



Votre Mariage à l'Auberge des Pins

Nous vous remercions de la confiance et de l'intérêt que vous nous témoignez et avons le plaisir de vous adresser notre proposition relative à l'organisation de votre réception.

Notre concept est d'organiser votre mariage sur deux jours et d'ainsi profitez doublement du domaine :

Le samedi, ou autre jour de la semaine, sera consacré à la cérémonie en extérieur avec bar à limonades, bar à crêpes et pop-corn, Candy bar, Popsicles, photobooth/photobox, photos de groupe et de couple dans le jardin, vin d'honneur sous une tonnelle aménagée en musique avec un DJ ou groupe de musiciens, puis repas en terrasse couverte avec danse dans une salle jusqu'au bout de la nuit.

Puis nuit en chambre pour deux personnes et studio pour 4 personnes avec une junior suite pour les Mariés, soit au total la possibilité de faire dormir 46 personnes ! Et prolongation le dimanche avec une journée brunch qui débutera par un petit déjeuner et sera suivi d'un buffet salé complet, détente ensuite avec la piscine, pétanque, jardin.

Le menu « AMOUR » est décliné avec toutes les options.

Vous avez le loisir également de composer votre propre menu mariage qui sera ensuite présenté à notre Chef pour validation.

Une fois le menu défini, une dégustation sera organisée et nous vous inviterons à savourer votre choix lors d'une soirée début janvier avec tous les autres Mariés.

Notre formule, tout compris, à la personne, est sans frais de location de site (Valable si le nombre d'adultes est supérieur à 50 pers).

Vous pouvez également nous consulter en mode « Traiteur » soit avec un lieu choisi par vos soins ou soit avec un de nos domaines partenaires.

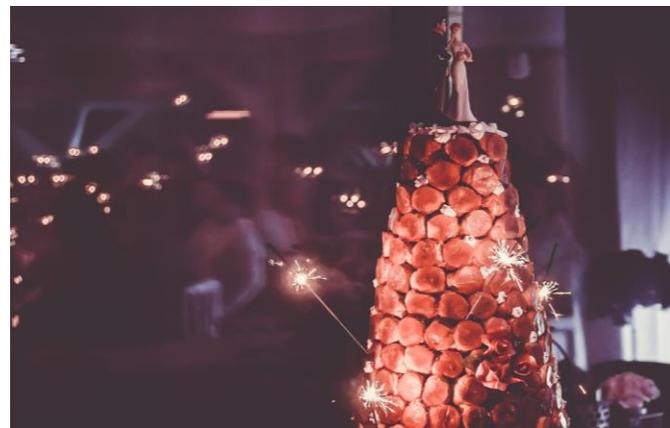
Notre principal objectif est de réaliser votre rêve, de satisfaire vos envies et de répondre à vos besoins pour rendre ce jour inoubliable.

Votre contact
Stéphane JAKOB
Directeur

Votre contact
Lucie JAKOB
Responsable évènementiel

Téléphone : 04 94 76 06 36
auberge.des.pins@orange.fr

Port : 06 19 52 13 79
lucie-jakob@hotmail.com



Auberge des Pins

« L'événementiel à votre écoute »
Organisation d'événements
1391 Chemin du Vieux Moulin
83 440 TOURRETTES
téléphone : 04 94 76 06 36
e-mail : auberge.des.pins@orange.fr
RCS Draguignan : 49874574400017

WEDDING
AWARDS
2019
mariages.net

Select Events - Auberge des Pins



Recevez cette reconnaissance pour être l'une des entreprises les plus recommandées et les mieux notées par les couples de Mariages.net

Nina Pérez, CEO de Mariages.net



Marion Victoire, marié(e) le 12/10/2019

★★★★★ 5.0

Un conte de fée

Nous nous sommes mariés le 12 octobre 2019, nous avons choisi de faire confiance à Stéphane et Lucie. Nous sommes si heureux de l'avoir fait !

Ils ont réalisé notre rêve ! Notre mariage était parfait, sublime, extraordinaire, aucun mot ne sera assez fort.

Ils ont fait preuve d'une gentillesse hors pair, une organisation parfaite, le repas était succulent ! Le lieu magique.

Parlons de ta décoration Lucie... C'était parfait ! Et des fleurs mises en place par Sabrina... Magnifique.

Quant à l'animation de Jean-Philippe ? Waouh... festif !

Et le photobooth de Yannick ? Les invités ont adoré ! Et Mandy la photographe ? Merci de m'avoir rassuré le jour J

On ne vous dira jamais assez merci à tous !

Vous êtes des personnes formidables, vous aimez ce que vous faites ! Nos invités l'on ressenti !

Merci à vous Lucie et Stéphane, et merci à votre équipe aussi ! Vous êtes géniaux !

Nous avons tant de souvenirs en tête grâce à vous...

Nous remercions aussi tout les prestataires que vous nous avez conseillé ! Au top !

On vous dit à très vite !



<https://www.mariages.net/domaine-mariage/select-events-auberge-des-pins--e108810>



Thomas Aurore Pellegrino recommande Auberge des Pins.

13 août 2018



Tout était parfait pour le plus beau jour de notre vie. Le suivi avant mariage est au top ils pensent à tout. Lucie et Stéphane se sont investi comme si ils organisaient leur propre mariage. Le personnel est agréable et très professionnel. Le repas était au top, nous nous sommes régalez. Et que dire sur le lieu qui se prête parfaitement à tout événement.

Les prix sont plus que correct pour les prestations proposées.

Encore un grand merci à Lucie et Stéphane et à toute leur équipe, nous avons passé un merveilleux week-end grâce à vous, un mariage sans stress que demander de plus.

Excellent service · Animaux acceptés · Personnel accueillant · Ambiance chaleureuse · Portions généreuses · Bon rapport qualité-prix · ... en voir 6 de plus

WEDDING
AWARDS
2018
mariages.net

Select Events - Auberge des Pins



Recevez cette reconnaissance pour être l'une des entreprises les plus recommandées et les mieux notées par les couples de mariages.net

Nina Pérez, CEO de Mariages.net

PACKAGE AUBERGE



□ Notre tarif à la personne inclut :

□ Le Menu AMOUR

Pages 4 à 9

□ Les Boissons

Page 10

□ Le Personnel / La Privatisation du site / L'Art de la table

Page 12

□ L'animateur DJ

Page 13

□ Notre tarif à la personne n'inclut pas :

□ Options supplémentaires

Pages 14 à 16

□ Nos prestataires référencés

Pages 17

□ Hébergement

Pages 18

□ Brunch sucré / salé du lendemain

Pages 19

□ Simulation financière + conditions générales de vente

Pages 20 à 22



Menu Amour 2020

□ Le Cocktail Apéritif (5 pièces cocktail salées au choix)

□ A base de poisson

- Verrine tartare de saumon passion-mangue
- Verrine tartare de dorade, radis blanc, voile de pamplemousse
- Verrine de crabe, mousse citron vert et agrumes
- Bouchée nordique (Truite fumée, pain nordique et chantilly au GET 31)
- Pic de saumon gravelax à la pistache bondée
- Mini burger noir au saumon, tzatziki et sésame
- Finger de crevettes croustillantes au basilic
- Wrap de saumon fumé à la menthe fraîche
- Mini brochette de crevettes et ananas parfumées au lait de coco
- Mini gougère mousse saumon et citron confit

□ A base de foie gras

- Mille-feuille de foie gras avec son chutney poires caramélisées au sirop d'érable
- Cappuccino de foie gras, arôme truffe
- Pic de bille foie gras au sésame sur pain d'épice
- Mini burger foie gras et confit de figues
- Crème brûlée au foie gras et brisure de cacahuètes

□ A base de fromage

- Verrine de tomate cerise et buffala au pesto
- Tartare de tomates et tofu poêlé sur toast céréales
- Mini brochette de mozzarella panée et tomates cerises confites
- Brochette de bille de melon, fêta et brisure de coppa séchée
- Cuillère haricots verts au pesto, brousse à l'huile de noix
- Mini éclair roquefort, miel et brisure de noix
- Panacotta chèvre frais, compotée de tomate et tuile au parmesan
- Mini financier salé au parmesan, graines de pavot
- Verrine de blé rose au pesto, fêta et betterave





□ A base de viande, poulet, jambon, œufs

Verrine Serrano (Jambon affiné, tomates séchées, pignons et chantilly moutarde à l'ancienne)

Verrine œufs brouillés et mouillettes de bacon à l'huile de truffe

Toast de caillettes, confit oignons rouges, arôme vin de pays

Cuillère de poulet épicé, chantilly curcuma

Carpaccio de bœuf, câpres et copeau de parmesan

Mini tartine de magret séché et caviar d'aubergine

Mini club sandwich au poulet

Mini croque-monsieur jambon / fromage

Mini burger de volaille à l'estragon, sauce béarnaise

□ A base de légumes

Mini pain bagnat façon niçois

Verrine mexicaine de guacamole et chips de patate douce

Crumble salé aux légumes provençaux (poivrons, aubergines)

Tartelette salée aux olives et goutte de poivrons rouges

Moelleux à la purée de petit pois et sésame

Mini gaufre, écrasé de courgettes et feta

Mini cake à la crème d'artichaut

Panier de légumes frais de saison et anchoïade

Assiette de tapenade maison et croûtons

□ En version sucré/salé

Tatin de figues, prosciutto di parma et pignons, chantilly à la noisette

Mini cornet de glace pesto – basilic – tomates

Mini aumônière poire, chèvre et huile de sésame

□ En version buvable

Gaspacho de pastèque et melon

Gaspacho tomate, concombre, basilic

Velouté d'asperges, mozzarella et brisures de coppa



□ **L'atelier culinaire (1 animation au choix – Base 1 pièce/pers)**

Toast de pain d'épice avec foie gras poêlé et chutney figue

Sabayon à la crème de saint jacques

Crevettes flambées au pastis sur pics brochettes

Cuisson plancha d'un poisson blanc à l'huile de câpres et citron vert

Mini hamburger viande et fromage

Fajitas de bœuf épicé

Nems frits façon Auberge avec sauce sucrée et huile de soja

Socca : Galette farine de pois chiches et huile d'olive

Possibilité de rajouter des pièces cocktails supplémentaires = 2€ la pièce/pers)

Possibilité de rajouter 1 atelier culinaire = 4€ la pièce/pers

Prix du cocktail apéritif uniquement = 30€/pers

□ **OPTIONS SALEES : NOUVEAUTES 2020**

****L'animation culinaire avec brasero pendant 1H, lors du Vin d'honneur***

La cuisson faite est réalisée devant vous.

- Mini brochette de bœuf, tomate, herbes de Provence
- Mini brochette de légumes marinés
- Mini pérugines aux herbes
- Mini brochette de volaille tandoori
- Mini brochette de poisson blanc citronné
- Mini brochette de calamars grillés, sauce Teriyaki

Tarif TTC à la personne : 12 euros

Menu Amour 2020

□ L'Entrée (Une au choix parmi la liste)

- *Médailon de homard sur son bavarois et ses pointes d'asperges
- *Chessecake de saumon fumé, mousse légère à la ciboulette
- *Mille feuille de foie gras, passion – mangue - ananas, salade croquante
- *Trio de petits farcis sur tartare tomates, salade croquante et sa tuile au parmesan
- *Noix de saint jacques caramélisées sur sa tarte fine, pointes d'asperges, tombée de poireaux, sauce au thé matcha
- *Foie gras de canard mi-cuit (30g), gros sel, avec son pain aux raisins et noisettes, accompagné de sa quenelle glacée de saison
- *Tulipe de chèvre frais, financier parmesan avec sa glace tomate-basilic
- *Tarte tatin salée de légumes du soleil à l'huile de noix, quenelle glacée chèvre-basilic





Menu Amour 2020

□ Le Plat (Un au choix parmi la liste)

Les viandes

- *Tournedos de bœuf aux baies douces
- *Filet de bœuf façon Rossini
- *Souris d'agneau confite, réduction de jus de cuisson
- *Filet mignon de porc rôti en croûte, crème moutarde à l'ancienne
- *Quasi de veau rôti, jus de cuisson et poêlée de champignons
- *Pressé d'agneau confit, sauce au thym

Les volailles

- *Pintadeau farci aux cèpes et foie gras
- *Rôti de canard aux amandes et clémentines
- *Magret de canard rôti aux épices et aux baies douces
- *Suprême de volaille réduction au vin blanc, et crème fouettée à l'estragon

Les Poissons

- *Saumon grillé-poêlé, salsa d'avocats, dés de poivrons confits
- *Filet de dorade, sauce légèrement épice au curcuma
- *Dos de cabillaud, crème au beurre blanc citronnée et badiane

□ Accompagnements (Un au choix parmi la liste)

- Risotto aux petits légumes
- Lingots de panisses et artichaut barigoule
- Polenta crémeuse aux olives ou tomates confites
- Gratin dauphinois
- Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffes
- Poêlée de légumes croquants caramélisés, émulsion coco
- Chaque accompagnement sera accompagné d'une tulipe de tomates confites**

□ Le Fromage

Sélection de 3 fromages avec salade

Ou un granité

Type sorbet citron limoncello ou sorbet pomme manzana





Menu Amour 2020

□ FARANDOLE DES DESSERTS

Au choix 4 desserts parmi la liste*

*1 dessert principal

- Pièce montée traditionnelle (1 chou + nougatine)
- OU Wedding cake rond (1 fruit à l'intérieur au choix)
- OU Royal chocolat praliné

*1 verrine / pers au choix selon la liste ci-dessous :

- Mousse au chocolat / Citron meringué / Crumble fruits rouges / Panacotta fruits rouges ou passion / Tiramisu mangue / Crème brûlée / Poire, spéculos, mascarpone / Fromage blanc – ananas – muesli / Pomme caramélisées façon tatin / Crumble bananes caramélisées, mousse vanillée / Sorbet framboise – mousse chocolat blanc

*1 mignardise / pers au choix selon la liste ci-dessous :

- Mini éclair caramel beurre salé / Mini éclair citron meringué / Mini éclair nutella / Financier amande / Rocher chocolat noir-praliné / Mini mille-feuille vanillé / Mini craquelin aux 3 chocolats / Rocher chocolat blanc – fruits rouges / Macaron fraise ou vanille ou chocolat ou pistache / Mini paris-brest / Mini opéra chocolat / Mini cannelé bordelais / Mini cheesecake framboise / Sablé fleurs d'oranger et mousse coco / Mini cupcake saveur vanille ou chocolat

*1 tartelette aux fruits / pers au choix selon la liste ci-dessous :

- Fraise / Framboise / Abricot / Poire / Pomme / Mangue / Ananas / Kiwi / Pêche / Myrtille





Boissons incluses dans le Menu AMOUR

□ Les Boissons du cocktail Apéritif (Alcool sur la base de 3 verres/personne)

Sangria ou Punch – **à choisir**
et 3 softs (Coca, Orangina et Ice tea) et 3 jus de fruits (Orange, Pomme et Multifruits)

+ Soupe de mousseux au citron Cointreau (Base 1 coupe/pers)

□ Les Boissons du Dîner (Servies à discrétion)

Vins de Provence (rouge, rosé, blanc)
Eaux minérales et gazeuses, café

□ Un choix de vins vous sera proposé lors de la soirée
« Dégustation »

Pour le dessert : Possibilité de ramener votre Champagne avec droit de bouchon (8€) ou champagne de l'Auberge des Pins (30€ la bouteille – Droit de bouchon inclus)

Prosecco de l'Auberge 18€ la bouteille avec droit de bouchon inclus





BON POUR ACCORD

Inscrire la mention « bon pour accord »

Date :

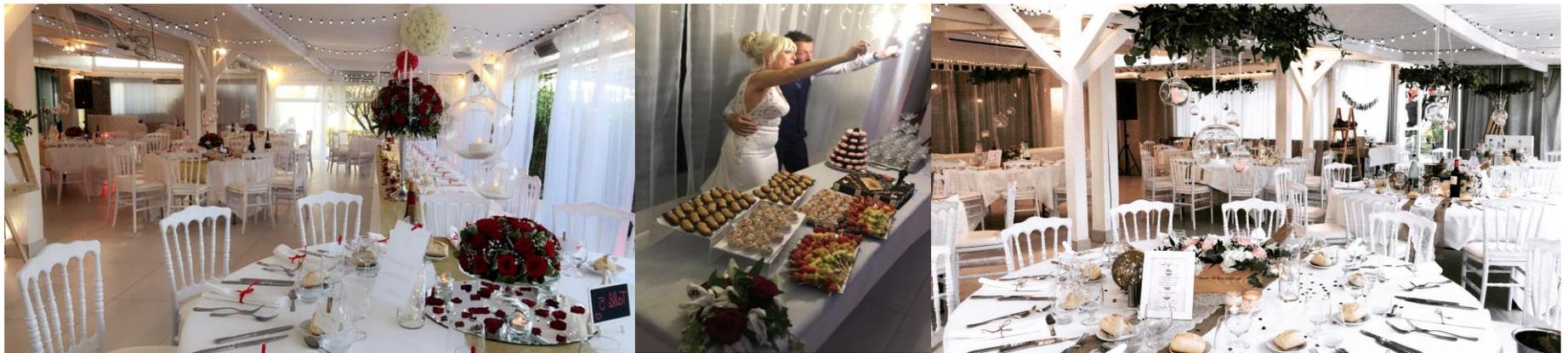
Nom et signature (+ cachet si société)

Menu Amour

☐ Modalités de paiement

- 1500 € à la réservation puis début Novembre complément pour atteindre 35% , 35 % en Janvier après la dégustation, 20 % un mois avant la date de l'évènement et le solde sept jours avant la prestation
- Le 1er acompte sera versé à la commande, avec le retour d'un bon de commande et d'une simulation financière comportant la mention « bon pour accord », la date de la commande, le nom et la signature du client (et le cachet si ce dernier est une société). La signature du bon de commande vaut pour lecture et accord de nos conditions générales de vente jointes .
- L'acceptation du devis ne prendra effet qu'à réception de l'acompte et du bon de commande signé.

135€ TTC par personne (privatisation du site incluse à partir de 16h)



Autres prestations incluses dans le Menu AMOUR

Le Personnel

1 serveur pour 20/25 personnes inclus jusqu'à Minuit
Puis un maitre d'hôtel jusqu'à la fin de la soirée

La Privatisation du site

Du samedi 16H au dimanche 12H
Dimanche de 12H à 18H privatisation partielle

L'Art de la Table et verrerie

- Tables rondes ou rectangulaires
- Chaises houssées blanches ou chaises Napoléon blanches
- Coupes de champagne à disposition pour l'apéritif et le dessert
- Matériel de buffet
- Verrerie complète, vaisselle
- Nappes blanches et serviettes blanches en coton





Prestataire Animation musicale (Inclus dans le Menu AMOUR)

- Réunion de préparation avec les Mariés ainsi que les invités éventuellement pour des surprises
- Présence le JOUR J (heure d'arrivée en fonction du programme) jusqu'à 4H du matin
- Sonorisation de tous les espaces (Cérémonie, tonnelle du vin d'honneur, terrasse du dîner, salle après-soirée)
- Mise en lumières (selon votre choix de couleurs) de la terrasse du dîner et de la salle de danse après-soirée
- Régie de la musique (selon vos goûts musicaux)
- Mise à disposition de micros pour discours et animations
- Mise à disposition d'un rétroprojecteur + écran vidéo
- Autres options à voir directement avec le DJ
 - Machine à bulles
 - Machine à fumer
 - Selfie box



Nos suggestions en Option

Pack accessoires décoration = 400 euros

Après détermination de vos couleurs et de votre thème, vous choisissez nos accessoires dans notre catalogue décoration. (Chemin de table, nœuds de chaises, suspension de verres, boules chinoises, photophores, ruban de serviettes...)

Votre décoration personnelle

Tous les accessoires seront achetés par vos soins et ramenés lors de notre RDV définitif.

Installation / désinstallation décoration = 180 euros

Notre équipe s'occupe de l'installation ainsi que du démontage de la décoration choisie dans le pack ou de votre décoration ramenée lors de notre dernier RDV.

Le forfait installation de la décoration est inclus dans les 2 possibilités si nous sommes retenus en Wedding planer

Ou Installation de votre décoration = 180€

Menus enfant = 30 euros

Apéritif / Pizza / Nuggets, Frites / Glace

Menu prestataire = 30 euros

Entrée/ Plat / Dessert / Boisson

Droit de bouchon champagne

8€ / bouteille



Nos suggestions en Option

- Bouteille champagne Auberge**

30€ la bouteille 2ème gamme – Droit de bouchon inclus

- Bouteille Prosecco Auberge**

18€ la bouteille – Droit de bouchon inclus

- Fût de bière**

150€ pour environ 100/110 bières

- Organisation de la cérémonie religieuse ou remise des vœux dans le jardin**

Montage et démontage + bancs en bois = Forfait 250€

Officiant de cérémonie : Préparation scénario, discours = 250€

- Open bar avec serveur de 1H à 4H = 40€ de l'heure**

Avec droit de bouchon 20€ bouteille alcool (Type Vodka, Whisky etc...)

- La Tournée des Mariés = 2 euros / personne**

(JET 27 / Limoncello / Passoa / Manzana / Rhum tagada – 1 seul choix) Servi juste après le dessert – Base 1 shooter 8CL / pers

- Baby –Sitting = 25€ de l'heure**

(1 baby-sitter pour 1 bébé de 0 à 3 ans) de 18H à 1H du matin

- Animatrice = 18€ de l'heure**

(1 Animatrice pour 5 enfants de 3 à 8ans) de 19H à minuit

- Navette Inter-hôtels = 300€**

De 1h à 4h du matin et 9h à 11h le dimanche





Nos suggestions en Option

- Brochettes de fruits frais = 5 euros / personne
- Bar à huîtres pendant l'apéritif = 300 euros pour 100 huîtres
- Candy bar (5 variétés de bonbons) = 5 euros / personne
- Bar « Frozen Yogourt » = 6 euros / personne – Glace yaourt glacé avec topping et fruits frais
- Atelier Glaces = 5 euros / personne
- Bar à limonades (3 variétés) = 5 euros / personne
- Bar à crêpes / Pop corn = 5 euros / personne
- Bar à Donuts = 4 euros / personne
- Popsicles = 3 euros/ personne
Imitation glace magnum avec enrobage au chocolat, mousse de fruits au choix
- Animation bougies flottantes la nuit sur la piscine = 150€
- Wedding Planner = 500 euros
Planifier les préparatifs du Mariage (Rétroplanning mariage), suivre et conseiller les futurs Mariés vis à vis des prestataires et veiller à leur suivi, répondre aux multiples besoins (Par exemple si vous voulez quelque chose hors du commun le Jour de votre Mariage, ou un besoin original), organiser plusieurs rendez-vous pour le suivi du Mariage, préparer une trame de l'organisation Mariage...Et pour le JOUR J, organisation + coordination de l'arrivée des invités jusqu'à la fin de la Soirée (accueil des Mariés, Mise en place de la haie d'honneur, conseil endroits pour les photos, ouverture vin honneur, lancer bouquet de la Mariée, déroulement du Repas, arrivée du dessert etc...





Nos suggestions de prestataires



Prestation des prestataires référencés par l'Auberge des Pins (Tarif donné à titre indicatif pouvant varier selon la formule retenue)

Photographe / caméraman

Pack standard photos = 950 euros

Pack standard vidéos = 900 euros

Drone

Forfait 30min/45min = 320€

Forfait 1H30min = 430€

Forfait demi-journée (Drone + vidéaste) = 1100€

Pack Décoration florale – Nature & Coquelicot

Forfait de 400€ à 600€ (Chiffrage précis en fonction de la variété de fleurs souhaitée)

Location Photobox = 470€

Package photos illimités + personnalisation + Location 2 jours

Livraison, installation et démontage inclus

Location de voiture particulière

De 500€ à 1000€

*Citroën Traction Avant 11BL = 450€ pour 5H de prestation

Package Coiffure / Maquillage = 350€

Essai + déplacement + prestation le matin du mariage



Hébergement



□ Vous disposez de :

- 8 chambres de 2 personnes (7 chambres avec lit double et 1 chambre avec 2 lits simples pour 2 personnes),
- 7 studios de 4 personnes
- 1 JUNIOR SUITE pour les Mariés

Pour un forfait d'une nuit / 46 personnes

Possibilité de 2 lits pliants supplémentaires en studios

- Ce forfait hébergement est obligatoire avec la location du lieu pour ainsi bénéficier de la privatisation totale.

**Tarif forfaitaire sur la base d'une nuit à :
1 500 € selon tarif en vigueur en fonction du
type de chambres et de la date**

Soit 30€ / personne

*Taxe de séjour en sus



Brunch du lendemain

Le Brunch sucré – De 9H30 à 11H

Café, thé, lait, chocolat chaud, jus de fruits

Pain baguette, beurre, confitures, viennoiseries, pancakes

Salade de fruits frais

Activités / Détente – De 11H à 12H30

Le Brunch salé – De 12H30 à 14H30

Le Buffet salé froid

Focaccia

Salade gourmande et Salade de chèvre chaud

Cake salé olives / tomates confites

Le Buffet salé chaud

Cuisson plancha : Saumon, Brochettes de poulet, pérugine

Frites à volonté et Salade verte

Le Dessert

Tartes aux fruits et moelleux au chocolat noix de pécan

Les Boissons

Vin rouge et rosé en pichet /eau minérale et gazeuse

Café fontaine

Activités / Détente – De 14H30 à 18H

OPTIONS POOL PARTY

De 14H à 17H – animation musicale Pool Party avec notre DJ résident, piscine privatisée - Forfait 500€

Tarif adulte : 45 TTC

Tarif enfant : 25€ TTC



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

PREAMBULE

L'EURL JSJ ci-après dénommée « le prestataire » dont le siège social est sis au 1391 chemin du Vieux Moulin 83440 Tourrettes, enregistrée sous le Registre du Commerce des Sociétés de Draguignan sous le n°49874574400017 RCS Draguignan au capital de Mille Cinq Cent Euro , exerce l'activité entre autre, d'organisateur d'événement sur site. Dans ce cadre JSJ propose à toute personne (ci-après dénommée « le client ») souhaitant mettre en place un événement, le services de ses employés, sous traitants, partenaires traiteurs restaurateurs, artistes, ou autres.... Elle s'assure du bon déroulement des manifestations, du professionnalisme des partenaires, assure les négociations mais ne peut pas en aucun cas être tenue responsable d'événements exceptionnels qui surviendraient et seraient indépendants de sa volonté et des engagements pris avec eux.

« le client » intéressé par l'offre rédigée par JSJ, délègue au « prestataire », la responsabilité de l'organisation de l'événement, en signant les conditions générales de vente et le devis d'engagement qui valent mandat.

A la signature du devis d'engagement, le client dispose d'un délai de rétractation de sept jours au delà duquel les présentes conditions générales sont destinées à définir leurs droits et obligations réciproques.

APPLICATIONS DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

I - La prise de commande.

Toute commande d'événement par le « client » ne sera prise en compte dès lors que l'une de ses quatre conditions suivantes soient respectées : 1 – Accord par écrit , email ou lettre postée, de la date de l'événement 2 – Signature du devis précédée de la mention manuscrite « bon pour accord » 3 – Paraphe et signature des CGV précédée de la mention manuscrite « lu et approuvé » 4- Versement par le « client » des arrhes réclamés lors de l'acceptation du devis.

Dés lors, le « prestataire » remet au « client » un reçu et communique les dates et montants des prochains acomptes. En l'absence d'observations écrites de sa part, le « client » s'engage ipso facto à régler les acomptes décrits ci-dessus. En cas de rejet par les établissements bancaires, du moyen de paiement remis, la commande sera automatiquement annulée et le « client » en sera averti par Email.

II – Validité de l'événement

Le « prestataire » s'engage sur la date choisie pour l'événement mais ne peut être garant de l'exécution de cette commande en cas de météo défailante ou de tout autre événement exceptionnel qui surviendrait (voir chapitre X - Assurances et force majeure).

III - Préparation de l'événement

Chacun des sites sélectionnés par le « prestataire » a son propre règlement intérieur. Il incombe au « client » de bien vérifier les horaires de réservation du site (indiqués sur le devis d'engagement) Si des heures supplémentaires sont demandées par le « client » , il s'engage à en régler le montant au « prestataire » sur la base moyenne de 40 ! ttc de l'heure. « Le client » est également responsable des dégradations causée par lui-même ou un de ses invités, aux lieux loués, il réglera les dégâts occasionnés directement auprès propriétaire du lieu..

IV – Garantie de réservation

Les prix figurant sur le devis d'engagement établis par le « prestataire » , sont garantis sept jours après la date du devis.

V – Garantie de couverts

La facturation finale sera établie sur la base du nombre d'invités figurant sur le bon de commande. Le « client » a la possibilité d'ajuster le nombre de 10 % en moins sans surcoût de facturation jusqu'à dix jours maximum avant la date de l'événement. Dans un délai inférieur à ces dix jours, le « prestataire » se réserve le droit de facturer le nombre indiqué sur le bon de commande.

VI – Conditions d'annulation

Si l'annulation à l'initiative du « client » intervient :

- De moins de 24 heures jusqu'à dix jours avant la date de l'événement, le « client » sera facturé à 100% y compris les heures du personnel et les éventuelles options
- Entre dix jours et 45 jours avant la date de l'événement, le « prestataire » conserve tous les arrhes
- Entre 46 jours et 90 jours avant la date de l'événement, le « client » est facturé de 50 % de la totalité.
- Au delà de 90 jours et après le délai de sept jours de rétractation à la signature du devis, les premiers arrhes de 35% sont conservés par le « prestataire ->



CONDITIONS GENERALES DE VENTE « EVENEMENTIEL »

EURL JSJ / Auberge des Pins « L'événementiel à votre écoute » Organisation d'événements 1391 Chemin du Vieux Moulin 83 440 TOURRETTES téléphone : 04 94 76 06 36// e-mail : auberge.des.pins@orange.fr RCS Draguignan : 49874574400017 VII Assurance Annulation et intempéries

Le prestataire propose au Client de souscrire par son intermédiaire et avec sa compagnie MMA ASSURANCES une assurance couvrant le risque d'intempéries ou risque d'annulationCe contrat devra être signé au minium 8 semaines avant la date du mariage Le tarif afin d'être remboursé à 100 % des frais engagés avec JSJ est de : Annulation = 1,5 % des frais engagés avec un minimum de 400 euros Intempéries = 4 % des frais engagés avec un minium de 500 e Sans cette souscription, il est à noter que le client s'assure tout seul des risques encourus VII Propriété intellectuelle et Confidentialité

Les présentes conditions générales de vente et les prestations comprises dans le devis d'engagement ne sauraient constituer une quelconque cession de droits de propriété intellectuelle pouvant être mise en oeuvre au titre de la prestation commandée. Le « Client » autorise le « prestataire » à le citer et à utiliser des photographies, vidéos au autres supports de communication dans ses documents commerciaux sous quelque forme que ce soit en qualité de référence commerciale et sans que cela ne nuise à l'image du « client ».

VIII - Modalités de paiement

Un premier acompte de 35 % de la totalité à la signature du devis auquel s'ajoutera éventuellement l'intégralité du prix de location du site si celui-ci est loué dans le cadre d'une privatisation. Dans ce cas, le règlement sera établi directement à l'ordre du propriétaire du site et remis au « prestataire » qui se chargera de récupérer le reçu correspondant.

Un deuxième acompte de 35 % trois mois après la signature du devis Un troisième acompte de 20 % un mois avant la date de l'événement

Le solde , le jour même, à la fin de la prestation Ces modalités peuvent être différente en fonction de l'événement celles qui priment sont celles du contart de prestations signées en les parties. Le non respect ces délais, peut ouvrir droit à l'attribution de dommages et intérêts au profit du prestataire »

IX – Clause résolutoire

Si dans les quinze jours ouvrés suivant une relance par lettre recommandée avec accusé de réception pour un retard de paiement assorti ou non de pénalités, le « client » ne s'est pas acquitté des sommes dues, le contrat est résolu de plein droit et le « prestataire » est dégagé immédiatement de toutes obligations vis à vis du « client ».

X - Assurances et force majeure

Le « client » est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou les participants pourraient causer au cours de la réception ou dans sa phase de préparation. Le « prestataire JSJ décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature que ce soit (effets personnels, matériels, ...) apportés par l'organisateur ou appartenant aux participants quelque soit l'endroit où les biens sont entreposés (parking, local, salons, etc.)

Le Prestataire sera dégagé de toute responsabilité au cas où un événement de force majeure ou indépendant de sa volonté surviendrait (grève, incendie, dégâts des eaux, panne d'électricité, ...)

Le « client » déclare bénéficiaire de la pleine capacité juridique lui permettant de s'engager au titre du devis/contrat.

Le « client » s'engage à renoncer et à faire renoncer tout assureur et/ou tout convive le cas échéant, à tout recours sous quelque forme que ce soit contre le « prestataire » JSJ en cas de survenance de l'un des cas précisés. A défaut le « client » s'engage à garantir le « prestataire » contre tout recours et/ou réclamation et s'engage à indemniser le « prestataire » de tous dommages, pertes, ou dépenses résultant d'un tel recours et/ou réclamation.

XI – Réclamation et litiges

Toute constatation ou litige ne pourra être pris en considération que si il ou elle sont formulés par lettre recommandée avec accusé de réception au siège social du « prestataire » dans un délai maximum de huit jours après la date de l'événement. En cas de litige, attribution de juridiction est faite auprès du ressort des Tribunaux compétents duquel dépend le siège social de JSJ « le prestataire »

SIGNATURE DU CLIENT

Pour le client avec la mention lue et approuvé, bon pour action, conditions générales de vente lues et acceptées