

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 HÉLICOPTÈRE

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**



BAR « URBAN TROPIC »

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 287 machines interactives à effets spéciaux les plus étonnantes.

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

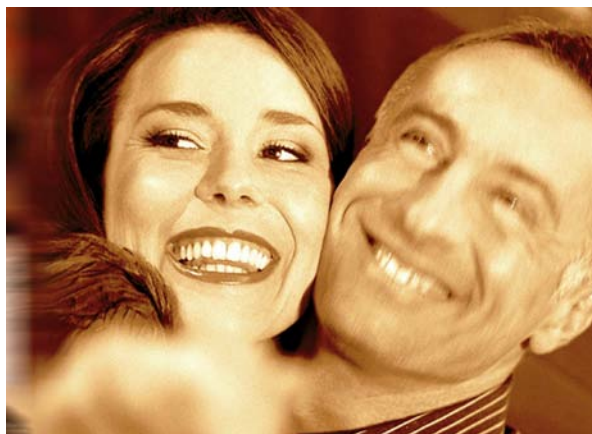
Au **Pub Au Bureau**, plongez au cœur d'un décor tout droit sorti de l'imaginaire anglo-saxon, mobilier en bois d'acajou, banquettes « cosy », chromes et vitraux, clip vidéo, pour une ambiance conviviale et chaleureuse. Au Bureau vous réserve l'ensemble du 1^{er} étage pour réunir votre famille et vos 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 du pièce d'identité obligatoire... - 70 couverts -

Branché, sensuel, intime, original et unique en Europe, **l'Urban Tropic** est le nouveau concept bar du Casino à découvrir absolument. Une pièce d'identité est obligatoire afin de protéger les mineurs et les interdits de jeux.

70 personnes -

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 chips, olives, biscuits salés

Minimum 15 personnes

LES COCKTAILS

	2 consommations	1 consommation
KIR AU VIN BLANC DE SAVOIE et liqueur de myrtille	9 €	5,50 €
COUPE DU CHABLAIS Vin pétillant d'Ayse, fruits rouges et liqueur des Alpes	14 €	8 €
COLOR'S COCKTAIL Le duo avec et sans alcool, selon une création de notre barman avec un alcool de votre choix	15 €	9 €
CHAMPAGNE MERCIER La bouteille	70 €	
JUS DE FRUITS, SODA (100 cl)	8 €	
EAUX MINÉRALES (100 cl)	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 SOIRÉE

OPEN BAR CLASSIQUE

Whisky, Gin, Vodka, ...

80 € 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 :

CANAPÉS 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

CANAPÉS 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 : Fromage frais/saumon, mousse de canard, caviar de courgettes

PAINS SURPRISES

Pain surprise (50 pièces)

46 €

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

Pain surprise au saumon fumé ou au roquefort (50 pièces)

61 €

CANAPÉS SUCRÉS

1,50 € pièce

Assortiment selon demande

Menu Prélude

Saumon mariné à l'aneth,
crème acidulée aux câpres, blinis anisés

ou

Ballottine de caille aux champignons,
chutney de fruits de saison, croustille au muesli



Filet de daurade à l'huile d'olive
Pommes fondantes au basilic
Tomates grillées

ou

Jambonnette de volaille fermière aux herbes tendres
Mousseline de pommes à l'ancienne

ou

Carré de porc au miel et soja
Légumes sautés « façon Wok »



Mousseline de chocolat Guayaquil,
gelée de framboise

ou

Crèmeux mascarpone à la griotte

PRIX : 38 €

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

Mignardises	5 €
Granité	2 €
Fromages de pays	5 €

Menu Récital

Amuse bouche



Tartare de daurade à l'huile piquante, saladine gourmande

OU

Foie gras mi-cuit à l'Hydromel, mesclun à l'huile de noisettes



Pavé de sandre à l'unilatéral, coulis d'écrevisses

OU

Poêlée de champignons des bois, crémeux d'herbage



Suprême de volaille fermière, jus corsé à l'estragon

OU

Filet de canette en croûte d'épices, jus court



Les garnitures au choix
fondue de poirettes au carvi
légumes du moment « façon Wok »
pommes fondantes à la graisse d'oie



Mousseline légère aux zestes de citron vert
et éclats de framboise

OU

Entremet Criollo, macaron exotique

Amuse-bouche, entrée, plat principal, dessert 46 €

Avec le poisson ou les champignons 58 €

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

Mignardises 5 €

Granité 2 €

Fromages de pays 5 €

Menu Symphonie

Amuse bouche



Foie gras de canard mi-cuit, gelée au vin doux de Sauternes

ou

Assiette de fumaisons nordiques, crème de raifort



Filet de rouget cuisiné aux légumes de Provence

ou

Poêlée de grosses crevettes au saté et coriandre



Granité



Filet de bœuf au sautoir, jus aux échalotes confites

ou

Noisette d'agneau dorée au four en persillade



Les garnitures au choix
épeautre en risotto
primeurs de saison
pommes fondantes à la graisse d'oie



Fromages de pays



Poire Williams rôties au miel, sablé breton
chiboust caramélisés

ou

Biscuit aux éclats d'amandes,
crème chocolat orange

ou

Pièce montée au choix
en cascade ou croquembouche

PRIX : 75 €

Buffet Allegro

Légumes frais en crudités et ses sauces
Saumon fumé de Norvège et pain de campagne
Soupe d'étrilles aux épices fortes
Tourte de lapin campagnarde
Jambon cru de Savoie et viande de bœuf séchée



Escalope de saumon d'Ecosse, sauce au champagne
Epinards frais à la muscade, Belles de Fontenay et champignons de saison

ou

Suprême de canette, vrai jus au vin de Mondeuse
Gratin comme en Savoie et champignons de saison



Pâte à choux et son croustillant spéculos
Tarte crémeux chocolat / framboise
Charlotte au chocolat / café
Salade de fruits exotiques
Crème brûlée au citron caramélisée

ou

Pièce montée au choix
en cascade ou croquembouche

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



Pièce Montée en Cascade

Décor en sucre et pastillage
Choix des entremets :

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

(2 choix maximum selon nombre de personnes)

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

VINS BLANCS

Choix à valider avec notre sommelier

VINS ROUGES

Choix à valider avec notre sommelier

La bouteille de vin supplémentaire : 24 €



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 GÉNÉRALES 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 : _____