



LES SALONS  
HOCHÉ  
PARIS

## WEDDING RECEPTION

OUR EXPERIENCE & OUR KNOW-HOW ALLOWS US TO PROVIDE YOU A FULL PERFORMANCE.  
GIVE US THE PLEASURE TO ORGANIZE THE MOST BEAUTIFUL FEELINGS OF YOUR LIFE.  
ENTERTAIN, ENJOY, SURPRISE... AUTHENTICITY, RESPECT OF TASTES & FLAVOURS.



WE PROPOSE YOU 2 PERFORMANCES :

**GOURMET  
PERFORMANCE**

**COCKTAIL  
TRADITION**  
18 PIECES PER PERSON

**MENU  
GOURMET**

FIRST COURSE

MAIN COURSE

AN ASSORTMENT OF FINE CHEESES  
OR  
FRESH SEASONAL FRUITS PLATTER

TRADITIONAL WEDDING CAKE

COFFEE & TEA  
FRESH PETTIS FOURS

**PRESTIGE  
PERFORMANCE**

**COCKTAIL  
TRADITION**  
18 PIECES PER PERSON

**MENU  
PRESTIGE**

FIRST COURSE

1<sup>ST</sup> COURSE : FISH

2<sup>ND</sup> COURSE : MEAT

AN ASSORTMENT OF FINE CHEESES  
SEASONAL SALAD WITH FRESH HERBS  
OR  
FRESH SEASONAL FRUITS PLATTER

TRADITIONAL WEDDING CAKE

COFFEE & TEA  
FRESH PETTIS FOURS

### AMOUNT PER PERSON

PRICES VAT (year 2017) ON THE BASIS OF 80 ADULTS

	<b>GOURMET</b>	<b>PRESTIGE</b>
BY EVENING IN WEEK (MONDAY TO FRIDAY)	135 €	150 €
BY EVENING IN WEEK-END & PUBLIC HOLIDAYS	140 €	155 €

6 € OF EXTRA CHARGES PER PERSON FOR THE **COCKTAIL SAVEURS DU MONDE**



TO ENSURE YOU AN IMPECCABLE PERFORMANCE, ALL THE CATERING IS PERFORMED ON-SITE IN OUR KITCHEN-LAB WITH THE ALL SALONS HOCHÉ TEAM.

## OUR PERFORMANCE INCLUDES:

### THE RENT OF THE RECEPTION ROOM :

- Rent of the reception room from 18 :00 to 00 :00 or 19 :00 to 01 :00 or from 20 :00 to 02 :00.
- Provision of a 2<sup>nd</sup> reception room for the cocktail from 120 adults.

### CATERING :

- Catering service.
- Catering staff.
- Open bar with alcohol & soft drinks during the cocktail.
- White & Red Bordeaux, Mineral water & Sparkling mineral during dinner.
- Champagne range *Charles Lafitte Brut\** included in the « Gourmet » performance (served during the cocktail or during the *Pièce Montée*)
- Champagne range *Pommery Brut Royal\** included in the « Prestige » performance (served during the cocktail or during the *Pièce Montée*)
- Open bar of non alcoholic during all the dancing evening.  
\*or equal selection

### DECORATION :

- Decoration & floral arrangements in the hall.
- Decoration of the reception table.
- Decoration & floral arrangements of the buffet & the three-legged table (cocktail).
- Decoration of the centerpiece tables with silver candlesticks, accessories & candles.

### TABLEWARE :

- Tables dressed with white table clothes or champagne color table clothes.
- White damasse napkin.
- White Limoges Porcelain.
- Silver cutlery with crossed ribbons & Elegance Glass.

### IMPRESSION :

- Cardboard are provided to place your guests.
- Place-cards for the dinner.
- Printing of the table's names.
- Printing of the menus (2 per table).

### SERVICES :

- Valet parking.
- Cloakroom service.
- Hostess to welcome your guests.
- Private space is provided for the married.
- Safety box is provided.
- WIFI connection.

### OUR SUGGESTIONS :

A list of service providers (DJ, Orchestras, Photo/Video, Baby sitter, ...) is available on demand.

### EXTRAS : (VAT included) :

▪ <b>Rent of the reception room</b> (for a lower number of 80 adults)	<b>1 500€</b>
▪ <b>Additional hour</b> Package including the rent of the reception room with non-alcoholic drinks, catering staff, service staff (cloakroom hostess, doorman, clean-up team...)	<b>500€/hour</b>
▪ <b>Additional cocktail guest</b>	<b>50€/person</b>
▪ <b>Additional dancing evening guest</b>	<b>from 30€/person</b>
▪ <b>Kid's meal</b> (from 3 to 10 years old included)	<b>60€/person</b>
▪ <b>Provider's meal</b> (Dj, Orchestras, Photo/Vidéo, Baby sitter, ...)	<b>40€ / person</b>



LES SALONS  
HOICHE  
PARIS

## COCKTAIL TRADITION

18 pieces per person

### BEVERAGES & REFRESHMENT

Whisky Johnnie Walker Red Label  
Gin Gordon, Porto Sandeman, Vodka Absolut, Martini red & white  
Coca Cola, Coca Cola light, Coca-Cola Zero, Perrier, Tonic, Mineral Water  
Cocktails are created in front of your guests. (4 kinds)  
Fruit nectar

### FRESHNESS PIECES

#### « Canapés »

Semi-preserved duck Foie gras on its French traditional bread  
Tuna rye bread & asparagus tips  
Speck ham on toasted bread  
Mini blinis with urchin tarama  
Mini blinis with cream, salmon and herring spawn  
York ham Mini club sandwich cereals

#### Mini skewers

Fresh duck magret mango flavor & Sechuan pepper  
Black radish petal & langoustine coriander flavour  
Shrimps with cajun spices & pineapple  
« Mille feuille » of tomatoes, mozzarella & basil sauce

#### « Fraîcheur »

Bresaola with marinated artichokes  
Piperade with basil & quail eggs  
Carmines of crab flesh  
Goat beets

#### « Carrés plexis »

Salmon tartar  
Carpaccio of Saint-Jacques with herring caviar  
Creamy artichok with virgin oil

#### Basket of vegetables

Tapenade, Fromage blanc, Olive oil & lemon, Calypso

### HOT PIECES

Scallops Saint-Jacques « à la Provençale »  
Mini skewers of Tandoori chicken and Fromage Blanc with mint  
Roasted prawns with curry of mango & green lemon  
Prawns cracker with sweet and sour sauce  
Mini skewers of Sate Salmon



LES SALONS  
HOCHÉ  
PARIS

# COCKTAIL

## SAVEURS DU MONDE

20 pieces per person

EXTRA OF 6€ PER PERSON

### BEVERAGES & REFRESHMENT

Whisky Johnnie Walker Red Label

Gin Gordon, Porto Sandeman, Vodka Absolut, Martini red & white  
Coca Cola, Coca Cola light, Coca-Cola Zero Perrier, Tonic, Mineral Water

Cocktails are created in front of your guests. (4 kinds)

Fruits nectar

### FRENCH GASTRONOMY FLAVORS

Semi-preserved duck Foie gras on its French traditional bread

Tuna rye bread & asparagus tips

York ham Mini club sandwich cereals

Fresh duck magret mango flavor & Sechuan pepper

Black radish petal & lobsters perfumed with coriander

Cajun spices shrimps & pineapple

Piperade of basil & quail eggs

Carmines of crab flesh

Goat beets

Lemon salmon tartar

Carpaccio of Saint-Jacques with herring caviar

Creamy artichokes with virgin oil

Basket of crunchy vegetables

Tapenade, Fromage blanc, Olive oil & lemon, Calypso

Scallops Saint-Jacques « à la Provençale »

Roasted prawns with curry of mango & green lemon

### ORIENTAL FLAVORS

Eggplant salad, Choukhouka, Eggplant caviar

Houmous, Rkakot, Samboussak, Kebbe, Carrots with cumin, Chicken Pastilla

### CHINESE FLAVORS

Steam declination : Shrimp Torpedo, Vegetables Samossa, Mini shrimp, Vegetables Ravioli

Shrimps fritter cereals with sweet and sour sauce

### JAPANESE FLAVORS

Assortment of sushis, makis, californias

Dressings & condiments

### NORDIC FLAVORS

Smoked salmon, Smoked salmon with dill

White Tarama, Urchin, Blinis

### ITALIAN FLAVORS

Vegetable antipastis (pepper, onions, zucchini, eggplant & mini artichoke hearts)

Speck ham on toasted bread, Bresaola with marinated artichokes

« Mille feuille » of tomatoes, mozzarella & basil sauce, Buffalo balls with balsamic vinegar

Involtini Speck, Bruschetta with gorgonzola, Mini Panini, Mini pizza Napoletana

HOCHÉ SELECTION SAS - 9, AVENUE HOCHÉ - 75008 PARIS

TÉL. : 01 53 53 93 93- FAX : 01 49 53 04 82 - [contact@salons-hoche.fr](mailto:contact@salons-hoche.fr) - [www.salons-hoche.fr](http://www.salons-hoche.fr)

S.A.S AU CAPITAL DE 45 735 € - RC PARIS B. 582 032-181 - SIRET 582.032.181 000 15 - APE 6701



LES SALONS  
HOICHE  
PARIS

## MENU GOURMET

### STARTERS

Semi-cooked duck foie gras in flower salt  
Mini apple refreshed in Calvados jam of onion

Gravlax salmon  
Aromatic dressing

Red Label Salmon fillet  
Green herb sauce



### MAIN COURSES

Veal square, Martini wipes  
Crunchy Mascarpone, Meli-melo of carrots, Tomatoes gratin

Duckling fillet with wine sauce  
Darphin Potatoes, Broad beans, Tomato confit

Roasted guinea fowl suprême with herbs sauce  
Crispy of potatoes with nuts, Corolla vegetable, Asparagus tips

Bass fillet with safran butter  
Venere rice with shrimps



### AN ASSORTMENT OF FINE CHEESES

(BRIE, STE MAURE, COMTE, BLEU, REBLOCHON)

OR

### FRESH SEASONAL FRUITS PLATTER



### PIECE MONTEE

(CHOICE ON OUR CATALOGUE)



### COFFEE & TEA

### AN ASSORTMENT OF PETITS FOURS

MACARONS, FINANCIERS WITH RED FRUITS & PISTACHIO, MEDAILLONS FRAISE & CITRON, CAROLINES COFFEE-CHOCOLATE, PARIS-BREST, SALAMBOS, MINI MONT-BLANC, APPLE PIE...



LES SALONS  
**HOCHE**  
PARIS

## PRESTIGE MENU

### FIRST COURSE

Carpaccio of Scallops & crispy of langoustines  
Passion vinegar

Half lobster on mango strips  
Mesclun of raspberries vinegar

Duck Foie gras with Espelette pepper  
Black cherries refresh with Cointreau



### FISHES

Fried Scallops Saint-Jacques  
Venere rice & orange buttercream

Fried bass fillet  
Smock of eggshell

Fillet of sole with prawns  
Chanterelles



### MEATS

Free-range guinea fowl with a truffle jus & braised foie gras  
Parsnip puree, Golden caramelized apples, Roasted fig

Roasted lamb rack with Provence flavors  
Anna potatoe, Sauteed chanterelles, Tian Provençale

Beef tenderloin with three peppers sauce  
Crispy of potatoes, Pan fried of mushrooms & shiitakés, Colannata artichoke lard



### AN ASSORTMENT OF FINE CHEESES

(BRIE, STE MAURE, COMTE, BLEU, REBLOCHON)

### SEASONAL SALAD OF FRESH HERBS

OR

### FRESH SEASONAL FRUITS PLATTER



### PIECE MONTEE

(CHOICE ON OUR CATALOGUE)



### COFFEE & TEAS

### AN ASSORTMENT OF PETITS FOURS

MACARONS, FINANCIERS WITH RED FRUITS & PISTACHIO, MEDAILLONS FRAISE & CITRON, CAROLINES COFFEE-CHOCOLATE,  
PARIS-BREST, SALAMBOS, MINI MONT-BLANC, APPLE PIE...

HOCHE SELECTION SAS - 9, AVENUE HOCHE - 75008 PARIS

TÉL. : 01 53 53 93 93- FAX : 01 49 53 04 82 - [contact@salons-hoche.fr](mailto:contact@salons-hoche.fr) - [www.salons-hoche.fr](http://www.salons-hoche.fr)

S.A.S AU CAPITAL DE 45 735 € - RC PARIS B. 582 032-181 - SIRET 582.032.181 000 15 - APE 6701



LES SALONS  
HOICHE  
PARIS

## CATERING OPTIONS

VAT INCLUDED



### COCKTAIL BUFFETS

---

<b>JAPANESE BUFFET</b>	<b>600 €</b>
→ PROCESSING IN FRONT OF YOUR GUESTS & TASTING OF SUSHIS, MAKIS...	
<b>FOIE GRAS BUFFET</b>	<b>8 € / PERSON</b>
→ TASTING OF DUCK FOIE GRAS/ CHAMPAGNE/ FIGS/ TEA & GINGER.	
<b>AMERICAN BUFFET</b>	<b>350 €</b>
→ MINI HOT DOGS / MINI HAMBURGERS / MINI SALMON BAGGELS, NUGGETS, POTATOES	
<b>SHELLFISH BUFFET</b>	<b>400 €</b>
→ PROCESSING & TASTING OF MARINATED BASILIC PRAWNS	
<b>SALAD'BAR BUFFET</b>	<b>300 €</b>
→ FREELY TASTING OF SALADS PREPARED ACCORDING TO YOUR GUEST WISHES.	
<b>MIX GRILL BUFFET</b>	<b>350 €</b>
→ FREELY TASTING OF MINI SKEWERS OF MEAT AND CHICKEN	
<b>YORK HAM SLICED IN FRONT OF YOUR GUESTS</b>	<b>150 €</b>
<b>SERRANO HAM OR BELLOTA HAM SLICED IN FRONT OF YOUR GUESTS</b>	<b>FROM 250 €</b>



### SWEET PIECES

---

<b>GOURMET PLATE</b>	<b>4 € / PERSON</b>
<b>FRESH SEASONAL FRUITS PESTIGE CUP ON TABLE</b>	<b>2 € / PERSON</b>
<b>DESSERTS BUFFET</b>	<b>8 € / PERSON</b>
<b>CHOCOLATE FOUNTAIN FOR DESSERTS BUFFET</b>	<b>300 €</b>
→ SERVED WITH MINI SKEWERS OF FRESH FRUITS, CAKES ASSORTMENT & DELICACIES	
<b>CHILDHOOD MEMORIES FOR DESSERTS BUFFET</b>	<b>4 € / PERSON</b>
→ CREPES, DONUTS, POMMES D'AMOUR, CANDYFLOSS, MILK SHAKES REALISED IN FRONT OF YOUR GUESTS	
<b>SWEETIES BAR BUFFET (100 PERSONS)</b>	<b>2 € / PERSON</b>
→ CANDIES BAR, CHOCOLATES, CAMELS, LIQUORICES, LOLLIPOPS...	



### BEVERAGES

---

<b>WINE BAR FOR WELCOME COCKTAIL UNTIL 100 PERSONS</b>	<b>450 €</b>
→ SELECTION & TASTING OF GREAT VINTAGE (ST EMILION, COTE DE BEAUNE, CHABLIS, POUILLY FUME...).	
<b>POMMERY BRUT ROYAL CHAMPAGNE</b>	<b>9 € / PERSON</b>
→ BASIS ON ONE BOTTLE FOR FIVE PERSONS.	
<b>POMMERY BRUT ROSE CHAMPAGNE</b>	<b>11 € / PERSON</b>
→ BASIS ON ONE BOTTLE FOR FIVE PERSONS.	
<b>BOTTLE OF ALCOOL FOR YOUR DINER</b>	<b>40 € / BOTTLE</b>
→ WHISKY, GIN, VODKA, GET 27....	
<b>FRESH MINT TEA STAND WITH COMPLETE ORIENTAL DECORATION</b>	<b>150 €</b>
<b>VINTAGE WINE PERFORMANCE FOR YOUR DINER</b>	<b>10 € / PERSON</b>
→ SAINT EMILION, COTE DE BEAUNE, CHABLIS, POUILLY FUME...	
<b>NON ALCOHOLIC BEVERAGES PERFORMANCE DURING ALL THE DINER</b>	<b>2 € / PERSON</b>
→ COCA COLA, COCA-COLA LIGHT, FANTA, ORANGINA, SCHWEPPEES, FRUIT'S JUICE....	

## STAFF OPTIONS

VAT INCLUDED

---

<b>EXTRA GROOM FOR THE VALET PARKING</b>	<b>220 €</b>
<b>EXTRA MAITRE D'HOTEL TO SUPERVISE YOUR DINER</b>	<b>220 €</b>



LES SALONS  
**HOCHE**  
PARIS

## DESSERTS BUFFET

EXTRA OF 8€ PER PERSON

### SWEETS DECLINATION

Floating island with caramel chips  
Red fruits Pannacotta  
Black Chocolate mousse & orange zest  
Mousse of Nutella nuts  
White chocolate mousse  
Old Crème brûlée

### FRESH PETITS FOURS

Choux  
(Chocolate, Coffee, Vanilla, Caramel)  
Carolines  
(Chocolate, Coffee, Red fruits)  
Macarons  
Tart with seasonal fruits  
Baby mille-feuille

### FRUITS

Rosette of fresh seasonal fruits & exotics  
Soup of red fruits with mint touch

### ICE CREAMS & SORBETS

Declination of flavours

### ENTREMETS

Opérette  
Chocolate fudge cake  
Strawberry

### PIES

Seasonal fruits pie  
Apple pie  
Pear pie  
Lemon Meringue pie



## GOURMET PASSION

4€ OF EXTRA PER PERSON

(CHOICE OF ONE SERVED AT TABLE)

Strawberry Meringue / Sweet tentation pistachio-pear / Orange blossom Macaron

Crunchy chocolate cake / Raspberry Macaron / Tiramisu / Raspberry buttercream cake

Mini Norwegian omelette / Mille feuille / Black chocolate fudge/ Raspberry buttercream cake

Tendre passion / « Mont-blanc », chestnut cream with meringue / Macaron pistachio / Chocolate fondant

Moist chocolate cake/ Vanilla ice cream/ Grout of English custard



...KIDS...  
**MENU**

Meal to predefined & same to all children.

**FIRST COURSE**

(ONE CHOICE)

Flaky salmon

Vegetable & meat plates

Mini pizza

Jumble of cherry tomatoes & mozzarella beads



**MAIN COURSE**

(ONE CHOICE)

Roasted chicken

Minced poultry

Veal steak

Ground beef

Breaded veal escalope

**ACCOMPANIMENT**

Matchsticks potatoes or Tagliatelle or green beans or vegetables purée  
Ketchup & Mayonnaise

OR

**NEW YORK'IDS PLATE**

A large plate composed of :

Cheeseburger

Chicken Nuggets

Potatoes into matchsticks

Cherry tomatoes

Ketchup & Mayonnaise

**MEALS ARE ACCOMPANIED WITH MINERAL WATER, ORANGE JUICE & COCA COLA**



## **CONDITIONS** **RENTING & PAYMENT**

- Lump-sum deposit equal to 30% of the global amount quote at the booking & at the contract signing.
- Lump-sum payment of 25%, 6 months before your reception.
- Lump-sum payment of 25%, 4 months before your reception.
- The balance of your event, 15 days before your reception.

### **PAYMENT METHODS ACCPETED :**

- Credit Card (except American Express).

## **PAYMENT** **EXTRA HOURS**

- We offer you the possibility to extend your reception beyond your package.
- The extra hour begins from the end of the initial package.
- The end of your reception is acted at the leaving of your last guest from your salon.
- Each hour started is due.
- At the balance of the event (15 days before the date of your reception) it will be asked a provision of an amount of 450€ per hour.
- The hours which will not be consumed will be repaid within 15 days after the reception.

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### 1 – GENERALITES

HOCHÉ SELECTION (ci-après dénommée LES SALONS) a pour activité la mise à disposition de salles de réunion et salons pour des besoins ponctuels d'organisation de réunions, réceptions ou autres événements à caractère professionnel et familial.

Tout contrat et/ou tout devis émis par LES SALONS et signé par le CLIENT (toute personne physique ou morale ci-après dénommée LE CLIENT), implique nécessairement l'acceptation sans réserves des présentes conditions générales de vente et renvoie expressément à ces dernières qui lui sont annexées.

Sous réserve des lois et règlements en vigueur, les présentes conditions générales prévalent sur toutes autres conditions contraires et le cas échéant sur les propres conditions d'achat du CLIENT sauf stipulations particulières expressément convenues entre LES SALONS et LE CLIENT.

### 2 – ÉLABORATION ET ACCEPTATION DES DEVIS

Les options de réservation sont acceptées mais restent valables uniquement sept jours qui deviennent caducs à défaut de signature du contrat et du versement des arrhes.

Le devis et/ou contrat est établi par LES SALONS sur la base des indications et/ou document fournis par le CLIENT.

Le devis et/ou contrat devra mentionner le détail des prestations confiées à LES SALONS par le CLIENT, leur modalités d'exécution, le coût de la mise à disposition des salles et/ou des salons, une estimation des coûts relatifs aux prestataires autres, forfaits (mise à disposition salles ou salons, repas et/ou cocktails) et ce sur la base des informations fournies par le CLIENT.

Le devis et/ou contrat est réputé accepté par le CLIENT après son retour signé par le CLIENT. Au-delà de huit jours après retour, LES SALONS se réservent le droit de modifier les conditions dans lesquelles les prestations pourront être effectuées.

Toute modification des prestations ou des conditions déterminées dans le devis initial devra être fait par un avenant écrit et accepté par les deux parties.

### 3 – PRIX – CONDITIONS DE REGLEMENT – TAXES

#### 3.1 Mise à disposition de salles de réunions et/ou de salons

Le prix est librement fixé entre les parties contractantes sur la base du devis et ou contrat accepté qui est ferme et non révisable. LES SALONS se réservent néanmoins le droit de l'augmenter de toute nouvelle taxe ou augmentation du taux de cette taxe.

#### 3.2 Autres prestations (hors forfaits)

Les prestations autres que LES SALONS réaliseront directement ou par l'intermédiaire de prestataires extérieurs seront facturés en sus sur la base du devis estimatif accepté par le CLIENT en fonction du temps passé et/ou du nombre de personnes présentes dans le cadre de la réalisation des travaux demandés.

#### 3.3 Forfaits

Les ventes de forfaits seront facturés sur la base du devis et/ou contrat estimatif accepté par le CLIENT en fonction du nombre de salles et/ou salons (prix non révisable), du temps passé et/ou du nombre de personnes présentes (prix révisable en cas de modification) et des travaux demandés (prix révisable en cas de modification).

#### 3.4 Conditions de paiement

Lors de la réservation, le prix sera établi sur la base d'un nombre minimum garanti. Le nombre de couverts facturé sera celui confirmé 10 jours à l'avance. Le nombre de couverts facturé ne pourra être inférieur au minimum garanti.

En cas de majoration du nombre de convives le jour même de l'événement, il sera demandé au client de régler le nombre de convives supplémentaires, ce que le client accepte.

En cas de modification du nombre d'invités annoncé, la Direction de LES SALONS se réserve le droit de changer de salon selon les disponibilités.

Toute réservation fera l'objet d'un versement d'arrhes réparti comme suit :

- 40 % du montant global de la facture T.T.C. à la signature pour les événements professionnels et 30% pour les événements privés.
- Un second montant de 40 % 10 jours avant la date de l'événement pour les événements professionnels et 50% 2 mois avant pour les événements privés

Le solde de la facture est payable :

- à réception de la facture pour les événements professionnels ;
  - 10 jours avant la date de réception pour les réceptions privées, règlements uniquement par carte bancaire à l'exception de la carte American Express.
  - A réception de la facture, tout retard de paiement entraîne automatiquement le paiement d'une indemnité de 2 % par mois de retard, sans donner lieu à une mise en demeure préalable.
  - Les réductions de 25% pour les enfants et de 60% pour les prestataires ne s'appliquent que sur les prix catalogue.
  - Si les prestataires prenaient leur repas à l'extérieur de LES SALONS, un forfait de 250 Euros sera facturé au client.
- A l'occasion d'un repas pour les réceptions familiales ou privées, le Salon doit être libéré :
- à 17 heures en journée.
  - à 01 heure en soirée ; Le jour du solde, LES SALONS encaissent des heures supplémentaires qui seront remboursés dans les deux mois de l'événement dans le cas de non utilisation par le CLIENT. La fin de l'événement prend fin au départ du dernier convive.
  - Et/ou suivant les termes du contrat.

Au delà, une location de salle et frais de personnel seront exigés.

Nos tarifs comprennent la mise à disposition pour l'installation des prestataires du ou des salons réservés 1 h 30 avant la réception. Le temps accordé pour le démontage est de 1 h 30 maximum après la fin de la réception. Tout dépassement horaire fera l'objet d'un accord préalable auprès de la Direction de LES SALONS et d'une facturation supplémentaire. Le CLIENT est responsable de ses prestataires et du respect par ce dernier des horaires de mise à disposition.

Le client ou prestataire est prié de retirer son matériel immédiatement après la manifestation. Aucune boisson ou nourriture ne pourra être apportée de l'extérieur.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, les marchandises restantes ne pourront être récupérées par le client à l'exception des produits dits « sans risque ».

Toutes démarches administratives : droits d'auteur et indirects, etc. n'engagent que le client (sauf pour les réceptions familiales).

Les prestations autres seront réglées dans les mêmes délais sauf conditions différentes prévues par les fournisseurs et autres prestataires intervenant dans le cadre de l'opération commandée.

Le non-respect par le CLIENT des conditions de paiement entraîne de plein droit la cessation de toute prestation. Tout défaut ou retard de paiement d'une facture échue intégral ou partiel entraînera automatiquement l'exigibilité immédiate de toutes les sommes dues par le CLIENT au titre du devis et/ou contrat, ordre de mission y afférent sans préjudice des frais engagés pour le recouvrement de la créance et de l'application de plein droit d'un intérêt de retard correspondant au taux d'intérêt appliqué par la BCE à son opération de refinancement la plus récente majorée de 10 points et majorée d'une indemnité forfaitaire de 40€ pour frais de recouvrement (décret 2012-1115 du 2/10/2012) et ce sans préjudice de toutes indemnités que LES SALONS pourraient réclamer.

LES SALONS n'acceptent pas comme mode de règlement : chèques

### 4 - CONDITIONS D'ANNULATION UNIQUEMENT PAR LETTRE RECOMMANDEE AVEC ACCUSE RECEPTION

#### 4.1 Mise à disposition de salles de réunions et/ou de salons

Toute annulation ou report de date d'une réservation acceptée par le client, entraîne pour celui-ci la perte de la totalité des sommes versées à la date de l'annulation ou du report à titre d'indemnité forfaitaire, définitive et irréductible.

Tout report de date sera étudié par LES SALONS au cas par cas.

LES SALONS recommandent à LE CLIENT de souscrire une police d'assurance privée pour garantir les frais occasionnés en cas de report ou d'annulation.

### 5 – FORCE MAJEURE / IMPOSSIBILITE TECHNIQUE

En cas d'annulation par LES SALONS de l'événement envisagé pour des raisons techniques ou en cas de force majeure, l'indemnisation due au CLIENT ne pourra pas être supérieure au montant des sommes versées par ce dernier à titre d'acompte ;

### 6 – RECLAMATIONS

Le client devra s'assurer de la conformité de la commande à sa livraison. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera acceptée postérieurement au jour de l'événement.

### 7 – OBLIGATIONS

#### 7.1 Obligations DE LES SALONS

LES SALONS s'engagent et s'obligent envers le CLIENT à réaliser ses prestations de manière professionnelle, selon les règles et usages généralement reconnus par la profession et en fonction des éléments et données fournis par le CLIENT sous réserve des contraintes techniques et des limitations imposées par la loi et les règlements.

LES SALONS s'engagent à ne pas divulguer les informations confidentielles recueillies auprès du CLIENT dans le cadre de la mise en œuvre des services et prestations commandées et prendra toutes les précautions nécessaires auprès de son personnel ou auprès des entreprises auxquelles elle aurait recours afin de conserver auxdites informations leur caractère confidentiel.

LES SALONS ne pourront être tenus pour responsables des vols et dégradations du matériel entreposé, ni des objets laissés ou livrés par le clients qui devra pour se faire sceller dans des cartons indépendants sa propriété. Chaque carton doit être parfaitement scellés et identifiés au nom du client et date de l'événement.

#### 7.2 Obligations du CLIENT

LE CLIENT s'engage à fournir par écrit à LES SALONS tous les éléments permettant la réalisation des services et prestations commandés ainsi que les informations relatives au nombre des personnes présentes. L'estimation du nombre de convives doit être communiqué à LES SALONS 5 jours avant un évènement professionnel et 10 jours avant un évènement privé. Ce chiffre sera pris en considération pour la facturation même si le nombre réel de convives s'avérerait être inférieur.

Le CLIENT s'engage à informer, par écrit, LES SALONS de tout changement ou tout autre élément pouvant se répercuter sur la qualité des prestations fournies par LES SALONS et ce au plus tard HUIT (8) jours ouvrables avant la date prévue.

LE CLIENT devra couvrir directement les risques liés à ses activités dans le cadre de la mise à disposition consentie par LES SALONS. Il devra également assurer le matériel utilisé qui reste sa propriété. LE CLIENT s'engage à ne pas dépasser le nombre de personnes indiqué pour chacune des salles ou salons pour des motifs de sécurité. LE CLIENT reconnaît avoir été informé que toute diffusion musicale ne pourra intervenir sans autorisation expresse de la Direction de LES SALONS et entraînera, le cas échéant, pour lui l'obligation de verser au titre des droits d'auteur des redevances auprès de la SACEM ou tout autre organisme habilité.

LE CLIENT devra prendre toutes précautions pour éviter les vols et dégradations.

LE CLIENT devra rendre les salles ou salons mis à disposition dans un état correct d'utilisation. A défaut, LES SALONS factureront en sus des frais de nettoyage de 250 euros ou le coût des réparations.

#### **8 – PRESTATAIRES EXTERIEURS**

LES SALONS se réservent la faculté de confier tout ou parties de ses obligations à des tiers disposant des capacités techniques nécessaires pour réaliser l'opération confiée.

Les présentes conditions générales de vente doivent être communiquées par LE CLIENT à ses propres prestataires qui doivent respecter les accès, heures de livraison, limiter les nuisances sonores. Les prestataires doivent prendre à leurs charges les praticables nécessaires au bon déroulement de l'évènement (podiums avec juponages...).

#### **9 – DECORATION**

- La décoration florale reste la propriété des salons Hoche : en cas de disparition le client sera automatiquement facturé.
- Tout projet de décoration doit être soumis au Chef de service des Banquets pour acceptation.
- Toutes précautions devront être prises pour éviter de détériorer peintures et matériels.

Le client répond de tous les dégâts causés par les convives ainsi que toutes les disparitions constatées dans le matériel de l'établissement

#### **10 – SERVICE SECURITE**

Objet : décoration provisoire des salles de restaurants et salons.

Référence : extraits de l'ordonnance du Préfet de Police du 6/ 4/ 72 (BMO du 22 4 72).

- Les éléments de décoration mobiles doivent être en matériaux au minimum moyennement inflammables.
- Les velours et les tentures sont interdits.
- Les couloirs de circulations, les portes de sortie, doivent être maintenus libres en permanence.
- Les guirlandes et objets légers de décoration doivent être en matières incombustibles ou non inflammables.
- Les serpentins et confettis, machines à fumée ou à neige... sont formellement interdits.
- Les lampions avec flamme sont interdits.
- Les installations électriques ne doivent pas être réalisées en fils volants.
- Les projecteurs doivent être éloignés de tous objets inflammables.

#### **11 – VESTIAIRE**

Un vestiaire est à la disposition de la clientèle; La remise d'un ticket doit être exigée lors du dépôt. LES SALONS dégagent toutes responsabilités :

- en cas de perte du ticket.
- Tout accessoire laissé au vestiaire contenant espèces ou objets de valeur (un coffre est à la disposition des invités).
- Tout accessoire laissé en salle par les invités et non déposé au vestiaire.

#### **12 – CONTRIBUTIONS INDIRECTES (CONCERNE LES ASSOCIATIONS)**

Si les participants à la réception contribuent financièrement aux dépenses, une déclaration doit être faite par le client aux Contributions Indirectes.

#### **13 – RESPONSABILITE**

LES SALONS ne sont pas responsables :

- Des accidents corporels ou matériels, à moins que ceux-ci engagent directement la responsabilité de Hoche Sélection S.A., et, pour ce cas, les faits doivent impérativement être constatés et signés par les deux parties le jour même.
- Des effets et matériels entreposés dans les salles,
- Des vols de véhicules et/ou des objets à l'intérieur de ceux-ci.

#### **14 – DROIT APPLICABLE- CONTESTATIONS**

Dans le cas où une ou plusieurs conditions des présentes CGV seraient ou deviendraient nulles, illégales ou inapplicables d'une manière quelconque, la validité, la légalité ou l'application des autres conditions des présentes n'en seraient nullement affectées ou atteintes.

LE CLIENT est automatiquement présumé avoir accepté les présentes conditions générales de vente sans restrictions ni réserves.

LES SALONS se réservent le droit de les modifier et/ou de les compléter à tout moment étant précisé que les CGV applicables sont celles en vigueur au jour de la signature du contrat.

Les Parties s'efforceront de régler à l'amiable les litiges pouvant survenir entre elles à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution de la prestation commandée.

**Les litiges qui n'auront pu être résolu à l'amiable seront soumis à la compétence exclusive du Tribunal de commerce de Paris nonobstant pluralité de défendeur, appel en garantie ou procédure en référé.**