

**BAUD**  
HÔTEL - RESTAURANT

181 avenue du Léman - 74380 BONNE (FR)  
Tél. **+33 (0) 450 39 20 15**  
Fax +33 (0) 450 36 28 96  
info@hotel-baud.com

[www.hotel-baud.com](http://www.hotel-baud.com)

## Offre «BUSINESS»

**Journée d'étude**

**Cocktail**

**Assemblée Générale**

**Réunion**

**Conférence**

**Formation**

**Séminaires résidentiels**

**Soirée Privée**

**Dîner d'affaire**

## Journée d'étude Espace Nature

### Forfait journée d'étude au sein de l'espace « Nature » :

- Location de notre nouvel espace de réception « Espace Nature » entièrement équipé avec wifi, vidéoprojecteur, micros, eaux, bloc-notes, stylo, paperboard, connectique HDMI de 8h à 18h
- Accueil à votre arrivée, café, thé, jus de fruits Alain Milliat et viennoiseries
- Déjeuner en formule 2 plats ou 3 plats et boissons (eaux minérales et cafés) au sein du restaurant Gastronomique du Chef Christophe Morel
- Pause Pâtisserie et jus de fruits dans l'après midi

**Forfait à 75 € TTC par personne en 2 plats**

**Forfait à 85 € TTC par personne en 3 plats**

### Forfait demie journée d'étude au sein de l'espace « Nature » :

- Location de notre nouvel espace de réception « Espace Nature » entièrement équipé avec wifi, vidéoprojecteur, micros, eaux, bloc-notes, stylo, paperboard, connectique HDMI de 8h à 12h ou de 14h à 18h
- Accueil à votre arrivée, café, thé, jus de fruits Alain Milliat et viennoiseries  
Ou
- Pause Pâtisserie et jus de fruits dans l'après midi
- Déjeuner en formule 2 plats ou 3 plats et boissons (eaux minérales et cafés) au sein du restaurant Gastronomique du Chef Christophe Morel

**Forfait à 65 € TTC par personne en 2 plats**

**Forfait à 75 € TTC par personne en 3 plats**



## Hôtel \*\*\*\* / Séminaire Résidentiel

**Séminaire Résidentiel à partir de 205 € TTC par personne : devis personnalisé sur simple demande :**  
Location de salle + 2 pauses + 2 repas + 1 nuit en chambre pour 1 personne + 1 petit déjeuner

### Tarifs Privilège

Bénéficiez de nos « **Tarifs Privilège Hôtel** » si vous réservez l'une de nos prestations au sein de notre espace de réception :

- Chambre DELUXE (8 chambres) au tarif de **115 €** au lieu de 155 €
- Junior SUITE (8 chambres) au tarif de **140 €** au lieu de 205 €
- SUITE Jacuzzi/Balnéo (3 chambres) au tarif de **160 €** au lieu de 275 €
- SUITE Pavillon (1 chambre) au tarif de **240 €** au lieu de 405 €

Le Petit déjeuner buffet est en supplément au tarif de **15 €** par personne au lieu de 17 €  
Taxe de séjour obligatoire à 1,50 € par personne et par nuit

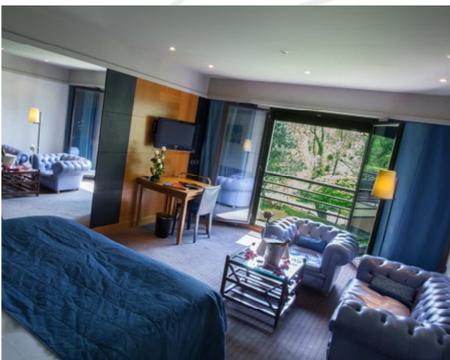
### Soirée Etape

Vous pouvez également bénéficier de nos forfaits soirée Etape pour 1 personne comprenant :

- Nuit en chambre
- Dîner 2 plats ( 3<sup>ème</sup> plat en supplément à 12 €)
- Petit déjeuner Buffet
- Taxe de séjour obligatoire à 1,50 € par personne et par nuit

Le prix de la Soirée Etape évolue en fonction de la catégorie de chambre souhaitée :

- En Chambre DELUXE (8 chambres) au tarif de **140 €**
- En Junior SUITE (8 chambres) au tarif de **160 €**
- En SUITE Jacuzzi/Balnéo (3 chambres) au tarif de **190 €**
- En SUITE Pavillon (1 chambre) au tarif de **300 €**



## Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

Vous souhaitez réaliser un cocktail dinatoire ou déjeunatoire, le Chef Christophe Morel vous propose d'organiser votre cocktail gastronomique selon les saisons, vos envies et vos préférences.

Tarifs location de salle service compris pour votre cocktail :

- Demie journée ou soirée à **600 € TTC**
- Journée complète à **1000 € TTC**

Le Chef travaille uniquement des produits frais transformés sur place à base de produits bruts, il s'adapte à vos exigences et régimes particuliers, chaque pièce salée ou sucrée est au tarif de **4 € TTC**, voici un exemple de pièces Cocktail salées et sucrées :

Tartare Maquereau Livèche, Mascarpone Parmesan

\*\*\*

Effiloché Tourteaux, Vinaigrette aux Poivrons

\*\*\*

Navette Burger, Carpaccio Bœuf Yuzu

\*\*\*

Tartare de Veau à la Truffe

\*\*\*

Blinis Chèvre Frais, Asperges Verte

\*\*\*

Moelleux Chocolat Valrhona, Mousse Chocolat Noir, Timut

\*\*\*

Verrine Citron , Meringue Italienne

\*\*\*

Panna Cotta Verveine, Confit de Rhubarbe

Afin de vous assurer un confort pendant votre prestation et maîtriser votre budget, notre sommelier vous propose 3 types forfaits Boisson différents, **servis à discrétion**, ces forfaits peuvent être modifiés à votre demande afin de rendre votre événement unique. Notre sommelier se tient à votre disposition pour en discuter.

- Forfait sans alcool : sélection de jus de fruits Alain Milliat et Softs Bio Brasseurs Savoyards
- Forfait Savoie à 25 € par personne : une sélection de vins de Savoie locaux
- Forfait Prestige à 40 € par personne : une sélection de grands

Vous pouvez également si vous le souhaitez, sélectionner des flacons au sein de notre carte des vins adaptée à tous les budgets qui contient plus de 300 références réparties sur l'ensemble des régions. Nous facturerons à ce moment la uniquement les bouteilles consommées.

# BAUD

HÔTEL - RESTAURANT

181 avenue du Léman - 74380 BONNE (FR)  
Tél. +33 (0) 450 39 20 15  
Fax +33 (0) 450 36 28 96  
info@hotel-baud.com

[www.hotel-baud.com](http://www.hotel-baud.com)

Ils nous ont fait confiance...



FAIRE DE L'AUDACE VOTRE CAPITAL



## Conditions générales de vente

### **Article 1 : APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE**

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux prestations liées à l'organisation de réunions et fournies par l'Hôtel Restaurant BAUD. Ces Conditions Générales de Vente sont adressées au Client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion entière et sans réserves aux présentes conditions. En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le Client et celles figurant aux présentes C.G.V, les dispositions du devis sont seules applicables.

### **Article 2 : RESERVATION**

La réservation demandée sera considérée comme ferme à réception du devis dûment daté et signé par le Client, revêtu du cachet du Client et de la mention « Bon pour Accord » et d'un exemplaire des présentes dûment paraphé (par mailou courrier) au plus tard avant la date d'option du devis. A défaut, l'option sera annulée sans préavis.

### **Article 3 : ORGANISATION DE LA RESERVATION**

Les chambres réservées sont mises à disposition des bénéficiaires à partir de 15 heures le jour d'arrivée. Les chambres doivent être libérées avant le début de la réunion le jour du départ. Tout dépassement de ce délai peut entraîner la facturation d'une nuitée supplémentaire au tarif public affiché.

Le Client doit préciser par écrit (mail ou courrier) adressé à l'Hôtel Restaurant BAUD le nombre exacts de couverts prévus pour chaque repas 48H avant la date de début de la manifestation. Il est ici précisé que la restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix.

Le Client devra informer l'Hôtel Restaurant BAUD avant la date de la manifestation, de modifications sensibles du nombre de participants à la manifestation. En tout état de cause, si le nombre de participants s'avérait inférieur au nombre prévu sur le devis, le Client pourrait se voir attribuer un autre espace que celui initialement prévu, pour des raisons inhérentes à la gestion de l'établissement. La réduction du nombre de participants est considérée comme une annulation partielle de la réservation donnant lieu à l'application de l'article 6 des présentes.

### **Article 4 : HEURES DE SERVICE SUPPLEMENTAIRES**

Après 16 heures pour un déjeuner et à partir de 1h du matin pour une soirée, les frais de personnel seront facturés sur la base de 250 € HT par heure dépassée.

### **Article 5 : MODIFICATION DES PRESTATIONS**

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée par écrit à l'Hôtel Restaurant BAUD. Faute d'acceptation écrite de l'établissement dans les 8 jours de la réception de la demande, le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le Client.

## **Article 6 : ANNULATION**

La facturation étant faite sur la base des prestations réservées, le Client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions d'annulation ci-après :

Les annulations, de tout ou partie de la réservation initiale, doivent être adressées par écrit. Dans le cas d'une annulation totale, les conditions d'annulation ci-dessous seront appliquées :

- 100 % des prestations seront facturées si l'annulation intervient moins de 7 jours avant le début de la manifestation.
- 50 % des prestations seront facturées si l'annulation intervient entre 14 et 7 jours avant le début de la manifestation.
- Dans le cas d'une annulation partielle, les conditions d'annulation ci-dessous seront appliquées : 100 % des prestations annulées seront facturées si l'annulation intervient moins de 48h avant le début de la manifestation.

## **Article 7 : DELOGEMENT**

En cas de non-disponibilité de l'établissement, ou en cas de force majeure, celui-ci se réserve la possibilité de faire héberger totalement ou partiellement les participants dans un hôtel de proximité et de catégorie équivalente pour des prestations de même nature, les frais inhérents au transfert restant à la charge de l'établissement, qui ne pourra être recherché au paiement d'une quelconque indemnité.

## **Article 8 : MODALITES DE REGLEMENT**

Des arrhes de 50 % du montant total de la manifestation seront demandées à la confirmation de la réunion. Le montant de ces arrhes sera déduit de la facture finale (solde) sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation. Le règlement des extras (blanchisserie, minibar, téléphone, etc.) et autres prestations réclamé individuellement à l'un ou plusieurs des participants, sera assuré par les participants concernés eux-mêmes, à la réception de l'établissement avant leur départ. A défaut de règlement par un ou plusieurs participants de prestations réclamées en sus des prestations incluses au devis (extras, repas,...), la facture sera adressée au Client qui s'engage à la régler à réception. Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation des pénalités de retard égales à une fois et demie le taux d'intérêt légal en vigueur sans mise en demeure préalable.

## **Article 9 : ASSURANCE-DETERIORATION-CASSE-VOL**

En aucun cas, l'établissement 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. Le Client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants, notamment les vestiaires. Le Client fera son affaire de la souscription de toute police d'assurance (dommages-responsabilité civile) qu'il jugera nécessaire. Le Client est notamment invité à souscrire une assurance spécifique en cas de présence de gros matériels ou de biens de valeur dans la mesure où la responsabilité de l'établissement ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol des dits bien. 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.

# BAUD

HÔTEL - RESTAURANT

181 avenue du Léman - 74380 BONNE (FR)  
Tél. +33 (0) 450 39 20 15  
Fax +33 (0) 450 36 28 96  
info@hotel-baud.com

[www.hotel-baud.com](http://www.hotel-baud.com)

## **Article 10 : RECOMMANDATIONS**

Le Client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation de l'établissement et ne portent pas atteinte à la sécurité de l'établissement ainsi que des personnes qui s'y trouvent.

## **Article 11 : FORCE MAJEURE**

Les obligations contenues aux présentes ne seront pas applicables ou seront suspendues si leur exécution est devenue impossible en raison d'un cas de force majeure tels que : acte de puissance publique, guerre, catastrophe naturelle, incendie, inondation, grève... Chaque partie devra informer l'autre dans les meilleurs délais en cas de survenance d'un événement de force majeure l'empêchant d'exécuter tout ou partie de ses obligations contractuelles. Les parties devront mettre en oeuvre tous leurs efforts pour prévenir ou réduire les effets d'une inexécution du contrat causée par un événement de force majeure : la partie désirant invoquer un événement de force majeure devra notifier immédiatement à l'autre partie le commencement et la fin de cet événement, sans quoi elle ne pourra être déchargée de sa responsabilité.

## **Article 12 : RECLAMATIONS ET LITIGES**

En cas de litige et faute d'accord amiable, la compétence exclusive est donnée au Tribunal de Bonneville.