



AUBERGE DU
PÊCHEUR
SINT-MARTENS-LATEM

Cher client,

Auberge du Pêcheur a une longue tradition dans la fourniture de moments de vie. Nous offrons le plus grand soin à l'organisation de votre mariage, anniversaire, baby shower ou d'autres moments de vie.

Tous nos salles de banquet (fêtes) sont situées en bordes de l'unique 'Lys'.

Selon le type de salle, vous pouvez nous contacter pour une fête avec 25 personnes à une capacité maximale de 250 personnes à la table.

Est-ce que c'est un walking diner ou un réception, nous pouvons accueillir jusqu'à 500 personnes.

Une cuisine légère, créative et surprenante garantit que vous pouvez gâter chaque fois que vous invitez vos clients.

Nous pouvons vous aider à organiser tous les accessoires de votre fête, et ce pour une variété de détails : des fleurs, des décorations thème avec de meubles sur mesure, parking, logement et bien plus encore.

Ce guide est un guide indicatif, nous préférons faire une proposition personnalisée selon vos envies.

Nous sommes à votre disposition pour faire un devis sans engagement.

Cordialement

Brechtje Mestdach
Sales

TABLES DES MATIERES

| | |
|--|----|
| 1. La reception | 4 |
| 2. Les boissons | 5 |
| 2.1. les receptions | 5 |
| 2.2. les receptions all-in | 5 |
| 2.3. des vins | 6 |
| 3. Le Diner | 7 |
| 3.1. Entrées froides | 7 |
| 3.2. Entrées chaudes | 8 |
| 3.3. Les viandes | 9 |
| 3.4. Les poissons | 9 |
| 3.5. Les desserts | 10 |
| 3.6. Le buffet des desserts | 10 |
| 4. Walking Dinner | 11 |
| 5. Trendy Walking Buffet | 12 |
| 6. La soirée | 13 |
| 6.1. Forfaits boissons pendant la soirée | 13 |
| 6.2. Fingerfood | 13 |
| 7. Hôtel | 14 |
| 8. Extras | 15 |
| 9. Adresses utiles | 17 |
| 10. Conditions Générales | 18 |

RECEPTION

AMUSES FROIDES:

- Terrine de foie d'oie – mangue – noisette
- Anguille fumé – radis – yaourt
- Crabe – coquille Saint-Jacques – citron vert
- Huitre – concombres – échalotes
- Saumon en marinade – aneth – fenouil
- Maquereau fumé – pâte feuilleté – olives noirs
- Crevettes – Tomate - buratta
- Tartare de veau – truffe – cresson de fontaine

AMUSES CHAUDES:

- Croquette de poulet fermier - jeune oignon – truffe
- Tempura de crevette Nobashi, sauce aigre-douce
- Croque au Comté - truffe
- Mini-croquette au fromage Grevenbroecker
- Coquille Saint-Jacques grillée – chou-fleur – crunch aux oignons
- Croquette aux crevettes (mini)
- Consomé de pata negra
- Galette au saumon - basilic

AMUSES SUCRES:

- Praline à la glace – goût à choisir
- Churros à la mayonnaise noisette
- Panna cotta citronnelle – crémeux de citron – crunch d'amande

Par pièce € 2,60

7 pièces à € 17,50 pp

9 pièces à € 22,00 pp

11 pièces à € 26,00 pp (dont 2 sucrés)

Selon la saison, un buffet peut encore être placé avec des huîtres, Gandaham ou Pata Negra en pince, ou ce que vous souhaitez.

1. BOISSONS

2.1. RECEPTIONS

Par bouteille

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Aqua Pêcheur | € 7,50 |
| Jus de fruits frais (par litre) | € 16,00 |
| Vin de la maison (blanc/rouge) | € 27,00 |
| Cava brut | € 37,00 |
| Champagne Maison Brut, Baron Albert | € 60,00 |
| Champagne «Roederer» | € 70,00 |
| Champagne «Roederer» magnum | € 140,00 |

Si votre réception n'est pas suivie d'un déjeuner ou dîner, nous sommes obligés de facturer le personnel fonction de la durée de votre réception.

Avec un minimum de 3 heures et €40.00 par serveur et par heure.

Si vous préférez un all-in, puis nous allons faire une proposition personnelle en fonction de votre choix de boisson, et la durée de votre réception, une cible peut être trouvé ci-dessous.

2.2. ALL-IN RECEPTIONS

ALL-IN FORMULE 1

Cava, jus de fruits frais, softdrinks & bières

| | |
|------------|---------|
| 1 heure | € 20,50 |
| 1,5 heures | € 24,00 |
| 2 heures | € 27,00 |

ALL-IN FORMULE 2

Champagne maison brut, jus de fruits frais, softdrinks & bières

| | |
|------------|----------|
| 1 heure | € 27,00 |
| 1,5 heures | € 230,00 |
| 2 heures | € 33,00 |

2.3. VINS

L'Auberge du Pêcheur vous propose une carte des vins très étendue, allant du vin de la maison à une sélection de vins de châteaux

Une possibilité est de choisir un fixe :

Pour un trois plats, nous facturons un supplément de €24.00 pour le vin de la maison, de l'eau et le café avec des gourmandises ou €30.00 si vous choisissez des vins sélectionnés.

Pour un cours de quatre dîner et walking-dinner nous facturons un supplément de €29.00 pour le vin de la maison, de l'eau et du café avec des gourmandises ou €36.00 pour les vins sélectionnés.

Une autre option est de choisir la consommation par bouteille de vin, un montant forfaitaire de €10.00 sera facturé pour l'eau et le café avec des gourmandises par personne.

VINS BLANCS

| | |
|---|---------|
| Maison de vin blanc * | € 27,00 |
| Marigny-Neuf, Vin Biologique, Loire, Sauvignon Blanc | € 30,00 |
| Château Lamothe de Haux, Bordeaux Controlée | € 31,00 |
| Santa Carolina, Reserva Chardonnay, Chili | € 31,00 |
| Muga, Rioja, Barrel Fermented, Spanje | € 32,00 |
| Pouilly Fumé Les Adelins, Bouchié-Chatellier, Loire, Sauvignon Blanc | € 33,50 |
| Sancerre Cellier de la Tour, Jean-Marc et Mathieu Crochet, Loire, Sauvignon Blanc | € 35,00 |
| Chablis « La Pierrelée », Chardonnay | € 35,00 |

VINS ROUGES

| | |
|--|---------|
| Maison de vin rouge * | € 27,00 |
| Z, Grand Vin De Bordeaux, Luc Thienpont | € 32,00 |
| Les Hauts de la Gaffelière, Saint-Emilion | € 40,00 |
| Château Caronne St-Gemme, Haut-Médoc | € 40,00 |
| Château Montaguillon, Montagne Saint-Emilion * | € 42,00 |
| L'Esprit de Set, Saint-Emilion | € 44,00 |
| Château Prieuré La Marzelle | € 44,00 |

* aussi disponible en magnum

Prix ci-dessus peuvent varier en fonction de l'année choisie.

2. DINER

Pour le dîner, nous vous proposons un certain nombre de plats pour chaque plat de sorte que vous pouvez composer votre propre menu. Vous déterminez le nombre de cours, avec ou sans accompagnement.

A côté de chaque plat, le prix par personne.

N'oubliez pas d'indiquer s'il y a des enfants à la table, même pour eux, nous fournissons un menu personnalisé.

3.1. ENTREES FROIDES

Vitello tonato, anguille fumé, graine de moutarde et câpres de pommes

€ 18,00 pp

Carpaccio de bœuf, ganache de foie gras d'oie, parmesan

€ 17,00 pp

Tataki de bœuf, glacé aux pommes et saké, concombre frais, curry

€ 17,00 pp

Tartare de coquille Saint-Jacques, thé aux crustacés et citronnelle

€ 20,00 pp

Crabe, quinoa, pomme, gel de citron vert

€ 21,00 pp

1/2 Homard, couscous, pomme vert, cerfeuil

€ 24,00 pp

Tartare de langoustines, radis, concombre et yaourt

€ 22,00 pp

Terrine de foie gras d'oie 'classique', compote d'airelles rouges, brioche croquante

€ 22,00 pp

3.2. ENTREES CHAUDES

Dorade grillé, sauce vierge, burrata et basilic
€ 18,00 pp

Lotte, poireau, parmesan, jus de crustacés
€ 22,00 pp

Cabillaud, couscous de légumes vertes, jeunes oignons, beurre blanc
€ 21,00 pp

Loup de mer, huitre & bucardes, poireau jeune
€ 20,00 pp

Turbotin grillé, crevettes, jus de fenouil
€ 24,00 pp

Demi homard, tagliatelle, crème de courgette et beurre au Vadouvan
€ 24,00 pp

Vol-au-vent de luxe au ris de veau, jeunes carottes, jus au truffes
€ 22,00 pp

Barbue au risotto de champignons, jambon Ganda et citronnelle
€ 21,00 pp

3.3. PLATS VIANDE

Pintade, carotte, sésame, pancetta
€ 23,00 pp

Filet de bœuf, oignons Cévennes, champignon, truffe
€ 23,00 pp

Poitrine de canard laqué, crème de pomme de terre doux, maïs et samossa
€ 23,00 pp

Filet de bœuf Irlandais, pommes pont neuf, épinards, jus au Porto
€ 26,00 pp

Filet de veau, chou-fleur sauté, jeune oignon et pommes de terre confits
€ 26,00 pp

Agneau grillé, crème d' aubergines, polenta, coriandre
€ 26,00 pp

Bœuf Irlandais et foie gras d'oie, pomme de terre 'macaire', jus aux truffes
€ 28,00 pp

3.4. PLATS POISSON

Saumon grillé , Dyonaise, jeune épinard, pomme de terre farci
€ 22,00 pp

Cabillaud et oignon rouge aigre-doux , choux cabus, chorizo
€ 26,00 pp (de 01.01 au 01.06) & € 29 pp (de 01.06 au 01.01)
Alternatif : lingue à € 23,00 pp

Loup de mer cuit sur peau , seiches, tomates cerise confits et fenouil
€ 25,00 pp

Lieu jaune, chou-fleur et poireau, fregola et safran
€ 24,00 pp

Dorade grillé, pâtes, tomates confits, caviar d'aubergine
€24,00 pp

3.5. DESSERTS

Mousse au champagne, cake yaourt, sorbet au melon

Mousseline au chocolat blanc, crémeux de fraises, sorbet au framboise

Mousse au chocolat noir, pistaches, sorbet au mûres

Orange doux avec une mousse au chocolat, agrumes frais, sorbet d'oranges

Mousse au citron vert, kiwi, sorbet de kiwi et banane

Magnum, fraises et rhubarbe sorbet de yaourt

Dessert du saison (Menu Pêcheur)

Gâteau de fêtes (glacé ou biscuit), fruits frais et coulis

€ 9,00 par personne

3.6. BUFFET DE DESSERTS

- gâteau de fête
- assortiment des gâteaux
- assortiment de mini-verres avec mousses de saison
- sorbets et glaces
- assortiment de mini-gâteaux
- salade de fruits frais
- crème brûlée
- croquembouche
- sabayons
- ...

€ 20,00 par personne

Possibilité d'extension de fromages affinés de notre maître fromager::

-en plus de la desserts **€ 7,50 par personne**

-sous forme de buffet complet **€ 15,00 par personne**

4. WALKING DINNER

Vous désirez organiser un dîner gastronomique en soirée sans pour autant prendre place à table? Notre formule 'walking dinner' répond à vos attentes. Nous préparons des mets savoureux pour vos invités, que nous servons sur des petites assiettes ou dans des verrines. Il faut compter environ 20 minutes par met.

Vous faites une choix de **trois entrées** ci-dessous :

FROID

- Carpaccio de coquille St-Jacques, citron vert, yaourt €9,00
- Tataki de bœuf, concombre, curry €8,00
- Crabe au quinoa et pomme €9,00

CHAUD

- Coquille St-Jacques grillé, boudins noire, espuma de Vedette € 14,00
- Risotto nero, loup de mer et calmar € 12,00
- Dorade, burrata, basilic €12,00
- Cabillaud, oignons rouges aigres-doux, chorizo €14,00

SOUPE

- consommé de langoustines, feuilles de citron vert et citronnelle € 7,00
- cappuccino d'homard € 7,00

Ensuite, nous vous servons un de ces plats en **plat principal** :

- Vol-au-vent de poulet, rucola, jus de truffe € 15,00
- 'Limousin' bœuf accompagnée avec une mayonnaise de champignons et pommes de terre € 17,00
- Vol-au-vent de luxe et riz-de-vaux, rucola, jus de truffe € 16,00
- Noix d'agneau, crème d'aubergines, ratatouille € 17,00
- 'Limousin' bœuf, sauce béarnaise et des frites € 17,00

Nous proposons un dessert qui saisonnière déterminée € 7,00

5. TRENDY WALKING BUFFET

La salle 'Orangerie d'été' est aménagée de hautes tables à cocktail, de basses tables rondes et de petites chaises assorties.

Les buffets sont dressés à différents endroits de la salle, sur le côtés.

Par beau temps, toutes les fenêtres restent ouverts et le jardin peut également être utilisé.

LES ENTREES TRADITIONELLES

- saumon fumé et mariné
- carpaccio de boeuf et Parmesan
- le jambon Ganda accompagné d'une salade de fruits
- scampi mariné avec noix de cocos et coriandre
- tomate crevettes
- salade Caesar

BAR A HUITRES

Huîtres Creuses des côtes bretonnes: les huîtres sont ouvertes et servies avec du pain d' huître, du citron et du poivre du moulin.

DORADE

Dorade en croûte de sel, sauce vierge

BAR A TARTARES (THON ET/OU BOEUF)

Le thon et le boeuf sont préparés façon tartare à la minute et assaisonnés au goût de chacun de vos convives. Avec frites fraîches.

HEALTHY VEGGIE

Bar proposant des fingerfood orientaux à la mode: dips de légumes, sushi, sashimi, rouleaux de printemps, veggie nems, gazpacho,...

WOK

Poulet & scampi aux nouilles orientales, curry et sésame

ECHOPPE À PÂTES

Les pâtes (penne, tricolore et tortellini) sont préparées à la minute et accompagnées de leur sauce :
arrabiata aux scampi
au Gorgonzola
au truffe & Parmesan

BUFFET SUCRÉ

Petites douceurs classiques: tiramisu, crème brûlée, mousse au chocolat, pralines glacées, macarons,...
Café et/ou thé et douceurs incluses

Walking buffet avec service, de l'eau et mokka inclus:
(minimum 50 personnes)

€ 85,00 par personne

6. SOIREES

6.1. FORFAITS BOISSONS AU COURS DE LA SOIRÉE

Nos forfaits boissons débutent après le service du café du banquet et se terminent à 03h00.

Bière légère, bière blanche, eau plate et pétillante, coca-cola, jus de fruits, vin de la maison blanc & rouge à volonté.

€ 22,00 par personne

(forfait jusqu'à 04h00 à €25,00 pp)

Toutes les autres boissons que celles mentionnées ci-dessus sont facturées à la consommation, au prix courant.

6.2. FINGERFOOD AU COURS DE LA SOIRÉE DANSANTE

fingerfood (minimum 50 personnes)

€ 3,00 pp/portion

- mini-hamburgers
- cornets de frites fraîches et mayonnaise
- mini-croques
- mini-loempia et sauce aigre-douce

7. HOTEL

Ici vous trouvez nos tarifs 'party' spéciaux que vos invités bénéficient s'ils réservent une chambre dans le cadre de votre événement.

PRIX SPECIAL FÊTE POUR LES CHAMBRES DU BATIMENT PRINCIPAL

- Single € 100,00 petit-déjeuner compris
- Double € 110,00 petit-déjeuner compris



8. EXTRA'S

Ces petits plus qui magnifient votre fête

FLEURS ET BOUGIES

Nous prévoyons des bougies **blanches** sur les tables ainsi que des décorations florales standards (**blanches**). Si vous souhaitez des compositions florales plus élaborées, notre fleuriste Geert Pattyn (geert.pattyn@skynet.be) sera ravi de vous soumettre une proposition. Vous pouvez bien entendu également faire appel à votre propre fleuriste, tout en conservant les prix proposés.

CARTON DE MENUS

L'hôtel met à votre disposition des cartons de menu au prix unitaire de € 1,00 (non imprimé) ou de € 1,50 (imprimé).

Des plans d'accès sont disponibles au prix de € 0,50/pièce.

Des marque-places ou des plans de table sont disponibles au prix unitaire de € 0,20/pièce

MUSIQUE

Une musique de fond peut être jouée dans chacune de nos salles. Pour les conférences et discours, il y a la possibilité de raccorder un micro. Si vous souhaitez un disc-jockey ou un orchestre, vous trouverez quelques suggestions à la page 20. Nous prévoyons alors la piste de danse.

SERVICE

Pour les réceptions, le service sera facturé à € 40,00/serveur/heure.

Nous verrons également obligés d'appliquer ce tarif pour tous les événements qui se poursuivent au-delà des heures prévues.

DISPOSITION DE LA TABLE ET AMÉNAGEMENT DE LA SALLE

Nous vous proposons différentes dispositions de tables en fonction du nombre de convives.

tables ovales: de 8 à 20 personnes maximum

tables rondes: 8-10 personnes (diamètre de 1.60 m)

tables de réception: pour les réceptions, nous prévoyons des tables « mange-debout » et le linge de table. La disposition des tables et l'attribution des places sont à nous confirmer au moins 3 jours avant la date de l'événement.

PARKING

Notre grand parking d'une capacité de 120 véhicules est mis à votre disposition gratuitement.

Dans le cas où plus de 120 véhicules sont attendus pour votre événement, nous avons une solution ! Afin d'éviter un engorgement au niveau du parking, nous pouvons organiser un service de navettes payant. Ce service de navettes professionnel amène vos invités pendant toute la durée de votre événement du et vers notre parking de réserve, situé à peine à 800 mètres de l'hôtel, sur la Kortrijkse Steenweg. Nous vous soumettons volontiers un devis.

Un parkingboy est prévu à € 40,00/heure.

DÎNER D'ESSAI

Une fois que votre menu est intégralement composé, il est possible d'organiser un repas d'essai pour goûter les plats choisis. De légères modifications peuvent ensuite être discutées. Le dîner d'essai peut être organisé pour 6 personnes maximum. Le menu est payant. L'apéritif, les vins et le café sont offerts par l'Auberge du Pêcheur.

Le repas d'essai peut être organisé les mercredi et jeudi.

CEREMONIE

Pour vos cérémonies à l'Auberge du Pêcheur, nous mettons sur votre disposition des espaces appropriés dans notre jardin ou une salle de fêtes, pour un montant forfaitaire de € 300.00.

DIÉTÉTIQUE

Tous les repas peuvent être adaptés selon les souhaits diététiques. Vous souffrez d'une allergie au gluten, aux fruits oléagineux ou au lactose? Informez-nous à temps pour que nous puissions y accorder toute notre attention.

VEGANISME

Les adeptes du véganisme ne sont pas oubliés ! Nous leur servons des mets appropriés.

INVITÉ SUPPLÉMENTAIRE OU TARDIF

Il est possible pour vous de convier des invités qui se joignent à votre soirée avant ou après le dessert. Le forfait boisson de € 22,00 par personne sera facturé . Au cas où des invités prennent le dessert, ceci sera aussi facturé.

VESTIAIRE

Un vestiaire surveillé peut être prévu à € 40,00 par heure de prestation (du début à la fin de votre événement).

Si vous optez pour un vestiaire non surveillé, la direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de détérioration de tout objet.

9. ADRESSES UTILES

ORCHESTRE ET DJ

Toutes les salles sont pourvues d'une musique de fond. Si vous souhaitez faire appel à un DJ ou à un orchestre, merci de les contacter en direct.

Les mets et boissons consommés par les DJ's, les membres de l'orchestre et de leurs équipes respectives sont facturés aux organisateurs.

Nous pouvons vous conseiller une des adresses suivantes...

VIDEOGRAPHE & FOTOGRAPHE

Robin Put / www.noafilm.be

0494 935 915

Chung / www.hung.be

0496 281 555

ENCADREMENT MUSICAL

The Almost Swinging Jazz Band / www.almostswinging.be

0485/68 12 85

www.some3else.be

HARPISTE

Jacques Vandavelde

0475/81.96.91.

jacques.vandavelde@pandora.be

DJ's

Dee Jay 4u (Christophe)

0475 83 11 95

Bart De Graaf (www.discoamigo.com)

0475 231 431

Trouwfeest DJ/Philippe Kimpe

0475 49 42 49

Tim Vandenberghe

0476 60 53 78

DJ Team Gi van Aalst (info@givanaalst.be)

056/22 84 20

MAÎTRE DE CÉRÉMONIE ET VOITURE DE CÉRÉMONIE

Patrick Buytaert

0494 24 72 24

WEDDINGPLANNER

A touch of white (Sylvie Van Onsem)

0476 97 70 17

10. LES CONDITIONS GENERAUX

Le client accepte des conditions généraux conforme à la législation de l'industrie hôtelière et les conditions mentionnés ci-dessous quand il signe l'offre.

Article 1 : Le rapport

1. La signature de l'offre s'entend comme acceptation des conditions généraux. OU le paiement d'une confirmation en liquide ou virement bancaire s'entend comme acceptation des conditions généraux.
2. S'il y a une contestation, seulement les magistratures du Gand sont compétentes. Si la contestation révèle de la compétence du Juge de paix, seulement le Cour de justice du paix du Gand est compétente.
3. Le client doit être en règle avec le règlement qui est appliqué sur les activités organisés par lui et déroulent dans les salles loués par lui, dans chaque cas.
S'il y a négligence du client, l'opérateur de la réception ne peut jamais être tenu responsable contractuellement. L'opérateur de la réception dispose d'une droit d'histoire au client.
4. Le présent accord est régie par le droit Belge.

Article 2 : Les prix

1. La citation a été aménagée sur la base des informations fournies par le client sur l'emplacement, format de l'heure et le nombre d'invités. Le prix sera recalculé si ici se modifie pour se produire.
2. Planification et logistiques des ajustements qui diffèrent de la réservation seront examinés et budgétisés par action.
3. Les prix sur nos listes de prix et citations restent valables pendant 6 mois. Par la suite, nous nous réservons le droit de les aligner sur les prix en vigueur à ce moment-là, ou après des augmentations imprévues dans la nourriture, des boissons ou des frais supplémentaires.
4. Tous les prix indiqués sont TVA et services compris. Loyer chambre (le cas échéant) et les boissons sont calculés à 21 % TVA, bloc d'alimentation à 12 % TVA, séjours à 6 % des ventes taxe.

Article 3: Réservations, faire avancer les paiements et les paiements

1. Confirmer une réservation va comme suit :
 - a. lorsque vous acceptez notre proposition, vous êtes tenu un dépôt s'élevant à 30 % de l'offre globale à verser à titre de confirmation. Dès que nous avons reçu cette somme et signées citation (par courrier, e-mail ou fax), nous notons cela comme une réservation. Une réservation peut seulement légalement être résiliée selon les modalités conformément à « l'article 5 ».
 - b. une semaine pour le parti doit être de 75 % du montant à payer
2. Le solde doit être réglé dans les 30 jours de la date de facturation
3. Le défaut de paiement du compte à sa date d'échéance sera automatiquement, sans notification préalable du défaut, une indemnité forfaitaire de 15 %, avec un minimum de 100 €, un intérêt de retard de 12 %. Toutes les conditions de paiement seront également automatiquement révoquées auparavant le droit, sans préavis et toutes les factures sont immédiatement exigibles dans leur intégralité.

Article 4: Nombre de personnes et les changements

1. Avec l'offre, on demande une estimation du nombre des personnes. Un mois avant l'événement on demande un update de ce chiffre. Pour nous ça c'est le nombre provisoire. S'il y a les fêtes organisées à court terme ; on voit le nombre de l'offre comme nombre provisoire. Le nombre des personnes définitif est rapporté 48 heures d'avance par correspondance, par fax ou email. Ce nombre rapporté sera être facturé.
Des confirmations par téléphone on n'accepte pas. Des personnes qui n'attendent pas, seront calculé avec le menu, sans boissons. Si le nombre corrigé atteins moins que 50% du nombre originel, il y a un annulation partiel sur lequel l'article concernant est en règle.
2. La structure de la table doit être transmis au plus tard 8 jours avant la fête.
3. Auberge du Pêcheur n'est pas responsable pour un manque de nourriture, matérielle ou personnel s'il y a plus de clients que lesquels sont rapportés par l'organisateur. Auberge du Pêcheur a aussi le droit pour augmenter le prix de la facture s'il y a plus de clients que le nombre qui est rapporté par l'organisateur.
4. Des accords avec les employés d'Auberge du Pêcheur ne bloquent Auberge du Pêcheur pas, sauf si ces accords sont confirmés par correspondance d'Auberge du Pêcheur.

Article 5 : Annulations

1. Le commettant n'est pas compétent pour annuler une convention, sauf s'il/elle paye les montants ci-dessus.
2. Une annulation est seulement possible par correspondance, par fax ou e-mail.
3. Pour un calcul du montant qui doit être payé, on présume du jour sur lequel l'annulation par correspondance a atteint Auberge du Pêcheur :
 - a. Au cas d'une toute annulation ou une annulation partielle, on prévoit l'avance pour le dédommagement.
 - b. Au cas dans lequel le vendeur pour l'acheteur
Sauf dans le cas où la date fixée pour le vendeur de l'acheteur une partie semblable dans la chambre réservée par l'acheteur, l'acheteur payera un dédommagement qui est le même comme 50% de la vente estimée de la fête qui sera organisée en cas d'annulation.
 - c. Si l'annulation arrive pendant les deux semaines qui précèdent la date réservée, 75% de la vente estimée de la fête organisée doit être payé.
 - d. Au cas d'une annulation moins que 7 jours avant la date réservée, le commettant doit payer 100% du prix de l'offre.
4. Au cas des circonstances extraordinaires, le vendeur est en droit de rompre le contrat complètement ou partiellement, sans être obligé de payer un dommages-intérêts. Ces circonstances extraordinaires peuvent être : des catastrophes, des grèves et des forces majeures.
5. Le vendeur peut refuser un ordre. Le message de refus doit être adressé à l'acheteur à moins d'un mois avant la date réservée par un courrier recommandé. Au cas d'un refus comme décrit ci-dessus, le vendeur ne doit pas payer un dommage-intérêts. Le procédure d'annulation doit seulement suivi si il y avait payé une avance.

Article 6 : la responsabilité

1. Auberge du Pêcheur n'est pas responsable pour vos matériaux apportés (décorations etc.). Le client est responsable pour tout dommages aux bâtiments, au jardin, et tous marchandises dans les bâtiments et le jardin, en raison des fautes ou des imprudentes commis par lui-même ou ses invités. Auberge du Pêcheur n'est pas responsable pour des accidents et/ou des dommages qui ont lieu sur le parking, dans les bâtiments ou le vestiaire.

2. En cas des fêtes, le client ne peut JAMAIS utiliser du riz, du confetti ou d'autres matériaux pour écouler. Quand tel est le cas, nous nous occupons d'une forfait de €75 pour supprimer les matériaux.
3. Quand il apparaît que les coûts pour récupérer les dommages sont plus hautes que le forfait, en cas où nous sommes obligés de contacter une entreprise spécialisée pour effectuer la réparation, les coûts seront facturés intégral au client.

Article 7 : En général

1. Nous vous demandons de nous donner vos données de facturation, dévier desquels à la formulaire de réservation, avant l'évènement. Après nous avons facturé, ça ne peut pas être changé.
2. Des plaintes et oppositions du qualité et/ou du quantité doivent être fait dans cinq (5) jours après la livraison, par courrier recommandé, pour avoir droit d'une indemnisation éventuelle.
3. Des plaintes et des oppositions du contenu de notre factures, doivent nous attendre dans huit (8) jours après la date de facturation, par courrier recommandé. jours de weekend et des fêtes inclus.
4. Le client et ces invités doivent prendre tous ses affaires directement après l'évènement. Auberge du Pêcheur n'est pas responsable pour des affaires abandonnés. Si le client veut abandonner des matériaux, il doit le dire explicitement au personnel de l'Auberge du Pêcheur, ceci sans préjudice de ce qui est indiqué dans le présent accord.
5. Le client doit libérer le parking après l'évènement. Auberge du Pêcheur n'est pas responsable pour des matériaux abandonnés dans la voiture ou des autres choses au parking. Si le client veut abandonner des voitures ou des matériaux, il doit le dire explicitement au personnel de l'Auberge du Pêcheur, ceci sans préjudice de ce qui est indiqué dans le présent accord.
6. Les sales ne sont pas à louer pour des évènements avec des fins de vente aux particuliers