

CASINO  
ARTOUCHE  
Dieppe

BANQUETS & COCKTAILS



# Sommaire

Les Salons (Situation, plans) .....	1
Les Salons (caractéristiques) .....	2
Apéritifs - Boissons .....	3
Apéritifs, Amuses bouches .....	4 et 5
Cocktail Déjeunatoire ou Dinatoire .....	6 et 7
Menu «Galets» .....	8
Menu «Grand Large» .....	9
Menu «Océan» .....	10
Buffet gourmand .....	11
Buffet prestige .....	12
Hébergement .....	13
Prestations et plan d'accès .....	14
Conditions générales de vente .....	15

# Les Salons



# Les Salons (caractéristiques)

Les Salles	Banquet	Cocktail	Lumière du jour	Internet / Wifi
Salon Duquesne	<b>50</b>	<b>80</b>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Espace Duquesne	<b>80</b>	<b>150</b>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Espace Ango	<b>100</b>	<b>400</b>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Espace de Berry	<b>/</b>	<b>100</b>	<b>Non</b>	<b>Non</b>
La Mezza	<b>/</b>	<b>80</b>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
L'Horizon	<b>200</b>	<b>250</b>	<b>Oui</b>	<b>Oui</b>
Le Théâtre	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>Non</b>	<b>Non</b>

# Apéritifs - Boissons

## Au verre

Soupe Champenoise .....	7 €
Kir Royal (11cl) .....	10 €
Boisson non alcoolisé (25cl) .....	3 €
Digestif (4cl) .....	7 €
Alcool forts (4cl) .....	9 €
Flûte de Champagne (11cl) .....	9 €

## A la bouteille

Champagne (75cl) .....	à partir de 50 €
Vin blanc, vin rouge (75cl) .....	à partir de 22 €
Bouteille de whisky, Gin, Vodka (70cl) .....	80 €
Bière (25cl) .....	4 €
Jus de fruits (1litre) .....	10 €
Eaux minérales (1 litre).....	3,50 €

## Open Brasserie (Prix par pers.)

Incluant Martini blanc ou rouge, Campari, vin blanc, vin rouge, bière, jus de fruits, sodas, eaux minérales

1/2h .....	14 €
1 h .....	20 €

## Open Classique (Prix par pers.)

Incluant Martini blanc ou rouge, Campari, whisky, vodka, gin, vin blanc, vin rouge, bière, jus de fruits, sodas, eaux minérales

1/2h .....	16 €
1 h .....	26 €

## Open Champagne (Prix par

pers.)

Incluant champagne, jus de fruits, sodas, eaux minérales

1/2h .....	25 €
------------	------

## Open Gourmand (Prix par pers.)

Incluant Martini blanc ou rouge, Campari, whisky, vodka, gin, vin blanc, vin rouge, bière, jus de fruits, sodas, eaux minérales. Canapés froids, assortiments chauds, sucrés (nb. de pièces au choix

4 Pièces .....	20 €
6 Pièces .....	24 €
8 Pièces .....	28 €
10 Pièces .....	30 €



# Apéritifs, Amuse-bouches

2,50€

la pièce

2 €

à partir de 10 pièces

## COMPOSITIONS FROIDES :

- Assortiment de mini choux salés (Thon, saumon, fromage frais)
- Assortiment asiatique (sushis, california rolls, makis)
- Assortiment de mini sandwiches (fougasse provençale, pain nordique au saumon ciabatta jambon légumes, pain bagnat au thon)
- Assortiment de tapas (jambon olives noires, fromages frais basilic tomate, comté tomate cerise)
- Assortiment de mini wraps (chorizo poivrons, tzatziki saumon, ricotta)
- Assortiment moricettes (jambon, Tomate Mozza)
- Assortiment Carpaccio (Bœuf, Parmesan / saumon, fromage)

## COMPOSITIONS CHAUDES :

- Assortiment de feuilletés (volaille curry, tomate origan, hot dog...)
- Assortiment de mini quiches (provençale, Lorraine, saumon, fromages)
- Assortiment mini pizza (Anchois, tomate, chèvres, lardons)
- Mini samoussa poulet – crabe
- Mini brochette de volaille tériyaki
- Mini brochette de bœuf mariné
- Mini brochette de saumon yakitori
- Mini brochette canard miel/citron
- Mini croque jambon/fromage
- Mini pastilla au poulet
- Queue de crevettes en cocon de pommes de terre
- Petite brioche d'escargot
- Gambas croustillante aux céréales
- Mignonette de caille

# Apéritifs, Amuse-bouches (suite...)

2,50€

la pièce

2 €

à partir de 10 pièces

## VERRINE SALÉES ET SUCRÉES

- Guacamole d'avocat à la citronnelle, crevette épicées
- Artichauts, tartare de tomates et parmesan
- Rillettes de saumon au st Morêt et à la moutarde
- Patate douce aux épices, ganache de foie gras, fruits secs
- Verrine de crème brûlée à la vanille pommes Calvados
- Verrine de moelleux au chocolat, fruits rouges et riz soufflé
- Verrine de chocolat, banane, praline

## LES SUCRÉES :

- Mini clafoutis aux fruits
- Macarons aux chocolats
- Finger Opéra
- Brochettes de fruits financiers
- Mini muffins cœur chocolat noisette
- Mini muffins cœur caramel beurre salé
- Assortiment de mini sucrés inspiration US (cheese-cake, brownies, cupcakes, donuts)

# Cocktail Déjeunatoire ou Dinatoire

49 €

20 pièces

à partir de 30 personnes

## COMPOSITIONS FROIDES :

- Assortiment de mini choux salés (Thon, saumon, fromage frais)
- Assortiment asiatique (sushis, california rolls, makis)
- Assortiment de mini sandwiches (fougasse provençale, pain nordique au saumon ciabatta jambon légumes, pain bagnat au thon)
- Assortiment de tapas (jambon olives noires, fromages frais basilic tomate, comté tomate cerise)
- Assortiment de mini wraps (chorizo poivrons, tzatziki saumon, ricotta)
- Assortiment moricettes (jambon, Tomate Mozza)
- Assortiment Carpaccio (Bœuf, Parmesan / saumon, fromage)

## COMPOSITIONS CHAUDES :

- Assortiment de feuilletés (volaille curry, tomate origan, hot dog...)
- Assortiment de mini quiches (provençale, Lorraine, saumon, fromages)
- Assortiment mini pizza (Anchois, tomate, chèvres, lardons)
- Mini samoussa poulet – crabe
- Mini brochette de volaille tériyaki
- Mini brochette de bœuf mariné
- Mini brochette de saumon yakitori
- Mini brochette canard miel/citron
- Mini croque jambon/fromage
- Mini pastilla au poulet
- Queue de crevettes en cocon de pommes de terre
- Petite brioche d'escargot
- Gambas croustillante aux céréales
- Mignonette de caille



# Cocktail Déjeuner ou Dîner (suite...)

49 €

20 pièces  
à partir de 30 personnes

## VERRINE SALÉES ET SUCRÉES

- Guacamole d'avocat à la citronnelle, crevette épicées
- Artichauts, tartare de tomates et parmesan
- Rillettes de saumon au st Morêt et à la moutarde
- Patate douce aux épices, ganache de foie gras, fruits secs
- Verrine de crème brûlée à la vanille pommes Calvados
- Verrine de moelleux au chocolat, fruits rouges et riz soufflé
- Verrine de chocolat, banane, praline

## LES SUCRÉES :

- Mini clafoutis aux fruits
- Macarons aux chocolats
- Finger Opéra
- Brochettes de fruits financiers
- Mini muffins cœur chocolat noisette
- Mini muffins cœur caramel beurre salé
- Assortiment de mini sucrés inspiration US (cheese-cake, brownies, cupcakes, donuts)

## BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes, blanc et rouge confondus,
- 1 bouteille d'eau minérale (st Amand) pour 2 personnes
- 1 café

# Menu «Galets»

**29 €**

par personne

Un seul et même menu doit être choisi par l'ensemble des participants.

Servi à partir de 20 pers.

## 1 KIR VIN BLANC ET SES AGRÉMENTS SALÉS

### ENTRÉE

- Cake aux olives, tomate et cantal façon burger
- Salade de lentilles vertes dés de haddock œuf mollet
- Tarte fine potagère de saison
- Lamelles de volaille vapeur et ses légumes pot au feu, mayonnaise moutardée

### PLAT

- Echine de porc et son confit d'oignon pommes de terre sautées persillées
- Parmentier de bœuf et son jus court, roquette
- Tronçon de saumonette saveur thaïe, poêlée de cœur d'artichaut
- Dos de colin tartiné à la pissaladière, écrasée de fèves

### DESSERT

- La mousse de chocolat noire et ses madeleines
- Le tiramisu Normand et ses pommes tatin
- Le gen'fiz à l'orange amère
- Le riz au lait du jour et sa marmelade de pomme au gingembre

### BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes, blanc et rouge confondus,
- 1 bouteille d'eau minérale (st Amand) pour 2 personnes
- 1 café

# Menu «Grand Large»

**39 €**

par personne

Un seul et même menu doit être choisi par l'ensemble des participants.

## 1 KIR VIN BLANC AVEC AGRÉMENTS SALÉS

### ENTRÉE

- Le Bloc de foie gras et son chutney de saison
- Le Saumon mariné et son condiment gravlax, semoule de chou
- Le Pressé de canard aux champignons des bois marinés, rémoulade de céleri
- La Salade de haricots vert parmesan, gelée de tomate jambon serrano sauce César

### PLAT

- Le Filet de daurade grillée aux graines de sésames, vinaigrette balsamique
- **Le** Dos de cabillaud à la plancha, jus de tomate épicé, purée d'artichauts et chips de lard
- **Le** Suprême de pintade farcie aux herbes, jus de rôti, écrasée de pomme de terre au persil
- **L'**Épaulé de veau confite au thym, tiges de blette mijotée dans son jus

### DESSERT

- La Crème brûlée pistache chocolat
- La Tarte fine aux pommes au caramel demi sel et sa boule de glace
- Le cylindre de fruits rouges et fromage blanc
- Le choc pomme à la cannelle

### BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes, blanc et rouge confondus,
- 1 bouteille d'eau minérale (st Amand) pour 2 personnes
- 1 café

# Menu «Océan»

**49 €**

par personne

Un seul et même menu doit être choisi par l'ensemble des participants.

## 1 KIR VIN BLANC AVEC 2 CANAPÉS

### ENTRÉE

- Le Foie gras de canard cuit au naturel, gelée de pomme
- Le Tartare de dorade sur une gelée de yuzu
- La Petite rillettes de saumon fraîcheur et sa tuile de parmesan
- La Terrine de pigeon aux griottes et son filet de caille tériyaki

### PLAT

- Le Filet de bar et sa duxelles de champignons, sauce moutarde à l'ancienne
- Le Filet de rouget à la plancha, ragoût de coques artichauts et chorizo
- La Noix de veau cuite à basse température et son confit de lentille verte AOC, sauce fromagère
- Les Noisettes de canard rôties et ses grenailles confites au romarin

### FROMAGES

- Le Duo normand

### DESSERT

- Le Framboisier à la vanille de Madagascar et ses perles de framboises
- Le Délice aux poires caramel et son sabayon à la wiliamine
- Le miroir aux fruits rouges et sa confiture de vieux garçon
- Le Sable breton au chocolat noir, crémeux de chocolat blanc

### BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes, blanc et rouge confondus,
- 1 bouteille d'eau minérale (st Amand) pour 2 personnes
- 1 café

# Buffet Gourmand

**39 €**

par personne

Un seul et même plat chaud doit être choisi par l'ensemble des participants. Servi à partir de 40 personnes.

## 1 KIR VIN BLANC AVEC AGRÉMENTS SALÉS

### BUFFET D'ENTRÉES

- La Palette du Maraîcher :

La salade de chou blanc aux fromages, la salade de cèleri à l'indienne, le taboulé de légumes.

Nos crudités : tomates, carottes, concombres, haricots verts, mais...

Nos agréments : feta, mozzarella, vinaigrette soja/sésame, gingembre passion, balsamique, bulgare

- La Palette du Charcutier :

La salade de museau de bœuf à la lyonnaise, la salade piémontaise, les nems de volaille, tranche de poitrine grillée, dés de jambon.

Les rillettes du mans, terrine campagnarde, pizza aux trois fromages

- La Palette du Pêcheur :

La salade de riz au thon, la salade de tagliatelle au saumon, la terrine de poissons et la planche de poissons fumés

### PLAT CHAUD (au chafing dish)

- La lasagne de saumon
- Le trio de petits légumes farcis
- Le curry de porc Madras
- La tajine de boeuf à la tomate
- La brandade de morue
- Le chili con carne

### DESSERT

- Le cocktail de fruits sensation
- Le fromage blanc et ses coulis
- Le carré abricot
- Le tiramisu
- La jatte de mousse au chocolat noir
- Le crumble poire pommes

### BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes blanc et rouge confondus,
- 1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes (st Amand)
- Café

# Buffet Prestige

**59 €**

par personne

Un seul et même plat chaud doit être choisi par l'ensemble des participants. Servi à partir de 40 personnes.

## 1 KIR PÉTILLANT AVEC 2 CANAPÉS

### BUFFET D'ENTRÉES

- La Palette du Maraîcher :
  - Les salades : Pommes de terre et champignons, Duo de carottes et panais aux amandes, Courgette en carpaccio et parmesan
  - Nos crudités : tomates, carottes, concombres, haricots verts, mais.
  - Nos agréments : feta, mozzarella, vinaigrette soja/sésame, gingembre passion, balsamique, bulgare
- La Palette du Charcutier :
  - Les salades : La périgourdine, et la penne aux aiguillettes de poulet
  - L'échine fumée, la tranche de poitrine grillée, dés de jambon
  - Les terrines : D'oie à la moutarde, de lapin aux noisettes
- La Palette du Pêcheur :
  - Les salades : la perle marine œufs de truite, la gambas mandarine
  - Le buisson de crevettes roses
  - La terrine de truite à l'amande, la planche de poissons fumés et crus

### PLAT CHAUD SERVIS À TABLE (un plat à choisir)

- Le pavé de selle d'agneau, jus balsamique duxelles de champignons
- Les noisettes de canard, jus court, écrasé de pommes de terre aux olives
- Le pavé de bar en écailles de pommes de terre, mijoté de poivrons aux olives de kalamata
- Le dos de daurade en habit vert, cylindre d'artichauts, chips de lard

### LE PLATEAU DE FROMAGES DE NOS PROVINCES FRAIS ET AFFINÉS

### DESSERT

- La corbeille de fruits frais, la salade de fruits variés
- L'entremet mangue passion, le trois chocolat
- Le biscuit moelleux ananas framboise, la tarte aux pommes pâtissière

### MIGNARDISES

### BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes blanc et rouge confondus,
- 1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes (st Amand)
- Café



# Séjournez dans un cadre d'exception !

Situé en bord de mer, au pied des falaises et du magnifique château, le Grand Hôtel\*\*\* vous accueille tous les jours dans ses 25 chambres dont 2 communicantes, 2 adaptées pour les personnes à mobilité réduite, 7 suites et une suite présidentielle dont la plupart donne sur la mer.

Toutes nos chambres peuvent être équipées de lits twins, d'un écran plat, de Canal et Canalsat. Ascenseur, parking et wifi gratuit.

Les suites bénéficient de la climatisation, d'un salon. Prix nets

	TARIF GRAND PUBLIC (Petit - déjeuner inclus)	TARIF GROUPE (Petit - déjeuner inclus) (à partir de 10 chambres )
Chambre Deluxe	<b>119 €</b>	<b>80 €</b>
Suite	<b>169 €</b>	<b>100 €</b>
Taxe de séjour	<b>0,85 €</b>	<b>0,85 €</b>
Suppl. pers. de plus de 12 ans	<b>12 €</b>	<b>12 €</b>
Animal de Compagnie	<b>10 €</b>	<b>10 €</b>



# Conditions générales de vente

## ARTICLE 1 - APPLICATIONS DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par la Société « Grand Casino de Dieppe » (ci-après "l'Établissement") dans le cadre des prestations décrites dans le devis préalable. Ces conditions générales de vente sont adossées au devis, qui permet au client, après signature, d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du client l'adhésion pleine et entière et sans réserves aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc. En cas de contradiction entre les dispositions figurant aux présentes conditions générales de ventes et celles du client, les présentes dispositions sont et seront seules applicables. L'Établissement se réserve le droit d'appliquer des conditions générales de vente particulières en fonction de l'importance et la période de la réservation. Ces conditions seront détaillées dans le devis.

## ARTICLE 2 - RESERVATIONS - ANNULATION - MODIFICATIONS DE LA RESERVATION

2-1. La réservation du Client est définitivement enregistrée dès réception par l'établissement d'un exemplaire du devis et des conditions générales de vente dûment paraphés à chaque page, datés et signés par le client en dernière page et revêtus de la mention manuscrite « Bon pour accord ».

2-2. Toute réservation doit faire l'objet, au moment de la signature du devis, du versement d'un arrhe de cinquante pour cent (50 %) du montant total TTC de la prestation.

2-3. En cas d'annulation totale ou partielle d'une manifestation, les dispositions suivantes seront applicables :

- pour toute annulation notifiée entre 90 et 45 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de cinquante pour cent (50%) du montant TTC de la prestation prévue au devis
- pour toute annulation notifiée entre 44 et 30 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de trente pour cent (30%) du montant TTC mentionné lors de la dernière estimation
- pour toute annulation notifiée entre 29 et 20 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de vingt pour cent (20%) du montant TTC mentionné lors de la dernière estimation
- pour toute annulation notifiée entre 19 et 10 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de dix pour cent (10%) du montant TTC mentionné lors de la dernière estimation
- l'annulation notifiée entre le 9ème jour (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation et le jour de la prestation : sera facturée à hauteur de cent pour cent (100 %) du montant TTC mentionné lors de la dernière estimation

Pour toute annulation entraînant une facturation partielle ou globale de la prestation, l'Établissement conservera l'arrhe versé.

Les repas (banquets, mariages, cocktails...) et forfaits journée d'études :

Toute restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix.

10 jours avant la date de la manifestation (hors samedi, dimanche et jours fériés), le nombre de personnes devra être confirmé à l'Établissement à dix pour cent près (10%) par rapport à la dernière estimation. Si l'annulation était supérieure à dix pour cent (10 %) par rapport à la dernière estimation communiquée 10 jours avant (hors samedi, dimanche et jours fériés), les conditions de l'article 2-3 seront appliquées.

2-4. Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée à l'Établissement par écrit, faute d'acceptation écrite des modifications par l'Établissement dans les huit (8) jours de la réception de la demande, le contrat sera exécuté selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le client.

## ARTICLE 3- CONDITIONS DES PRESTATIONS

Les séminaires résidentiels ou semi-résidentiels :

En cas de dépassement du nombre de participants prévu lors de la manifestation, et dans le cas où la prestation puisse être assurée par l'Établissement pour l'ensemble des participants présents, la facturation sera effectuée au réel des repas servis. Toute restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix.

Les chambres :

La liste définitive des personnes hébergées devra nous être communiquée par courriel, fax ou courrier au plus tard 72 heures (hors samedi, dimanche et jours fériés) avant la date de la manifestation.

Les chambres réservées sont mises à disposition des bénéficiaires à partir de 15 heures le jour d'arrivée. Les chambres doivent être libérées au plus tard à 10 heures 30 minutes le jour du départ, tout dépassement de ce délai entraînera la facturation de nuitées supplémentaires au tarif public affiché : cinquante pour cent (50 %) jusqu'à 18 heures et cent pour cent (100 %) au-delà de 18 heures.

En cas d'événement exceptionnel ou force majeure, l'établissement se réserve la possibilité de faire héberger totalement ou partiellement les participants dans un établissement de proximité et de catégorie équivalente pour des prestations de même nature, les frais inhérents au transfert restant à la charge de l'Établissement, qui ne pourra être recherché en paiement d'une quelconque indemnité.

Location de salle :

En cas de désistement ou d'annulation, les clauses de l'article 2-3 seront alors appliquées.

## ARTICLE 4 - PRIX - REGLEMENT

4-1. Les tarifs sont exprimés en euros. Ils sont fermes pendant soixante (60) jours à compter de la date d'envoi du devis au client. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques en rapport avec la prestation. En cas de réservation d'hébergement, les tarifs sont majorés de la taxe de séjour. Ils pourront être modifiés en cas de modification législative et/ou réglementaire, susceptibles d'entraîner des variations de prix tels que modification du taux de TVA applicable, instauration de nouvelles taxes, etc.

4-2. L'arrhe à verser lors de la réservation représente cinquante pour cent (50 %) du montant total de la prestation figurant au devis. Le montant de cet arrhe est déduit de la facture finale (solde), sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation prévues à l'article 2.3 ci-dessus. Sauf disposition contraire prévue par un accord spécifique, les factures du solde sont payables à réception. En cas de désaccord sur une partie de la facture, le client s'oblige à payer sans retard la partie non contestée et à indiquer par écrit à l'Établissement, les motifs de la contestation. Le règlement des extras et autres prestations réclamées individuellement par un ou plusieurs participants, est assuré par ledit participant avant son départ. A défaut de règlement par un ou plusieurs participants de prestations réclamées en sus des prestations incluses au devis (extras, repas, etc.), la facture sera adressée au signataire du devis qui s'engage à la régler à réception. Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation des pénalités de retard égale à une fois et demi le taux d'intérêt légal en vigueur. Tous les frais, que l'Établissement serait amené à supporter au titre de recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du signataire du devis. Toute affaire d'un montant inférieur à 500 € (cinq cents euros) devra être réglée intégralement au comptant. L'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement s'élève à 40 € (Code de commerce, art. L 441-6 et D 441-5).

## ARTICLE 5 - RECOMMANDATION - RESPECT DES DISPOSITIONS LEGALES ET REGLEMENTAIRES

L'Établissement met à disposition de sa clientèle des infrastructures permettant à celle-ci d'organiser des prestations. Le Client s'engage à n'inviter que des personnes dont le comportement ne sera susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à l'Établissement.

L'Établissement se réserve le droit d'intervenir si nécessaire. Le Client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire, sauf sur accord préalable avec la Direction de l'établissement. Le Client s'engage à faire respecter par les participants et leurs invités l'ensemble des consignes et règlements de l'établissement. Le Client veillera à ce que les participants ne perturbent pas l'exploitation de l'établissement, ni ne

portent atteinte à la sécurité de l'établissement ainsi que des personnes qui s'y trouvent. L'Établissement pouvant si nécessaire procéder à l'expulsion de toute personne ne voulant pas suivre ces consignes ou dont l'attitude sera jugée incompatible avec l'image de marque de l'Établissement. Le Client s'engage à respecter la limitation de décibels demandée par l'établissement. Le Client s'engage en outre expressément au respect des dispositions particulières inhérentes à sa manifestation. L'Établissement décline toute responsabilité en cas de non respect par le Client de l'une ou quelconque des dispositions légales applicables. En outre, en aucun cas, le personnel de l'Établissement ne peut participer aux activités exercées par le Client dans l'établissement.

5-1. En cas de reportage photographique ou audiovisuel, le Client est prié d'informer au préalable l'Établissement de la présence éventuelle d'un photographe ou d'un cameraman et fait son affaire personnelle de l'obtention de toutes les autorisations qui s'avèreraient nécessaires à ce titre.

5-2. En cas de vente ambulante, le Client s'engage à fournir à l'établissement les autorisations administratives écrites nécessaires, quinze (15) jours au moins avant la date de début de la manifestation, notamment si le client entend procéder à une vente au détail ou une prise de commande de marchandises précédées de publicité. En aucun cas la location ne pourra excéder la durée indiquée sur l'autorisation administrative, les ventes ne peuvent excéder 2 mois par année civile dans un même établissement.

5-3. En cas d'exposition, défilé, foire, décoration ou autre, toute installation effectuée par le client devra être conforme aux prestations du cahier des charges de l'établissement ainsi qu'aux dernières prescriptions de sécurité en vigueur et devra être soumise à l'approbation préalable de la commission de sécurité. Tout projet de décoration ou d'implantation de stands devra être soumis à l'établissement sous peine de se voir refuser l'autorisation d'exposer. Le Client organisateur de salon ou de foire doit fournir à l'Établissement, deux (2) mois au moins avant la date de début de la manifestation, les autorisations administratives nécessaires. Le client s'engage à remettre en état originel, et à ses frais, les lieux occupés dès la fin de la manifestation.

5-4. En cas de prestation de recrutement, le Client doit apporter à l'établissement la preuve qu'il respecte les dispositions légales applicables en la matière et faire figurer sa raison sociale sur ses annonces d'offre d'emploi lorsque l'entretien ou la sélection des candidats est domicilié dans l'Établissement. Le Client s'engage à déclarer par écrit et adressé à l'établissement en même temps que le devis accepté et l'arrhe, qu'il satisfait à ces conditions.

5-5. En cas de recours à une entrée payante, le Client s'engage à déclarer par écrit adressé à l'Établissement en même temps que le devis accepté et l'arrhe, son engagement de totale responsabilité. Dans ce cas, la perception du droit d'entrée doit s'effectuer à l'intérieur de l'établissement.

5-6. En cas de diffusion d'œuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux de l'Établissement (orchestre, spectacles, disques, etc.), fournies par le client, celui-ci doit faire son affaire personnelle de toute déclaration et du paiement de tous droits notamment à la SACEM.

5-7. Le Client devra acquitter tous impôts, taxes, contribution et déclaration quelconque ainsi que les frais dont il serait redevable envers toute personne ou organisme çà raison de sa manifestation. Le Client devra pouvoir en justifier à tout moment.

5-8. Il est rappelé l'existence d'un système de vidéo surveillance dans l'établissement répondant à la réglementation en vigueur.

Les images produites par ce système sont à la disposition exclusive de la direction de l'établissement ou soumise à la réquisition judiciaire.

#### ARTICLE 6 – AFFECTATION DES LOCAUX

6-1. Le client s'engage à ne pas modifier l'affectation des locaux sans accord écrit et préalable de l'Établissement. Le client, prend les locaux, équipements et matériels dans l'état où ils se trouvent au moment de l'entrée en jouissance et les rend au moment convenu, dans le même état.

6-2. Les installations ou matériels spéciaux éventuellement apportés par le Client avec l'accord de l'Établissement demeurent sous la garde exclusive du Client et tout vol ou dégradation de ces installations ou matériels ne

pourront en aucun cas engager la responsabilité de l'Établissement. Ces installations ou matériels doivent être enlevés dès la fin de la manifestation. A défaut l'Établissement fera procéder à cet enlèvement aux frais, risques et périls du client, sans préjudice de toute indemnité d'occupation supplémentaire ou de dommages et intérêts qu'elle pourra réclamer.

6-3. Toutes dégradations constatées dans les lieux par l'Établissement engagent la responsabilité solidaire de son auteur et du Client, ce dernier supportant seul les frais de réparation si l'auteur des dégradations n'était pas identifié.

6-4. En fonction de la manifestation organisée, l'Établissement pourra demander une caution au Client. Les informations inhérentes seront alors spécifiées dans le devis.

6-5. L'Établissement se réserve le droit de refuser la présence d'animaux introduits par le Client ou les participants/invités.

#### ARTICLE 7 – RESPONSABILITE - ASSURANCES

7-1. En aucun cas l'établissement ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature que ce soit, en particulier l'incendie ou le vol, susceptible d'atteindre les objets ou matériels déposés par le client ou les participants à l'occasion de la prestation fournie par l'établissement. Le client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants.

7-2. Le Client fera son affaire de la souscription de police d'assurance (dommages – responsabilité civile) qui sera nécessaire et en justifiera préalablement au près de l'Établissement. Le client est notamment invité à souscrire une assurance spécifique en cas de présence de gros matériels ou de biens de valeur dans la mesure où la responsabilité de l'établissement ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol desdits biens.

7-3. Le Client est responsable de l'ensemble des dommages causés par son intermédiaire (notamment par les participants ou leurs invités) et s'engage, en cas de dégradation des lieux mis à sa disposition, à supporter les coûts de remise en état de ces lieux.

7-4. En cas d'exposition, congrès, foire ou salon, l'Établissement ne sera en aucun cas responsable des biens ou objets confiés ou exposés dans ses locaux. Si besoin, le Client devra vérifier que tous les exposants ont souscrit une assurance couvrant leur responsabilité civile et/ou une garantie tous dommages pour les biens leur appartenant ou à eux confiés.

#### ARTICLE 8 – EVENEMENT EXCEPTIONNEL - FORCE MAJEURE

L'Établissement pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance pour une cause indépendante de sa volonté d'un événement exceptionnel, ou d'un cas de force majeure, et notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement, grève, réquisition des lieux, attentats, inondations, coupures d'électricité, eau, gaz, etc.

#### ARTICLE 9 - RECLAMATION

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée par lettre recommandée avec accusé de réception à l'établissement dans un maximum de huit (8) jours après la fin de la prestation.

#### ARTICLE 10 – LITIGE

Tout litige qui n'aurait pu être réglé à l'amiable entre les parties sera de la seule compétence des tribunaux du lieu de situation de l'établissement.

CASINO  
**PARTOUCHE**  
**Dieppe**

POUR TOUT DEVIS PERSONNALISÉ,  
CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL  
[commercial-dieppe@partouche.com](mailto:commercial-dieppe@partouche.com)

3 BOULEVARD DE VERDUN - 76200 DIEPPE - T. 02 32 14 48 07 - [WWW.CASINODIEPPE.COM](http://WWW.CASINODIEPPE.COM)



[www.groupecomplus.com](http://www.groupecomplus.com) - 1014144ZDL - Entrée des salles de jeux réservée aux personnes majeures et non interdites de jeux sur présentation d'une pièce d'identité ou de votre carte Players Plus. Ne pas jeter sur la voie publique

**PARTOUCHE**  
Meeting & Events