notre aimable clientèle de sa compréhension.

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

Suppléments

Vin rouge ou blanc (75 cl)	
Vin en précommande	**22.00 €**
Vin sur place	**24.00 €**

FAIT MAISON

MENU ENFANT 11 €

GRATUIT POUR LES - DE 5 ANS*

PLAT

Steak, Nuggets, Filet de Lieu ou Cheeseburger

En accompagnement : Légumes de Saison ou Frites

DESSERT

Coupe de Glace

Yaourt aux Fruits ou Nature

Fruits de Saison

———————

Pour le bon déroulement du service, nous vous invitons à faire appel à un service de baby-sitter afin que vos enfants soient accompagnés pendant et après le repas.

Plus d'informations dans la rubrique "Bon à savoir" en fin de brochure.

Eau minérale à volonté

A la demande
Coca-Cola
ou
Jus de pomme
ou
Jus d'orange

- ***Dans la limite de 5 enfants. Au-delà, facturé à 11 €***

FAIT MAISON

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service inclus.

COCKTAIL
Vin d'honneur

PIÈCES SALÉES

Canapé chaud / froid	1.90 € / pièce
Pièce cocktail (verrine, cuillère, brochette)	2.50 € / pièce
Coin de l'écailler (3 huîtres par personne)	5.50 € / personne
Burger Party (3 Mini burger par personne)	9.00 € / personne
Atelier Foie Gras (Assortiment de foie gras et pains variés. 50g / pers.)	7.00 € / personne
Dips de Légumes	1.50 € / personne

PIÈCES SUCRÉES

Bonbons	1.50 € / personne
Minestrone de fruits (ananas, kiwi mangue)	2.00 € / personne
Mignardise sucrée	1.20 € / pièce

Nos prix s'entendent TVA et service inclus.

BOISSONS
Cocktail et Soirée

BULLES

Crémant de Loire	32.00 €/btl 75 cl
Champagne brut Delamotte	65.00 €/btl 75 cl
Pétillant sans alcool	15.00 €/btl 75 cl
Cidre fermier	15.00 €/btl 75 cl

DROIT DE BOUCHON

Il est possible de fournir votre Champagne (ou Crémant) Un droit de service vous sera facturé ayant pour base le bouchon (btl de 75 cl) soit 8 € par bouteille ouverte.

APÉRITIF, SOIRÉE ET VIN

Kir vin blanc	4.00 €
Spritz Rosé Rosé, limonade, grenadine	4.20 €
Sangria	4.20 €
Vin blanc, rouge ou rosé (1/3 de btl par personne)	5.50 €
Bière blonde Heineken 25cl	3.00 € (mini 24 bouteilles)
Fût de Bière Heineken	220.00 € / fût de 20 L
Punch Maison	20.00 € / L (mini 6 litres)
Vin blanc, rouge ou rosé (Bib 5 L : Pays d'Oc Chardonnay, Merlot ou Syrah Grenache)	54.00 €

SOFT

Jus d'Orange	7.50 € / L
Jus de Pomme	7.00 € / L
Eau minérale Vittel	4.80 € / L
Eau de Perrier	5.70 € / L
Coca-Cola	8.00 € / 1.5 L
Orangina	8.00 € / L
Café Coffret Nespresso 60 capsules	65.00 €

Nos prix s'entendent TVA et service inclus
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

SOIRÉE DANSANTE

SOIRÉE

Soirée dansante > 2h du matin Salle entièrement aménagée et équipée son et lumière avec son bar privé et notre personnel à votre service	800.00 €
Soirée dansante > 3h du matin Salle entièrement aménagée et équipée son et lumière avec son bar privé et notre personnel à votre service	1000.00 €
Partenaire DJ	à partir de 400.00 €

Équipée de manière professionnelle (lumière et son), notre discothèque vous accueillera pour terminer en apothéose cette journée.
Notre partenaire DJ pourra animer votre soirée. Vous lui préciserez vos goûts musicaux et il vous proposera un programme. Vous pouvez également faire appel au prestataire de votre choix.

Le bar privé situé dans la discothèque sera utilisé pour le service des boissons choisies (fournies exclusivement par nos soins).

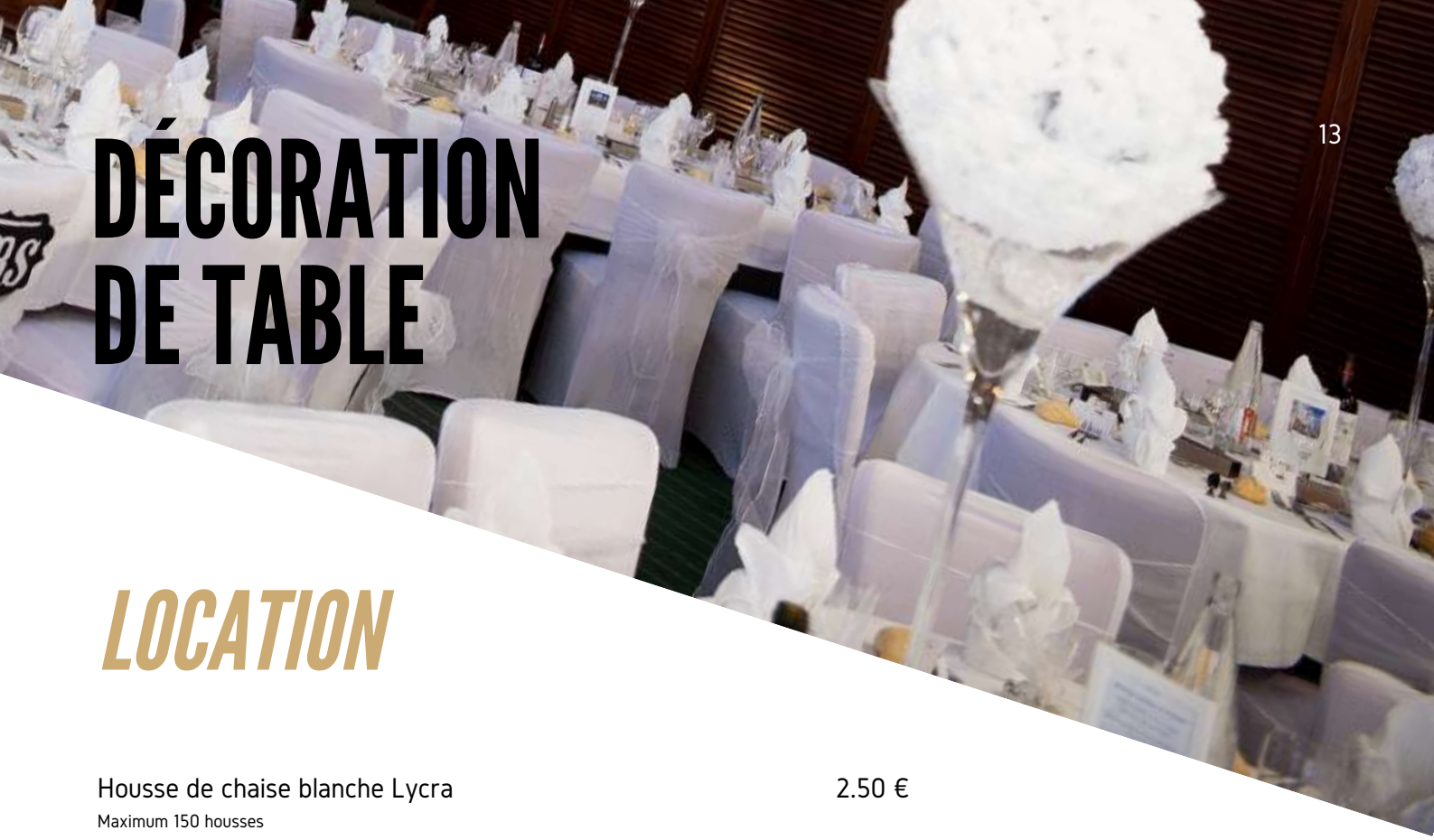
Sur demande et en supplément, le bar côté restaurant pourra être ouvert jusqu'à la fin de la soirée.
Il y sera servi les boissons usuelles à la demande et les encaissements se feront immédiatement.
Aucun crédit ne sera admis à ce bar sans instruction préalable.

ÉVÉNEMENT éco RESPONSABLE EN DÉMARCHE

1 Verre pour toute la soirée !

Buvez éco-responsable avec des gobelets réutilisables à rapporter au bar en fin de soirée.

Nos prix s'entendent TVA et service inclus.



DÉCORATION DE TABLE

LOCATION

Housse de chaise blanche Lycra Maximum 150 housses	2.50 €
Housse de chaise blanche Lycra + mise en place et retrait Maximum 150 housses	3.50 €
Mise en place et retrait de VOS housses de chaises	1.50 €
Vase Martini - 70 cm Maximum 10 vases	8.00 €
Miroir rond 30 cm de diamètre Maximum 10 miroirs	2.50 €
Vidéoprojecteur mobile	100 €
Enceinte amplifiée et micro filaire	100 €

Nous vous laissons entière liberté sur le thème de la décoration de la salle et des tables, sous réserve de nous préciser à l"avance vos projets. La mise en place de celle-ci est à votre charge et pourra se faire le jour J ou la veille si notre activité le permet.

Les bougies doivent être protégées par des photophores (testez vos contenants à l"avance pour s"assurer qu"ils supporteront la chaleur des bougies pendant plusieurs heures). Les pétales de fleurs naturelles, sable, confettis et petites perles (moins de 1 cm) sont interdits sur les nappes.

Sur votre demande, nous pouvons débarrasser la décoration des tables à la fin du repas et vous la mettre de côté jusqu'au lendemain mais notre personnel ne saura être tenu pour responsable de toute dégradation.
Un chevalet pour votre plan de table peut être mis à votre disposition dans la salle de restaurant.

Nos prix s'entendent TVA et service inclus.

Bon à Savoir

TABLES

Nous disposons de 12 tables ovales de 10 à 12 personnes maximum et 6 tables rondes de 6 à 8 personnes maximum dans la grande salle. Nous vous conseillons d'exploiter au mieux la capacité de celles-ci en fonction de votre nombre d'invités dans le but d'optimiser l'espace disponible dans la salle et de la rendre harmonieuse.
Nappage en coton blanc et chaises en croûte de cuir rouge ou gris très confortables.

ENFANTS / BABY-SITTER

Pour la sérénité des parents et la sécurité des enfants, nous vous demandons de prévoir obligatoirement une baby-sitter pour 6 enfants de 3 à 12 ans et une baby-sitter pour 3 bébés de 0 à 3 ans au moins pendant la durée du repas.
Nous vous mettons gracieusement à disposition une salle équipée pour l'accueil des enfants (jeux, TV).
Nous invitons les parents à apporter leurs lits-bébés.

RESTAURATION

Afin de vous satisfaire au mieux, nous vous remercions de nous faire part des intolérances alimentaires des participants au moins 15 jours avant votre événement.

HORAIRES DES SERVICES

Nos prestations débutent au plus tôt à 12h et se terminent au plus tard à minuit.
La durée maximale de l'apéritif est limitée à 2h à partir de 12h le midi et de 17h30 le soir.
Nos horaires de début de service à table sont les suivants :
Déjeuner : entre 12h et 13h15
Dîner : entre 19h et 20h45
Pour tout passage à table tardif (après 13h15 le midi et 20h45 le soir) un supplément de 2 € TTC par invité et par heure engagée sera facturé afin de couvrir nos frais de service et d'ouverture tardive de nos cuisines.

Nous estimons la durée d'un repas à 3h maximum en tenant compte des animations.

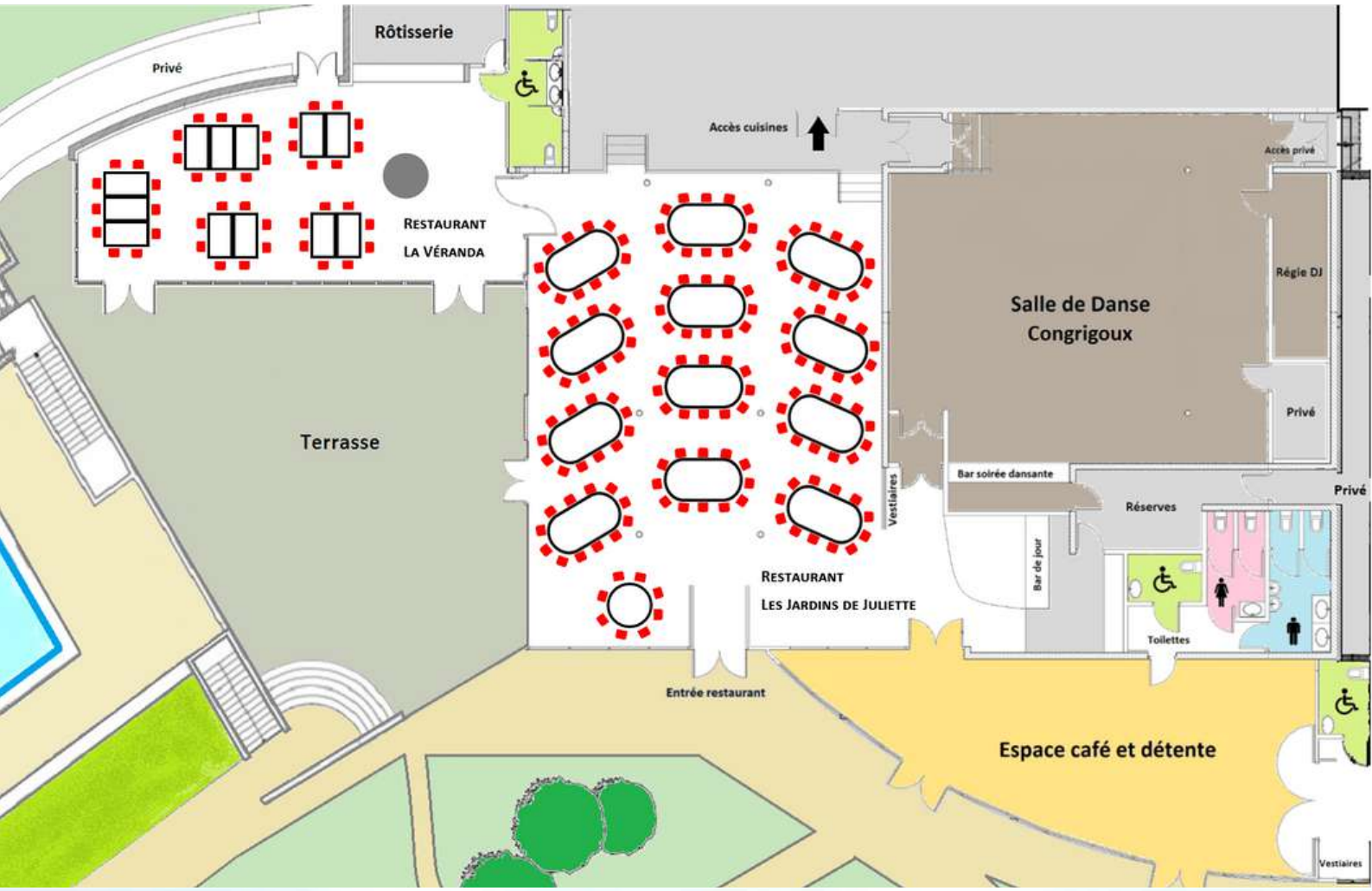
Droit de bouchon / de service

Il s'agit d'une somme forfaitaire par "bouchon", pour la réfrigération des bouteilles, le service d'ouverture des bouteilles, le service au cours du repas ainsi que pour l'utilisation et le lavage des verres.

HEBERGEMENT

Pour bénéficier des meilleurs tarifs, contactez notre service réservation : kerjuliette@hmc-hotels.com
tél : 02 40 11 22 00

** valable uniquement pour une réception de mariage organisée au sein de notre établissement*



Domaine Ker Juliette HÔTEL*** & RESIDENCES***

HÉBERGEMENTS

A - Villa Goulphar *(1000)*
B - Villa Ar Men *(2000)*
C - Villa Kereon *(3000)*
D - Villa Tevenec *(4000)*
E - Réception - Hôtel

RÉUNION & RESTAURATION

F - Estuaire
G - Villa Ker Juliette
La Pierre Percée *(Rdc)*
Les Evens *(Rdc)*
Le Deck *(1er étage)*
Les Troves *(1er étage)*
La Banche *(1er étage)*
Chémoulin *(entre-sol)*
H - Congrigoux
I - Restaurant "Les Jardins de Juliette"
J - Bonne Source 1
K - Bonne Source 2
L - Salon bar

INFRASTRUCTURES DE LOISIRS

M - Piscine extérieure
N - Pataugeoire enfants
O - Terrains de pétanque
P - Parking vélos
Q - Court de tennis
R - Jeux pour enfants
S - Mare

Retrouvez-nous sur

Marie CHARDONNET

commercial.kerjuliette@hmc-hotels.com
02 40 11 22 92
2 avenue des Bleuets - 44380 PORNICHET

www.hotel-kerjuliette-bretagne.com

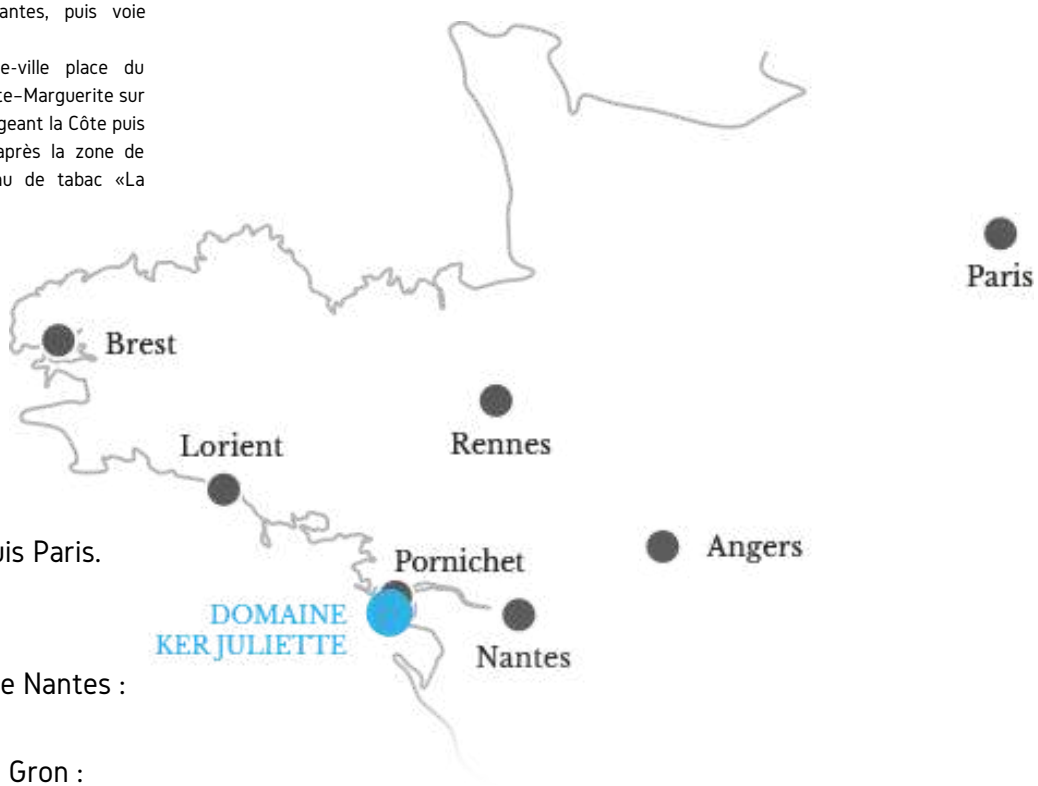
ACCÈS

450 Km de Paris
70 km de Nantes
10 km de Saint-Nazaire

Autoroute Océane A11 jusqu'à Nantes, puis voie express N171, sortie Pornichet.
Prendre la D492, jusqu'au centre-ville place du marché puis suivre la direction Sainte-Marguerite sur la gauche. Continuer sur 3 km en longeant la Côte puis prendre la 2ème route à gauche après la zone de commerçants (Pharmacie et bureau de tabac «La Caravelle»)

2h50 de Paris en TGV
Saint-Nazaire (15 km)
Pornichet (4 km)
La Baule (10 km)
De 3 à 7 TGV
directs chaque jour depuis Paris.

Aéroport International de Nantes :
70 km de Pornichet
Aérodrome de Montoir - Gron :
10 km de Pornichet



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

FACTURATION

Les prix des prestations facturées par le Domaine Ker Juliette au client sont ceux dont il sera convenu le jour de la conclusion du contrat, majoré du coût des prestations non prévues initialement, mais effectivement réalisées par l'hôtel à la requête du Client, dont la demande fera l'objet d'un bon de commande signé.

GARANTIE DU NOMBRE DE COUVERTS

Un nombre définitif de couverts devra nous être précisé, par écrit, au plus tard 30 jours avant la réception et servira de base de facturation avec une tolérance de 5% d'annulation sans frais jusqu'à J-15.

MODALITES DE PAIEMENT

Toute réservation ne sera confirmée qu'après versement d'arrhes équivalent à 30% du devis prévisionnel.

Les dépenses engagées par les participants, non réglées à leur départ, seront facturées à l'organisateur de la manifestation.

ORGANISATION

Les prestations annexes : transports, décorations, animations et tous intervenants externes devront être indiqués à l'hôtel sur le contrat et respecter les règles usuelles des normes de sécurité pour approbation ; à l'exclusion de tout percement de murs, sols et revêtements et autres collages, affichages qui ne devront provoquer la détérioration des locaux et qui devront être restitués dans leur état initial.

Dès la fin du contrat, le client fera retirer, à ses frais, les divers matériels, effets, documentations et équipements n'appartenant pas à l'hôtel.

RESPONSABILITE

Hors le cas de faute dûment prouvée par l'hôtel, le client répondra seul de tous dommages quels qu'ils soient, subis par les matériels, effets, documentations et équipements quelconques n'appartenant pas à l'hôtel et apportés à la demande du client.

Toute détérioration, disparition de matériel subies par l'hôtel et commis par les participants pendant la manifestation seront facturées au client organisateur. En cas de litige, nous considérerons implicitement que le client est lui même couvert par son assurance responsabilité civile.

LES VISITES DE L'ETABLISSEMENT SE FERONT UNIQUEMENT SUR RENDEZ-VOUS DU LUNDI AU VENDREDI.

Aucune option n'est posée ; seule la signature du contrat et le versement d'arrhes viennent définitivement confirmer la manifestation. Toute réservation écrite implique l'acceptation des conditions générales de vente.

ANNULATION DE CONTRAT

L'établissement se réserve le droit de résilier unilatéralement le contrat en l'absence de règlement par le client de tout ou partie des arrhes stipulés à l'article « Modalités de Paiement », sans préjudice du droit de l'établissement de rechercher par toutes les voies de droit le paiement des sommes échues ou à échoir ainsi que l'indemnisation du préjudice subi.

ANNULATION DE CONTRAT (SUITE)

Le Domaine Ker Juliette est exonéré de toute responsabilité dans la non-exécution partielle ou totale du contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un fait de force majeure tel que, par exemple, grèves totales ou partielles, lock-out, inondations, incendies, attentats ou autres sinistres et interdictions.

La résiliation unilatérale du contrat par le client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible s'élevant à 40% du prix convenu ; ce taux s'élèvera à 80% lorsque la résiliation interviendra moins de 30 jours avant la date d'exécution du contrat. L'éventuel report du contrat ne pourra exonérer le client de ses obligations ; en tout état de cause, les arrhes versées par le client resteront acquises à l'hôtel en compensation du préjudice d exploitation.

COVID-19

1. Si, en raison des conditions sanitaires liées à la pandémie de COVID 19, les Directives, Lois ou Arrêtés Gouvernementaux ou Préfectoraux ne nous permettent pas d'accueillir votre événement dans des conditions normales ou peu différentes de celles prévues au devis initial, votre événement pourra alors être reporté sans frais.

Constituent des conditions peu différentes de celles prévues au devis initial :

- La prise des repas assis, en salle ou en terrasse, est autorisée dans le respect du protocole sanitaire. (Nombre de convives par table, espacement des tables…)
- L'utilisation des espaces de restauration est possible dans le respect du protocole sanitaire. (Respect du nombre de participants en fonction des jauges mises en place notamment)

Le port du masque obligatoire en intérieur n'est pas un motif d'application de la présente clause.

2. Ne constituent pas des motifs d'application du point 1 :

- L'interdiction d'organiser des soirées dansantes.
- L'interdiction de se restaurer debout dans la mesure où la prestation peut être servie à table.
- Le port du masque obligatoire lors des déplacements au sein des parties communes. (Hall, bar, restaurant…)

3. Modalités de report des arrhes versées.

Dans la mesure où la prestation est reportée à une date ultérieure inconnue, les arrhes versées seront valables un an à compter de la date de début de la manifestation initialement prévue.

Ces arrhes s'imputeront sur les paiements prévus dans le cadre du devis accepté et relatif à la nouvelle manifestation.

La date de report devra être validée d'un commun accord entre le CLIENT et le Domaine Ker Juliette.

Dans la mesure où le CLIENT modifie sensiblement sa demande initiale, les arrhes s'imputeront sur le devis accepté et relatif à cette nouvelle demande, après accord du Domaine Ker Juliette quant aux termes de cette demande modifiée.

Si, à l'issue des 12 mois qui suivent la date de début de la manifestation prévue, l'es arrhes n'ont pu être consommées, ceux-ci seront remboursés en totalité.

4. Lorsque les raisons de l'annulation de la manifestation ne découlent pas directement des circonstances visées au point 1 ci-dessus, l'annulation ou le report seront régis par le point ANNULATION DU CONTRAT ci-dessus.

5. Ces CONDITIONS GENERALES DE VENTE COVID-19 demeurent applicables pour l'année 2022.