VOTRE MARIAGE FACE À LA MER
AU GRAND HÔTEL DES SABLETTES - PLAGE

GRAND HÔTEL DES SABLETTES-PLAGE

HÔTEL & SPA - RESTAURANTS - EVÉNEMENTS

LA SEYNE-SUR-MER

Stéphane Lelièvre

CURIO COLLECTION BY HILTON™

LES MAISONS LELIÈVRE

UN GROUPE FAMILIAL

RESTAURANTS - HÔTELS - EVÈNEMENTS

N'hésitez pas à nous contacter directement au 04.94.17.40.66 ou à evenements@ghsp.fr pour programmer une visite des lieux ou obtenir plus d'informations sur ce merveilleux évènement.

LES MAISONS LELIÈVRE

UN GROUPE FAMILIAL

RESTAURANTS - HÔTELS - EVÈNEMENTS

Chers Amoureux,

Je vous remercie de vous rapprocher de notre maison pour l'organisation de votre mariage.

Chef des cuisines depuis 30 ans, je me suis passionné pour les évènements de prestige "aux Pins Penchés" au fil des années.

Je suis heureux de pouvoir exporter ce savoir faire en gastronomie et en organisation vers mon "Grand Hôtel des Sablettes Plage" où posés sur la Méditerranée vous vivrez un moment d'exception.

Mes équipes vous recevront avec bonheur pour partager avec vous.

A bientôt.

Stéphane Lelièvre

"

Ici, le repos est un rêve, l'instant est

intemporel et la Provence
est d'Azur "

Une soirée qui vous ressemble

Car au Grand Hôtel des Sablettes - Plage chaque mariage est unique, vous êtes libre de choisir une combinaison de plusieurs formules afin de créer le mariage qui vous ressemble vraiment.

Votre soirée de mariage au Grand Hôtel des Sablettes - Plage en 4 étapes:

1 GARDEN PARTY

sur la terrasse, face à la mer - Formule Pin d'Alep ou Pin Maritime ou Pin Parasol

(pages 9 à 15)

2 DINER DE GALA

dans la salle d'honneur - Formule Pin d'Alep ou Pin Maritime ou Pin Parasol

(pages 17 à 25)

3 ORGANISATION GÉNÉRALE

Pack argent, or ou platine

Hébergement

(page 27 à 31)

4 COMPOSEZ VOTRE BUDGET

(page 35)

N.B: Afin de vous laisser encore plus le choix, vous avez la possibilité de « mixer » les différentes formules. Par exemple, vous pouvez choisir une Garden-Party « Pin Parasol » et un dîner «Maritime».

Vous trouverez ci-après tous les détails de toutes ces prestations. Nous restons à votre entière disposition pour toutes questions ou complément d'information.

" Le mariage est une vie dans la vie "

Honoré de Balzac

VOTRE GARDEN PARTY

GARDEN PARTY
« PIN D'ALEP »

Votre apéritif de 1h30 est servi en terrasse (selon météo)
De 19h00 à 20h30 (*horaire décalable page 15)

Nourriture:

10 pièces de canapés et bouchées par personne (6 froides et 4 chaudes), le tout en passage au plateau et en disposition sur buffet ou guéridons.

Boissons:

Buffet de soft drinks (Jus orange, ananas, pomme, goyave, banane, coca, coca 0, sprite, schweppes, Evian, Badoit) et planteur punch au Rhum brun.

Prix: 23 euros TTC par personne

Vous pouvez apporter votre Champagne ou vos bouteilles de hard drinks (droit de bouchon légal obligatoire de 1 € par bouteille de Champagne apportée, 30 € par bouteille de 70 CL de Hard drink apportée - le droit de bouchon est doublé pour un magnum…)

GARDEN PARTY
« PIN MARITIME »

Votre apéritif de 2h00 est servi en terrasse (selon météo)
De 18h30 à 20h30 (*horaire décalable page 15)

Nourriture:

16 pièces de canapés et bouchées par personne (10 froides et 6 chaudes) & 3 verrines froides, le tout en passage au plateau et en disposition sur buffet ou guéridons.

Boissons:

Buffet de soft drinks (Jus orange, ananas, pomme, goyave, banane, coca, coca 0, sprite, schweppes, Evian, Badoit) et planteur punch au Rhum brun.

Prix: 33 euros TTC par personne

Vous pouvez apporter votre Champagne ou vos bouteilles de hard drinks (droit de bouchon légal obligatoire de 1 € par bouteille de Champagne apportée, 30 € par bouteille de 70 CL de Hard drink apportée - le droit de bouchon est doublé pour un magnum…)

GARDEN PARTY
« PIN PARASOL »

Votre apéritif de 2h30 est servi en terrasse (selon météo).
De 18h00 à 20h30 (*horaire décalable page 15)

Nourriture:

24 pièces de canapés et bouchées par personne (15 froides et 9 chaudes) & 3 verrines froides et 3 verrines chaudes, le tout en passage au plateau et en disposition sur buffet ou guéridons.

Boissons:

Buffet de soft drinks (Jus orange, ananas, pomme, goyave, banane, coca, coca 0, sprite, schweppes, Evian, Badoit) et planteur punch au Rhum brun.

Prix: 43 euros TTC par personne

Vous pouvez apporter votre Champagne ou vos bouteilles de hard drinks (droit de bouchon légal obligatoire de 1 € par bouteille de Champagne apportée, 30 € par bouteille de 70 CL de Hard drink apportée - le droit de bouchon est doublé pour un magnum …)

HÔTEL

DÉTAIL PIÈCES COCKTAIL DE VOTRE GARDEN PARTY

PIN D'ALEP
Choisir 6 pièces froides + 4 pièces chaudes

PIN MARITIME
Choisir 10 pièces froides + 6 pièces chaudes + les 3 terrines froides

PIN PARASOL
La totalité de la liste vous est servie.

Pièces Froides

- ☐ Mini blinis, Mayonnaise, queue de Gambas, Cerfeuil
- ☐ Moutarde à l'ancienne, Roast Beef, Cornichon
- ☐ Magret de canard, suprême d'orange, Zeste d'Orange
- ☐ Jambon cru, beurre, parmesan
- ☐ Beurre, Saumon Fumé, Crème Citron, Ciboulette
- ☐ Huile d'Olive, Tomates Confites, Tartare, Basilic
- ☐ Sauce Cocktail, Avocat Crevette, Cerfeuil
- ☐ Huile d'Olive, Chèvre, Noisette, Menthe
- ☐ Brochette de Tomate Cerise et Mozzarella
- ☐ Mini blinis, Huile d'Olive, Mini Encornets en Persillade
- ☐ Artichaut Violet Crus et Tapenade
- ☐ Tartare de Tomate aux Olives et Basilic
- ☐ Salade de Poulpe aux Poivrons Doux
- ☐ Assortiment de Sushis, Makis
- ☐ Brochette Cantalou, Melon Canari et Pastèque

Pièces Chaudes

- ☐ Allumettes au Fromage et Anchois
- ☐ Crevettes en Parmentière
- ☐ Crevette en Chemise de Légumes
- ☐ Feuilleté Saucisse Moutarde
- ☐ Nems aux Crevettes
- ☐ Samosa Poulet Coriandre
- ☐ Samosa Saumon Aneth
- ☐ Gougère au Parmesan

Verrines Froides

- ☐ Gaspacho Andalou
- ☐ Velouté Asperges Vertes Glacé
- ☐ Méli-Mélo de Légumes Crus au Parmesan

Verrines Chaudes

- ☐ Saint Jacques poêlée aux Pêches Blanches
- ☐ Ravioles de Foie Gras, Bouillon de Volaille
- ☐ Filet de Rouget Poêlé, Pissaladière

POINTS DE DÉTAIL SUR VOTRE GARDEN PARTY:

- Vos invités disposent de places de parking à l'intérieur de notre propriété.
- Selon le pack d'organisation (argent, or ou platine) que vous choisirez, vous pouvez ajouter des prestations complémentaires (ateliers ou buffet barista cocktail par exemple...).
- Parmi les intervenants sélectionnés par le Grand Hôtel des Sablettes - Plage, vous pouvez choisir une animation musicale particulière pour votre moment apéritif (trio jazz...) consulter pour cela la fiche « intervenants partenaires » qui vous sera remise dans votre pochette de réservation.
- La décoration florale de votre Garden-Party (facultative) est à choisir et à régler en direct à la fleuriste décoratrice dont nous pourrons vous donner les coordonnées.
- Si certains de vos invités n'assistent qu'à la Garden-Party, nous pourrons disposer pour vous vos dragées (ou autre cadeau...), à leur attention que vous nous apporterez pour eux.
- Pour les enfants de 3 à 12 ans, la Garden-Party est facturée 10 euros.
- En cas de mauvaise météo, nos locaux permettent de bonnes solutions de repli intérieur.
- Exclusivité à partir de 100 personnes adultes les samedis et de 80 personnes adultes les autres jours.

Horaire décalable:

Les heures de début de votre évènement sont notées sur les propositions de Garden Party (Alep: 19h00, Maritime: 18h30, Parasol: 18h00). Si vous souhaitez arriver plus tôt (au plus tôt 17h00), cela décalera d'autant votre heure de fin de soirée. L'inverse n'est pas possible puisque notre horaire de fin de soirée maximum est 4h00.

Par exemple, si vous choisissez une Garden Party « Pin D'Alep » et que vous souhaitez arriver à votre Garden Party à 18h00 au lieu de 19h00 alors l'heure de fin maximal est 3h00 du matin au lieu de 4h00.

" Le mariage c'est la volonté à deux de créer l'unique "

Friedrich Nietzsche

VOTRE DINER DE GALA

SOIRÉE « PIN D'ALEP »

Votre dîner est servi dans notre espace réception avec piste de danse centrale à partir de 20h30 (*horaire décalable page 15).

LE DINER

Votre menu comprend aux choix une entrée, un plat principal et un dessert.
Boissons:

- Vin Rouge et Blanc (ou Rosé) sont également inclus dans votre prestation, servis de l'entrée au dessert à table, puis disposés sur votre buffet de boisson post-repas après le dessert. Ces vins sont sélectionnés par les Pins Penchés.
- Eaux Plates et Pétillantes à discrétion.

LA SOIRÉE

- Buffet de boissons « post repas » ou pendant le repas selon le pack d'organisation que vous choisirez. Les soft drinks sont fournis.
- Eaux Plates et Pétillantes.

Pour votre Garden Party et/ou fin de soirée, vous pouvez apporter votre Champagne. (nous vous compterons un droit de bouchon légal de 1 € TTC par bouteille de Champagne apportée et 30 euros par bouteille d'autres alcools de 70 cl (doublé en cas de magnum etc…)

LES BUFFETS D'APRÈS REPAS

- Café Nespresso, décaféiné, thé à la menthe.
- Mignardises et fruits frais de saison découpés.

Prix : 92 euros TTC par personne

ET VOTRE CHOIX DE MENU

ENTRÉE

Cappuccino d'Asperges vertes
Mirepoix de Foie Gras de Canard (glacé ou chaud)

ou

Mousseline de Homard
Crème aux pistils de Safran

ou

Pimientos farcis de brandade de Rougets
Crème à la Vanille gousse et Rougets poêlés

PLAT PRINCIPAL

Ballottine de Volaille aux Cèpes

ou

Dorade Royale à l'unilatérale
Beurre blanc, Bayaldi

ou

Comme un parmentier d'Agneau confit
Jus corsé, légumes de saison croquants

DESSERT

Vacherin inversé aux Fraises fraiches

ou

L'Ananas cru et rôti
Caramel Rhum et sorbet assorti

ou

Le délice Chocolat noir
Sorbet et coulis à l'Orange

SOIRÉE « PIN MARITIME »

Votre dîner est servi dans notre espace réception avec piste de danse centrale à partir de 20h30 (*horaire décalable page 15).

LE DINER

Votre menu comprend aux choix une entrée, un plat principal, fromage et un dessert.
Boissons:

- Vin Rouge et Blanc (ou Rosé) sont également inclus dans votre prestation, servis de l'entrée au dessert à table, puis disposés sur votre buffet de boisson post-repas après le dessert. Ces vins sont sélectionnés par les Pins Penchés.
- Eaux Plates et Pétillantes à discrétion.

LA SOIRÉE

- Buffet de boissons « post repas » ou pendant le repas selon le pack d'organisation que vous choisirez. Les soft drinks sont fournis.
- Eaux Plates et Pétillantes.

Pour votre Garden Party et/ou fin de soirée, vous pouvez apporter votre Champagne. (nous vous compterons un droit de bouchon légal de 1 € TTC par bouteille de Champagne apportée et 30 € par bouteille d'autres alcools de 70 cl (doublé en cas de magnum etc…)

LES BUFFETS D'APRÈS REPAS

- Café Nespresso, décaféiné, thé à la menthe.
- Mignardises et fruits frais de saison découpés.

Prix : 102 euros TTC par personne

ET VOTRE CHOIX DE MENU

ENTRÉE

Cappuccino de Homard,
Salpicon de Saint Jacques translucides, copeaux d'Asperges vertes
ou
Foie gras de Canard poêlé,
Figues mi-confites, jus court très acidulés
ou
Tartare de Crabe Royal
Carpaccio de Saint Jacques
ou
Terrine de Rougets et Tomates confites
Huile Pistou et sorbet Basilic
ou
Caviar Acipenser Baerii « Sturia Prestige»
Blinis et crème triple d'Isigny
(boite de 15 grammes par convive, supplément 9 euros)

PLAT

Dos de loup à la peau sauce vierge au basilic,
Roseval écrasée à l'huile d'olive
ou
Pièce de Boeuf braisée douze heures façon Rossini,
écrasé de pomme de terre aux Morilles
ou
Pissaladière de Rougets de roche,
coulis de Ratatouille

FROMAGE

Comté AOC, Fourme d'Ambert AOC, Brie de Meaux AOC,
Pain au Noix, Roquette
ou
Bocal de Chèvres frais à l'huile d''olive, Mesclun

DESSERT

Variation autour de la pêche de vigne,
Fruitière, glacée, pâtissière (selon saison)
ou
Pyramide de chocolat noir,
Coeur crème brulée, sorbet et coulis Fraise
ou
Miroir Framboise,
Tuile croustillante, sorbet Passion

SOIRÉE « PIN PARASOL »

Votre dîner est servi dans notre espace réception avec piste de danse centrale à partir de 20h30 (*horaire décalable page 15).

LE DINER

Votre menu comprend une mise en bouche, une entrée, un plat principal, fromage et un dessert.
Boissons:

- Vin Rouge et Blanc (ou Rosé) sont également inclus dans votre prestation, servis de l'entrée au dessert à table, puis disposés sur votre buffet de boisson post-repas après le dessert. Ces vins sont sélectionnés par les Pins Penchés.
- Eaux Plates et Pétillantes à discrétion.

LA SOIRÉE

- Buffet de boissons « post repas » ou pendant le repas selon le pack d'organisation que vous choisirez. Les soft drinks sont fournis.
- Eaux Plates et Pétillantes.

Pour votre Garden Party et/ou fin de soirée, vous pouvez apporter votre Champagne. (nous vous compterons un droit de bouchon légal de 1 € TTC par bouteille de Champagne apportée et 30 € par bouteille d'autres alcools de 70 cl (doublé en cas de magnum etc…)

LES BUFFETS D'APRÈS REPAS

- Café Nespresso, décaféiné, thé à la menthe.
- Mignardises et fruits frais de saison découpés.

Prix : 122 euros TTC par personne

ET VOTRE CHOIX DE MENU

MISE EN BOUCHE

Crème brulée à la Truffe
ou
Gaspacho de Gambas au Basilic
ou
Thon rouge en céviché
ou
Foie gras de Canard poêlé aux Figues

~

ENTRÉE

Cappuccino de Morilles fraiches
Œuf de poule poché, tétragone juste sautée
ou
Trilogie de terrine de Foie gras de canard IGP Périgord
Aux Figues, Mangues et Pain d'épices
ou
Tartare de Crabe Royal
carpaccio de Saint Jacques
ou
Caviar Acipenser Baerii « Sturia Prestige»
Blinis et crème triple d'Isigny
(boite de 15 grammes par convive, supplément 9 euros)

~

GRANITÉ

Granité
Palme Butia-capitata ou Calvados-Pomme ou Framboisine-Framboise

~

PLAT PRINCIPAL

Côte première de Veau braisée croustillante
Légumes de saison, Rattes aux Truffes
ou
Fricassée de Homard frais décortiqué
Légumes du moment braisés au Sauternes
ou
Comme une Bellevue de Langouste royale
Courgette farcie de duxelle, lait d'Amande douce
ou
Filet de Saint-Pierre rôti
Ratatouille confite, huile de Pistou corsée
ou
Filet de bœuf français façon Rossini
Jeunes Echalotes rôties (120g cuisson à point)

~

FROMAGE

Comté AOC, Fourme d'Ambert AOC, Brie de Meaux AOC
Pain au Noix, Roquette

~

DESSERT

Dessert au choix à l'assiette
(à choisir dans les formules PIN D'ALEP ou PIN MARITIME)

POINTS DE DÉTAIL POUR VOTRE SOIRÉE:

- Le choix des plats est identique pour l'ensemble de vos convives (sauf végétarien, allergique etc...) nous vous proposerons alors le menu spécial dégustation.
- Vous nous confierez vos plans de tables et votre plan de salle (conçu avec nous) et vos noms de tables, que nous afficherons.
- Nous accueillons les enfants uniquement avec un service de puériculture qui vous est facturé directement par notre prestataire exclusif (puériculture ou animation selon leurs âges). (pour raisons légales).
- Un menu enfant avec boisson vous est proposé pour les 3 à 12 ans (entrée, plat, dessert, jus et sodas : 30 euros).
- Vous avez la possibilité, entre le 15 janvier et le 15 avril (hors fériés), de réserver une table au Restaurant Les Pins Penchés pour un maximum de 6 personnes afin de venir déguster vos choix de menus (pour une table de 6 : maximum 3 entrées, 3 plats, et 3 desserts différents pour un prix de 50% du prix de la formule choisie (hors boissons) cette table devra nous être réservée avec vos choix au moins 10 jours à l'avance.
- Nos tables sont rondes et peuvent accueillir dix personnes maximum.
- La table d'honneur peut être une table ronde (10 personnes maxi) ou oblongue.
- La décoration florale de vos tables (facultative) est à choisir et à régler en direct à la fleuriste décoratrice dont nous vous donnerons les coordonnées.
- L'heure de fin de soirée maximale est de 4h00, après 00h00, un supplément de 185 euros par heure est appliqué. Cette somme est allouée au personnel de salle de fermeture.
- Pour votre gâteau de mariage ou pièce montée, vous pouvez choisir l'artisan de votre choix, nous vous en donnerons une sélection afin de vous aider.
- L'espace réception dispose d'une scène (multiples accessoires), d'une cabine DJ, d'un système son, d'une régie lumière et une grande piste de danse centrale.
- Pour les intervenants (photos, video, etc.) restant pendant le repas, un budget repas de 48 euros est à prévoir.

“L’amour c’est de la physique,
Le mariage c’est de la chimie.”

Alexandre Dumas

VOTRE PACK D'ORGANISATION

PACK D'ORGANISATION

Le pack d'organisation est la touche finale de votre évènement.

LES ATELIERS

*ATELIERS SALÉS

(Pack OR: 1choix ou PLATINE: 2 choix)

Foie gras de Canard poêlé, jus court acidulé aux figues

Rougets de roche, pissaladière de jus ratatouille

Fleurs de courgette en tempura « minute »

Atelier « italien » jambon, Parmesan, antipasti

**ATELIERS SUCRÉS

(Pack PLATINE)

Smoothies de fruits frais

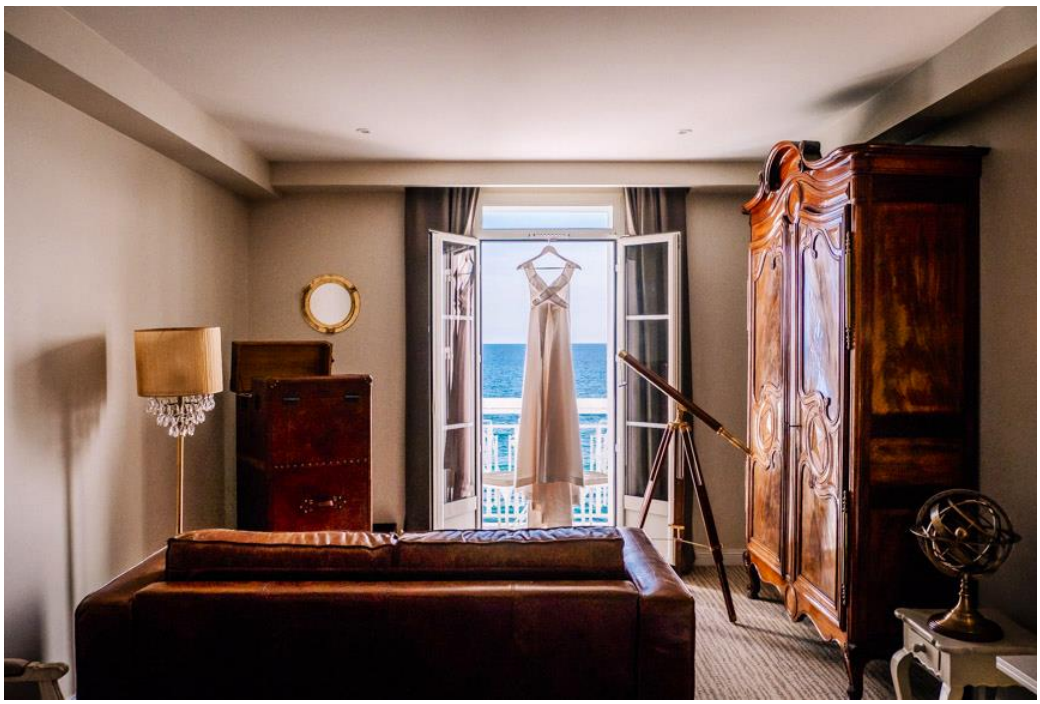
Mini-blinis sucrés façon Suzette

Fondue Fruit Chocolat Guimauves

Granités « Italiens » : Cola, Menthe, Passion, Mangue

DETAIL DES PACKS D'ORGANISATION

	ARGENT (8 EUROS)	OR (18 EUROS)	PLATINE (28 EUROS)
Plan de salle miroir	X	X	X
Housse de chaise	X	X	X
Cocktails (Mojito - Cosmopolitan - Pina Colada - Tequila Sunrise)		1 Cocktail	2 Cocktails
Service "placier" et "sécurité" parking (arrivée - pendant 1h30)	X	X	
Service "placier" et "sécurité" parking (arrivée - départ)			X
Service 2 hotesses d'accueil (arrivée - passage à table)			X
Impression des menus à vos prénoms (2 par table)	X	X	
Impression des menus à vos prénoms (6 par table)			X
Vestiaires gardés (réceptions de Novembre à Avril)			X
Ateliers salés apéritifs animés par cuisinier (1 heure) (Au choix parmi la liste *)		1 Atelier	2 Ateliers
Ateliers sucrés animés par cuisinier (1 heure) (Au choix parmi la liste **)			2 Ateliers
Pizzas à 2h00 du matin		X	X
Buffet soft drinks fin de soirée	X		
Buffet soft drinks tout le repas		X	X
Candy bar (8 variétés)			X
Buffet de mignardises et fruits découpés fin de soirée	X	X	X
Buffet de café Nespresso - thé	X	X	X



Une prestation clé en main

Pour compléter l'organisation de votre mariage, nous vous proposons de recevoir vos invités au Grand Hôtel des Sablettes-Plage (selon disponibilités).

Le « Grand Hôtel des Sablettes Plage » est un monument historique du 19ème siècle qui a été entièrement rénové récemment. L'hôtel est directement situé sur la merveilleuse plage des Sablettes avec une vue imprenable sur la Mer Méditerranée et le soleil couchant. Nous vous proposons afin de vous simplifier l'organisation de l'hébergement une prestation exclusive au Grand Hôtel des Sablettes Plage.

Les avantages

Création d'une page internet personnalisée aux couleurs de votre mariage:

Nous créons un lien internet que vous pourrez envoyer à vos invités, qui leur permet de réserver directement leur chambre au tarif préférentiel (minimum de 2 nuits consécutives incluant la nuit du mariage). Cette page est personnalisée pour votre évènement !

Prestations exclusives:

Vos invités résidants à l'hôtel ont accès à des infrastructures haut de gamme: accès au spa, à la salle de fitness ou encore à notre plage privée (sous réserve de disponibilité et selon saison). Le spa est accessible aux enfants de moins de 16 ans de 10h00 à 12h00.

Chambre des mariés offerte:

À partir de 10 chambres par jour réservées par vos invités, votre chambre est offerte pour deux nuits

- Entre 10 et 20 chambres : chambre Grand Large
- Entre 20 et 40 chambres: suite Grand Large
- Au-delà de 40 chambres: suite Tropézienne

Brunch:

Nos mariés peuvent organiser le brunch du lendemain de leur mariage sur la terrasse de notre restaurant La Galerie sans privatisation supplémentaire (prix du brunch: 45€ TTC par personne – minimum de 50 personnes). Le meilleur moyen pour prolonger la fête!

" Le mariage est la traduction en prose du poème de l'amour "

Alfred Bougeard

COMPOSEZ VOTRE BUDGET

9%
phone 2471

COMPOSEZ VOTRE BUDGET

PRESTATION	PRIX	NOMBRE	TOTAL
GARDEN « PIN D'ALEP »	€18		
GARDEN « PIN MARITIME »	€28		
GARDEN « PIN PARASOL »	€38		
GARDEN ENFANTS	€10		
REPAS « PIN D'ALEP »	€88		
REPAS « PIN MARITIME »	€98		
REPAS « PIN PARASOL »	€118		
REPAS ENFANTS & ANIMATEUR / PUERICULTEUR	€30		
REPAS PHOTO VIDEO	€48		
PACK ARGENT	€8		
PACK OR	€18		
PACK PLATINE	€28		
PACK ORGANISATION ENFANTS & ANIMATEUR	€8		
DROIT DE BOUCHON CHAMPAGNE	€1		
DROIT DE BOUCHON ALCOOLS + 14° / gL	€30		
HEURES APRÈS MINUIT (185 € par heure ; 4h00 maximum)	€185		
PRIVATISATION (applicable seulement si le nombre d'invités est en dessous de 100 les Samedis et 80 les autres jours)			
		TOTAL	

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
(1/4)

Afin de bénéficier de l'exclusivité de l'établissement, le nombre minimum de personnes adultes est fixé à 80 personnes adultes les jours de semaines, et 100 personnes adultes les Samedis.

RESERVATION :

Lors de la réservation, nous vous demandons :

1/la fiche de réservation (noms, nombre, date etc...) remplie

2/trois chèques d'arrhes :
- le premier chèque de 20 % du tarif de la restauration et « pack d'organisation » (garden party et dîner et pack pour le nombre de personnes réservé). Ce chèque est encaissé dans les jours qui suivent votre réservation.
- le second chèque est du même montant. Ce chèque est encaissé 2 mois après le premier chèque.
- le troisième chèque est du même montant. Ce chèque est encaissé 4 mois après le premier chèque.
- Le solde de votre note finale sera réglé par chèque et encaissé lors du troisième rendez- vous fixé au préalable avec vous (3 à 4 jours environ avant le jour J).

3/ un exemplaire des présentes conditions générales de ventes paraphées recto verso et signées verso par les deux mariés.

Vous recevrez, en retour, par voie postale, sous 21 jours maximum, un dossier complet composé de nombreuses fiches qui vous aideront à votre organisation (par exemple : organisation chronologique de votre évènement, questionnaire à préparer pour le premier rdv d'organisation, des intervenants partenaires, plans d'accès, itinéraires d'accès etc...) ainsi que d'une quittance d'arrhes portant photocopie au dos de vos trois chèques d'arrhes, et vous garantissant votre réservation (date et nombre de convives).

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
(2/4)

Si vous deviez annuler la réception prévue ou reporter sa date, il vous serait alors possible de consommer les arrhes versées pendant une année (à dater de votre date d'évènement initiale), ou de bénéficier d'un report de date sur un an (à dater de votre date d'évènement initiale). Ceci, à condition de nous avoir prévenus au plus tard 6 mois avant votre date d'évènement initiale. Pendant les 6 derniers mois avant votre date d'évènement initiale, en cas d'annulation, vos arrhes sont perdues et votre date n'est plus reportable.

ORGANISATION :

IMPORTANT: afin de bien pressentir l'organisation de votre évènement, nous vous demandons de prendre attentivement connaissance du dossier que vous aurez reçu avec votre quittance d'arrhes, notamment de la fiche « Questionnaire de préparation au premier rendez- vous ».

Nous nous verrons trois fois pour mettre en œuvre l'organisation de votre évènement. Ces trois rendez-vous vous seront fixés environ six mois avant votre date (nous vous appellerons pour fixer les RDV). Le premier rendez-vous aura lieu par skype : environ 8 à 5 mois avant votre soirée, le second, physiquement aux Pins Penchés : environ 5 à 3 mois avant, et enfin, le troisième, aux Pins Penchés aussi : environ 3 jours avant.

Votre réception s'organisera uniquement selon nos offres commerciales « Pin d'Alep, Pin Maritime ou Pin Parasol », ainsi que nos « Packs d'organisation Argent, Or, Platine ».

Le nombre définitif d'invités doit être communiqué au restaurant 18 jours avant la date de votre réception par mail sur contact@lespinspenches.com. (une fiche « J-18 » vous sera remise à l'issue de second rendez-vous d'organisation).

Si le nombre d'invités venait à augmenter de plus de 10% dans les 10 jours avant le mariage, nous risquerions de ne pouvoir assurer les repas supplémentaires avec l'exact menu choisi (ceci, en fonction des approvisionnements). Dans ce cas éventuel nous reverrions avec vous le changement du ou des produit(s) à modifier lors de notre troisième rendez vous, évidemment tout en conservant la qualité.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
(3/4)

DIVERS :

Les heures de début de votre évènement sont notées sur les propositions de Garden Party (Alep: 19h00, Maritime: 18h30, Parasol: 18h00). Si vous souhaitez arriver plus tôt (au plus tôt 17h00), cela décalera d'autant votre heure de fin de soirée. L'inverse n'est pas possible puisque notre horaire de fin de soirée maximum est 4h00.
Par exemple, si vous choisissez une Garden Party « Pin D'Alep » et que vous souhaitez arriver à votre Garden Party à 18h00 au lieu de 19h00 alors l'heure de fin maximal est 3h00 du matin au lieu de 4h00.

La présence d'enfant(s) de 0 à 12 ans implique le service d'une agence de baby-sitting dont les coordonnées vous seront données lors de votre premier rendez vous d'organisation, pour des raisons légales de protection des mineurs au sein d'un établissement titulaire d'une licence IV de débit de boisson.

Votre heure d'arrivée au Grand Hôtel des Sablettes pour votre soirée est déterminée selon l'offre de garden-party que vous avez retenue. Aucune entrée dans la propriété n'est possible avant dans la salle de réception. Aucun service d'alcool ne pourra se faire pour les moins de 18 ans, afin de respecter la législation en vigueur.

La présence des mineurs, de 13 à 18 ans, hormis la ou les tables enfants, doit nous être signalée sur le plan de salle afin de les localiser pour ne pas servir (ou mettre à disposition) d alcool. Les mariés peuvent amener leur alcool pour le moment de la garden party ou la fin de soirée mais aucun alcool ne pourra être posé sur table pendant le repas. En fin de soirée, l'alcool est disposé sur le buffet de boisson et ne peut être amené à table par les convives. Un droit de bouchon de 1 euro est appliqué pour les bouteilles de Champagne (75cl) et un droit de bouchon de 30 euros est appliqué pour les bouteilles d'alcool fort (75cl).

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
(4/4)

L'animation musicale, service de baby-sitting, animateurs, ventriloques, magicien, intervenants musicaux ou techniques ou orchestre ont été sélectionnés par Le grand hôtel des Sablettes Plage pour la réalisation de vos soirées dansantes ou musicales. Il s'agit d'intervenants exclusifs nous n'acceptons en aucun cas d'autres intervenants (une fiche « intervenants partenaires » vous est remise dans votre pochette d'organisation accompagnant votre quittance d'arrhes).

Monsieur Stéphane LELIEVRE, propriétaire de l établissement, dispose d'une Licence IV de débits de boisson, ainsi que du permis d'exploitation permettant de l'utiliser.

Afin de respecter les points juridiques (lois ou arrêtés municipaux et préfectoraux en vigueur), nous vous rappelons qu'il est habilité et doit, au sein de l'établissement, faire respecter la législation sur la répression de l'ivresse publique, la protection des mineurs, le respect de l'étude d'impact sonore, et le non usage de produits stupéfiants.

Les mariés sont nos seuls interlocuteur. Nous répondons volontiers à toutes autres personnes (parents, amis, etc.) pour l'organisation ou toute question à condition d'en avoir reçu l'autorisation par e-mail des mariés.