

BANQUET COCKTAIL MARIAGE

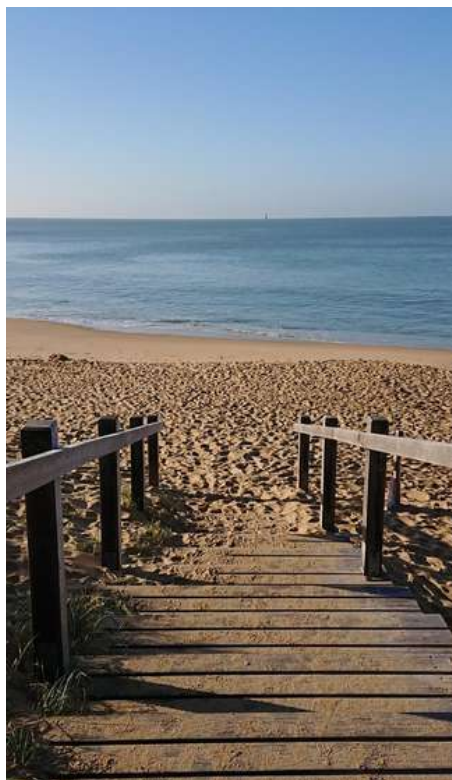
SAISON 2023

*Travaillant avec des produits frais et de saison,
la composition de nos menus change tous les 3 mois.
-Menus non contractuels-*

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 qu'il s'agisse d'un mariage*, d'une réception familiale** ou d'un cocktail.

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 de 15 à 170 convives assis (250 debout), qui pourront être hébergés dans 111 chambres et appartements.

A votre disposition :

* Un espace de cocktail adapté selon le nombre de convives et la météo :

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

Intérieur : Salle Bonne Source (jusqu'à 250 convives), l'espace Salon-Bar (jusqu'à 80 convives)

* Un espace de restauration :

Restaurant "Les Jardins de Juliette" d'une capacité de 170 couverts maximum et "La Véranda" de 50 couverts

* Un espace de fête :

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

* Un espace de loisir & de détente :

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

*40 couverts minimum pour les mariages

**15 couverts minimum pour les autres réceptions

MENU 1

Tarif sur demande

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

**identiques pour
tous les 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



ENTRÉE

Salade Fraîcheur de Crevettes aux Epices Douces,
Avocat et Emulsion d'Ananas au Lait de Coco 02

Rillettes de Saumon Frais au Mascarpone, Moutarde et Miel
Toast Focaccia au Romarin

Accras de Poisson au Piment Doux,
Mesclun Multicolore aux Tomates Cerises et Sauce Tartare

Saladine de Pointes d'Asperges et Fèves aux Fines Tranches de Poitrine Fumée
Rôties, Relevée à la Vinaigrette d'Herbes Fraîches au Piment d'Espelette

Brick Croustillante de Fromage Frais à l'Ail et Fines Herbes,
🌱 Rosace de Suprêmes d'Orange et Salade Mêlée

Aiguillettes de Poulet Marinées au Citron Vert et Basilic, Fond d'Artichaut,
Tomates Séchées et Copeaux Parmigiano

PLAT

Filet de Colin Rôti, Carottes Râpées Cuisinées au Curcuma et Miel,
Sauce Savora

Cabillaud en Ecailles de Chorizo,
Pommes Fruits Confites au Beurre et Sauce au Cidre Breton

Méli-mélo de l'Océan au Velouté Armoricaïn,
Légumes Printaniers aux Condiments et Estragon

Pièce de Bœuf Rôtie, Patate Douce en Brunoise
Et Pomme de Terre "Soleil", Sauce Porto

Tandoori de Cuisse de Volaille aux Oignons Confits, Riz aux Raisins Golden

Filet de Cochon Braisé et Laqué Sauce BBQ,
Wok de Courgettes et Poivrons Doux

DESSERT

Tartelette Tatin de Pommes Caramélisées, Glace Confiture de Lait

Verrine de Véritable Tiramisu Italien au cacao Amer

Feuillantine Caramélisée aux Fraises et Mousse Mascarpone Vanille

Cheesecake au Philadelphia, Chapelure Spéculoos, Caramel au Sel de Guérande

Nage de Fruits Frais Parfumée aux Herbes Aromatiques,
Madeleine de Commercy

Gâteau au Chocolat et Pralin Noisette, Glace Straciatella

MENU 2

Tarif sur demande

03

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

**identiques pour
tous les 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

ENTRÉE

Brochette de Crevettes au Curry et Coco,
Mesclun à l'Avocat et Pomelos

Salade Mêlée aux Asperges Vertes, Petites Billes de Mozzarella,
Jambon Cru Italien et Parmigiano

PLAT

Filet de Daurade au Poêlon, Sauce Citron et Coriandre,
Fenouil Confit à la Badiane

Magret de Canard Cuit sur la Peau et Glacé au Caramel Balsamique
Poêlée de Légumes Printaniers

(Sous réserve de disponibilité - Le canard est susceptible d'être remplacé par une autre volaille).

Pavé de Cœur de Rumsteck, Sauce Brune au Vin Rouge,
Purée Onctueuse de Vitelottes et Petits Pois

DESSERT

Les Douceurs Sucrées de Juliette

Chou Craquelin à la Crème de Cheesecake Vanille et Fraises



MENU 3

Tarif sur demande

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

**identiques pour
tous les convives**

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



04

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques au Pain d'Epices,
Carottes Fondantes au Sirop d'Erable

Onctueuse crème de Fèves Parfumée à l'Huile de Noix
Et Foie Gras de Canard Poêlé
(Sous réserve de disponibilité).

PLAT

Filet de Saint-Pierre Cuit sur la Peau,
Echalotes Confites et Artichauts aux Noisettes

Dos de Daurade au Citron et Lait de Coco, Riz Basmati à la Coriandre

Selle d'Agneau Rôtie en Persillade, Jus Corsé et Légumes Oubliés Glacés

Pavé de Bœuf au Poêlon, Graines de Moutarde à l'Ancienne
Et Ecrasé de Pommes de Terre aux Herbes

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)
Liste non exhaustive

Meringue Suisse, Crème Montée Mascarpone Vanille et Fruits de Saison

COCKTAIL GOURMET

Tarif sur demande

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

05

16 PIÈCES SALÉES & 4 PIÈCES SUCRÉES PAR PERSONNE

4 Assortiments garnis froids

- Corolle croustillante au fromage frais, miel et cerneaux de noix (✓)
- Verrine de houmous à la coriandre et gambas
- Mini sandwichs au pain multicéréales (bœuf séché, saumon fumé ...)
- Navette briochée à la mousse de poivrons doux et courgettes marinées (✓)

5 Canapés froids sur pain de mie aromatisé et coloré

- Saumon fumé, aneth, cream cheese (pain citron)
- Chorizo, raz-el-hanout, noisette (pain couleur cacao)
- Madame Loïk, ciboulette (pain tomate) (✓)
- Mini tomate et billes de mozzarella (pain pesto basilic) (✓)
- Crevettes roses, crème ail et fines herbes (pain olive)

4 Petits fours chauds

- Mini tatin aux légumes assortis (champignon, poivron...) (✓)
- Mini panier à la tomate et fromage façon pizza (✓)
- Pasteis de Nata révisité à la morue (cabillaud salé et séché)
- Mini brick croustillante au chèvre et légumes méridionaux (✓)

3 Saveurs de la mer et du monde- chaud

- Noix de Saint Jacques à la bretonne
- Mini nems sauce nuoc-mâm (poulet, crevette, crabe)
- Mini samoussa sauce aigre douce

4 Mini pâtisseries classiques et bretonnes

BRUNCH

Tarif sur demande

À PARTIR DE
40 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

06

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.



MENU ENFANT

Tarif sur demande

GRATUIT POUR
LES - DE 5 ANS*

Eau minérale à volonté

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

- Dans la limite de 5 enfants.
Facturé au-delà



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.



COCKTAIL

Vin d'honneur

08



PIÈCES SALÉES

Canapé chaud / froid

Pièce cocktail

(verrine, cuillère, brochette)

Coin de l'écailler

(3 huîtres par personne)

Burger Party

(3 Mini burger par personne)

Dips de Légumes

PIÈCES SUCRÉES

Bonbons

Minestrone de fruits

(ananas, kiwi mangue)

Mignardise sucrée

Tarifs sur demande

BOISSONS

Cocktail et Soirée

9

BULLES

Crémant de Loire

Champagne brut

Delamotte

Pétillant sans alcool

Cidre fermier

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)

APÉRITIF, SOIRÉE ET VIN

Kir vin blanc

Spritz Rosé

Rosé, limonade, grenadine

Sangria

Vin blanc, rouge ou rosé

(1/3 de btl par personne)

Bière blonde Heineken 25cl

Fût de Bière Heineken

Punch Maison

Vin blanc, rouge ou rosé

(Bib 5 L : Pays d'Oc Chardonnay, Merlot ou Syrah Grenache)

SOFT

Jus d'Orange

Jus de Pomme

Eau minérale Vittel

Eau de Perrier

Coca-Cola

Orangina

Café

Coffret Nespresso 60 capsules

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tarifs sur demande

SOIRÉE DANSANTE

10

SOIRÉE

Soirée dansante > 2h du matin

Salle entièrement aménagée et équipée son et lumière avec son bar privé et notre personnel à votre service

Partenaire DJ

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.



1 Verre pour toute la soirée !

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

Tarifs sur demande

LOCATION

Vase Martini - 70 cm

Maximum 10 vases

Miroir rond 30 cm de diamètre

Maximum 10 miroirs

Vidéoprojecteur mobile

Enceinte amplifiée et micro filaire

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.



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

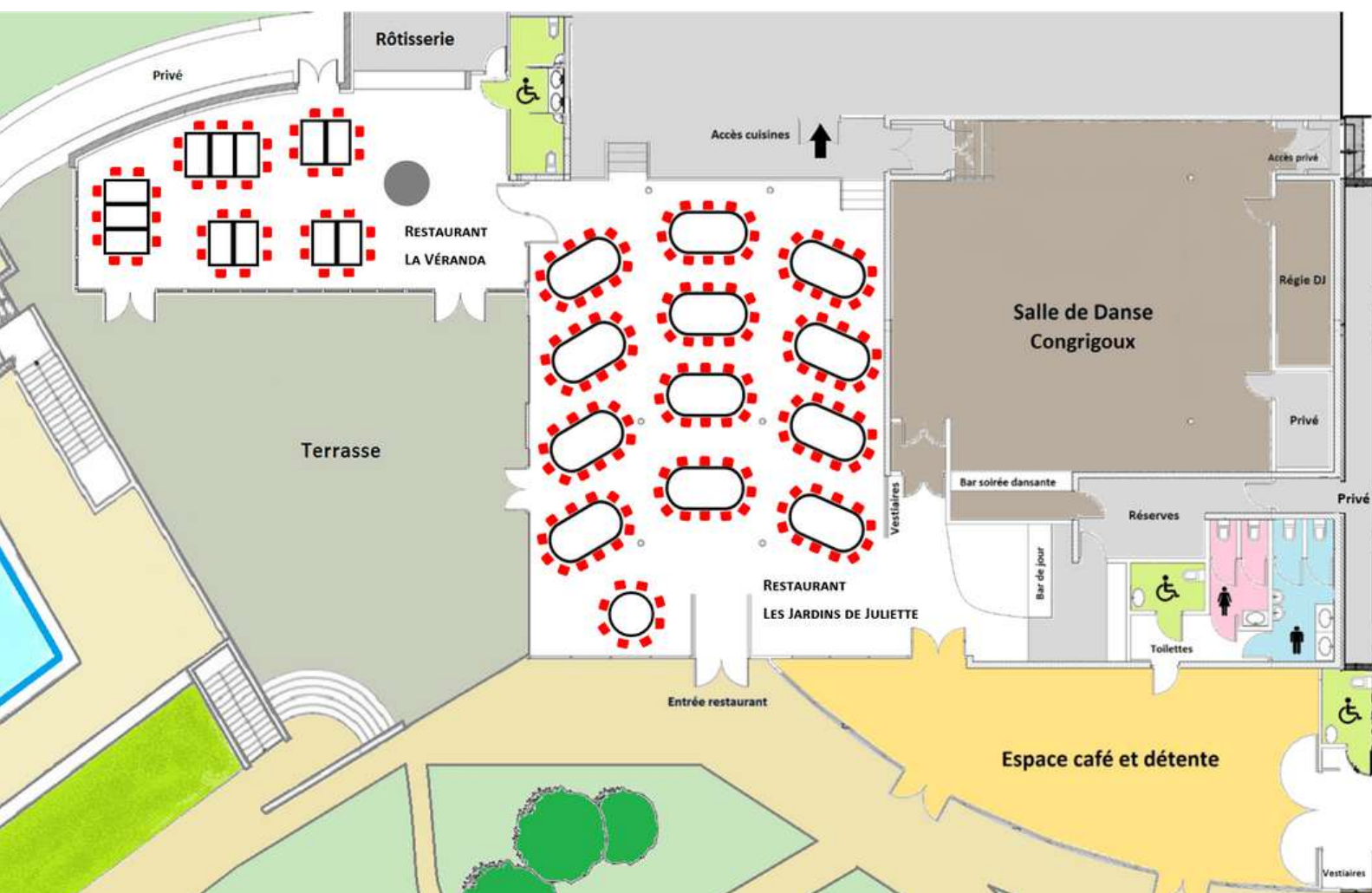


Notre Cadeau*

Chambre des
mariés

OFFERTE
La nuit du mariage

* 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"

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

ENTRÉE



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



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.



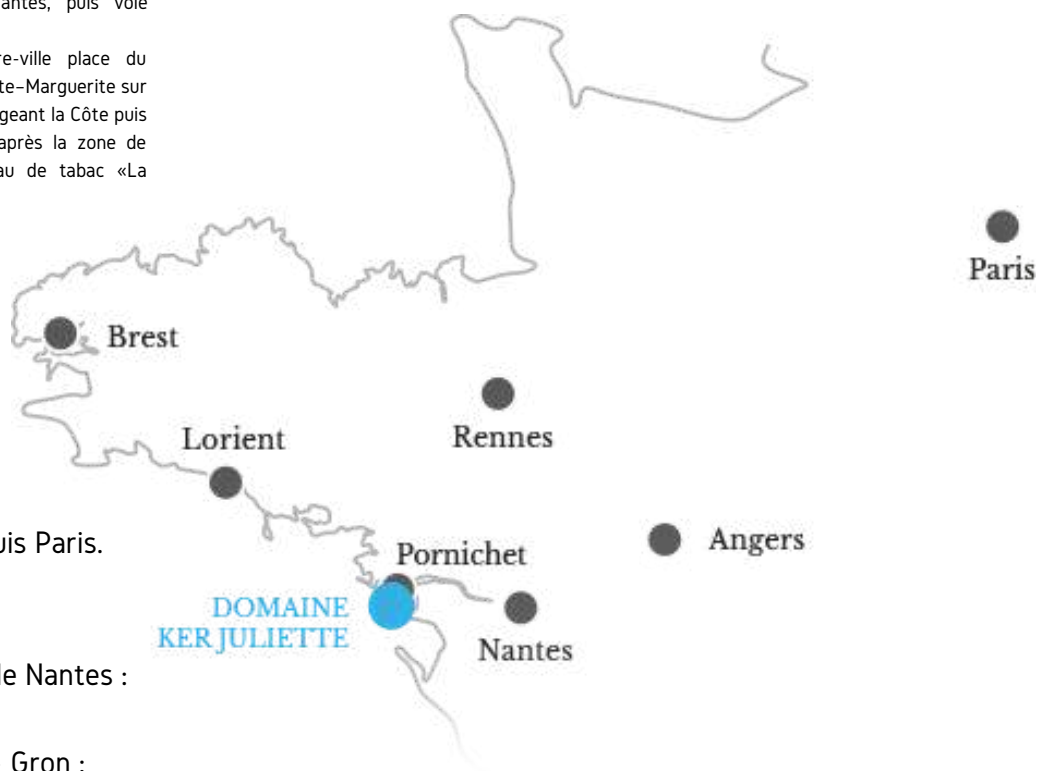
Aéroport International de Nantes :

70 km de Pornichet

Aérodrome de Montoir - Gron :

10 km de Pornichet

ACCÈS



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 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, les 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 2022-2023.