

Le Château d'Arpaillargues

Dossier mariage 2017 / 2018



Les Hôtels Particuliers

GRUPE SAVRY



En lisière du village situé à 4 kilomètres à l'Ouest d'Uzès, le Château d'Arpaillargues est une belle demeure du 18^{ème} siècle. Protégé par d'épais murs, le Château d'Arpaillargues cache le charme et la douceur d'un logis seigneurial en Provence (17 et 18^{ème} siècle).

Le Château d'Arpaillargues n'est pas seulement un lieu de mémoire, mais une demeure élégante et discrète au cœur de la campagne de l'Uzège.

27 Chambres et appartements, salons de réception. Murs épais et lourds volets, douceur apaisante des nuits provençales, le parc inondant de lumières, d'ombrages, de fraîcheur... la piscine, le jacuzzi, le tennis, le grill feront de votre séjour un moment inoubliable.

Château d'Arpaillargues

rue du Château

30700 Arpaillargues

Tel : 04.66.22.14.48

www.chateaudarpaillargues.com

Mail : arpaillargues@wanadoo.fr

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous faire parvenir ci-joint un récapitulatif de nos différentes prestations concernant la location de notre Site, « le Château d'Arpaillargues », pour l'organisation d'une cérémonie de mariage.

La location du Château d'Arpaillargues s'entend pour la globalité du site et de ses infrastructures : la totalité des chambres pour une capacité de 65 personnes (liste détaillée des chambres ci-jointe), les différentes salles de réceptions et salons, le parc, la piscine, le parking, etc. au tarif de 7500 € (petit-déjeuner non compris). La capacité d'accueil de notre restaurant est de 120 personnes maximum (réparties en deux salles) et de 200 à 250 en extérieur sous chapiteau. (voir avec un prestataire).

Vous trouverez ci-joint une sélection de menus, à 50 € à 80 € par personne. Le menu de la réception devra être commun à l'ensemble des convives et le choix devra nous être communiqué au plus tard un mois avant l'événement. Nous vous faisons également parvenir le descriptif et les tarifs des boissons (apéritifs, vins, café et droits de bouchon), soit à la bouteille, soit sous forme d'un forfait. Il est également possible d'emmener vos boissons sous conditions d'un droit de bouchon qui est au tarif de 9€ par bouteille de vin ouverte (x2 si magnum) et de 13 € par bouteille de Champagne ouverte (x2 si magnum).

Bien entendu si vous avez des attentes particulières, notre maître d'hôtel se fera un plaisir d'effectuer pour vous une sélection plus personnalisée.

Le service commercial se tient à votre entière disposition pour tous rendez-vous ou informations complémentaires. Afin de vous aider dans votre choix, une dégustation est possible, uniquement sur rendez-vous. Le tarif accordé pour cette dégustation est de 50% du tarif menu réception, boissons non comprises.

Pour les enfants, nous proposons des formules à 18€ adaptées en fonction de leur âge. Le menu adulte est généralement appliqué à partir de 12 ans. Un menu à 35 €, boissons comprises, est proposé pour le personnel d'animation (DJ, photographe ...) et baby-sitter(s).

Si vous souhaitez réserver, nous vous prions de bien vouloir vous référer aux « Conditions Générales de Ventes » ci-jointes.

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir pour la pleine réussite de cet événement, nous restons à votre entière disposition et vous prions de croire, Madame, Monsieur, à l'expression de notre considération distinguée.

*Benjamin Barry
Directeur.*

Nos salles de réception



Lieux	Superficie	Capacité dîner assis	Capacité cocktail debout	Danse possible
Salon Charles d'Agoult	5m50 x 4m50	10	20	Non
Salon Flavigny	7m80 x 6m20	40	60	Non
Grande salle voûtée	15m x 6m50	70	100	Oui
Cour d'honneur (extérieur)	20m x 10m	160	200	Non
Location Chapiteau dans le Parc	Au choix	Selon	Selon	Oui

Pour informations :

** Les heures supplémentaires sont facturées 100 € TTC/ tranche horaire indivisible d'1 heure à partir de 1 heure du matin ou à partir de 16 heures pour un déjeuner.

La location de salle comprend le personnel, le matériel (chaises, tables, nappage, serviettes, assiettes, verrerie, couverts), l'électricité, le chauffage et la mise à disposition des parkings communs

Les Apéritifs d'accueil

Durée de service : 30 minutes (1 consommation par personne)

Tous nos apéritifs d'accueil sont accompagnés de jus de fruits et feuilletés au fromage

Formule apéritif 1:

Cocktail " Le Marie d'Agoult" : crème de pêche de vigne, muscat, pétillant de raisin

10 € par personne

Kir

Verre de vin blanc, rosé, rouge

Formule apéritif 2:

Cocktail " Le Marie d'Agoult" : crème de pêche de vigne, muscat, pétillant de raisin

14 € par personne

Kir, kir royal

Une coupe de Champagne Delamotte

Verre de vin blanc, rosé, rouge

Formule apéritif 3:

Cocktail " Le Marie d'Agoult" : crème de pêche de vigne, muscat, pétillant de raisin

18 € par personne

Kir, kir royal

Une coupe de Champagne Delamotte

Verre de vin blanc, rosé, rouge

Alcool à définir au préalable (Gin, vodka, whisky...)

Les Cocktails classiques

Durée de service : 1h30 minutes (1 consommation par personne)

Tous nos apéritifs d'accueil sont accompagnés de jus de fruits et softs

Formule cocktail 1:

Cocktail " Le Marie d'Agoult" : crème de pêche de vigne, muscat, pétillant de raisin

18 € par personne

Kir

Verre de vin blanc, rosé, rouge

4 canapés par personne

Formule cocktail 2:

Cocktail " Le Marie d'Agoult" : crème de pêche de vigne, muscat, pétillant de raisin

24 € par personne

Kir, kir royal

Une coupe de Champagne Delamotte

Verre de vin blanc, rosé, rouge

4 canapés par personne

Formule cocktail 3:

Cocktail " Le Marie d'Agoult" : crème de pêche de vigne, muscat, pétillant de raisin

27 € par personne

Kir, kir royal

Une coupe de Champagne Delamotte

Verre de vin blanc, rosé, rouge

Alcool à définir au préalable (Gin, vodka, whisky...)

4 canapés par personne

Les Cocktails dinatoires

*Durée de service : 2h30 minutes (1 consommation par personne)
Tous nos apéritifs d'accueil sont accompagnés de jus de fruits et softs*

Formule dinatoire 1 :

Cocktail " Le Marie d'Agoult" : crème de pêche de vigne, muscat, pétillant de raisin

30 € par personne

Kir, kir royal

Une coupe de Champagne Delamotte

Verre de vin blanc, rosé, rouge

Alcool à définir au préalable (Gin, vodka, whisky...)

10 canapés par personne

Formule dinatoire 2 :

Cocktail " Le Marie d'Agoult" : crème de pêche de vigne, muscat, pétillant de raisin

45 € par personne

Kir, kir royal

Une coupe de Champagne Delamotte

Verre de vin blanc, rosé, rouge

Alcool à définir au préalable (Gin, vodka, whisky...)

20 canapés par personne (salés et sucrés)



Les Canapés salés

(Inclus dans les cocktails classiques et dinatoires selon les formules. Ils peuvent être rajoutés aux formules "apéritifs d'accueil")

▪ Les Basiques :

Mimi quiche	1.00 € pièce
Canapé saumon fumé	1.10 € pièce
Canapé jambon de pays	1.10 € pièce
Feuilleté au fromage	1.20 € pièce
Mimi pizza	1.40 € pièce
Gaspacho de tomate, ile flottante au pistou	1.50 € pièce
Choux farci à la brandade de morue	2.00 € pièce

▪ Les Créations :

Brochette de saumon gravlax	1.50 € pièce
Macaron foie gras	2.00 € pièce
Bœuf mariné aux épices	2.00 € pièce

▪ Les Saveurs d'ailleurs :

Accra de morue	0.50 € pièce
Mimi samossa	1.00 € pièce
Mimi nem	1.00 € pièce
Mimi tortilla garnie	1.00 € pièce
Beignet de crevette	1.40 € pièce
Mini brochette magret et pruneaux	2.00 € pièce

▪ En présentation :

Anchoiade + corbeille de légumes : 80gr par personne	4.00 € par personne
--	---------------------

Les Animations

(Nos animations sont proposées pour un nombre minimum de 50 personnes)

Les Ateliers Froids

Animation huîtres : dégustation de 4 huîtres par personne	5.00 € par personne
Animation Nordique : dégustation et découpe en salle de poissons fumés	5.00 € par personne
Animation Verdure : assortiment de légumes en tempura	4.00 € par personne
Animation Sushi : dégustation de 2 pièces	5.00 € par personne
Animation Belotta Rata Negra : dégustation d'un jambon à la coupe de 7,5 à 8kg pour 100 convives environ	750 € par jambon

Les Ateliers chauds

Animation foie gras poêlé : dégustation de foie gras poêlé, 50 gr par personne	6.00 € par personne
Animation Saint-Jacques (<u>suivant saison</u>) dégustation de 3 St Jacques à la plancha	9.00 € par personne
Animation crevette plancha : dégustation de crevette au calibre 16/20, 3 pièces par personne	7.00 € par personne

L'atelier Prestige

Animation Caviar Prestige de France : dégustation de caviar à partir de 50gr	à partir de 90 € par boîte
--	----------------------------

Les Menus

*Nos menus sont sélectionnés en fonction de la saison. Nous pouvons adapter dans le possible des demandes particulières de mets.
Le choix des plats doit être identique pour tous les convives*

Été :

Menu Classique 50 €

Dressé de thon à l'aubergine et poivron, sauce aux agrumes

Ou

Parpaccio de bœuf mariné au paprika et cumin, mélange d'herbes

Filet de rouget rôti à la sauge, polenta aux olives du Pays

Ou

Filet mignon de porc mariné à la bière Médus, duo de courgettes

Entremet commun (parfum à définir)

Ou

Pièce montée en choux (parfum vanille ou chocolat)

Menu Gourmand 80 €

Amuse bouche de bienvenue

Terrine de foie gras et caille, déclinaison autour de la betterave

Ou

Saumon fumé, émulsion au Raifort, mélange de jeunes pousses

Granité au thym ou romarin

Quartier de bar, sauce aux agrumes, écrasé de pomme de terre

Ou

Canon d'agneau au thym, ratatouille déstructurée

Plateau de fromages fermiers et affinés

Entremet commun (parfum à définir)

Ou

Pièce montée en choux (parfum vanille ou chocolat)

Automne

Menu Classique 50 €

Velouté de girolles et poêlée de cèpes,

Ou

Royale de langoustines et sa bisque

*Pastilla de canard, sauce au vin rouge et foie gras,
purée de butternut et poêlée de trompettes de la mort*

Ou

Filet de bar rôti, purée de butternut et poêlée de trompettes de la mort

Entremet commun (parfum à définir)

Ou

Pièce montée en choux (parfum vanille ou chocolat)

Menu Gourmand 80 €

Amuse bouche de bienvenue

Terrine de foie gras et caille et son chutney

Ou

Médaille de homard rôti et ses petits légumes de saison

Granité au thym ou romarin

Filet mignon de veau et farandole de girolles

Ou

Turbot en croûte de romarin et farandole de girolles

Plateau de fromages fermiers et affinés

Entremet commun (parfum à définir)

Ou

Pièce montée en choux (parfum vanille ou chocolat)

Hiver :

Menu Classique 50 €

Royale de foie gras aux pommes caramélisées, pain d'épices

Ou

Filet de rouget, fenouil braisé au Spigol

Filet de canette, gratin de blette, sauce au vin rouge

Ou

Dorade poêlée, sauce matelote, caillette aux choux chinois

Entremet commun (parfum à définir)

Ou

Pièce montée en choux (parfum vanille ou chocolat)

Menu Gourmand 80 €

Amuse bouche de bienvenue

Crème de topinambour, foie gras poêlé et croûtons de noisette

Ou

Saint Jacques snackées, émulsion de lard et fondue de sucrine

Granité au thym ou romarin

Saint Pierre à l'oseille, pomme fondante

Ou

Suprême de pigeon, charlotte aux endives, sauce Châteaubriand

Plateau de fromages fermiers et affinés

Entremet commun (parfum à définir)

Ou

Pièce montée en choux (parfum vanille ou chocolat)

Printemps :

Menu Classique 50 €

Rouleaux de magret fumé et de chèvre aux herbes, sauce au Porto, pois gourmands en salade

Ou

Saumon gravelax, émulsion de moutarde, mélange d'herbes

Paille farcie et son jus au thym, mélange printanier

Ou

Lieu jaune en croûte d'olive noire, déclinaison autour de la carotte

Entremet commun (parfum à définir)

Ou

Pièce montée en choux (parfum vanille ou chocolat)

Menu Gourmand 80 €

Amuse bouche de bienvenue

Raviole de homard avec sa bisque, croûtons de pain au romarin

Ou

Foie gras de canard et poire au vin rouge

Granité au thym ou romarin

Filet de bar rôti, pomme croquette à la sarriette, sauce Bercy

Ou

Médallion de veau aux morilles, purée de petits pois

Plateau de fromages fermiers et affinés

Entremet commun (parfum à définir)

Ou

Pièce montée en choux (parfum vanille ou chocolat)

Les forfaits boissons

Tous nos forfaits boissons comprennent les eaux minérales ainsi que les cafés et thés pendant le repas .

Les prix sont sur la base d'une bouteille pour 2 convives

Nous informons notre aimable clientèle que ces forfaits peuvent être modifiés selon la disponibilité de la carte et des vins du moment.

Forfait boissons n° 1 :

20 € par personne

▪ *Vins blancs*

*Coteaux du Lont du Gard "Domaine Shabrier"
Viognier Saint Firmin*

▪ *Vin rosé*

Coteaux du Lont du Gard "Domaine Shabrier"

▪ *Vin rouge*

Coteaux du Lont du Gard "Domaine Shabrier"

Forfait boissons n° 2 :

25 € par personne

▪ *Vins blancs*

*- Duché d'Uzès "Domaine Shabrier"
Domaine Deleuze Rochetin "Gorcier"
Mas Granier Les Marnes*

▪ *Vins rosés*

*- Duché d'Uzès "Domaine Shabrier"
Domaine Deleuze Rochetin "Bohème"
Faugère "Château Grézan"*

▪ *Vins rouges*

*Duché d'Uzès "Domaine Shabrier"
Domaine Deleuze Rochetin "Gaba"
Faugère "Château Grézan"*

Forfait boissons n° 3 :

35 € par personne

▪ *Vins blancs*

*La Garrigue "Domaine Shabrier"
Laudun "Domaine Delaquier Côte du Rhône"
Sancerre "Domaine des Coyaux"*

▪ *Vins rosés*

*Lirac "Château Bouchassy"
Beaux de Provence "Domaine Vallongue"*

▪ *Vins rouges*

*La Garrigue "Domaine Shabrier"
Sancerre "Domaine des Coyaux"
Rastaux "Domaine la Verquière"*

Les sucrés

(Pour un minimum de 20 pièces identiques)

<i>Madeline vanille</i>	<i>1.00 € pièce</i>
<i>Tuile aux amandes</i>	<i>1.00 € pièce</i>
<i>Dama cotta au parfum de saison</i>	<i>1.50 € pièce</i>
<i>Crèmeux de citron, crumble au romarin</i>	<i>1.80 € pièce</i>
<i>Financier pistache</i>	<i>1.80 € pièce</i>
<i>Salade de fruits frais</i>	<i>1.80 € pièce</i>
<i>Macaron au chocolat</i>	<i>2.00 € pièce</i>
<i>Cartelette aux fruits de saison</i>	<i>2.00 € pièce</i>
<i>Poux à la crème parfum fruits de la passion</i>	<i>2.20 € pièce</i>
<i>Nougat de chocolat et aréline</i>	<i>2.50 € pièce</i>

Nos Champagnes au dessert et en après soirée

Nombre de bouteilles	1 à 20	21 à 40	41 à 61	Plus de 61
<i>"Les Hôtels Particuliers" Delamotte</i>	<i>49 €</i>	<i>45 €</i>	<i>41 €</i>	<i>37 €</i>
<i>Moët et Chandon Brut Laurent Perrier Ruinart Brut Veuve Clicquot Donsardin Brut Roederer Brut Premier Spéciale Cuvée Bollinger</i>	<i>78 €</i>	<i>74 €</i>	<i>69 €</i>	<i>66 €</i>

Nos boissons en après soirée

<i>Gin, Whisky, Jet, Vodka, Cointreau</i>	<i>75 € par bouteille</i>
<i>Bas-Armagnac, Palrados, Cognac, Digestifs divers</i>	<i>90 € par bouteille</i>
<i>Forfait soft (boissons non alcoolisées) à discrétion pour tous les invités (thé, café, sodas, jus de fruits, eaux)</i>	<i>4 € par personne</i>
<i>Eaux minérales</i>	<i>5 € par bouteille</i>
<i>Boisson non alcoolisées (sodas, jus de fruits...)</i>	<i>10 € par bouteille</i>

Nos formules de brunch

Toutes les formules de brunch comprennent toutes les boissons sans alcool ainsi que le vin de pays.

Le brunch est servi de 10 heures à 14 heures aux abords de la piscine.

Formule brunch classique 40 € par personne :

- Boissons chaudes (café, thé au choix, chocolat)
- Viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, chaussons aux pommes)
- Jus de fruits frais (orange et pamplemousse) et autres jus de fruits
- Assortiment de pains (baguette, pain de campagne, pain aux graines de sésame et biscottes)
- Fruits frais, yaourts, choix de céréales, miel et confitures, beurre nature et demi-sel
- Œufs au choix (omelette ou brouillés avec ou sans bacon ou œuf au plat)
- Charcuteries (jambon cru et cuit, saucisson tranché)
- Terrine de volaille maison et ses condiments, accompagnée d'une compotée d'oignons
- Buffet de fromages fermiers affinés et salade verte
- Desserts : salades de fruits frais, tarte aux fruits de saison
- Vin de pays (blanc, rosé et rouge)
- Eaux minérales et sodas
- Infusions et expresso à la demande

Formule brunch grillades 45 € par personne

- Formule brunch classique accompagnée de :
 - Grillade de côtes d'agneau,
 - Grillade de faux filet,
 - Saucisses et merguez

Formule brunch gastronomique 50 € par personne

- Formule brunch classique accompagnée de :
 - Agneau ou cochon de lait à la broche

Nos hébergements

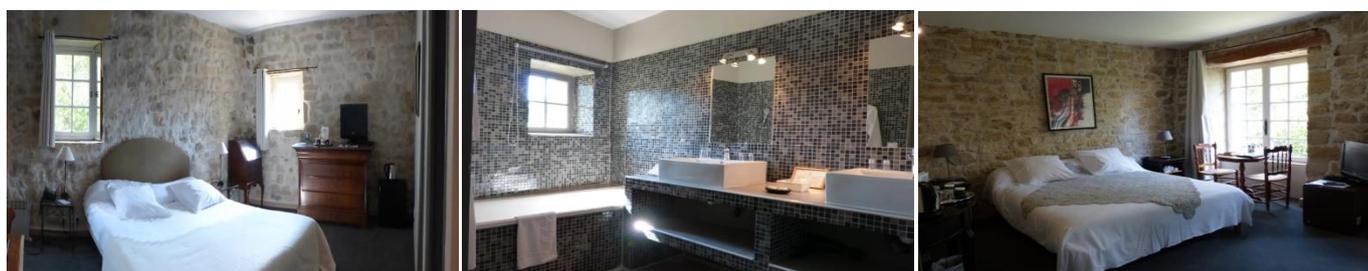
(Les prix des chambres sont les mêmes pour 1 ou 2 personnes. Toutes les chambres sont équipées du même confort :)

Chambre supérieure " Château " de 160 à 345€ selon la saison :



Chambre de caractère spacieuse et lumineuse, avec pour chacune une ambiance affirmée : belle hauteur de plafond, moulures, cheminée de marbre (pour certaines chambres). Chaque chambre est meublée sobrement d'un lit double ou de deux lits séparés très confortables. Vue sur la cour d'honneur du château, sur le parc, ou sur les toits du village avec au loin le Duché d'Ulzes qui domine, vous garantissant le calme et le silence.

Chambre classique " Magnanerie " de 120 à 275 € selon la saison :



Chambre d'une quinzaine de mètres carrés, intime et chaleureuse, avec une pointe de fraîcheur grâce à ses vieux murs en pierres apparentes. Toutes les chambres et leurs salles de bains privées offrent une vue sur le jardin de la cour d'honneur de l'hôtel, ce qui vous assure une bonne nuit de repos.

Chambre " Rez-de-Jardin " de 130 à 215 € selon la saison :



Chambre d'une quinzaine de mètres carrés, intime et chaleureuse, avec une pointe de fraîcheur (malgré l'absence de climatisation) grâce à ses vieux murs en pierres apparentes. Toutes les chambres et leurs salles de bains privées offrent une vue sur le jardin de la cour d'honneur de l'hôtel, ce qui vous assure une bonne nuit de repos.

Liste détaillée des chambres

CHATEAU

1^{ER} ETAGE

CH 9 : Appartement, deux lits d'une personne + petit salon avec un lit d'une personne (90 cm chacun)

2^{EME} ETAGE

CH 1 : Grand lit de deux personnes (160 cm)

CH 2 : Deux lits d'une personne (90 cm)

CH 3 : Deux lits d'une personne (90 cm)

CH 4 : Grand lit de deux personnes (160 cm)

CH 5 : Deux lits d'une personne (90 cm)

CH 6 : Grand lit de deux personnes (160 cm)

CH 7 : Appartement, grand lit de deux personnes (160 cm) et un lit d'une personne (70 cm)

CH 8 : Grand lit de deux personnes (160 cm) et un lit d'une personne (90cm)

MAGNANERIE (AILE DU CHATEAU)

REZ-DE-JARDIN

CH 11 : Trois lits d'une personne (90 cm)

CH 12 : Deux lits d'une personne (90 cm)

CH 14 : Deux lits d'une personne (90 cm)

CH 15 : Grand lit de deux personnes (160 cm)

CH 16 : Deux lits d'une personne (90 cm)

1^{ER} ETAGE

CH 10 : Deux lits d'une personne (90 cm)

CH 17 : Grand lit de deux personnes (160 cm)

CH 18 : Grand lit de deux personnes (140 cm)

CH 19 : Grand lit de deux personnes (160 cm)

CH 20 : Grand lit de deux personnes (160 cm)

CH 21 : Deux lits d'une personne (90 cm)

2^{EME} ETAGE

CH 22 : Trois lits d'une personne (90 cm)

CH 23 : Grand lit de deux personnes (140 cm)

CH 24 : Grand lit de deux personnes (160 cm)

CH 25 : Deux lits d'une personne (90 cm)

CH 26 : Grand lit de deux personnes et un lit d'une personne (140 cm et 90 cm)

CH 30 : Chambre junior, deux lits d'une personne (90 cm)

TERRASSE MAGNANERIE

1^{er} étage : CH 27 : Grand lit de deux personnes (160 cm) et deux lits d'une personne (90 cm)

2^{ème} étage : CH 28 : Grand lit de deux personnes (160 cm) et deux lits d'une personne à l'étage, style duplex (90 cm.)

Historique du

Château d'Arpaillargues

En lisière du village situé à 4kms à l'ouest d'Uzès, le Château d'Arpaillargues est une belle demeure du 18ème siècle, devenue l'Hôtel d'Agoult. Il a appartenu à cette famille rendue célèbre par Marie de Flavigny, lère passion de Liszt qui y habita.

Les seigneurs du lieu furent, au 15ème siècle les Bertha originaires du Pelay, puis par alliance les Gimestoux. En 1559, les Bargeton acquirent le Château, qui entra ensuite dans la famille d'Agoult par le mariage, en 1647, de Mondette de Bargeton avec Charles d'Agoult de Diégnon.

Leur petite fille Françoise reçut Arpaillargues en dot en épousant Jean de Barjac de Rochegude, protestant qui s'exila en Suisse.

Après les guerres de Religion, Arpaillargues revint aux Agoult par sentence du tribunal de Nîmes en 1723.

En 1735, Charles d'Agoult de Montmaur abandonna son château de Dauphiné pour s'installer à Arpaillargues. D'après un inventaire, c'était une habitation inconfortable pour laquelle le Marquis Henri François d'Agoult, ancien lieutenant de vaisseau, entreprit avec fastes de grandes constructions malgré de grandes difficultés financières.

En 1790, naquit au Château Charles d'Agoult, époux de Marie de Flavigny, qui le vendit à un ancien commerçant, Gabriel Duget. En 1907, il appartient à la famille Huguet. Il était délabré, le jardin affermé à une exploitation agricole, lorsqu'il fut acheté par MM. Hambury et Scootemeyer en 1964; depuis 1973 racheté et transformé en hôtel par la famille Savry.

Plus encore que par son histoire, le Château d'Arpaillargues est intéressant par ses références littéraires. Au grand scandale de l'époque, Choderlos de Laclos affirmait s'être inspiré de la Marquise d'Agoult de Montmaur pour dépeindre Mme de Merteuil dans « les Liaisons Dangereuses ». Dans « les Illusions perdues », Balzac a emprunté les personnages de la famille de Bargeton. Enfin, de nos jours, l'écrivain François Nourissier (« Le Maître de Maison ») a habité le Château pendant quelques années.

Description

Il se compose essentiellement d'un bâtiment rectangulaire dominant sur le parc, prolongé en retour d'équerre par un corps latéral taluté que longe la route. Entre deux avant-corps, s'élève la façade du bâtiment principal sur deux étages. Au dessus de l'entrée, au centre de la porte fenêtre cintrée et couronnée d'un fronton triangulaire, la façade est dotée d'un balcon en fer forgé que rappelle, au premier étage, l'appui de la fenêtre. Dans le hall d'entrée, une vaste cage d'escalier relie le rez-de-chaussée, couvert de voûtes anciennes, aux étages où chaque pièce possède des plafonds à solives. D'un logis seigneurial, Gérard et Isabelle Savry ont fait un hôtel plein de charme.

Comtesse Marie d'agoult, née Marie de Flavigny (1805- 1876)

La personnalité de la Comtesse d'Agoult est connue dans l'histoire de la littérature sous le pseudonyme de Daniel Stern. Parlant et écrivant la plupart des langues d'Europe, elle a traversé le 19ème siècle en témoin lucide et passionné à la fois. Les grands romantiques l'ont adoptée, Georges Sand fut son amie quelques temps.

Après sa rupture avec Franz Liszt, elle ouvre un salon littéraire et reçoit les plus grands hommes et femmes de la littérature et de la musique de son époque.

Elle conservera toute sa vie d'illustres relations dans les sphères cultivées de l'Europe.

Elle eut plusieurs enfants dont une fille Cosima, née de Franz Liszt, qui épousera Richard Wagner.

Conditions générales de Vente

- **LOGISTIQUE:**

Le tarif de location est forfaitaire et comprend tous nos équipements dans la limite de nos stocks. Si un besoin spécial en équipement était nécessaire, une demande préalable devra être formulée auprès du service de réservation, dans les meilleurs délais.

- **FACTURATION:**

Le prix facturé par le Château d'Arpaillargues au client est celui dont il sera convenu le jour de la conclusion du contrat, majoré du coût des prestations non prévues initialement, mais effectivement réalisées par l'hôtel à la requête du Client, dont la demande fera l'objet d'un bon de commande signé.

- **GARANTIE DU NOMBRE DE COUVERTS:**

Un nombre définitif de couverts supplémentaires éventuels devra nous être précisé, par écrit, au plus tard 8 jours avant la réception sachant que le nombre de couverts retenu lors du contrat reste la base de la facturation.

- **MODALITES DE PAIEMENT:**

Toute option ne sera confirmée qu'après versement d'un premier acompte d'un montant correspondant à 40 % du montant total estimé (Tic). Un deuxième acompte de 40% devra être réglé trois mois avant la manifestation. Le solde est payable à la fin de la manifestation sur présentation de la facture. Les règlements devront être effectués par chèque, carte bancaire ou virement bancaire. Des frais d'agios, soit 3 % par mois, seront exigibles au plus tard 8 jours après présentation de la facture. Les dépenses engagées par les participants, non réglées à leur départ, seront facturées à l'organisateur de la manifestation.

- **ORGANISATION:**

Les prestations annexes: transports, décorations, animations et tous intervenants externes devront être indiqués à l'hôtel sur le contrat et respecter les règles usuelles des normes de sécurité pour approbation, à l'exclusion de tout percement de murs, sols et revêtements et autres collages, affichages qui ne devront provoquer la détérioration des locaux et qui devront être restitués dans leur état initial. Dès la fin du contrat, le client fera retirer, à ses frais, les divers matériels, effets, documentations et équipements n'appartenant pas à l'hôtel.

L'hôtel ne pourra en aucun cas être tenu responsable de la disparition éventuelle d'objets laissés dans les salles pendant ou après la manifestation, dès lors que celles-ci n'auraient pas été fermées à clefs et les objets de valeurs (téléphones portables, ordinateurs portables, caméras, etc...) non déposés à la réception.

- **RESPONSABILITE et ASSURANCE**

Jusqu'à l'expiration du contrat, l'hôtel assumera la responsabilité des vêtements et effets personnels (à l'exclusion de tous bagages, colis encombrants, bijoux et valeurs) dûment déposés au vestiaire contre une décharge explicite de l'objet déposé. (ticket à exiger de la part du dépositaire qui aura indiqué son nom et la nature de l'objet)

Hors le cas de faute dûment prouvée par l'hôtel, le client répondra seul de tous dommages quels qu'ils soient, subis par les matériels, effets, documentations et équipements quelconques n'appartenant pas à l'hôtel et apportés à la demande du client.

Toute détérioration, disparition de matériel subies par l'hôtel et commis par les participants pendant la manifestation seront facturées au client organisateur.. En cas de litige, nous considérerons implicitement que le client est lui même couvert par son assurance responsabilité civile.

- **SACEM**

Le client porteur d'une animation musicale, fait son affaire avec l'animateur des obligations de déclaration auprès de la Sacem, 28, rue Ballue - 75009 Paris, au titre des droits d'auteurs nés de toute prestation musicale ayant pris place lors de l'exécution du contrat.

- **Annulation de contrat**

L'hôtel se réserve le droit de résilier unilatéralement le contrat en l'absence de règlement par le client de tout ou partie des acomptes stipulés à l'article « Modalités de Paiement », sans préjudice du droit de l'hôtel de rechercher par toutes les voies de droit le paiement des sommes échues ou à échoir ainsi que l'indemnisation du préjudice subi.

L'hôtel est exonéré de toute responsabilité dans la non-exécution partielle ou totale du contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un fait de force majeure tel que, par exemple, grèves totales ou partielles, lock-out, inondations, incendies, attentats ou autres sinistres et interdictions.

La résiliation unilatérale du contrat par le client par le client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible s'élevant à 40% du prix convenu, ce taux s'élèvera à 80% lorsque la résiliation interviendra moins de 30 jours avant la date d'exécution du contrat. L'éventuel report du

contrat ne pourra exonérer le client de ses obligations; en tout état de cause, les acomptes versés par le client resteront acquis à l'hôtel en compensation du préjudice d'exploitation.

Une assurance annulation vous est proposée afin de couvrir tous ces risques précités et les frais engagés auprès de l'établissement (acomptes et éventuels frais liés à votre annulation).

Résa + Résa Pro: tel. 01,44,83,87,87 fax: 01,42,46,34,69

ex: Montant d'une manifestation compris entre 6000€ et 12000€ coût assurance: entre 215 et 305€

<u>Assurance Annulation</u>	
Je (nous) soussigné(s):	Nom(s) suivi(s) du ou des prénoms:
.....	
.....	
Déclare(ons) souscrire au contrat <u>TOURNOI MARIAGE N°65.527.678</u> , pour une somme assurée de€, concernant la réception de du (date)..... et, avoir pris connaissance, avant toute signature, de l'extrait des conditions générales Résa Plus jointes.	
Je (nous) souhaite(ons) donner la qualité d' assurés, autres que le contractant (*), aux personnes ci-dessous indispensables à la manifestation.	
NOM:.....	Prénom..... Date de naissance.....
NOM:.....	Prénom..... Date de naissance.....
Date:	Signature(s) du (des) contractant(s)
Précédée(s) de la mention « bon pour accord »	
<input type="checkbox"/> Accepte le contrat Résa Plus/ Résa Pro	
<input type="checkbox"/> Refuse le contrat Résa Plus/ Résa Pro	
* se reporter à l'extrait des conditions générales de vente Résa Plus jointes afin de connaître le ou les assurés inclus selon le type de manifestation (mariage, réception, séminaire ou autre).	

• POMPE FUNÈRE

Tous litiges ou différends nés de l'interprétation ou de l'exécution du contrat relèveront de la compétence exclusive des juridictions françaises et en particulier, du Tribunal de Nîmes qui sera seul compétent après épuisement des voies amiables.

Les visites de l'établissement se feront uniquement sur rendez-vous.

Aucune limite d'option n'est posée, seule la signature du contrat et le versement d'un acompte viennent définitivement confirmer la manifestation.

Le Client

déclare avoir pris connaissance et accepter les conditions générales de vente

Nom et fonction du signataire

Fait à:

Le:

Signature(s) précédée(s) de la mention

« Lu et approuvé, bon pour acceptation »

L' Hôtel

Nom et fonction du signataire

Fait à:

Le:

Cache:

Photos







