Saint-Cloud Country Club

RÉCEPTIONS ET SÉMINAIRES

AU

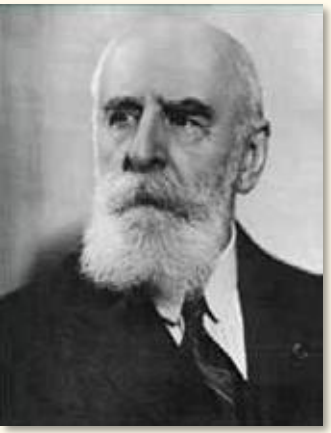
Golf de Saint-Cloud

VOTRE CONTACT

Violette Maurey
violette@se-golf-sc.com
Tél : +33 (0)1 47 01 00 82

Saint-Cloud Country Club
60, rue du 19 janvier, 92380 Garches
Tél : +33 (0)1 47 01 01 85

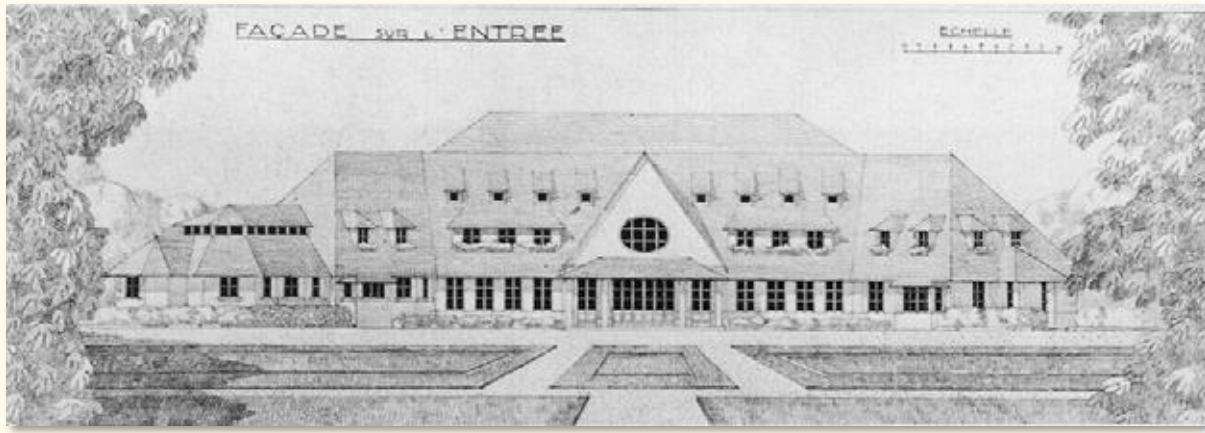
UN PEU D'HISTOIRE



Henry Cachard

Harry Shapland Colt

Louis Süe



Le Golf de Saint-Cloud a été inauguré en 1913 par Henry Cachard, fondateur de la société Saint-Cloud Country Club, propriétaire des terrains, créée par ses actionnaires pour construire un golf et soutenir le développement de ce sport en France. Il choisit l'un des plus grands architectes de golf anglais Harry Shapland Colt pour le dessin **du parcours Vert (1913)** puis **du parcours Jaune (1931).**

En 1923, Henry Cachard fait appel à Louis Süe pour construire le Club House qui reste l'un des grands témoignages de l'art de vivre à la française et l'un des plus beaux Club House de France.

Le Golf de Saint-Cloud est le plus grand golf français.
Son parcours Vert fait partie des «1000 meilleurs golfs du monde» selon le dernier classement du guide Rolex. Il a accueilli à 14 reprises l'Open de France et de nombreuses compétitions internationales.

Parcours Vert Par 71 - 5936 mètres
SSS : 71,1 - Slope : 138

Parcours Jaune Par 68 - 4877 mètres
SSS : 66,6 - Slope 120

Saint-Cloud Country Club

Le Golf de Saint-Cloud

LIEU DE TOUS LES ÉVÉNEMENTS

Le Saint-Cloud Country Club vous propose
d'organiser au Golf de Saint-Cloud
vos séminaires jusqu'à 50 personnes,
comités de direction, réceptions familiales,
dîners et soirées, compétitions de golf
et votre hébergement (10 chambres)
en profitant d'un cadre exceptionnel.

LOCATION DES ESPACES

JOURNÉE SÉMINAIRE *

Jusqu'à 50 personnes

. Accueil café
. Pauses buffet
. Déjeuner servi à table ou buffet
(3 plats/vins/eaux/café)
. Salle de réunion
(équipements et eaux minérales)

Tarif : 170,00 € HT par personne

RÉSERVER UNE CHAMBRE

Vous souhaitez organiser un séminaire
et profiter d'une des 10 chambres de notre Club.

Tarif : de 65 € à 90 €

(Téléphone et wifi dans chaque chambre)

LOCATION*

Personnes	Tarifs
0 – 100 personnes	3 000,00 € HT
100 – 400 personnes	4 500,00 € HT
Plus de 400 personnes	7 000,00 € HT

* Toute l'année du mardi au vendredi
La TVA est de 20%. Les tarifs indiqués sont non contractuels

* Toute l'année du lundi au vendredi - sous réserve de disponibilité avec le Golf
(Le samedi soir uniquement en juillet, août et de novembre à mars)

DEJEUNERS ET DINERS

FORMULE 2 PLATS

(entrée/plat ou plat/dessert)

À partir de 37 € HT
(menu élaboré par le Chef selon les saisons)

- Cette formule comprend :

Le vin :
1 bouteille pour 4 personnes
Bouteille supplémentaire à partir de 20,00 € HT

Les softs :
Eau plate, eau gazeuse, café

Le personnel :
Un supplément de 15,00 € HT par personne est à prévoir le soir

FORMULE 3 PLATS

(entrée/plat/dessert)

À partir de 43 € HT
(menu élaboré par le Chef selon les saisons)

- Cette formule comprend :

Le vin :
1 bouteille pour 3 personnes
Bouteille supplémentaire à partir de 20,00 € HT

Les softs :
Eau plate, eau gazeuse, café

Le personnel :
Un supplément de 15,00 € HT par personne est à prévoir le soir

COCKTAILS DU CLUB HOUSE

NOS FORMULES COCKTAIL APERITIF
(à partir de 30 personnes)

COCKTAIL - 3 pièces
22,00 € HT avec 1 coupe de Champagne (Louis Roederer)
16,00 € HT sans champagne

COCKTAIL - 4 pièces
24,00 € HT avec 1 coupe de Champagne (Louis Roederer)
18,00 €HT sans champagne

COCKTAIL - 6 pièces
26,00 € HT avec 1 coupe de Champagne (Louis Roederer)
20,00 € HT sans champagne

COCKTAIL - 8 pièces
28,00 € HT avec 1 coupe de Champagne (Louis Roederer)
22,00 € HT sans champagne

Nos formules comprennent :

Les softs:
Eau plate, eau gazeuse, coca cola et jus de fruits

Le personnel :
Un supplément de 15,00 € HT par personne est à prévoir le soir et le lundi (jour de fermeture)

Bouteille de champagne supplémentaire : 40,00 € HT (Louis Roederer)

CHOIX DE PIÈCES COCKTAIL APERITIF

LES PIÈCES SALÉES

. Pain d'épices, edam, mimolette et bille de pomme
. Voile de riz printanière (mangue, fruits de la passion, crevette)
. Club saumon
. Club du golf
. Saumon mariné gravelax
. Brochette tomate mozzarella
. Vérine guacamole pomme granny
. Gaspacho andalou
. Gaspacho concombre
. Cake au thon
. Feuilleté fromage
. Mini croque-monsieur
. Tartine rosette beurre à la moutarde de Meaux
. Pain surprise
. Croustillant de gambas
. Verrine œuf brouillé saumon

LES PIÈCES SUCRÉES

. Assortiments de tartes
. Macarons
. Mini mignardise
. Fromage blanc
. Mousse chocolat
. Corbeille de fruits
. Salade de fruits frais

COCKTAILS DU CLUB HOUSE

NOS FORMULES COCKTAIL DEJEUNER
(à partir de 30 personnes)

COCKTAIL - 28 pièces salées et sucrées
(soit 19 pièces froides,1 plat chaud dégustation
(valeur 4 pièces et 5 pièces sucrées)
58,00 € HT avec 1 coupe de Champagne (Louis Roederer)
52,00 € HT sans champagne

Nos formules comprennent :

Le vin :
1 bouteille pour 3 personnes
Bouteille supplémentaire à partir de 20,00 € HT

Les softs :
Eau plate, eau gazeuse, coca cola et jus de fruits

Le personnel :
Un supplément de 15,00 € HT par personne est à prévoir le lundi (jour de fermeture)

Bouteille de champagne supplémentaire : 40,00 € HT (Louis Roederer)

COCKTAILS DU CLUB HOUSE

CHOIX DE PIÈCES COCKTAIL SALÉES

LES PIÈCES SALÉES

. Les 3 carottes, huile d'olive à l'orange et ciboulette
. Pain d'épices, edam, mimolette et bille de pomme
. Voile de riz printanière (mangue, fruits de la passion, crevette)
. Pince de betterave Chioggia, saumon fumé, pomme verte
. Yellow risotto : Crème de poivrons et gambas
. Tortilla tex-mex de chorizo et petits pois
. Wraps spéculos, Foie gras, chutney abricot
. Mille-feuille de pain d'épices, foie gras au thym
. Tortilla tex-mex de jambon Serrano et tomate confite
. Club saumon
. Club du golf
. Saumon mariné gravelax
. Brochette tomate mozzarella
. Vérine guacamole pomme granny
. Gaspacho andalou
. Gaspacho concombre
. Cake au thon
. Feuilleté fromage
. Mini croque-monsieur
. Tartine rosette beurre à la moutarde de Meaux
. Pain surprise
. Croustillant de gambas
. Verrine œuf brouillé saumon

CHOIX DE PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

LES PIÈCES SUCRÉES

. Citron & Yuzu
. Crumble inversé, gelée de framboise et ibiscus
. Cheese cake cassis
. Millefeuille nougatine et ganache caramel
. Palet au chocolat et miel d'acacia
. Biscuit basilic, gelée de fraise et mousseline de pistache
. Madeleine Bordelaise, biscuit cannelle et crémeux marron
. Assortiments de tartes
. Macarons
. Mini mignardise
. Fromage blanc
. Mousse chocolat
. Corbeille de fruits
. Salade de fruits frais

BUFFETS CLUB HOUSE

NOS FORMULES BUFFET
(à partir de 30 personnes)

BUFFET FROID

40,00 € HT/pers.

BUFFET FROID AVEC UN PLAT CHAUD

45,00 € HT/pers.

Nos formules comprennent :

Le vin :
1 bouteille pour 3 personnes
Bouteille supplémentaire à partir de 20,00 € HT

Les softs :
Eau plate, eau gazeuse, coca cola et jus de fruits

Le personnel :
Un supplément de 15,00 € HT par personne est à prévoir le lundi (jour de fermeture)

Bouteille de champagne supplémentaire : 40,00 € HT (Louis Roederer)

CHOIX DE BUFFET FROID

LES SALADES (2 SALADES)

. Salade poulet Thaï
. Salade tonique (fenouil, tomate, saumon fumé, pomme granny)
. Salades de taboulé aux agrumes et crevettes
. Salades deux carottes, pomme fruits, mangue, herbes fraiches et poulet
. Salades de pommes de terre mitraille, crème d'algues et saumon fumé

PLAT FROID

. Jambon de pays
. Coppa
. Viande des Grisons
. Saucisse de canard
. Saumon fumé
. Gigot froid

BUFFET DE FROMAGES AFFINÉS

. Assortiment Salade mesclun
Comté, chèvre et brie de Meaux

ASSORTIMENTS DE PAINS

. Pains de campagne et pains aux noix tranchés.

BUFFET DE DESSERTS

. Assortiments de tartes
. Macarons
. Mini mignardise
. Mousse chocolat

BUFFETS CLUB HOUSE

CHOIX DE BUFFET FROID AVEC UN PLAT CHAUD

LES SALADES (2 SALADES)

. Salade poulet Thaï
. Salade tonique (fenouil, tomate, saumon fumé, pomme granny)
. Salades de taboulé aux agrumes et crevettes
. Salades deux carottes, pomme fruits, mangue, herbes fraiches et poulet
. Salades de pommes de terre mitraille, crème d'algues et saumon fumé

PLAT CHAUD (1 PLAT CHAUD)

. Sauté d'agneau aux épices
. Poulet Tandoori
. Sauté de veau marengo
. Fricassé de volaille aux champignons
. Saumon rôti, sauce vierge
. Pavé de lieu noir, beurre blanc citronné
. Spare ribs
. Rôti de veau
. Rôti de bœuf

BUFFET DE FROMAGES AFFINÉS

. Assortiment Salade mesclun
Comté, chèvre et brie de Meaux

ASSORTIMENTS DE PAINS

. Pains de campagne et pains aux noix tranchés

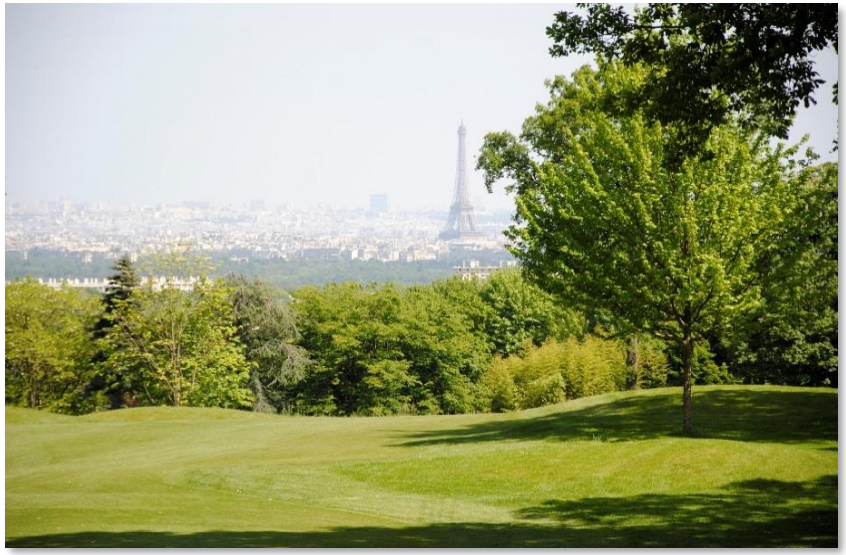
1

BUFFET DE DESSERTS

. Assortiments de tartes
. Macarons
. Mini mignardise
. Mousse chocolat
. Tiramisu
. Salade de fruits

PRIVATISATION DES PARCOURS

Parcours Vert Par 71 - 5936 mètres
SSS : 71,1 - Slope : 138



Parcours Jaune Par 68 - 4877 mètres
SSS : 66,6 - Slope 120

Privatisation le lundi
(Jour de fermeture du Club) :

1 parcours :	**2 parcours :**
13.400 € HT	19.200 € HT

. Gestion sportive de la compétition
. Briefing, départ en shot-gun
. Préparation du parcours
. Concours de drive et/ou de précision
. Chariots manuels
. Aires d'entraînements
(practice, putting-green, chipping green). Balles de practice
. Voiturettes à disposition des organisateurs

BRUNCH CLUB HOUSE

FORMULES BRUNCH
(à partir de 30 personnes)

42,00 € HT avec 1 coupe de Champagne (Louis Roederer)
36,00 € HT sans Champagne

Le vin :
1 bouteille pour 3 personnes
Bouteille supplémentaire à partir de 20,00 € HT

Les softs :
Eau plate, eau gazeuse, coca cola et jus de fruits

Le personnel :
Un supplément de 15,00 € HT par personne est à prévoir le lundi

Bouteille de champagne supplémentaire : 40,00 € HT (Louis Roederer)

Côté salé

. Assortiments fromages et charcuteries
. Œufs brouillés et bacon
. Taboulé à la menthe fraîche
. Salade de carottes, vinaigrette à l'orange
. Plateau de saumon fumé, toast et condiments
. Roast beef et moutarde à l'ancienne.

Côté sucré

Selon saison : Salade de fruits de saison ou fruits à discrétion
Composition individuelle : Mousse au chocolat et Panna cotta vanillée
Viennoiseries (croissants et chocolatines)
Pâtisseries : Assortiments de macarons, tartes (selon saison), brownies (ou autres…)

OPTIONS

CAFE D'ACCUEIL
. Café
. Jus d'orange
. 1 viennoiserie

7,50 € HT par personne
(personnel inclus)

COLLATION PARCOURS
. 1 Bouteille d'eau Evian 50cl
. 1 bar chocolatée
. 1 fruits

6,00 € HT par personne
(personnel inclus)

DROIT DE BOUCHON : 8,00 € HT

DECORATION FLORALE

. Centre de table : 40,00 € HT
. Motif de buffet : 150,00 € HT

La composition des menus peut varier en fonction des saisons. Le descriptif est donné à titre indicatif et est susceptible de modification sans préavis

MATERIEL TECHNIQUE - SOIREE DJ

	100 personnes	250 personnes
2 enceintes amplifiées (400 Watts) 1 caisson de basse 1 DJ	X	X
2 enceintes amplifiées (400 Watts)		X
1 régie DJ PIONEER comprenant : Table de mixage + PC (logiciel SERATO) micro sans fil et filaire + pied de micro	X	X
Eclairage piste de danse 4 lyres LED SPOT	X	X
Eclairage piste de danse 2 lyres LED WASH		X
Eclairage d'ambiance 10 PAR 38 ''Boîte ambre''	X	X
	1 300,00€ HT	**1 600,00€ HT**

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

ARTICLE 1. OBJET
Les présentes conditions générales ont pour objet de régir les relations contractuelles entre le Client et Ludéric Evenement, dont le siège social est situé au 24 rue Aristide Briand – 92300 Levallois Perret, RCS Nanterre B 380 984 369. Elles s'appliquent à toutes les prestations accomplies par la société Ludéric Evènement, pendant la durée mentionnée à l'article 8 ci-dessous. Toute commande de prestations par le Client entraîne l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions générales.

ARTICLE 2. DEVIS
Toute prestation de la société Ludéric Evènement fait l'objet d'un devis estimatif détaillé et personnalisé, remis ou envoyé au Client par fax, email, et/ou lettre simple. Ce devis comporte la désignation des prestations, déterminées à partir de la demande exprimée par le Client, ainsi que les coûts y afférents.

ARTICLE 3. COMMANDE DES PRESTATIONS
La commande des prestations se fait exclusivement par le Client auprès de la société Ludéric Evènement au moyen de la remise du devis daté et signé. Sous réserve des stipulations de l'article 5 ci-dessous, la réception de ce devis par la société Ludéric Evènement vaut validation de la commande et formalise l'accord des parties, qui devient ferme et définitif.

ARTICLE 4. ACOMPTE
Dès validation de sa commande, le Client est redevable d'un acompte représentant 50 % (cinquante pour cent) du prix total des prestations. A défaut de règlement de cet acompte, ou en cas de règlement partiel, la société Ludéric Evènement se réserve de suspendre ses prestations jusqu'à complet paiement, dans les conditions de l'article 6 ci-dessous.

ARTICLE 5. DISPONIBILITÉ DES PRESTATIONS
L'émission du devis par la société Ludéric Evènement n'emporte aucune garantie quant à la disponibilité des prestations qu'il mentionne. Dans l'hypothèse où, quelles qu'en soient les raisons, ces prestations ne seraient plus disponibles aux dates souhaitées, la société Ludéric Evènement s'engage à faire ses meilleurs efforts afin de proposer au Client une ou plusieurs offres équivalente(s) ou similaire(s) à la demande initiale. Cette proposition fait l'objet d'un devis modificatif et, le cas échéant, d'une demande de complément d'acompte. En cas de refus de la nouvelle proposition, l'acompte est remboursé au Client dans les trente jours suivant la réception par la société Ludéric Evènement du refus de la nouvelle proposition exprimé par le Client.

ARTICLE 6. PAIEMENT DU SOLDE
Le paiement du solde du prix des prestations par le Client interviendra dans les conditions mentionnées au devis. Sans préjudice du recouvrement des sommes lui restant dues, la société Ludéric Evènement se réserve de suspendre toute prestation, sans mise en demeure préalable, en cas de non-paiement ou en cas de paiement partiel des sommes restant dues en application du devis. Dans ce cas, la société Ludéric Evènement ne pourra en aucune façon être tenue responsable des conséquences dommageables directes ou indirectes de la suspension de ses prestations. Tout retard de paiement entraînera l'application automatique d'un intérêt au taux légal majoré de deux points.

ARTICLE 7. MODIFICATION DES PRESTATIONS EN COURS D'EXÉCUTION
Toute demande de modification des prestations en cours d'exécution fera l'objet d'un devis additionnel et, le cas échéant, d'une demande de complément d'acompte. Si la modification acceptée par la société Ludéric Evènement entraîne une diminution du prix des prestations, l'acompte initialement encaissé sera conservé par la société Ludéric Evènement et s'imputera sur le prix définitif.

ARTICLE 8. DURÉE
Les présentes conditions générales régissent les relations entre la société Ludéric Evènement et le Client jusqu'à l'accomplissement des prestations commandées et au complet paiement par le Client des sommes dues à la société Ludéric Evènement.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

ARTICLE 9. PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

L'ensemble des informations apportées par le Client, de quelque nature qu'elles soient et sous quelque format que ce soit (fichiers images, sons, vidéo, pages HTML, fixes ou générées automatiquement, etc.) sont et demeurent la propriété du Client. Le Client garantit en conséquence la société Ludéric Evènement contre tout recours de tiers fondé sur le caractère illégal ou contrefaisant de ces informations.

Les créations intellectuelles réalisées par la société Ludéric Evènement pour Client, quelle qu'en soit la nature (plans, scénographies, logos, vidéos, animations musicales, plaquettes commerciales, etc.), sont et demeurent la propriété exclusive de la société Ludéric Evènement, le présent contrat n'emportant aucun transfert de droits.

ARTICLE 10. ANNULATION

En cas d'annulation par le Client, quelle qu'en soit la cause, ce dernier ne pourra prétendre au report des prestations à une autre date et sera redevable des sommes suivantes à titre d'indemnité contractuelle irréductible de résiliation de contrat, sous déduction des acomptes déjà versés, lesquels resteront acquis à la société Ludéric Evènement :

- en cas d'annulation jusqu'à trente jours inclusivement avant le premier jour des prestations commandées : 50 % du prix total TTC mentionné au devis ;
- en cas d'annulation du 29ème jour inclusivement au 8ème jour inclusivement avant le premier jour des prestations commandées : 75 % du prix total TTC mentionné au devis ;
- en cas d'annulation à compter du 7ème jour inclusivement avant le premier jour des prestations commandées : 100 % du prix total TTC mentionné au devis.

Des indemnités spécifiques d'annulation, non comprises dans les indemnités ci-dessus, peuvent par ailleurs être mentionnées au devis pour répondre aux exigences de certains prestataires.

La société Ludéric Evènement conseille au Client de se rapprocher de son courtier/agent et/ou assureur afin de souscrire une assurance garantissant le paiement des sommes ci-dessus en cas d'annulation des prestations commandées.

ARTICLE 11. RESPONSABILITÉ

Il est expressément convenu entre les parties que la responsabilité de la société Ludéric Evènement ne pourra en aucune façon être retenue en cas d'annulation totale ou partielle d'un évènement ou d'une manifestation en raison de la défaillance alléguée ou constatée d'un ou plusieurs prestataire(s) extérieur(s), quelles qu'en soient les conséquences.

La société Ludéric Evènement ne sera notamment tenue d'aucune indemnité au titre de pertes de bénéfices, manque à gagner, préjudice d'image, remboursement de frais engagés par le Client ou par des tiers, pertes de données ou frais d'acquisition de produits ou pour tout dommage, accident, indirect, consécutif ou non, tous préjudices directs ou indirects liés à l'exécution, l'inexécution ou la mauvaise exécution d'une prestation par un prestataire extérieur, tout accident corporel ou matériel subi par le Client et/ou tout convive du fait d'un tiers, tous vols, pertes de fonds et de valeurs appartenant au Client ou/et à tout convive survenus durant l'exécution des prestations, toute indisponibilité imprévisible d'un prestataire à la date de l'exécution des prestations, notamment en cas d'accident, d'hospitalisation, de maladie dudit prestataire ou tout autre cas fortuit. A cet effet le Client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs et/ou tout convive, le cas échéant, à tout recours à l'encontre de la société Ludéric Evènement en cas de survenance de l'un quelconque des événements précités.

En tout état de cause, il est expressément convenu entre les parties que la responsabilité de la société Ludéric Evènement est plafonnée au remboursement du montant perçu par elle Compte tenu de ces limitations de responsabilité, le Client déclare être assuré auprès d'une compagnie d'assurances de premier rang pour toutes les conséquences dommageables liées à l'organisation et l'exécution de la manifestation ou de l'évènement envisagé.

ARTICLE 12. CONFIDENTIALITÉ

Toutes les informations transmises par le Client à la société Ludéric Evènement seront tenues confidentielles. Ces informations ont pour finalité de mieux connaître le Client et sont notamment nécessaires pour l'exécution des prestations. Néanmoins, la société Ludéric Evènement se réserve de pouvoir faire état, dans le cadre de sa communication commerciale et quel qu'en soit le support, des prestations accomplies pour le Client, en reproduisant ou faisant référence au nom, à la dénomination sociale et/ou à la marque du Client, ce que le Client accepte expressément pour une durée indéterminée, sauf avis contraire de sa part par lettre recommandée avec accusé de réception.

ARTICLE 13. LITIGES

Toute contestation et/ou réclamation quant à l'exécution des prestations devra être portée à la connaissance de la société Ludéric Evènement par télécopie ou lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai maximum de huit jours à compter de la date du fait générateur de la contestation ou réclamation. Toute réclamation non effectuée dans ce délai ne pourra être prise en compte et dégagera la société Ludéric Evènement de toute responsabilité vis-à-vis du Client.

Tout litige relatif à la validité et/ou l'interprétation et/ou l'exécution du contrat sera soumis à la compétence du Tribunal de commerce de Paris, le droit français étant seul applicable.

Saint-Cloud Country Club S.A

60, rue du 19 janvier, 92380 Garches
Tél : +33 (0)1 47 01 01 85

Société anonyme au capital de 72.540 euros régie par les articles L.225-57 à L.225-93 du code du commerce
R.C. Nanterre B 579.807.512

Edition 2016