
VOTRE SEMINAIRE AU CHATEAU DE LOGUENOLE

Une oasis de verdure en pente douce vers la mer...

Situé en Bretagne Sud dans le département du Morbihan, en pleine terre de légende, Locquénolé se mire dans les eaux sombres d'un bras de mer. Orientés vers l'ouest, le Château et le Petit Manoir dominent un large méandre où lumières et panorama changent au rythme des marées. Entourées d'un vaste parc boisé de 120 Ha, ces demeures historiques du XVIII^e et du début XIX^e sont restées, au fil des siècles, propriété de la même famille. Confort et tradition s'y mêlent, dans un décor de style classique. Créative, la cuisine associe subtilement les produits du terroir morbihannais à ceux de l'Océan. Également, le ponton privé permet aux marins de passage qui remontent le Blavet depuis la rade de Lorient d'accoster dans ce havre charmant.



Votre interlocutrice dédiée :

Camille BUY – Responsable Évènements

Tél. : +00 33 (0) 6 73 30 74 44

@ : evenements@chateau-de-locquenole.com

Les Salles de Réunions

Le domaine dispose de 4 salles de réunion (ou salle de sous-commissions) totalement insonorisées et éclairées à la lumière du jour par de grande baies vitrées. Elles ouvrent un accès direct sur un jardin silencieux et sont équipées d'une connexion WIFI rapide et gratuite.

Nos salles sont également entièrement équipées, à savoir :

- Paperboard
- Vidéoprojecteur et écran mobile
- Papier - stylos

Se situant à l'entrée du domaine : Le CLUB avec la salle 3 et 1



A côté du Manoir, L'Orangerie (lieu de réception)



Nom des salles	Surface (m ²)		U	Classe	Conférence	Cocktail	Banquet
CLUB 1	97	50	50	50	130	130	-
CLUB 2	25	10	10	10	25	25	-
CLUB 3	58	30	30	30	60	60	-
CLUB 4	30	14	14	14	30	30	-
ORANGERIE	150	90	90	90	250	250	150
ORANGERIE + VERANDA	240	-	-	-	300	320	240

RESTAURATION & GASTRONOMIE

Le Restaurant :

Notre jeune et talentueux Chef, Jérémie LOUIS, a rejoint les cuisines de Locquénolé début 2019 après avoir fait ses armes dans plus grandes maisons françaises aux côtés de chefs prestigieux. Jérémie dévoile désormais sa propre personnalité à travers une cuisine créative, gourmande et responsable. Sa cuisine a été récompensée en Janvier dernier avec l'obtention de sa 1* au Guide Michelin.

Ses défis : sélectionner et favoriser les producteurs locaux, sublimer les produits de saison, associer la modernité à une cuisine traditionnelle tout en respectant le produit et ses saveurs.

Selon lui, les maîtres-mots de la cuisine sont : simplicité, authenticité, générosité, goût et passion !



Menus :

Menu du Marché -59€ par personne-

3 séquences (entrée, plat, dessert) réalisées en fonction des légumes et fruits de saison et de la pêche locale

Menu Manoir - 79€ par personne-

5 séquences (entrée, plat poisson, plat viande, pré dessert, dessert)

Le plat poisson peut se substituer à la sélection de fromage

Menu Château (ou dégustation) -109€ par personne -

7 séquences (entrée 1, entrée 2, plat homard, plat viande ou poisson, sélection de fromage, pré dessert, dessert)

Accords Mets & Vin :

- Forfait "Classique", à partir de 18€ /pers-
- Forfait "Valeur Sûre", à partir de 25€/pers-
- Forfait "L'Original", à partir de 35€/pers-
- Forfait "l'Accord Parfait", à partir de 45€/pers-
- Forfait 'Aqua' comprenant eaux plate et gazeuse, boisson chaude de fin de repas, à partir de 6€/pers-

Les forfaits boissons comprennent :

Eaux plates et gazeuses

Sélection de vins sur la base d'une bouteille pour 3 convives.

Boisson chaude de fin de repas

HEBERGEMENT

Le domaine propose 22 chambres réparties entre le Château (15 chambres) et le Manoir (7 chambres). Plusieurs catégories de chambres sont proposées. Les amoureux de verdure profiteront d'une vue sur le soleil levant et sur le Parc (Classique, la Supérieure Parc, Junior Suite Parc, Chambre & appartements famille). Les autres chambres (Supérieure Mer, Junior Suite Mer et Suite Prestige) sont, elles, exposées face au bras de Mer (Le Blavet) et offrent un décor de soleil couchant digne des lieux les plus romantiques et prisés.

Chaque hébergement est unique, avec une décoration authentique et mêle un mobilier d'époque aux nouvelles technologies de manière à vous offrir un maximum de confort :

- ⌘ TV LCD par satellite,
- ⌘ Wifi haut débit et gratuit dans tout l'hôtel
- ⌘ Coffre-fort,
- ⌘ Minibar,
- ⌘ Sèche-cheveux,
- ⌘ Service de Blanchisserie



ACTIVITES DE L'HOTEL

A l'hôtel en libre accès pour les clients résidents à l'hôtel :

- ⌘ **Piscine** : une piscine à l'extérieur (disponible de début Mai à fin septembre)
- ⌘ **Espace Détente** : sauna
- ⌘ **Tennis** : 1 court en extérieur



POUR NOUS REJOINDRE

- ⌘ **Par la Route** : Paris – Rennes – Lorient = Par A11 puis N165/E60 sortie n°40 : Port Louis
- ⌘ **Par le Train** : TGV par la LGV Paris-Lorient en 2h45
- ⌘ **Par les Airs** : vols directs depuis les aéroports de Paris 'CDG', Lyon St Exupéry ou Toulouse – vers Lorient (Lann-Bihoué).
- ⌘ **Et pour le fun** : organisation de vols en hélicoptère possibles depuis La Baule, Vannes, Lorient. Possibilité d'arriver par bateau au ponton du Château de Locquénolé.

Votre interlocutrice dédiée :
Camille BUY – Responsable Évènements
Tél. : +00 33 (0) 6 73 30 74 44
@ : evenements@chateau-de-locquenole.com

Conditions générales de vente Applicables aux groupes au Château de Locquénolé

Article 1 - Définition des conditions générales de vente

Les conditions générales de vente s'appliquent aux prestations liées à l'organisation de séminaires, réunions, banquets et autres événements organisés par Le Château de Locquénolé. Ces conditions générales de vente sont annexées au devis soumis au client. La confirmation de réservation implique l'adhésion entière et sans réserve par le client aux dites conditions. Le client s'engage à communiquer aux participants à la manifestation l'intégralité desdites conditions générales, qui leur sont directement applicables et à recueillir leur consentement express.

Article 2 - Prix

Les tarifs sont exprimés en HT (Hors Taxes), TTC (Toutes Taxes Comprises) et en Euros. Les tarifs figurant sur le devis sont indiqués pour une période courant jusqu'à la date d'option mentionnée.

Article 3 - Confirmation de réservation

Afin de confirmer sa réservation, le client doit retourner avant la date d'option un exemplaire du devis et des conditions générales de vente dûment signé, daté, assorti de la mention manuscrite « Bon pour Accord » et du cachet de l'entreprise (le cas échéant) puis procéder au versement de l'acompte conformément au devis.

Aucune confirmation de réservation ne pourra être effectuée de la part de l'établissement sans le versement préalable de l'acompte exigé. A défaut de versement de l'acompte à la date limite d'option, la réservation sera annulée et l'hôtel ne pourra garantir la disponibilité des chambres initialement réservées dans le cadre d'une future réservation aux mêmes dates.

Article 4 - Modalité de règlement

Pour toute réservation d'un maximum de 15 chambres :

➤ A la signature du devis, un acompte de 50% sera versé conformément au devis. Le solde du séjour devra s'effectuer 30 jours avant l'arrivée des clients. Le montant du versement de l'acompte pourra être porté à 100% du montant du séjour pour toute demande effectuée moins de 30 jours de l'arrivée.

Pour toute réservation de 16 chambres ou plus :

➤ A la signature du devis, un acompte de 30% sera versé conformément au devis. Un deuxième versement de 30% du montant du séjour devra s'effectuer 60 jours avant l'arrivée des clients. Le solde du séjour devra s'effectuer 30 jours avant l'arrivée des clients. Le montant du versement de l'acompte pourra être porté à 100% du montant du séjour pour toute demande effectuée moins de 30 jours de l'arrivée.

Pour toute demande de privatisation :

➤ A la signature du devis, un acompte de 30% sera versé conformément au devis. Un deuxième versement de 30% du montant du séjour devra s'effectuer 180 jours avant l'arrivée des clients. Le solde du séjour devra s'effectuer 45 jours avant l'arrivée des clients. Le montant du versement de l'acompte pourra être porté à 100% du montant du séjour pour toute demande effectuée moins de 45 jours de l'arrivée.

Article 5 - Moyens de paiement

Seuls les virements bancaires ou à défaut les chèques bancaires émis à partir d'un établissement bancaire établi en France, ou les espèces (dans la limite légale) sont acceptés pour le règlement des factures et acomptes. Les frais bancaires liés aux règlements des factures sont à la charge du Client.

Article 6 - Règlement individuel

Le règlement des extras (consommations personnelles, soins, blanchisserie, etc.) et autres prestations réservées ou consommées à titre individuel devra être effectué à la réception de l'hôtel par les participants à l'événement avant leur départ (paiement individuel).

A défaut de règlement par les participants concernés des prestations réservées ou consommées à titre individuel, la facture sera adressée au Client, qui s'engage à la régler au plus tard dans les 3 jours suivant sa réception.

Article 7 - Ajout, modification de prestations

Toute demande de modification ou d'ajout de prestations par rapport au devis initial sera facturée par l'hôtel. L'hôtel se réserve le droit de refuser sans aucun motif la demande de modification/ajout de prestations sans que cela ne donne droit à quelconque indemnité.

Article 8 - Répartition et mise à disposition des chambres

Le client doit adresser la liste des participants (dite "rooming list") à l'hôtel qui sera seul décisionnaire de l'attribution des chambres. Les chambres réservées sont disponibles à partir de 15h00 le jour de l'arrivée et doivent être libérées au plus tard à 11h00 le jour du départ. Tout dépassement de ce délai entraînera la facturation d'une nuitée supplémentaire au tarif public affiché.

Article 9 - Annulation partielle

Est considérée comme annulation partielle, toute réduction du montant du contrat quelle qu'en soit l'origine et/ou le motif (diminution de la durée de la manifestation, du nombre de personnes et/ou des prestations commandées).

Conditions d'annulation partielle

Pour toute réservation d'un maximum de 15 chambres :

- Annulation partielle pour une réservation d'un maximum de 15 chambres survenant à plus de 60 jours de la date d'arrivée prévue : la réduction du nombre de participants et/ou de repas ne donnera pas lieu à l'application de frais d'annulation.
- Annulation partielle pour une réservation d'un maximum de 15 chambres survenant à moins de 60 jours de la date d'arrivée prévue : la réduction du nombre de participants et/ou de repas donnera lieu à l'application de frais d'annulation tel que définis ci-dessous.

Pour toute réservation de plus de 15 chambres et/ou privatisation :

- Annulation partielle pour toute réservation de 15 chambres ou plus et privatisation survenant à plus de 180 jours de la date d'arrivée prévue : la réduction du nombre de participants et/ou de repas ne donnera pas lieu à l'application de frais d'annulation.
- Annulation partielle pour toute réservation de 15 chambres ou plus et privatisation survenant entre 179 jours et la date d'arrivée prévue : la réduction du nombre de participants et/ou de repas donnera lieu à l'application de frais d'annulation tel que définis ci-dessous.

Frais d'annulation liés à une annulation partielle

Pour toute réservation d'un maximum de 15 chambres :

- Annulation partielle pour toute réservation d'un maximum de 15 chambres intervenant entre 60 jours et 30 jours avant l'arrivée prévue : l'hôtel conserve l'acompte versé et ne facture aucun frais supplémentaire.
- Annulation partielle pour toute réservation d'un maximum de 15 chambres intervenant entre 29 jours et la date d'arrivée prévue : l'hôtel conserve l'acompte versé et facture la totalité des prestations annulées.

Pour toute réservation de plus de 15 chambres et/ou privatisation :

- Annulation partielle pour toute réservation de 15 chambres ou plus et privatisation survenant à plus de 120 jours de la date d'arrivée prévue : l'hôtel conserve l'acompte versé et ne facture pas de frais supplémentaire.
- Annulation partielle pour toute réservation de 30 chambres ou plus et privatisation survenant à moins de 119 jours de la date d'arrivée prévue : l'hôtel conserve l'acompte versé et facture la totalité des prestations annulées.

Article 10 - Annulation totale

Est considérée comme annulation totale la suppression de toutes les prestations réservées ainsi que la diminution et/ou l'interruption de séjour quelle qu'en soit l'origine et/ou le motif.

Conditions d'annulation et frais liés à une annulation totale

Pour toute réservation d'un maximum de 15 chambres :

➤ Annulation totale pour une réservation d'un maximum de 15 chambres survenant à plus de 90 jours de la date d'arrivée prévue : l'hôtel conserve l'acompte versé et ne facture pas de frais supplémentaire.

➤ Annulation totale pour une réservation d'un maximum de 15 chambres survenant entre 89 et 30 jours avant la date d'arrivée prévue : l'hôtel facture 70% du montant total des prestations réservées.

➤ Annulation totale pour une réservation d'un maximum de 15 chambres survenant à moins de 29 jours de la date d'arrivée prévue : l'hôtel facture 100% du montant total des prestations réservées.

Pour toute réservation de plus de 15 chambres et/ou privatisation :

➤ Annulation totale pour une réservation de 15 chambres ou plus et privatisation survenant à plus de 180 jours : l'hôtel conserve l'acompte versé et ne facture pas de frais supplémentaire.

➤ Annulation totale pour une réservation de 15 chambres ou plus et privatisation survenant entre 179 et 60 jours avant la date d'arrivée prévue : l'hôtel facture 70 % du montant total des prestations réservées.

➤ Annulation totale pour une réservation de 15 chambres ou plus et privatisation survenant entre 59 jours et la date d'arrivée prévue : l'hôtel facture 100 % du montant total des prestations réservées.

Article 11 - Assurance annulation

Le client s'engage à accepter les conditions et les frais liés aux annulations totales ou partielles.

Les frais liés à cette souscription seront calculés par l'hôtel.

Le client est invité à prendre connaissance de l'intégralité du contrat et à porter la plus grande attention au tableau récapitulatif des garanties assurance et de leurs montants qui lui seront adressés. Dès lors, le Client s'engage en cas d'annulation ou de problème à s'adresser directement auprès du prestataire et renonce à tous recours contre l'hôtel.

Article 12 - Assurance - Détérioration - Casse - Vol

Le Client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les Participants, et doit notamment assurer la surveillance des vestiaires. Le Client certifie être assuré auprès d'une compagnie notoirement solvable pour couvrir les conséquences pécuniaires de sa responsabilité civile et garantissant notamment les dommages et risques liés à l'exercice de sa profession et plus généralement, tous sinistres causés à l'Hôtel. Il s'engage à maintenir une couverture suffisante de sa responsabilité pendant toute la durée des prestations hôtelières séminaires, réunions, congrès. 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. 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 disposition, à supporter les coûts de remise en état de ces lieux. En aucun cas l'hôtel 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 manifestation objet de la présente réservation.

De même, tout colis, paquet, etc. livré à l'Hôtel avant et pendant la manifestation pourra être réceptionné par l'Hôtel mais en aucun cas ce dernier ne pourra être responsable de tout incident, toute détérioration, nombre de colis incorrect, colis abîmé, tout problème de livraison. Le Client s'engage en cas de problème à s'adresser directement auprès du fournisseur ou du transporteur. Le Client et ses assureurs renoncent à tous recours contre l'Hôtel, son personnel et ses assureurs du fait de tous préjudices directs ou indirects résultant de la destruction totale ou partielle de tous matériels, objets mobiliers, aménagements, valeurs quelconques, marchandises, ainsi que la privation ou du trouble de jouissance des locaux. L'hôtel est couvert par des polices souscrites par les gérants et le propriétaire de l'établissement.

Il est précisé que si le Client souhaite faire intervenir pour l'organisation de sa manifestation des prestataires, il doit au préalable demander l'accord écrit de l'Hôtel. Le Client sera seul responsable de tous les dommages qui pourraient être causés par les prestataires qu'il aura fait intervenir dans l'Hôtel. En cas de dégradations/détériorations causées par le prestataire, l'Hôtel enverra au Client la facture liée aux réparations nécessaires, le Client s'engage à régler cette facture dans un délai de 8 jours date d'émission, sans contestations possible.

Article 13 - Séjour à l'hôtel

Le Client s'engage à n'inviter aucune personne dont le comportement est susceptible de porter préjudice à l'établissement, ce dernier se réservant le droit d'intervenir si nécessaire. Le Client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire sauf dans le cas d'un banquet et dans le respect des conditions définies avec 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. Au cas où l'Hôtel subirait un préjudice du fait du Client ou d'un des Participants aux séminaires, réunions et congrès, il pourra se retourner contre le Client pour obtenir réparation du préjudice subi. Le Client sera obligé d'indemniser l'Hôtel pour tous les actes des Participants qu'il a convié ; charge à lui de se retourner dans un second temps contre ledit Participant le cas échéant.

L'interdiction générale de fumer au sein des Hôtels et restaurants est applicable, en France, depuis le 2/01/2008 dans tous les lieux publics. (L'hôtel est 100% non-fumeurs ce qui signifie qu'il n'est pas possible de fumer dans les chambres). Le Client respectera dans toutes ses communications avec l'extérieur l'ensemble des règles issues de la loi en particulier quant aux emplacements et aux contenus des messages diffusés. Il assumera donc à ce titre toutes les conséquences de celles-ci et garantit l'Hôtel contre toute condamnation de ce fait. Le Client devra soumettre pour accord à l'Hôtel toute communication qu'il entendrait faire, quelle que soit sa nature, qui fait référence à l'Hôtel.

Le Client (y compris les Participants ou leurs invités) accepte et s'engage à utiliser la chambre "en bon père de famille". Aussi, tout comportement contraire aux bonnes mœurs et à l'ordre public amènera l'Hôtelier à demander au Client de quitter l'établissement sans aucune indemnité et / ou sans aucun remboursement si un règlement a déjà été effectué. Le Client accepte et s'engage à respecter le règlement intérieur de l'hôtel et à faire respecter ce règlement par les Participants. En cas de non-respect par le Client d'une des dispositions du Règlement Intérieur, l'Hôtelier se trouvera dans l'obligation d'inviter le Client à quitter l'établissement sans aucune indemnité et / ou sans aucun remboursement si un règlement a déjà été effectué.

Le Client s'engage à rappeler aux Participants les dispositions ci-dessus et se porte garant du respect de toutes ces recommandations par les Participants. Certains hôtels proposent un accès WIFI (payant ou non) permettant aux clients de se connecter à internet. Le Client s'engage à ce que les ressources informatiques mises à sa disposition par l'Hôtel ne soient en aucune manière utilisées à des fins de reproduction, de représentation, de mise à disposition ou de communication au public d'œuvres ou d'objets protégés par un droit d'auteur ou par un droit voisin, tels que des textes, images, photographies, œuvres musicales, œuvres audiovisuelles, logiciels et jeux vidéo, sans l'autorisation des titulaires des droits prévus aux livres Ier et II du code de la propriété intellectuelle lorsque cette autorisation est requise. Le Client est tenu de se conformer à la politique de sécurité du fournisseur d'accès internet de l'Hôtel, y compris aux règles d'utilisation des moyens de sécurisation mis en œuvre dans le but de prévenir l'utilisation illicite des ressources informatiques [ou autre dénomination utilisée dans la charte informatique de l'entreprise], et de s'abstenir de tout acte portant atteinte à l'efficacité de ces moyens. Si le Client ne se conforme pas aux obligations précitées, il risquerait de se voir reprocher un délit de contrefaçon (article L.335-3 du code de la propriété intellectuelle), sanctionné par une amende de 300.000 euros et de trois ans d'emprisonnement.

Article 14 - Banquets

Si le Client souhaite apporter ses boissons, alors s'applique un droit de bouchon, qui sera facturé par bouteille après consultation et accord de l'Hôtel. Il est rappelé que les enfants qui pourraient participer à la manifestation sont placés sous la seule responsabilité des parents et/ou du Client. Il est rappelé que le Client ne peut pas apporter la restauration pour l'événement que ce soit en tout ou en partie. S'il souhaite emporter à l'issue du banquet une partie des denrées non consommées, il s'engage à se conformer aux lois et règlements en vigueur concernant les mets et boissons, leur transport, l'hygiène et les normes d'hygiène et de manière générale à toutes prescriptions relatives à la partie Restauration de façon à ce que l'Hôtel ne puisse être ni inquiété ni recherché en responsabilité.

Le Client s'engage à respecter toutes les règles en vigueur relatives à l'hygiène et la chaîne du froid et à ce que les lieux soient laissés dans un état parfait de propreté. Il est ici précisé que l'Hôtel se dégage de toute responsabilité concernant la nourriture rapportée par le Client. Cette clause vaut décharge de l'Hôtel.

Article 15 - Modification des C.G.V

Les présentes CGV peuvent être modifiées à tout moment. Dans ce cas, l'Hôtel transmettra les modifications au Client avant le début des prestations. Dès lors, la nouvelle version des CGV s'appliquera aux relations entre le Client et l'Hôtel.

Article 16 - Nullité partielle

La nullité d'un ou plusieurs articles des présentes CGV n'entraînera pas la nullité de l'ensemble de celles-ci. Toutes les autres stipulations des présentes resteront applicables et produiront tous leurs effets.

Article 17 - Réclamations et litiges

Toutes contestations et réclamations ne pourront être prises en compte que si elles sont formulées par écrit et adressées à l'établissement dans un délai maximum de 7 jours après la fin de la manifestation.

En cas de contestation, réclamation ou 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 concerné, le motif et le montant de la contestation, dans un délai de 8 jours à compter de la date de départ du groupe.

Passé ce délai, la prestation et la facturation seront considérées comme acceptées et ne pourront donner lieu à réclamation ultérieure de la part du Client.

En cas de contentieux et/ou de litige, et faute d'accord amiable, les tribunaux compétents seront ceux du lieu du siège social de l'établissement concerné.

Cachet de l'entreprise : Signature précédé de la mention

"Bon pour acceptation pleine et entière" :