



Hôtel*** le Château Fort

au cœur du plus grand Château Fort d'Europe

Transformez vos évènements professionnels...



...En moments d'exception



Optez pour l'organisation de votre séminaire dans un cadre prestigieux & unique

Porte des Princes-08200 SEDAN-Tel 33 (0)3 24 26 11 00-Fax 33 (0)3 24 27 19 00
Email : contact@hotelfp-sedan.com - www.hotelfp-sedan.com
Les Hôtels France Patrimoine- www.hotels-francepatrimoine.com



INDEX

Histoire de Sedan & de son Château Fort

L'offre d'hébergement

L'offre de Restauration

Les Forfaits Séminaires

Les Menus Séminaires

Team Building & Incentive

Accès & coordonnées

Conditions générales de vente



Un peu d'Histoire

La Champagne Ardenne offre aux visiteurs une terre toute en contraste où l'on peut découvrir à la fois l'immensité des riches plaines céréalières, les secrets et légendes des vastes forêts et la quiétude des grands lacs.

C'est aussi une terre d'histoire dont le livre se feuillette en visitant les nombreux monuments qui ont traversé les siècles.

C'est enfin une région où art de vivre et gastronomie sont une véritable philosophie, avec un ambassadeur de renommée internationale : Le Champagne.

Sedan, contrairement à d'autres villes qui sont l'aboutissement d'une longue évolution, a surgi en quelques décennies par la volonté d'hommes et de femmes hors du commun.

Sedan, lieu inconnu aux confins des mondes germanique et latin.

Au début du 15^{ème} siècle, là où il n'y avait encore qu'un village obscur, Evrard d'Arenberg, Comte de la Marck, fit construire à partir de 1424, sur un éperon rocheux, autour des vestiges de l'église St Martin, un puissant Château Fort.

Ce Château, composé d'un grand nombre de tours et bâtiments édifiés sur plusieurs siècles, faisait partie de la Principauté de Sedan où se succédèrent

plusieurs Princes La Marck en un demi-siècle.

Henri Robert de la Marck et Françoise de Bourbon en ont fait une principauté souveraine dont le territoire s'étendait sur 22 communes actuelles et jouxtait le prestigieux Duché de Bouillon. Henri de la Tour d'Auvergne et son fils Frédéric trempa dans le complot du Cinq Mars contre Richelieu et Louis 13 et dut, pour sauver sa tête, céder le Château et la principauté au Royaume de France en 1642.

Le Maréchal Fabert, premier gouverneur nommé par le Roi à Sedan, y resta 20 ans et fut unanimement regretté.

Tout au long des 17^{ème} et 18^{ème} siècles, Sedan était un grand centre industriel de métallurgie et de draperie. Sedan surmonta les grandes secousses que furent la Révolution, les guerres de l'empire et les crises politiques du 19^{ème} siècle.

Après la guerre de 1870, Sedan perdit ses fortifications. Les deux dernières guerres mondiales affectèrent la ville qui est aujourd'hui en pleine reconstruction.

Le Château Fort de Sedan, le plus vaste château médiéval d'Europe (35000 m²), entièrement classé Monument Historique, est revenu à la ville en 1962. Il abrite aujourd'hui un musée et un ensemble hôtelier prestigieux.



HEBERGEMENT

Un Ensemble Hôtelier au sein d'un Site Prestigieux

54 Chambres

40 Chambres Tradition

4 Junior Suites

10 Suites

Le Fabert : 40 Chambres sur 4 étages dont 4 chambres
accessibles aux personnes à mobilité réduite,
Vue sur la cour intérieure du Château.



Le

ment : 4 Junior Suites & 10 Suites

Dont 7 en Duplex, vue sur les remparts du



Château.

Toutes nos chambres disposent de toilettes et salle de bain privées (bain ou douche), télévision Lcd Tnt intégrée & Canal +, bureau, armoire-penderie, plateau de courtoisie, sèche cheveux, sèche serviettes, minibar & connexion internet en Wifi.



RESTAURATION

Le Restaurant La Tour D'Auvergne

Le Chef propose une Cuisine Créative inspirée des saveurs du Monde. Une invitation à l'Eveil des Sens et à la Convivialité. D'une capacité de 90

couverts, la salle principale est ouverte sur un salon particulier pouvant accueillir 15 personnes. Le Restaurant est équipé du Wifi en accès libre.



Le Bar L'Artilerie

Ouvert tous les jours jusqu'à 1h du matin, le Bar vous offre un moment de détente au coin du feu dans nos salons.

Le Bar est équipé du Wifi en accès libre.

Les Petits Déjeuners sont servis sous forme de Buffet de 7h00 à 10h30 au Restaurant. Vous y trouverez Café, Thés, Chocolat, Lait, Jus de fruits, Eau Minérale, Viennoiseries, Variété de Pains, Assortiment de Confitures, Céréales, Oeufs Brouillés, Bacon, Fromages, Charcuteries, Yaourts ...



NOS FORFAITS SEMINAIRES

Capacités d'accueil :

	Superficie (m ²)	Banquet 	Cocktail 	U 	Classe 	Théâtre
La Tour d'Auvergne	110	90	130	-	-	-
La Principauté	95	50	90	35	40	90
Galerie des Antiques	244	150	250	110	150	150
Ducs de Bouillon	172	50	120	30	60	60
Bar l'Artillerie	100	-	90	-	-	-

Tarif par personne et par jour :

	Résidentiel	Semi-Résidentiel	Journée d'Etude
Chambre single	162 €	132 €	-
Chambre double	125.50 €	95.50 €	-
Journée d'Etude	-	-	53 €

La Journée d'Etude comprend : la location de la salle, deux pauses dans la journée et un repas boissons incluses

Le forfait Semi-Résidentiel comprend : la Journée d'Etude et l'hébergement avec petit-déjeuner

Le forfait Résidentiel comprend : le forfait Semi-Résidentiel et un repas boissons incluses



FORMULES PAUSES

CAFE D'ACCUEIL

4 € par personne

Café, thé, chocolat, jus de fruits, eaux minérales

PAUSES

6,50 € par personne

La Viennoise

Café, thé, chocolat, jus de fruits, eaux minérales, mini viennoiseries

La Fromagère

Assortiment de fromages, petit pain, beurre, viennoiseries, jus de fruits, eaux minérales, café, thé

La Campagnarde

Charcuterie, pâté, pain, condiments, beurre, vin rouge, jus de fruits, eaux minérales, café, thé

L'Américaine

Assortiment de brownies, muffin, coca-cola, panier de fruits de saison, jus de fruits, eaux minérales, café, thé

Mignardises

Assortiment de mignardises, panier de fruits de saison, jus de fruits, eaux minérales, café, thé



APERITIFS & ACCOMPAGNEMENTS

Nous vous Proposons Différentes Formules à Composer Vous-même

Une coupe de champagne et une formule au choix :

Formule Tradition : 3 pièces chaudes, 6 pièces froides	19.00 €
Formule Gourmande : 5 pièces chaudes, 8 pièces froides	21.00 €
Formule Dégustation : Pain surprise, 3 pièces chaudes, 6 pièces froides	24.00 €
Formule Découverte : 4 pièces chaudes, 4 pièces froides, 4 pièces sucrées	28.00 €
Formule Prestige : Pain surprise, Brioche au crabe, 5 pièces chaudes, 8 pièces froides	31.00 €

Un kir champagne et une formule au choix :

Formule Tradition : 3 pièces chaudes, 6 pièces froides	18.00 €
Formule Gourmande : 5 pièces chaudes, 8 pièces froides	20.00 €
Formule Dégustation : Pain surprise, 3 pièces chaudes, 6 pièces froides	23.00 €
Formule Découverte : 4 pièces chaudes, 4 pièces froides, 4 pièces sucrées	27.00 €
Formule Prestige : Pain surprise, Brioche au crabe, 5 pièces chaudes, 8 pièces froides	30.00 €

Un kir vin blanc et une formule au choix :

Formule Tradition : 3 pièces chaudes, 6 pièces froides	13.00 €
Formule Gourmande : 5 pièces chaudes, 8 pièces froides	15.00 €
Formule Dégustation : Pain surprise, 3 pièces chaudes, 6 pièces froides	18.00 €
Formule Découverte : 4 pièces chaudes, 4 pièces froides, 4 pièces sucrées	22.00 €
Formule Prestige : Pain surprise, Brioche au crabe, 5 pièces chaudes, 8 pièces froides	25.00 €

Un soft et une formule au choix :

Formule Tradition : 3 pièces chaudes, 6 pièces froides	13.00 €
Formule Gourmande : 5 pièces chaudes, 8 pièces froides	15.00 €
Formule Dégustation : Pain surprise, 3 pièces chaudes, 6 pièces froides	18.00 €
Formule Découverte : 4 pièces chaudes, 4 pièces froides, 4 pièces sucrées	22.00 €
Formule Prestige : Pain surprise, Brioche au crabe, 5 pièces chaudes, 8 pièces froides	25.00 €



Assortiment Froid :

Verrine de tartare de concombre & saumon fumé crème ciboulette
Verrine de crabe, tartare de mangue, crème wasabi
Cuillère d'œuf de caille, magret fumé, crème de cacahuète
Gaspacho de tomates & cubes croquants
Verrine pommes & jambon cru, chantilly au Livarot
Sandwich de pain nordique, fromage frais, ciboulette, saumon fumé
Gaspacho de betterave au boursin
Tartelette de macaron au poivre de Séchouan & foie gras
Toast mousse de thon, tartare de tomate
Taboulé printanier aux queues d'écrevisses
Cuillère de tartare de harengs aux pistaches

Assortiment Chaud :

Tartelette de boudin blanc, confit d'oignons
Gratinée sur pain de campagne, fourme d'Ambert, jambon cru
Mini pâté en croûte
Aumônière à la crème de chèvre & noisettes
Queues d'écrevisses sur tartine de poivrons
Mini croque au cheddar
Pruneaux au bacon
Tartine de pommes caramélisées, andouille
Pilon de poulet aux saveurs d'érable
Compote de boudin noir aux poires chaudes
Crème brûlée au foie gras

Assortiment Sucrés :

Mini éclair à la framboise
Choux à la violette
Mini tartelette au tartare d'ananas
Mini tartelette fruits rouges
Tartelette au chocolat
Tartare de poires façon Belle-Hélène
Mini savarin aux fruits et Malibu
Verrine façon pêche melba
Choux au pralin & éclats de noisettes
Verrine tiramisu à la mangue



MENU DES ARDENNES

(Inclus dans le Forfait Séminaire)

Boissons incluses : ¼ de vins, ½ eau minérale, 1 café

Tarte fine aux lardons et pommes de terre, fromage Le Rocroi

Crêpe farcie au boudin blanc de Rethel confit d'oignon

Pâté en croute et fines herbes, bouquet de salade

Tourte au lapin et pruneaux, bouquet de salade

Tarte aux champignons et jambon d'Ardenne



Salade au lard

Ragoût de sanglier aux pommes et haricots coco aux abricots secs (selon saison)

Filet de sandre à la fondue de poireaux, sauce au champagne

Blanquette de brochet aux légumes fondants

Cacasse à cul nu



Tarte au fromage blanc sauce framboise

Rabotes aux pommes et miel sauce spéculoos

Tarte Rhubarbe meringuée sauce rhubarbe cassis

Riz au lait à la vanille sauce caramel

Carolo à la crème pralin, Dacquoise noisettes



MENU

(Inclus dans le Forfait Séminaire)

Boissons incluses : ¼ de vins, ½ eau minérale, 1 café

Mille Feuilles de Tomate & Mozzarella confite au Four, brochette de Boudin Blanc,
Bouquet de Mesclun & Chips de Gruyère

Petite Salade de Légumes & Beignet de Camembert & Tranche de Jambon Sec

Feuilleté au Tartare de Courgette aux Tomates Séchées au Soleil & Poêlée de Gambas

Brochette de Sot l'y Laisse au Parmesan, Flan d'oignon confit, émulsion de Chorizo & Chips de Légumes



Filet de Daurade & Boulgour aux Herbes Fraîches, stick de Légumes au Curry doux, sauce à la Vanille

Filet de Truite & Pomme de Terre aux Eclats d'Olives, puits de Courgette & Marmelade de Légumes au Safran

Cuisse de Pintade farcie aux Champignons et Ratafia des Ardennes,
Flan de Patate Douce, poêlée de Champignons, Sauce au Cidre

Mignon de Porc & son Risotto aux Zestes d'Agrumes, Brochette de Tomate Cerise, Sauce Caramel d'Agrumes



Savarin Poché au Malibu, Chantilly au Caramel & Gruée de Cacao, Sauce Chocolat & Minestrone de Fruits

Coupelle de Nougatine au Cacao & Tartare de Fruits Frais, Sorbet Cassis

Moelleux Caramel & Griotte, Quenelle de crème Pistache

Crème Brûlée Amande Amère & Pomme Pochée à la Vanille, Pépite de Streussel



MENU (Supplément de 13 €)

Boissons incluses : ¼ de vins, ½ eau minérale, 1 café

Tartare de magret fumé aux dés de foie gras, bouquet de roquette, caramel au jus de pêches, chips de pain à l'ail

Petite tourte de lapin aux pruneaux, marmelade de légumes en chaud-froid, sauce aux morilles

Duo de gambas & saumon, boulgour aux épices d'Orient & bouillon au combawa

Joue de lotte en chapelure de poudre de noisette, flan de patate douce à la cardamome,
Réduction de pomme verte



Pavé de lieu jaune, pomme de terre Boulangère & quenelle de fromage frais à la ciboulette,
Mousseline haricot coco, sauce badiane

Suprême de pintade & risotto aux cèpes, mousseline de carotte, sauce au thym et aux zestes de citron vert

Filet d'omble chevalier & polenta crémeuse aux petits légumes confits, fenouil poché au safran, émulsion vanille

Mignon de faux filet de bœuf, purée de pomme de terre aux herbes fraîches, asperges à la purée d'ail,
Sauce foie gras & truffe



Assiette de trois fromages de nos régions



Clafoutis à la nectarine, chantilly à l'extrait de vanille bourbon, glace vanille

Biscuit chocolat & poire pochée au vin blanc, tuile de chocolat

Crème fondante au chocolat 65%, biscuit noix de coco, jus de fruits rouges

Jeu de macarons et saveurs, mousse banane-passion & fraise-basilic



MENU MEDIEVAL

(Supplément de 13 €)

Boissons incluses : ¼ de vins Hypocras ou Clairet, ½ eau minérale, 1 café ou tisane

Petit pâté d'agneau, sauce condiments ail & épices



Râble de lapin aux cassis, échalion confit, purée de pois chiches



Tartine de fromage frais au four



Poire pochée au vin rouge accompagnée de mûres, saveur gingembre



MENU (Supplément de 23 €)

Boissons incluses : ¼ de vins, ½ eau minérale, 1 café

Terrine de joue de bœuf, foie gras & toasts de campagne, coulis haricots coco, abricots secs

Croustillant de langoustine et feta tartare de tomates à l'huile de sésame & aneth

Couple de feuille de brick légumes croquants à la vinaigrette de miel et sésame,
Filet de caille juste cuit, œufs de caille

Tarte fine à la fondue de poireaux, duo de tartare de poissons, émulsion de cubèbe



Pave d'esturgeon, purée Vitelotte aux éclats de fruits secs & frites de polenta sauce à la badiane

Noix de Saint Jacques en brochette, crémeux de céleri à la muscade, fricassée de champignons

Pave de lieu jaune, Flan de légumes du sud, julienne de légumes et vinaigrette de sésame

Filet de sandre, boulgour façon tajine et pétales de tomates séchées, sauce au wasabi



Souris d'agneau braisée, risotto d'épeautre Pannequet de courgettes au bacon, réduction de banyuls

Faux filet en rôti et polenta crémeuse et flan à la marmelade d'oignon, émulsion aux morilles

Magret de canard, gratin de patate douce brochette de navet confit au sel sauce au poivre de Séchouan

Carre d'agneau risotto à la truffe, julienne de betterave crue, sauce au miel



Assiette de trois fromages de nos régions



Nage d'agrumes au poivre de Séchouan tuiles aux éclats de cacao sorbet fruits de la passion basilic

Riz au lait caramel, et croustillant aux abricots, Sauce pistache

Parfait glacée vanille biscuit brownie aux noix de pecan sauce framboise

Pain perdu mousse chocolat blanc éclats de praline rose sauce pistache framboise



MENU (Supplément de 33 €)

Boissons incluses : ¼ de vins, ½ eau minérale, 1 café

Coque d'oignon confit aux légumes poêlés au pesto de basilic, filet de cailles sauce au chorizo

Terrine de foie gras mi cuit sur un chutney de figes et pignon de pin et miel & son pain au cacao

Nems de langoustine, taboulé aux petits légumes, émulsion de basilic

Carpaccio de thon mi cuit en chapelure de poivre et purée d'avocat au ras al Hanout, chips de pain frit



Pavé de turbot et son gratin de blettes, sticks de polenta, vinaigrette de crevettes pilées

Rouget en filet snacké, marmelade d'endives à l'orange, purée Vitelotte sauce Raifort, savora

Lotte en chemise de lard, risotto au pesto, asperges poêlées, réduction pommes curry

Pavé de Bar, crémeux de patate douce, tomates grappes, cerise confite, émulsion d'oursin



Filet d'agneau rôti, pommes de terre boulangère, crème de fromage blanc aux herbes fraîches
& lardons, sauce miel d'acacia

Pavé de filet de bœuf, pommes de terre écrasées aux olives, poêlée de pleurotes aux échalions, sauce aux morilles

Ris de veau poêlé au sirop d'érable crème brûlée aux légumes du sud,
Jeunes pousses d'épinards à l'huile de noisettes

Demi-Pigeon et son purée Vitelotte et coriandre, stick de feuille de brick aux légumes fondants, sauce au
gingembre



Assiette de trois fromages de nos régions



Charlotte de fruits rouges coulis de fruits rouges bergamote

Mille feuilles mangue et crème à la fève de tonka coulis mangue passion

Pain de gène façon fraisier et crème satin sauce amande douce

Pudding briochée aux figes tartare de melon coulis fraise melon



BUFFET (Inclus dans le Forfait Séminaire)

Boissons incluses : ¼ de vins, ½ eau minérale, 1 café

Ardoise de terrine de campagne & tranche de pain

Brochette de mini boudin & assortiment de sauces

Salade de petits légumes & miettes de thon

Salade piémontaise

Tranche de rôti de porc

Carpaccio de bœuf à l'huile de noisette

Salade boulgour aux dés de poulet & confit de tomates



Fromage de notre région, Bouquet de salade



Tarte aux fruits de saison

Entremet au chocolat

Soupe de fruits au poivre de Séchouan



BUFFET (Supplément de 15 €)

Boissons incluses : ¼ de vins, ½ eau minérale, 1 café

Quiche Camembert & lardons

Terrine de canard aux pistaches

Rillettes de thon aux herbes, toast de campagne

Salade penne au pesto, dés de poulet

Salade de cervelas, pommes de terre à la coriandre

Ballotin de volaille aux pleurotes

Brandade crémeuse à tartiner

Ardoise de saumon fumé, crème de ciboulette

Assortiment de saucissons

Miroir de viande de Bœuf et Porc



Brie de Meaux & Bouquet de verdure, vinaigrette balsamique



Corbeille de fruits frais, Assortiment de tartes

Pavé de chocolat noir, Soupe d'ananas rhum raisins

Crème brûlée chocolat, marmelade framboise



COCKTAIL (Supplément de 5 €)

Boissons incluses : ¼ de vins, ½ eau minérale, 1 café

Déjeunatoire ou Dîatoire

Chaud

Huîtres en sabayon de Champagne
Hamburger de confit de canard & roquette
Brouillade d'œuf aux gambas, copeaux de parmesan
Cocotte d'escargots à la crème de chorizo
Croquant de livarot et tartare de poivre
Crème brûlée de foie gras et pavot bleu



Froid

Médailon de homard sur un tartare de papaye
Petit pot de boudin noir et marmelade de betterave
Guacamole en verrine fine et tranche de saumon fumé
Mini club –sandwich au jambon cru et crème Wasabi
Tartare de bœuf aux abricots secs et herbes fraîches



Dessert

Demi-sphère de chocolat noir et marmelade passion
Assortiment de macarons
Fontaine de chocolat chaud et fruits de saison
Capuccino de caramel et réduction de café
Nems de pomme et crème à la cannelle



TEAM BUILDING

Sur Place :

Visite guidée du Château Fort de Sedan

La réussite de votre évènement est garantie avec notre visite guidée du château Fort de Sedan, de nuit, aux flambeaux. Pour vous imprégnez dans l'époque du Moyen âge, nous vous proposons un repas typiquement Médiéval.

A Proximité :

Parcours de Cordes

Amateurs de sensations, vous aurez l'occasion de vous initier aux différentes techniques de rappel et de tester votre audace en traversant divers ponts suspendus, filets et lianes de Tarzan, goûter aux plaisirs du death ride et bien plus encore...

Paintball

Formation de deux équipes. Chaque participant est équipé d'un marqueur semi-automatique projetant des billes de peinture, d'une combinaison spéciale, et d'un masque de protection. Encadré par un moniteur, l'objectif au travers des différents jeux, est de réussir la mission de l'équipe sans se faire toucher par les adversaires

Mountain Bike

Parcours Vtt adapté en fonction du niveau de l'équipe (balade, randonnée ...)
avec un instructeur.



Quads

Quads en circuit fermé

Initiation à l'apprentissage et à la maîtrise d'un Quad en toute sécurité sur terrain balisé. Les participants doivent être en possession du permis de conduire.

Quads en circuit ouvert

Initiation à l'apprentissage et à la maîtrise d'un Quad.
Partez à la découverte de notre région à travers sentiers et chemins.
Les participants doivent être en possession du permis de conduire.

Visite de l'Abbaye d'Orval

La visite comporte une séance audiovisuelle sur l'histoire du monastère et la vie de la communauté (+/- 20 min.),
la visite des ruines de l'abbaye médiévale, le musée aménagé dans les fondations du 18e siècle, le musée pharmaceutique et le jardin des plantes médicinales.
Après la visite, une dégustation de bière et de Fromage de l'abbaye est prévue à l'auberge de l'Ange Gardien.

La Mine + Rappel

Suite à un problème technique, vous vous retrouvez à -45m sous terre dans le noir complet. Après un parcours d'orientation sous-terrain, vous descendrez en rappel d'un viaduc de 25 m.





CONDITIONS GENERALES DE VENTES

Article 1. Désignation des parties.

Le présent document définit les conditions dans lesquelles l'**Hôtel Le Château Fort** est lié avec la personne morale ou physique avec qui elle traite et qui est désignée dans les présentes sous le terme de responsable.

Si le client ou responsable n'est pas l'organisateur ou si l'organisateur fait intervenir un intermédiaire, ceux-ci sont solidairement responsables de toutes les obligations découlant du contrat.

Article 2. Réservation.

Toute manifestation se déroulant à l'Hôtel Le Château Fort fera l'objet d'un devis. Ce devis énumère les différentes prestations, le nombre de personnes, les dates de même que les services à fournir. La signature du devis par la personne responsable entraîne une relation contractuelle, ce qui implique la réservation ferme et définitive de l'intégralité des prestations stipulées dans le devis. Le responsable s'engage par cette signature à verser un acompte représentant 30% minimum du prix total avant la manifestation. Cette signature implique l'acceptation et le respect des conditions générales de vente. Toute modification ultérieure du devis initial ne pourra se faire que par écrit.

Article 3. Annulation. (Séminaires, Banquets et Locations d'espaces)

En cas d'annulation totale ou partielle des prestations ou locations, l'hôtel Le Château Fort percevra :

De 60 à 30 jours de la date de l'opération	40 % du montant de la prestation annulée.
De 29 à 15 jours de la date de l'opération	50 % du montant de la prestation annulée.
De 14 à 07 jours de la date de l'opération	75 % du montant de la prestation annulée.
Moins de 7 jours de la date de l'opération	100 % du montant de la prestation annulée.

« L'HOTEL sera exonéré de toute responsabilité, sans indemnité, dans l'inexécution partielle ou totale d'un contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un fait de force majeure*

* Les événements de force majeure ici visés sont tous les sinistres accidentels ou catastrophiques, attentats, incendie, la grève totale ou partielle, dégâts et autres sinistres, une pandémie déclarée par l'organisation Mondiale de la Santé ou toute mesure émanant de l'Autorité Administrative ou des Pouvoirs publics rendant impossible l'exécution du contrat ou empêchant son exécution normale. »

Article 4. Prestations, prix et règlements.

L'hôtel est tenu de fournir les prestations commandées et définies avec le client.

Les suppléments aux prestations prévues devront être réglés par leurs bénéficiaires avant de quitter les lieux; à défaut, ils seront obligatoirement pris en charge par la société ou l'organisme ayant approuvé le contrat.

Les prix indiqués sur le contrat lors de la signature ne feront l'objet d'aucune modification jusqu'à la fin de la manifestation. L'organisateur est tenu de payer à l'hôtel le prix convenu pour ces prestations. Ceci vaut également pour les prestations et les dépenses en relation avec la manifestation et fournies par l'hôtel à des tiers.

Les factures de l'hôtel ne mentionnant pas de date d'échéance sont dues sans escompte dans les 15 jours suivant leur réception. En cas de non respect de la date d'échéance, l'hôtel est en droit de facturer une pénalité de retard équivalent à une fois et demie le taux de l'intérêt légal de la Banque de France.



Article 5. Données prises en compte dans l'élaboration des factures.

- 5.1. **Locaux et Hébergement pour séminaires :** La facturation prendra en compte les locaux, salles, chambres d'hôtel sur la base des réservations convenues au plus tard 30 jours ouvrables avant la date de la manifestation. Si l'utilisation effective est inférieure, la facturation se fera sur la base de la confirmation faite 30 jours avant la manifestation.
- 5.2. **Restauration :** Les prestations de restauration seront facturées sur la base du nombre de personnes confirmé par écrit au service commercial au moins 10 jours francs avant la date de la manifestation ainsi que le choix des menus. Lorsque le nombre de participants est supérieur à celui annoncé, la facturation se fera sur la base du nombre réel effectif de participants.

Article 6. Horaires.

- 6.1. **Séminaires :** Les prix des forfaits séminaires incluent la location des salons. Ceux-ci sont disponibles de 08h00 à 18h00; toute modification d'horaire devra faire l'accord au préalable de la direction des banquets de l'Hôtel Le Château Fort.

Article 7. Responsabilité de l'organisateur.

Les objets personnels apportés par l'organisateur, sont installés dans les locaux de la manifestation ou dans l'hôtel aux risques de l'organisateur.

Les éléments apportés par le client devront être en conformité avec les réglementations en matière de protection contre l'incendie. L'hôtel est en droit d'exiger que lui soit présentées toutes attestations allant dans ce sens. Une fois la manifestation terminée, les objets doivent être immédiatement enlevés. Si l'organisateur néglige de le faire, l'hôtel est en droit de faire procéder à l'enlèvement aux frais du client. Si les objets sont restés dans le local de la manifestation, l'hôtel est en droit de facturer le loyer du local pour la période concernée.

- 7.1. **Location de salle :** Le preneur s'engage à restituer les lieux dans l'état où ils lui ont été livrés. Toutes dégradations matérielles feront l'objet d'une constatation des deux parties et d'une remise en état à l'identique par le preneur. Dans le cas où la cuisine ferait partie du contrat locatif, le preneur s'engage à rendre cet espace dans l'état de propreté où il lui a été livré.
- 7.2. Le client devra également être garanti en "Responsabilité Civile" auprès d'une compagnie notoirement solvable, au terme de l'article 1382 et suivant du code civil couvrant les dommages qui pourraient être causés à l'immeuble et à ses abords, y compris parkings, aménagements, installations et autres biens appartenant à l'hôtel Le Château Fort.

Article 8. Equipements et manutention.

Lorsqu'à la demande du client l'hôtel procure à l'organisateur des équipements techniques et autres appartenant à des tiers, il agit au nom, par mandat et pour le compte du client organisateur. Le client est tenu de traiter ces équipements avec le plus grand soin et de les restituer correctement et en état de fonctionnement. Il dégage l'hôtel de toute responsabilité en égard aux revendications de tiers découlant de cette cession.

L'hôtel ne disposant pas de main-d'œuvre ni de matériel de manutention, il appartient au client de prévoir, le cas échéant, le matériel et le personnel nécessaires à la bonne tenue de cette tâche.

Article 9. Apport d'aliments et de boissons.

Il est par principe interdit à l'organisateur d'apporter des aliments et des boissons. Seule une convention écrite passée avec le service des banquets de l'hôtel permet de déroger à cette règle. Il est dans ce cas facturé un forfait destiné à couvrir les frais généraux.

Article 10. Litiges.

Tout litige découlant de l'utilisation des locaux ou du matériel sera de la compétence du Tribunal d'Instance de Sedan.

Signature client accompagné de la date et mention « lu et approuvé »

La Direction
Marc CHEVALLIER

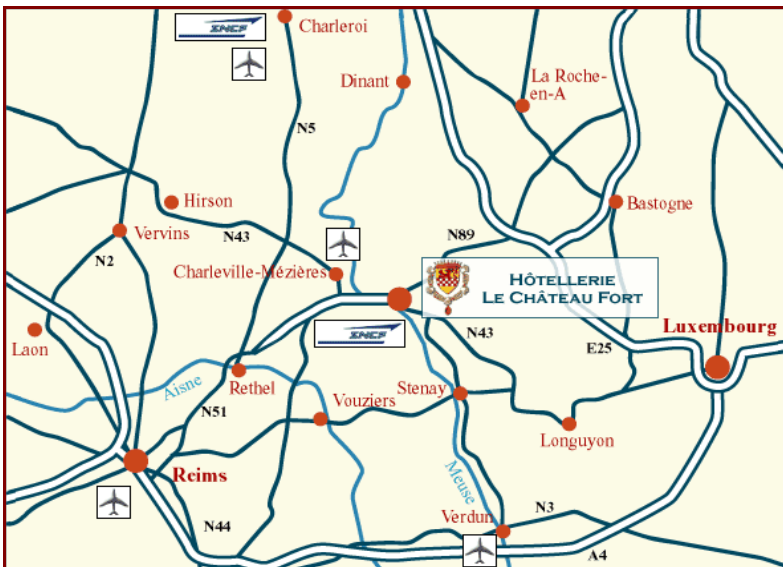


Accès & Coordonnées

Porte des Princes - 08200 Sedan

Tél 33 (0)3 24 26 11 00 - Fax 33 (0)3 24 27 19 00

Email : contact@hotelfp-sedan.com - www.hotelfp-sedan.com



Localisation G.P.S :

Latitude Nord 49, 701 773 333

Longitude Est 004, 9 497 550 000

Autoroute

Depuis Paris A4 et A34 sortie Sedan
Château Fort (à Reims, prendre la
sortie Cormontreuil puis suivre la
direction Charleville Mézières)

Depuis Bruxelles R20, A4/E411
puis N89

Depuis Strasbourg E25, A4 puis N89

Depuis Lille A25, A8, A7, A4
puis N8

Aéroports : Paris Orly à 3 heures, Paris CDG à 2h30

Bruxelles à 2h30, Luxembourg à 1h, Tgv Paris Sedan : 1h45

L'Hôtel le Château Fort est située à 5h 30 de Londres, 4h
de Douvres et d'Amsterdam, 3h30 de Calais, 3h de Paris et
Cologne, 2h30 de Lille et Nancy, 2h de Bruxelles, 1h de
Luxembourg et Reims, 1/2 heure de Charleville Mézières...

Porte des Princes-08200 SEDAN-Tel 33 (0)3 24 26 11 00-Fax 33 (0)3 24 27 19 00

Email : contact@hotelfp-sedan.com - www.hotelfp-sedan.com

Les Hôtels France Patrimoine- www.hotels-francepatrimoine.com