

# *MARIAGE 2019*

*Un lieu unique, pour un jour inoubliable...*

RESTAURANT COTE PARK - GOLF DE BRESSON



Contact : [com@golfbresson.com](mailto:com@golfbresson.com) & 04 76 73 76 24

# Sommaire

---



Un site exceptionnel	<i>page 3</i>
Notre formule Saphir 90 €	<i>pages 4 et 5</i>
Notre formule Emeraude 60 €	<i>page 6</i>
Brunch de mariage 27 €	<i>page 7</i>
Nous vous conseillons	<i>page 8</i>
Contacts & plan d'accès	<i>page 9</i>
Conditions générales de vente	<i>pages 10,11 et 12</i>



## *Pour le plus beau jour de votre vie, choisissez un site exceptionnel !*

Le Restaurant Côté Park, du golf de Bresson est un lieu privilégié pour organiser votre mariage et vos repas de fête.

Il offre un cadre naturel unique : sur l'un des plus beaux parcours 18 trous de France, avec en toile de fond les chaînes de montagnes.

A l'intérieur sa salle spacieuse et modulable est ouverte sur la verdure.

### *Des atouts uniques :*

- ✓ Un interlocuteur à votre écoute
- ✓ 2 menus dégustation offerts (réservation au choix à déjeuner)
- ✓ Location de la salle et de l'espace offert jusqu'à 1 heure du matin.
- ✓ Possibilité de séances photos hors du commun : accompagnement en voiturette sur le parcours pour les mariés !
- ✓ Apéritif sous la tonnelle à côté d'un petit lac (sous réserve conditions météorologiques)
- ✓ Facilité d'accès et grand parking,
- ✓ Grande salle de 70m2 offerte pour le repos des petits. Vidéoprojecteur à disposition

## *Menu enfant 15 € TTC*

Soda  
Salade de tomates  
Steak haché, frites  
Glace



## *Formule SAPHIR : 90 € « tout compris »*

### **Votre Apéritif :**

*Champagne brut Martivey (une coupe) et cocktail Belledonne (une coupe),  
Assortiment de jus de fruits et soda*

*Assortiments de feuilletés (6 pièces/pers)*

*Nos verrines (une pièce par personne) :*

*Avocat et crevettes au basilic  
Méli mélo melon pastèque chorizo  
Duo en tartare saumon et tomate  
Mousse chèvre et ricotta aux légumes du soleil*

*Votre Panier de craquants de légumes de saison et sauces variées*

*Pour accompagner votre repas, il vous sera servi :*

Vin de propriétaire, AOC (1 bouteille pour 3 personnes)

Vin blanc : Macon village et Vin rouge Bourgogne : Pinot noir

&

Eau minérale plate et gazeuse (Evian et Badoit)

&

Une coupe de Champagne pour votre dessert

&

Café Espresso, thé ou infusion

## *Menu SAPHIR*

Entrée Marbré de foie gras et caille, acidulé de pommes caramélisées

ou

Craquelin de vieux parmesan au caviar de courgettes et ses rougets marinés,  
vinaigrette aux agrumes

ou

Aiguillette de canard sur son palais de risotto aux champignons, jus aux pépites de foie gras poêlé

ou

Tartare de Saint Jacques et éclats d'avocats, émulsion de betteraves au balsamique



Filet de dorade, émulsion aux deux citrons et légumes croquants Au parfum safrané

ou

Dos de cabillaud en croûte d'olives noires, fèves et asperges vertes, Sauce verdurette

ou

Tournedos de bœuf, jus au Porto, écrasé de vitelotte au sel de Guérande  
et confit de cèpes bouchons

ou

Piccata de veau aux mélanges des sous bois, gratin Dauphinois à la crème



Assortiments du berger

&

Fromage blanc à la crème



Pièce-montée du pâtissier et son écrin de nougatine  
Cascade de fruits frais et exotiques, crème et coulis de fruits

Ou  
Fraisier ou framboisier ou royal chocolat ou poire chocolat  
Crème et coulis de fruits

## *Formule EMERAUDE : 60 € « tout compris »*

### **Votre apéritif :**

*Champagne brut Martivey (1 coupe) ou cocktail Belledonne (1 coupe),  
Assortiment de jus de fruits, soda  
Assortiments de feuilletés (6 pièces/pers)*

La salade gourmande (foie gras, jambon cru, gésiers de volaille, croutons et pignon)  
ou

Tartare de truite au gingembre et citron vert, nid de jeunes pousses



Filet de bar à la citronnelle

Ou

Aiguillette de magret de canard, jus au miel et aux épices

&

Ronde des garnitures du marché



Assiette de fromages de nos régions

&

Fromage blanc à la crème



Fraisier ou framboisier ou royal chocolat ou poire chocolat  
Crème et coulis de fruits

&

Une coupe de champagne

*Pour accompagner votre repas, il vous sera servi :*

*Vin rouge Bordeaux AOC Château Goumin (1 bouteille pour 3 personnes)*

*Eau minérale plate et gazeuse (Evian et Badoit)*

*Café expresso, thé ou infusion*

*Café et infusion*

*Votre Brunch du dimanche à 27 € « tout compris »*

Les salades

Taboulé au citron vert, crevettes et saumon fumé

Tomates à l'Italienne, jambon cru et pistou

Méli-mélo de légumes marinés

(tomates, aubergines, courgettes, poivrons..)

La planche du charcutier

Caillette aux herbes, jambon blanc, terrine de campagne

Rosette et condiments

Cuisse de poulet aux épices, rôti de bœuf

Sauces variées

Le plateau de fromages secs de nos régions

Bleu de Sassenage, Tomme de montagne, St Marcellin

Les gourmandises

Tarte aux fruits de saison

Ile flottante

Salade de fruits frais et exotiques

*Pour accompagner votre repas, il vous sera servi :*

*Pichet de 75cl (rouge ou blanc ou rosé) pour 4 personnes*

*Eau en carafe*

*Café*

*Nous vous conseillons :*

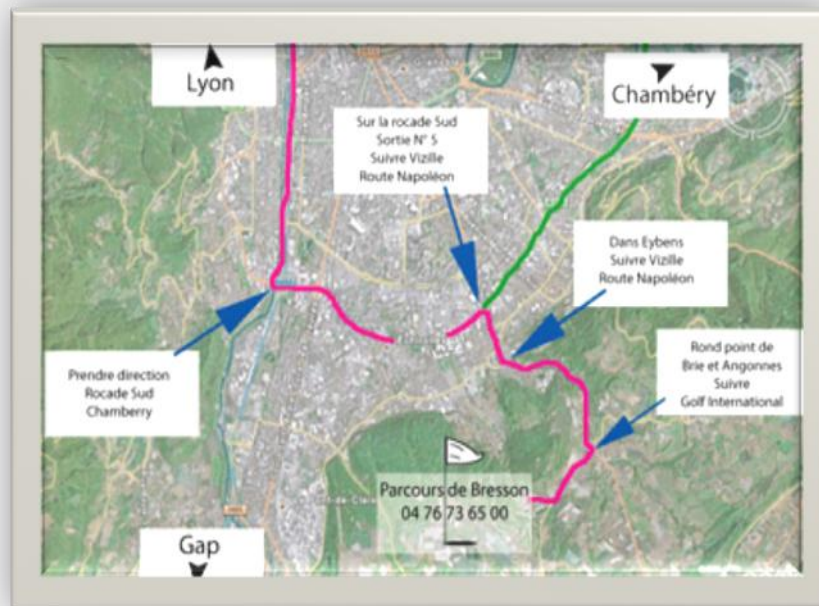
---

**Initiation de golf :** profitez du lieu pour marquer les esprits !  
Nos enseignants vous organisent un mini-challenge, au moment de l'apéritif...  
Tarif : 200 € TTC / heure



# Plan d'accès

GPS : golf de Bresson par Tavernolles -Latitude 45.127 Longitude 5.75



## *Vous venez de Chambéry*

- À la sortie d'autoroute, suivre Grenoble sur la voie rapide.
- Prendre direction Lyon sur la Rocade sud
- **Sortie N°5 Eybens**
- Tourner à GAUCHE, **direction golf international**
- Prendre à droite au rond-point de Tavernolles

## *Vous venez de Lyon ou Valence*

- À la sortie d'autoroute, suivre Grenoble sur la voie rapide
- Prendre direction Chambéry sur la rocade sud
- **Sortie N°5 Eybens**
- Tourner à DROITE, **direction golf international**
- Prendre à droite au rond-point de Tavernolles

**Contact commercial :** [com@golfbresson.com](mailto:com@golfbresson.com) et 04 76 73 76 24

# Conditions générales de vente

---

*Toute prestation se déroulant au Restaurant du Golf International de Grenoble (GIGR) implique l'acceptation des conditions suivantes :*

## ***1. La commande***

Toute commande de prestation doit systématiquement être transmise signée (bon de commande) par le client par courrier ou par mail un mois au minimum avant la prestation, le nombre de convives devra être indiqué. Toute proposition non confirmée par l'un de ces deux moyens sera considérée comme nulle. Le nombre de participants définitif devra être précisé minimum 7 jours à l'avance. Dans le cas contraire la facturation se fera sur les bases du bon de commande. L'adresse de facturation et les modalités de règlement devront être présentes sur le bon de commande.

## ***2. La prestation***

L'établissement se réserve le droit de modifier une offre par des produits ou prestations identiques sans que cela puisse entraîner une modification du tarif.

La société reste seule maître de la configuration des salles mises à disposition et des lieux des différents événements.

Plusieurs événements de natures différentes pouvant se dérouler simultanément, l'établissement, **sauf notification clairement exprimée dans le devis**, n'accorde aucune exclusivité sur le site.

## ***3. Les heures supplémentaires***

***Aucun supplément horaire ne sera demandé jusqu'à 1h du matin.***

A partir d'1h du matin : 150 € TTC / heure + 50 € par serveur / heure

## ***4. Responsabilité***

Les clients du restaurant du Golf International de Grenoble Restauration devront respecter le règlement intérieur, les présentes conditions générales de ventes ainsi que les us et coutumes pratiqués sur le Golf.

Toute dégradation à l'intérieur comme à l'extérieur de l'établissement fera l'objet d'une facture.

Il est accepté par les clients, que l'établissement ne pourra être tenu responsable dans les cas suivants :

- Vols ou dégradations commis sur le parking non gardé du restaurant,
- Incidents ou accidents dus à l'utilisation non conforme de nos installations.

De plus, la surveillance et la responsabilité des enfants incombent en totalité à leurs parents.

L'établissement décline toute responsabilité en cas d'accident ou d'incident pouvant survenir aux enfants.

Tout incident, dégradation ou préjudice constaté fera l'objet d'une facturation.

**Il est indiqué que les confettis, paillettes et autres fines particules, ainsi que les clous et les punaises sont interdits dans notre établissement.**

## **5. *Ivresse publique***

L'établissement conformément à la loi pourra décider d'arrêter de servir des boissons alcoolisées à toutes personnes manifestement sous l'emprise de l'alcool, le responsable du Golf International de Grenoble Restauration présent dans l'établissement sera seul juge de l'état de la personne concernée.

## **6. *Nuisance sonore***

En application du décret du 15 décembre 1998 relatif aux prescriptions applicables aux établissements ou locaux recevant du public et diffusant à titre habituel de la musique amplifiée, les dispositions suivantes sont applicables :

- Animations sonores exclusivement à l'intérieur des bâtiments,
- Matériel d'animations sonores exclusivement alimentés électriquement sur la prise asservie à cet effet.
- Puissance sonore limitée à 105 décibels après 22h00.

Cette réglementation a une double visée :

- protéger l'audition du public fréquentant ces établissements, par la limitation du niveau sonore moyen et protéger le voisinage de ces établissements.

## **7. *Les tarifs***

Le tarif exprimé en Euro sur le devis signé est ferme. Il ne pourra être modifié après acceptation du devis.

Les tarifs exprimés hors taxes seront surmontés du taux de TVA en vigueur.

## **8. *Les acomptes***

Toute commande devra être confirmée par un ou des acompte(s) comme suit :

Un acompte de réservation de 30% du montant de la prestation sera encaissé le jour de la réservation.

## **9. La facturation**

La facturation s'effectuera sur la base du nombre de convives confirmé par l'organisateur par signature de la proposition commerciale et CGV selon les délais ci-dessus :

- 7 jours avant le déroulement d'un événement familial (mariage, anniversaire, baptême, etc..),
- 10 jours avant le déroulement d'un événement professionnel (soirée, diner/déjeuner>10 pers, etc..),
- 2 jours avant le déroulement d'un séminaire ou diner déjeuner<=10 pers

Passé ce délai ou en l'absence des documents cités ci-dessus signés la facturation sera effectuée sur la base de la proposition initiale transmise au client réalisée à la demande et avec les éléments de ce dernier (cf point 1 CGV).

## **10. Prestation et facturation complémentaire**

En sus des éventuels suppléments horaires seront facturés selon le bon de commande et/ou les consommations effectives durant le déroulement de la prestation :

L'invité supplémentaire à l'apéritif (vin d'honneur) :

**25 € TTC par personne pour le forfait SAPHIR**

**13 € TTC par personne pour le forfait EMERAUDE**

Droit de bouchon éventuel pour les alcools apportés : **10 € TTC** par bouteille ouverte

Supplément Pièce-Montée : 5 € TTC par personne (4 choux)

## **11. Le règlement**

Le règlement du solde de la facture (totalité de la prestation – acompte reçu) devra être effectué dans les 72 heures avant le déroulement de la prestation. Seules les sociétés disposeront d'un délai de paiement de 30 jours à réception de facture. Il ne sera pas accordé d'escompte pour règlement anticipé.

## **12. Retard de paiement**

Toute facture non acquittée dans les délais indiqués, ci-dessus, donnera lieu à la facturation de pénalité de retard au taux de 1,5 fois le taux légal d'intérêt en vigueur à cette date, et ce à compter du premier jour de retard.

En outre, à titre de clause pénale, le client paiera une somme égale à 15 % du montant total de la facture considérée, avec un minimum de 100 Euros TTC, et ce sans préjudice pour le Golf International de Grenoble Restauration de faire valoir en réparation du préjudice subi.

### **13.      *Condition d'annulation***

Il est convenu entre les parties que ni l'acompte ni le solde ne seront remboursés pour quelque motif où quelque raison que ce soit venant du client.

L'acompte comme le solde seront restitués dans leur totalité dans le seul et unique cas où la prestation ne puisse pas être assurée par le Golf International de Grenoble Restauration.

### **14.      *Juridiction compétente***

Les parties tenteront de résoudre à l'amiable les litiges de toute nature ou les contestations relatives à la formation ou à l'exécution de la vente. A défaut d'accord, le tribunal de commerce de Grenoble sera seul compétent.

***Signature suivie de la mention :***

***« Lu et approuvé »***