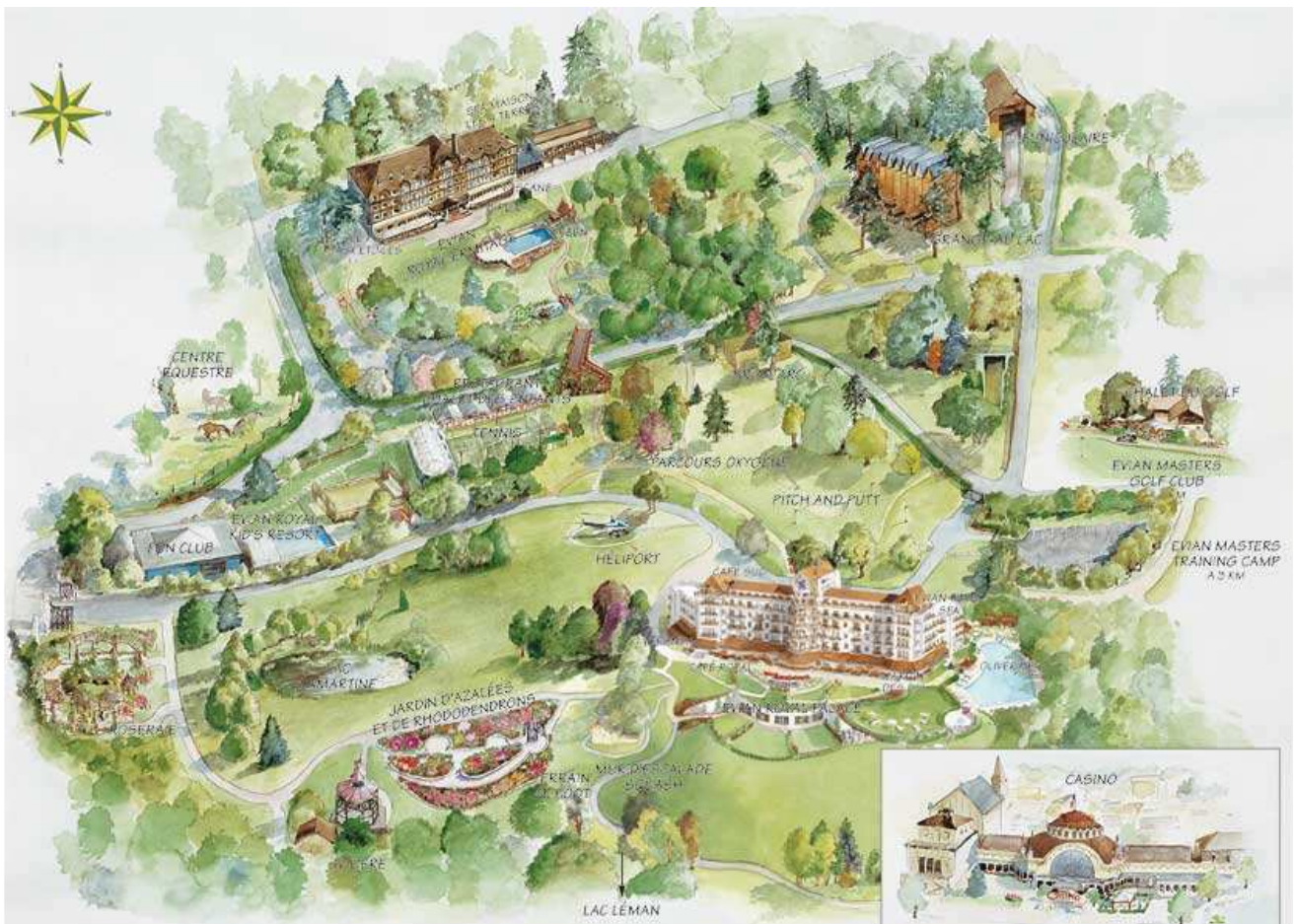


Bienvenue à l'Évian Royal Resort



A 45 kilomètres de Genève

EN VOITURE

L'Évian Royal Resort se situe à 45 km de Genève.

Genève - Evian	45 km / 28 miles
Fribourg - Evian	99 km / 61 miles
Lyon - Evian	201 km / 125 miles
Zurich - Evian	261 km / 162 miles
Milan - Evian	302 km / 188 miles
Strasbourg - Evian	361 km / 224 miles
Francfort (all) - Evian	553 km / 343 miles
Paris - Evian	580 km / 360 miles
Nice - Evian	639 km / 397 miles

EN TRAIN

Paris-Evian, nombreuses liaisons quotidiennes par TGV.

EN AVION

Aéroport international de Genève-Cointrin à 45 km d'Evian.

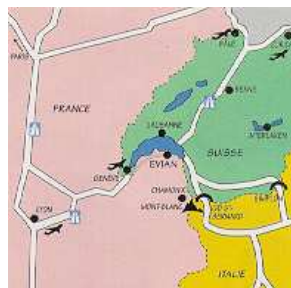
EN BATEAU

Liaison Lausanne-Evian en 35 minutes, plusieurs fois par jour.

Liaison en autobus, en minibus, taxi, voiture ou limousine de location.

EN HELICOPTERE

Un hélicoptère permet de se poser dans le parc à proximité immédiate des hôtels.





Les Restaurants et les Salons de votre Réception

AU CASINO D'EVIAN

Avec une vue panoramique sur le lac et les montagnes avoisinantes, l'agrément d'une terrasse privative, l'Orée du Lac est le lieu idéal de toutes vos fêtes, réceptions, banquets ou soirées à thème. Grâce à ses trois espaces modulables, l'Orée du Lac s'adapte au gré de vos besoins et du nombre de convives. Capacité : 300 couverts



Le Salon Jean Hébrard vous permet d'accueillir vos hôtes dans une très belle et lumineuse salle dédiée à tous vos banquets, cocktails, vins d'honneur...
Capacité : 80 à 200 personnes selon la formule

Au Pub Au Bureau®, plongez au cœur d'un décor tout droit sorti de l'imaginaire anglo-saxon, mobilier en bois d'acajou, banquettes « cosy », chromes et vitraux, pour une ambiance conviviale et chaleureuse. Au Bureau® vous réserve l'ensemble du 1er étage pour réunir votre famille et vos amis et passer des moments joyeux et festifs.
Capacité : 80 couverts

Location de votre salle de réception

- Location de la salle jusqu'à 2 h du matin : entre 500 € et 1 800 € selon le lieu.
- Au-delà de 2 h du matin : prix forfaitaire de 125 € par heure supplémentaire.
- **Par arrêté municipal, les soirées dansantes ne peuvent pas se prolonger au-delà de 4 h : fermeture définitive des portes à 4h**



Le Casino d'Evian, le plus grand casino à thème d'Europe

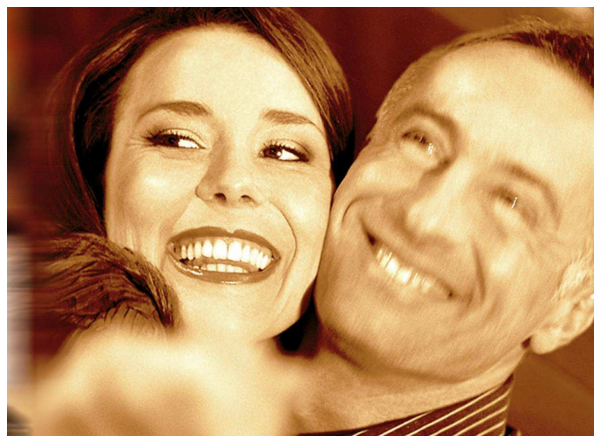
Tentez votre chance au cœur d'un décor somptueux emprunt d'exotisme : l'Espace Machines à Sous, avec ses 250 machines interactives à effets spéciaux les plus étonnantes.

Découvrez le cadre magique des Salons des Jeux de Table, roulette française et anglaise, Black Jack, et Stud Poker pour des sensations extrêmes.

Au Pub Au Bureau, plongez au cœur d'un décor tout droit sorti de l'imaginaire anglo-saxon, mobilier en bois d'acajou, banquettes « cosy », chromes et vitraux, clip vidéo, pour une ambiance conviviale et chaleureuse. Au Bureau vous réserve l'ensemble du 1^{er} étage pour réunir votre famille et vos amis et passer des moments joyeux et festifs. - 80 couverts

Laissez-vous séduire par le Savana, le restaurant spectaculaire, incroyablement bon et beau à la fois du Casino, vous accueille au cœur de l'Espace Machines à Sous, pour déjeuner et dîner autrement. Présentation d'une pièce d'identité obligatoire... - 70 couverts

Pour une escale rafraîchissante et divertissante, embarquez pour le bar-restaurant au long cours Le Liberté.



Lors de votre réception L'Evian Royal Resort vous offre...

La magie des lieux, et même un peu plus, pour faire de votre réception un moment de joie et de bonheur.

- *L'impression du menu*
- *L'impression du plan de table*
- *Le vestiaire*
- *Les repas des enfants de moins de 5 ans*
- *50% de réduction sur les repas des enfants de 6 à 11 ans*

Les « Plus » de votre Réception

Fleurs

- *Vasques en verre avec roses et bougies flottantes,
couleurs selon votre thème* *15 €*
Formes : haute « Tulipe » ou forme basse « Ronde »
- *Fleurs fraîches selon votre thème,
Compositions originales réalisées par notre fleuriste* *sur devis*



Les Cocktails de votre Réception

Servis avec dry snacks

Minimum 15 personnes

LES COCKTAILS

	2 consommations	1 consommation
<i>Kir au Vin Blanc de Savoie et liqueur de myrtille</i>	9,00 €	5,50 €
<i>Coupe du Chablais Vin pétillant d'Ayse, fruits rouges et liqueur des Alpes</i>	14,00 €	8,00 €
<i>Color's Cocktail Le duo avec et sans alcool, selon une création de notre barman avec un alcool de votre choix</i>	15,00 €	9,00 €
<i>Champagne Mercier La bouteille</i>	70,00 €	
<i>Jus de Fruits, Soda (100 cl)</i>	8,00 €	
<i>Eaux Minérales (100 cl)</i>	3,50 €	

Apéritifs divers : 6 cl - Porto, Xérès : 5 cl
Coupe de champagne, verre de vin : 10 cl - Whisky, alcool, liqueur : 4 cl

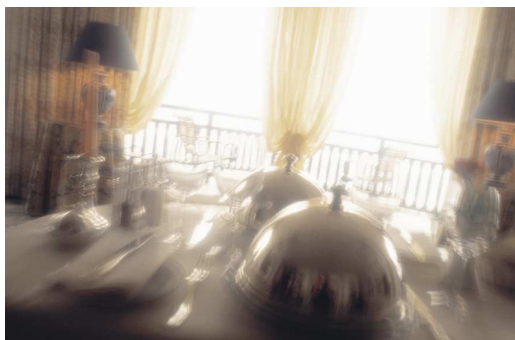
OPEN BAR FIN DE SOIREE

Open Bar Classique

Whisky, Gin, Vodka, ...

80,00 € par bouteille ouverte

incluant par bouteille, 3 carafes de jus de fruits et de sodas,
les eaux minérales (Evian et Badoit)



Les Canapés de votre Réception

Pour le plaisir du goût, vous pouvez choisir un éventail de plusieurs canapés différents (5 variétés maximum) parmi la liste des canapés ci-dessous :

CANAPES FROIDS

1,80 € pièce

Jambon cru
Saucisson sec
Mousse de foie de
volaille
Coppa
Foie gras

Œuf de Caille
Tomate mozzarella
Caviar d'aubergines
Asperge
Fromage blanc
ciboulette

Chèvre frais
Crevettes cocktail
Crabe à l'estragon
Rillettes de saumon
Saumon fumé

CANAPES CHAUDS

1,50 € pièce

Quiche lorraine
Tarte aux poireaux
Quiche au saumon

Pizza
Pissaladière
Croque-Monsieur

Poulet au curry
Accra de morue

NAVETTES GARNIES

5,10 € les 3 pièces

3 assortiments, navettes céréales :
mascarpone/saumon fumé – chutney/foie gras – tapenade de poivron/volaille

PAINS SURPRISES

Pain surprise (50 pièces)

46,00 €

Garni au choix de crudités, jambon cru, jambon blanc, volaille, bœuf ou fromage

Pain surprise au saumon fumé (50 pièces)

61,00 €

CANAPES SUCRES

1,50 € pièce

Assortiment selon demande

Menu Prélude

*Saumon mariné à l'aneth,
sur son blinis de pommes de terre et crème acidulée aux câpres*

ou

*Ballottine de caille aux champignons et pistache,
chutney de fruits de saison, pain gourmand*



*Filet de daurade royale à l'émulsion d'huile d'olives
Pommes fondantes aux herbes tendres*

ou

*Suprême de volaille fermière, crème de foie gras aux épices
Compression de légumes de saison*



Délice au chocolat et sa feuillantine pralinée

ou

*Parfait glacé aux amandes,
coulis fruits rouges anisé*

Prix: 35 €

<i>Amuse bouche</i>	5 €
<i>Mignardises</i>	5 €
<i>Granité</i>	2 €
<i>Fromages de pays</i>	5 €

Pièce montée en cascade ou croquembouche en plus du menu **6 €**

Menu Récital

*Tartare de daurade au miel et ricotta,
fraicheur glacée aux poivrons*

ou

*Foie gras de canard mi-cuit, macaron gourmand,
saladine à l'huile de noisette*



*Filet de rouget à l'unilatéral, crème au pesto rosso,
panisse à la roquette*



*Grenadin de veau, jus en demi-glace
Pommes fondantes aux champignons*

ou

*Filet de canette au sautoir, crumble de pain d'épices
Polenta aux légumes du moment*



« Magnum » exotique jasmin, glacé ivoire, coulis passion

ou

*Suprême de pistache,
cœur de chocolat lait, fèves Tonka grillées*

Entrée, plat principal, dessert **40 €**

Avec le poisson **50 €**

Amuse bouche **5 €**

Mignardises **5 €**

Granité **2 €**

Fromages de pays **5 €**

Pièce montée en cascade ou croquembouche en plus du menu **6 €**

Menu Symphonie

Amuse bouche



*Foie gras de canard en duo :
ballottine et crème brûlée, pain gourmand, macaron framboise acéto*

ou

Saumon fumé aux perles d'aquitaine, crème mascarpone à l'aneth



Snacké de noix de st jacques sur son risotto safrané

ou

Gambas rôties à la coriandre fraîche, galette de patates douces au curry



*Filet de bœuf au sautoir, sauce vineuse
Pommes Anna, confit d'échalotes au vinaigre balsamique*

ou

*Selle d'agneau aux saveurs de thym frais
Compression de légumes provençaux*



Fromages de pays



Macaron perlé framboise, crémeux vanillé, fraîcheur fruits rouges

ou

Ice cube calisson pistache, sauce intense chocolat amer

Prix : 65 €

Buffet Allegro

*Verrine d'avocat, brochette thaï
Saumon fumé, crème acidulée aux câpres
Finesse de volaille aux champignons
Pain bretzel, chutney, viande de bœuf séchée tête de moine
Assortiment de crudités et ses sauces
Navettes gourmandes : mascarpone à l'aneth, fera fumée*



*Filet de bar à l'unilatéral
Pommes fondantes à l'huile d'olives et tomates séchées*

ou

*Grenadin de veau cuit au sautoir
Crozets à la crème et jus de viande*



*Tartelette citron meringuée
Verrine chocolat fruits rouges
Crème brûlée au Génépi
Salade de fruits exotiques
Macaron gourmand*

Prix : 55 €

Plat chaud servi à table (à l'assiette)

Minimum 50 personnes

Fromages de pays **5€**

Les Pièces Montées

Nous vous proposons deux formes de pièce montée :

Pièce Montée Croquembouche

Socle en nougatine

Choux parfumés à la vanille

Minimum 35 personnes



Pièce Montée en Cascade

Décor en sucre et pastillage

Choix des entremets :

Minimum 50 personnes

- *Vacherin glacé vanille chocolat*
- *Vacherin glacé vanille fruits rouges*
- *Framboisier ou fraisier (selon saison)*
- *Extrême chocolat / framboise*
- *Entremets coconuts / exotiques*

(2 choix maximum)

Sous réserve de modification



Vins Maison

*Notre sommelier se tient à votre disposition
pour vous conseiller les vins en accord avec votre menu*

PRIX PAR PERSONNE

16 €

comprenant :

1/2 bouteille de vin : blanc et rouge

1/2 bouteille d'eau minérale (Evian et Badoit)

1 café

La bouteille de vin supplémentaire : 24 €

VINS BLANCS

Choix à valider avec notre sommelier

VINS ROUGES

Choix à valider avec notre sommelier



Vins Sélectionnés

Notre sommelier se tient à votre disposition pour vous conseiller les vins en accord avec votre menu

PRIX PAR PERSONNE

25 €

comprenant :

1/2 bouteille de vin : blanc et rouge

1/2 bouteille d'eau minérale (Evian et Badoit)

1 café

La bouteille de vin supplémentaire : 34 €

VINS BLANCS

Choix à valider avec notre sommelier

VINS ROUGES

Choix à valider avec notre sommelier

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1 – DEFINITION :

- a) L'expression «**L'Evian Royal Resort**» s'entend de la société S.E.A.T. BP N°8 74501 Evian les Bains Cedex – France, comprenant les établissements : Hôtel Royal, Hôtel Ermitage, Casino et Evian Masters Golf Club.
La location de l'établissement LA GRANGE AU LAC est soumise à ses propres conditions générales de vente.
- b) L'expression «**Le Client**» s'entend du cocontractant de l'Evian Royal Resort, que Le Client agisse en son nom ou en tant que mandataire du client.
- c) L'expression «**Le Contrat**» s'entend de la location consentie par l'Evian Royal Resort de certains ou de tous ses salons et/ou de toutes prestations de services convenues entre l'Evian Royal Resort et Le Client (hébergement, restauration, etc.).
- d) L'expression «**Le Convive**» s'entend de la personne physique participant à une prestation fournie par l'Evian Royal Resort au Client.

2 – RESERVATION - CONCLUSION DU CONTRAT :

Le Contrat n'est définitif, et l'Evian Royal Resort n'est tenu de l'exécuter, que si Le Client a retourné à l'Evian Royal Resort les conditions générales et les conditions particulières relatives au Contrat dûment datées, signées et portant la mention «**Bon pour acceptation**». Dans le cas où l'un ou l'autre de ces documents ne serait pas retourné signé et accepté par Le Client, **les présentes conditions générales de vente s'appliquent dès la confirmation écrite du Client de sa réservation.**

Le Client doit alors acquitter :

- un premier versement d'arrhes équivalent à **25% de la facture prévisionnelle** au plus tard à la confirmation écrite du Client de sa réservation.
- un versement d'arrhes complémentaire équivalent à **50% de la facture prévisionnelle, 30 jours avant la date prévue pour l'exécution du Contrat.**

3 – LISTE NOMINATIVE :

Le Client s'engage à la conclusion du contrat sur la présence d'un nombre minimum de Convives au jour de la prestation : il s'agit du **nombre minimum garanti de Convives** qui servira de base à la facturation, sauf en cas d'annulation totale ou partielle prévue par l'article 8d) ci-après.

L'Evian Royal Resort devra recevoir la liste nominative des Convives 7 jours avant la date prévue pour l'exécution du Contrat. Le Client confirmera par écrit à l'Evian Royal Resort **au plus tard 72 heures** avant la prestation, le nombre de Convives définitivement arrêté par lui.

En cas de variation notable du nombre de Convives initialement annoncé, l'Evian Royal Resort se réserve le droit de modifier le(s) salons réservé(s) par le Client.

4 – FACTURATION :

Le prix facturé par l'Evian Royal Resort au Client est celui dont il aura été convenu au jour de la conclusion du Contrat, majoré du coût des prestations non prévues initialement, mais réservées ultérieurement par le Client (et notamment toute augmentation portant sur le nombre des Convives), et/ou effectivement exécutées par l'Evian Royal Resort à la requête du Client lors de l'exécution du Contrat.

Il est expressément stipulé, que le montant de la facture de l'Evian Royal Resort ne pourra en aucun cas être inférieur au montant de **facturation correspondant au nombre minimum garanti de Convives** auquel s'était engagé Le Client, lors de la signature du Contrat. Lorsque le nombre effectif des Convives excède le minimum garanti, la facture portera sur **le nombre réel de Convives.**

5 – PAIEMENT :

Les factures de l'Evian Royal Resort sont payables dès réception. Le paiement doit être effectué par chèque ou virement bancaire.

Le Client est tenu responsable par l'Evian Royal Resort du paiement des dépenses annexes (extras) commandées directement par des Convives, au cas où une facturation individuelle n'aurait pas été demandée avant, par écrit. Dans ce cas une empreinte de carte de crédit pour chaque Convive est impérativement prise à leur arrivée. A défaut, le Client sera responsable du règlement des factures individuelles non payées.

Conformément à la loi 92.1442 du 31/12/1992, tout retard de paiement portera intérêts à un taux égal à une fois et demie le taux d'intérêt légal sur le solde restant à régler.

6 – ORGANISATION :

07/00

- a) Dans tous les cas où les prestations annexes, telles que fourniture de fleurs, orchestre, hôtesse, etc. sont assurées directement par Le Client sans l'intermédiaire de l'Evian Royal Resort les dites prestations devront être strictement précisées avant la signature du Contrat par Le Client.
Cependant, en l'absence de précisions, toute prestation annexe sera présumée être organisée par l'intermédiaire de l'Evian Royal Resort et sera facturée au Client.
l'Evian Royal Resort n'est en aucun cas responsable de la non-exécution d'une prestation annexe qui n'aurait pas été précisée au moment de la signature du Contrat comme devant être organisée par l'intermédiaire de l'Evian Royal Resort.
- b) Tous projets de décoration, installation technique, aménagement divers des salons de l'Evian Royal Resort devront être conformes aux règlements et aux normes de sécurité en vigueur et préalablement approuvés par l'Evian Royal Resort.
- c) Sauf autorisation préalable de l'Evian Royal Resort, il est interdit au Client de faire quelque référence que ce soit et/ou d'utiliser de quelque manière que ce soit les signes, sigles, logos relatifs à l'Evian Royal Resort, de même que des photos prises dans les locaux de l'Evian Royal Resort lors de l'exécution du Contrat.
- d) Dès l'expiration du Contrat, Le Client fera retirer à ses frais les divers matériels, effets, documentations et équipements quels qu'ils soient, apportés à sa demande dans l'Evian Royal Resort pour l'exécution du Contrat.

7 – RESPONSABILITE ET ASSURANCES :

Le Client sera tenu pour responsable de tous dégâts causés par lui-même, ses préposés ou ses Convives dans les locaux de l'Evian Royal Resort. En cas d'utilisation par Le Client, ses préposés ou Convives de matériels n'appartenant pas à l'Evian Royal Resort, Le Client devra être en mesure de produire une attestation d'assurance multirisques couvrant les dégâts susceptibles d'être causés par l'utilisation de ce matériel.

Le Client sera tenu pour responsable des matériels et objets ne lui appartenant pas et mis à sa disposition par l'Evian Royal Resort lors des prestations.

L'Evian Royal Resort n'est pas responsable des effets, matériels, objets entreposés dans ses salons par Le Client ou des tiers. Nous conseillons au Client de contracter sa propre assurance et/ou de prévoir un service de surveillance.

Le Client reconnaît avoir pris connaissance de l'étendue, des limites et des exclusions des garanties souscrites par l'Evian Royal Resort dans le cadre de son assurance responsabilité civile. A ce titre, il appartient au Client de contracter une assurance complémentaire et/ou de conseiller aux Convives de contracter une police individuelle complémentaire.

8 – RESILIATION ANTICIPEE DU CONTRAT :

- a) L'Evian Royal Resort se réserve le droit de résilier unilatéralement sans préavis ni indemnité, tout Contrat dont l'objet ou la cause s'avérerait incompatible avec la destination des lieux ou risquerait de troubler l'ordre public.
- b) L'Evian Royal Resort se réserve le droit de résilier unilatéralement le Contrat sans préavis ni indemnité, après simple mise en demeure restée sans effet, en l'absence de règlement par Le Client de tout ou partie des arrhes stipulées dans l'article «Conclusion du contrat» ci-dessus, sans préjudice du droit de l'Evian Royal Resort de rechercher par toutes les voies de droit le paiement de sommes échues ou à échoir ainsi que l'indemnisation du préjudice subi.
- c) L'Evian Royal Resort 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 cas de force majeure tel que, par exemple, grèves totales ou partielles, lock-out, inondations, incendies, attentats ou autres sinistres.
- d) En cas d'annulation totale ou partielle du Contrat par le Client, celui-ci sera redevable de frais d'annulation s'élevant à :
- 25% du montant total de la partie annulée de la réservation, si l'annulation intervient plus de 60 jours avant l'exécution de la prestation objet du Contrat
 - 50% du montant total de la partie annulée de la réservation, si l'annulation intervient entre 30 et 60 jours avant l'exécution de la prestation objet du Contrat
 - 100% du montant total de la partie annulée de la réservation, si l'annulation intervient moins de 30 jours avant l'exécution de la prestation objet du Contrat.

La base de calcul des frais d'annulation est constituée par les devis établis lors de la conclusion du Contrat, majorés de toute prestation réservée ultérieurement, et notamment toute augmentation du nombre de Convives.

9 – LITIGE :

Tous litiges ou différends nés de l'interprétation ou de l'exécution du contrat relèveront de la compétence exclusive des Tribunaux de Thonon les Bains.

Bon pour acceptation

le _____

Signature : _____