



VOTRE ÉVÈNEMENT SUR MESURE

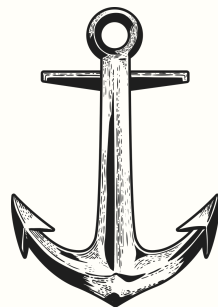
“ Se réunir est un début. Rester ensemble est un progrès. Travailler ensemble est un succès.”

Henry Ford

Restaurant Côtes & Mer
36 rue de Liège - 64000 PAU
05 59 40 26 87

Service commercial
05 59 60 23 13
contact@cotesetmer.com

Sommaire



1 NOS ÉQUIPEMENTS
PAGE 02

2 NOS FORMULES
PAGE 03

3 NOS MENUS
PAGE 04

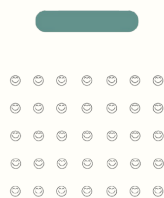
4 NOS BOISSONS
PAGE 05

5 NOS CONDITIONS
GÉNÉRALES DE VENTE
PAGE 06



Nos Équipements

Notre salle de séminaire à la lumière du jour vous permet de vous installer selon les dispositions suivantes.



Théâtre : 60 pers.



En U : 26 pers.



Conseil : 30 pers.



Classe : 24 pers.



Compris dans les formules

accès WIFI
paperboard
vidéo projecteur ou écran TV

En supplément - tarif sur demande

eaux minérales
pack papeterie



Nos Formules

Journée d'étude, événement d'entreprise ou privé, conférence, séminaire, incentive, lancement de produit, conférence de presse, notre Service Commercial vous conseille et vous accompagne tout au long de l'organisation de votre événement pour garantir son succès, tout en gardant la maîtrise de votre budget

LA JOURNÉE

La location de la salle comprend la mise à disposition des équipements (le matériel, l'accès WIFI) et la disposition de votre choix.

8h - 18h

LA DEMI JOURNÉE

La location de la salle comprend la mise à disposition des équipements (le matériel, l'accès WIFI) et la disposition de votre choix.

8h - 13h ou 13h - 18h

OPTIONS

- **Café d'Accueil**
Boissons chaudes, viennoiseries
- **Petit-déjeuner d'accueil**
Boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries, fruits frais
- **Pause matin et/ou après-midi**
Boissons chaudes, gourmandises sucrées
- **Forfait café**
2 capsules de café par participant

LE MARCHÉ

PLAT DU JOUR + CAFÉ GOURMAND

Chaque jour, un plat évoluant au fil de la saison et des produits locaux.

MENU VALABLE UNIQUEMENT AUX DÉJEUNERS DU LUNDI AU VENDREDI

TAPAS

TAPAS FROIDS

*Charcuterie Montauzer
Belles crevettes
Huîtres "Spéciales n°3"
Fromage des Pyrénées*

TAPAS CHAUDES

*Friture d'éperlans
Beignets de chipirons
Faux-filet de Bœuf émincé
Chistorras grillées*

CAFÉ GOURMAND

TRADITION

ENTRÉE

*Jambon Ibaïama
ou
Assiette de la mer
(huîtres, crevettes, bulots)*

PLAT "Grillés à la plancha"

*Merlu de ligne, sauce tradition
ou
Demi-magret de canard*

CAFÉ GOURMAND

PRESTIGE

ENTRÉE

Assortiment de tapas "à partager"
*Jambon Ibaïama
Beignets de chipirons
Friture d'éperlans*

PLAT "Grillés à la plancha"

*Aloyau de Bœuf
ou
Merlu de ligne, sauce tradition*

CAFÉ GOURMAND



Nos Menus

Prix nets par personne en euros, service compris.
Le choix des plats devra nous être transmis à J-7 maximum par liste nominative.
Les repas pour une personne sont annulables sans frais jusqu'à 2 jours avant la date d'arrivée prévue.
Les repas confirmés et non consommés le jour J seront facturés à 100% pour la partie nourriture.



Nos Boissons

Formules Apéritif & Verres de vin

Apéritif maison

Coupe de Champagne

1 Verre de vin par personne

2 verres de vin par personne



Vins Blancs

- **Côtes de Gascogne**
'Tariquet Classic'
- **Rueda AOP**
'Siete Siete'
- **Jurançon AOP**
Dom. de Montesquiou
- **Mâcon Lugny AOP**
'Fleur Blanche'
- **Côtes du Rhône AOP**
Domaine Boisson

Vins Rouges

- **Bordeaux AOP**
'Cht Lauduc classic'
- **Rioja AOP**
Domaine Raiza
- **IGP Egiategia**
'Dena Dela'
- **Crozes Hermitage**
'Les Alexandrins'
- **Sancerre AOP**
Paul Cherrier

Divers Boissons

BOISSONS SANS ALCOOL

- **Jus de fruits**
- **Sodas**

DIVERS APÉRITIFS

- **Bière pression**
- **Kirs**

EAUX DES ABATILLES

plate ou gazeuse

**Autres références de vins & champagnes à la
carte sur simple demande.**

LES PRÉSENTES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE,

désignées ci-après par CGV, s'appliquent aux prestations fournies par la SAS KOTEMER, désignée ci-après par l'Espace Côtes & Mer ; située 36 rue de Liège à Pau (64000), au capital social de 1000€, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Pau, sous le numéro SIRET 827774910, représentée par M. Stéphane Elmon en qualité de gérant ; pour l'organisation de réunions, de séminaires, de repas de groupes. Les CGV sont adressées au Client avec le devis, et l'acceptation de ce dernier par le Client implique l'acceptation des CGV. Dans le cas où elles différeraient, les dispositions figurant sur le devis prévalent sur les CGV.

LES TARIFS

Les tarifs sont exprimés en euros TTC. Ils s'entendent par personne sauf mention spéciale.

Pour la privatisation d'une salle, du restaurant ou des prestations annexes, les tarifs sont forfaitaires. Les tarifs applicables sont ceux en vigueur au moment de la réservation. Il appartient au client d'apprécier lors de la réservation si le prix lui convient en acceptant son caractère forfaitaire. Aucune contestation concernant le prix de la prestation ne pourra être prise en considération ultérieurement.

CONFIRMATION DE RÉSERVATION

Le Client confirme sa réservation en retournant à l'Espace Côtes & Mer un exemplaire du devis et des CGV dûment datés et signés, avec son cachet et la mention "Bon pour accord". Ces documents devront obligatoirement être accompagnés du paiement de l'acompte visé à l'article "Modalités de règlement". A défaut de versement de l'acompte, l'Espace Côtes & Mer ne garantit pas la disponibilité de la salle et du restaurant réservés.

MODALITÉS DE RÈGLEMENT

Les modalités de règlement sont les suivantes :

- Un acompte d'un montant de 50% calculé sur le total TTC du devis doit être versé au moment de la confirmation de la réservation.

- Les 50% restant, les extras ou prestations supplémentaires non prévues au devis, doivent être réglés par le Client au moment du départ ou au plus tard cinq (5) jours après le départ par virement bancaire uniquement après envoi de la facture par voie dématérialisée.

Si le Client souhaite que des extras soient réglés pas chacun des participants, il doit en informer l'Espace Côtes & Mer, préalablement et par écrit. A défaut de règlement par les participants, lesdits extras seront facturés au Client qui sera solidairement responsable de leur paiement.

MODALITÉS DE RÉSERVATION

Le nombre de participants

Le client doit confirmer le nombre définitif de participants au plus tard 3 jours avant le déroulement de la prestation.

Le choix des menus

La proposition commerciale ou le devis peut comporter un choix entre plusieurs menus. Afin de servir au mieux les convives, le client doit indiquer son choix définitif au plus tard une semaine avant la prestation. Après ce délai, l'Espace Côtes & Mer ne pourra garantir le service de certains mets ou vins composant le menu et le client acceptera le choix retenu par l'Espace Côtes & Mer, sans pouvoir rétracter sa réservation pour ce motif. Il est demandé au client de signaler toute allergie ou restriction alimentaire au moment de cette confirmation. Le jour J, l'Espace Côtes & Mer, s'il n'est pas en mesure de proposer une alternative, ne sera pas responsable de cette problématique.

ANNULATION DE RÉSERVATION

Annulation par Le Client

Les conditions d'annulation totale de réservation sont les suivantes :

- Plus de deux (2) mois avant la date d'arrivée prévue à l'Espace Côtes & Mer : pas de frais d'annulation, l'acompte est restitué au Client

- Entre deux (2) mois et quinze (15) jours avant l'arrivée prévue à l'Espace Côtes & Mer : frais d'annulation correspondant à 50% du montant des prestations du devis validé, soit l'acompte versé.

- Après quinze (15) jours avant la date d'arrivée prévue à l'Espace Côtes & Mer : frais d'annulation correspondant à 100% du montant des prestations du devis validé.

- Les repas pour une (1) personne sont annulables sans frais jusqu'à trois (3) jours avant la date d'arrivée prévue à l'Espace Côtes & Mer.

Annulation par l'Espace Côtes & Mer

L'Espace Côtes & Mer pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, sans aucune indemnité à sa charge sauf le remboursement du prix encaissé, en cas de survenance de tout événement indépendant de sa volonté faisant obstacle à son fonctionnement normal, tels que grèves totales ou partielles de fournisseurs, sous-traitants ou transporteurs, interruption de la fourniture d'énergie, de matières premières ou en cas de tout autre cas fortuit ou de force majeure (tels que épidémie, guerre, émeutes, manifestations, sinistres affectant les installations du restaurant et ou son approvisionnement) auxquels les premiers événements sont conventionnellement assimilés.

DÉROULEMENT DE LA PRESTATION

Le jour de la prestation, les participants doivent se présenter à l'Espace Côtes & Mer à l'heure convenue. En cas de retard, l'Espace Côtes & Mer se réserve le droit de faire attendre les participants. Si ce retard est supérieur à une heure, la réservation ne sera plus garantie.

Aucune réclamation sur le déroulement de la prestation ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

Afin de garantir le bon déroulement de la journée et des services, les horaires fournis par le Client pour les repas devront être respectés avec un delta de +/- 15 minutes, sans quoi l'Espace Côtes & Mer ne garantit pas la prestation de service choisie.

RESPONSABILITÉS DU CLIENT

Le client est réputé avoir souscrit une assurance civile pour les dommages éventuellement causés par ses participants lors du déroulement de la prestation, que ce soit des dommages infligés à d'autres clients présents ou aux biens de l'Espace Côtes & Mer. Il sera seul responsable de toutes pertes, casses et dégradations qui pourraient être causées par ses participants sur les biens et le matériel appartenant à l'Espace Côtes & Mer ou ceux mis à disposition du client à titre de location.

L'Espace Côtes & Mer décline toute responsabilité en cas de dégradation ou vol de valeurs, sacs à main, porte-documents, vêtements... appartenant aux participants ou de tout matériel entreposé dans ses salles. Dans le cas où le client apporterait son propre matériel électrique (sonorisation, éclairage, etc.), celui-ci le fera sous sa seule responsabilité et il devra prendre en compte les contraintes (notamment de respect du voisinage) et les limites techniques de l'installation de l'Espace Côtes & Mer. Il restera en tout état de cause seul responsable des dégâts et nuisances que son installation et matériel auront pu produire ou que ceux-ci subiront, et ce compris le vol.

Pour des raisons de sécurité, l'utilisation de bougies, fontaines lumineuses et autres cierges n'est pas autorisée.

Il est également interdit d'utiliser des punaises, du scotch sur les murs et sur le mobilier de l'Espace Côtes & Mer.

CONCLUSION

L'Espace Côtes & Mer peut être joint :

- par email : contact@cotesetmer.com
- par téléphone : 05 59 60 23 13
- formulaire de contact sur : www.cotesetmer.com

RESTAURANT CÔTES & MER

36 rue de Liège - 64000 PAU

05 59 40 26 87

SERVICE COMMERCIAL

05 59 60 23 13

contact@cotesetmer.com

**Retrouvez notre formulaire de
demande sur notre site :**

www.cotesetmer.com

