

SEMINAIRES-REUNIONS-JOURNEE D'ETUDES



HOTEL***

www.chateau-palaja.fr



CADRE
HOTEL
PRESTATIONS
ET SERVICES

À 5 km de la cité de Carcassonne et du Canal du Midi,

Le château de Palaja***

Bâtisse de charme du XVIII^{ème} siècle, rénovée avec goût et respect des matériaux anciens.

Un cadre privilégié pour vos Réunions, Journée d'Etudes ou Séminaires.

Nous mettons tous nos soins pour vous faire partager un excellent moment de travail et de détente

La salle de réunion « les Micocouliers », en rez-de-jardin, est parfaitement équipée et modulable, ambiance moderne et chaleureuse avec grande ouverture sur l'extérieur.

Ici, tout est conçu pour faciliter le bon déroulement de vos séminaires et rendre votre séjour agréable...

12 grandes chambres et suites (de 19 à 73m²),

toutes différentes, alliant confort moderne aux bois brut et acier ;

Parc avec arbres bicentennaires ;

Parking arboré réservé aux clients ;

Jardin ombragé avec chaises longues et apéritifs au saveurs locales ;

Terrasse intime pour le déjeuner d'affaires ou pour s'isoler ;

Piscine extérieure, calme et à l'abri des regards, avec chaises longues et parasols ;

Sauna, douche annexe, avec huiles essentielles et peignoirs ;

Salle de fitness avec équipements modernes ;

Collection privé BD, plus de 1500 bandes dessinées en libre accès .





SALLE
DISPOSITION
PRESTATIONS
TARIFS

SALLE

<u>Les Micocouliers</u>	Capacité <u>8 à 35 personnes</u>	Surface <u>35m²</u>
-------------------------	----------------------------------	--------------------------------

DISPOSITION

Class room 	Team building 	Board room ou 	U 	Théâtre
8 à 12 places	8 à 16 places	8 à 16 places	8 à 18 places	12 à 35 places

PRESTATIONS

Équipements	Écran, vidéoprojecteur, enceinte, tv HD, Wifi, paperboard, feutres, bloc note, crayons
Services	Secrétariat à la réception, machine à boissons chaudes, impressions
Location salle	Mise en place de la salle à la journée, avec eau minérale sur table

TARIFS

hors juillet et août [* TTC par personne à partir de]

Forfait Semi Résidentiel avec déjeuner	Forfait Semi Résidentiel avec dîner	Forfait Résidentiel avec petit déj, déjeuner, dîner	Forfait Journée d'Études	Forfait ½ Journée d'Études
de 8 à 12 participants, en chambre single			de 8 à 18 participants	
164€ *	177€ *	191€ *	87€ *	39€ *
de 8 à 24 participants, en chambre twin			de 19 à 35 participants **	
116€ *	127€ *	154€ *	60€ *	34€ *
de 25 participants, en chambre twin, triple et quadruple, sur devis			(** en configuration théâtre)	
Accueil café, 2 pauses, Déjeuner, vin, eau et café inclus ; Hébergement en chambre single ou twin avec petit déjeuner Location salle à la journée	Accueil café, 2 pauses, Dîner, vin, eau et café inclus ; Hébergement en chambre single ou twin avec petit déjeuner Location salle à la journée	Accueil café, 2 pauses, Déjeuner et Dîner, vin, eau et café inclus ; Hébergement en chambre single ou twin avec petit déjeuner Location salle à la journée	Accueil café, 2 pauses, Déjeuner vin, eau et café inclus Location salle à la journée	Accueil café, 1 pause, Location salle à la 1 / 2 journée



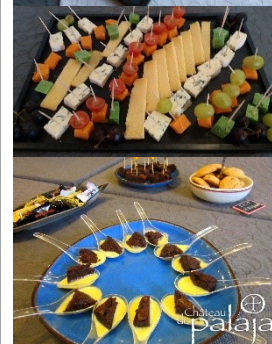
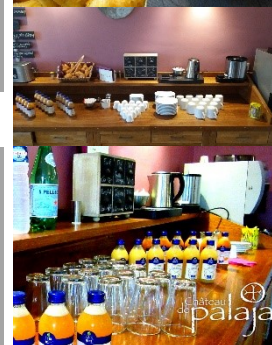
ACCUEIL
PAUSES
DEJEUNER
DINER

ACCUEIL

café et boissons chaudes
viennoiseries
jus d'orange
jus de pommes
eau plate et pétillante

PAUSES

café et boissons chaudes
brioche
jus de fruits cathares individuels
verrines et toasts sucrés/salés
pâtisseries maison et fruits



DEJEUNER du Château

buffet de saison avec produits frais et faits maison :

plateaux charcuteries / foie gras / fromages
et/ou
verrines et toasts sucrés/salés
pâtisseries maison et fruits
eau plate et pétillante
café et boissons chaudes
verre de vin

DEJEUNER au restaurant S comme

menu du midi (à partir de 12 couverts)
sur devis :

entrée + plat
ou
plat + dessert
ou
entrée + plat + dessert
eau plate et pétillante
café et/ou vin

DINER au restaurant S comme (à partir de 12 couverts) proposition de menu

« Saveurs »

La bruschetta gratinée aux tomates,
jambon de pays et brie
ou
La salade gourmande Languedocienne
(gésiers, magret séché, jambon de pays, chèvre rôti)
vinaigrette au miel et framboise
ou
La cassolette de la mer gratinée,
parfum de bisque de petites grises
ou
La poêlée d'escargots de Bourgogne
en cassolette de crème d'ail et tomate
~~~~~  
Le cassoulet de la maison « Bareil » au canard confit  
et saucisse fraîche  
ou  
L'assiette de « Linguini » aux gambas en crème de  
curry  
ou  
Le tartare de boeuf accommodé à votre envie...  
façon "filet américain" ou à la "provençale" salade  
croquante et cornet de frites  
ou  
Le filet mignon de porc rôti en barde de poitrine  
fumée, flan de légumes et mousseline de pommes de  
terre à l'olive noire  
~~~~~

Dessert au choix à la carte

« Sensations »

Les croquettes aux crevettes grises "comme au plat
pays", salade croquante et sa vinaigrette de
Bruxelles
ou
Le tartare de saumon rafraîchi aux pommes
"Granny-Smith" crème de ciboulette et aneth
ou
La tranche de foie gras poêlé sur son pain brioché,
pommes caramélisées et jus au sirop de Liège
ou
La terrine de foie gras maison, brioche toasté
comptée d'oignons au sirop de "Liège" gelée au
muscat de Saint-Jean
~~~~~  
L'émincé de magret de canard façon "Rossini",  
poêlée de champignons et "stoemp" aux gésiers de  
canard  
ou  
Le filet de saumon rôti en tapenade et son risotto  
aux légumes verts crème de petites grises  
ou  
Le suprême de pintade rôti "à la Brabançonne"  
sauce forestière, écrasé de pommes de terre au  
pascarpone  
ou  
Le filet de boeuf grillé (environ 160 gr) sauce  
"Archiduc", chicons braisés et cornet de frites  
~~~~~

Dessert au choix à la carte



ACTIVITES
DEVIS
CONTACT
ADRESSE

ACTIVITES (disponibilité et tarifs sur devis)

Nous sommes à votre écoute pour réaliser l'activité de votre choix en complément de votre séminaire

Exemple d'activités annexes personnalisées :

Chasse au trésor

Visites guidées de la cité de Carcassonne

Balades en bateau sur le Canal du midi

Excursions et randonnées

Descentes en eaux vives

Simulateur de chute libre et de vol

Quad bike

Dégustations de vin

Transfert aller/retour vers Hôtel possible par groupes de 8 personnes



DEVIS

Toute demande de devis est étudiée selon disponibilité, le prix, les menus et les buffets, peuvent varier en fonction de la saison et de la formule déjeuner et/ou dîner de votre choix.

CONTACT

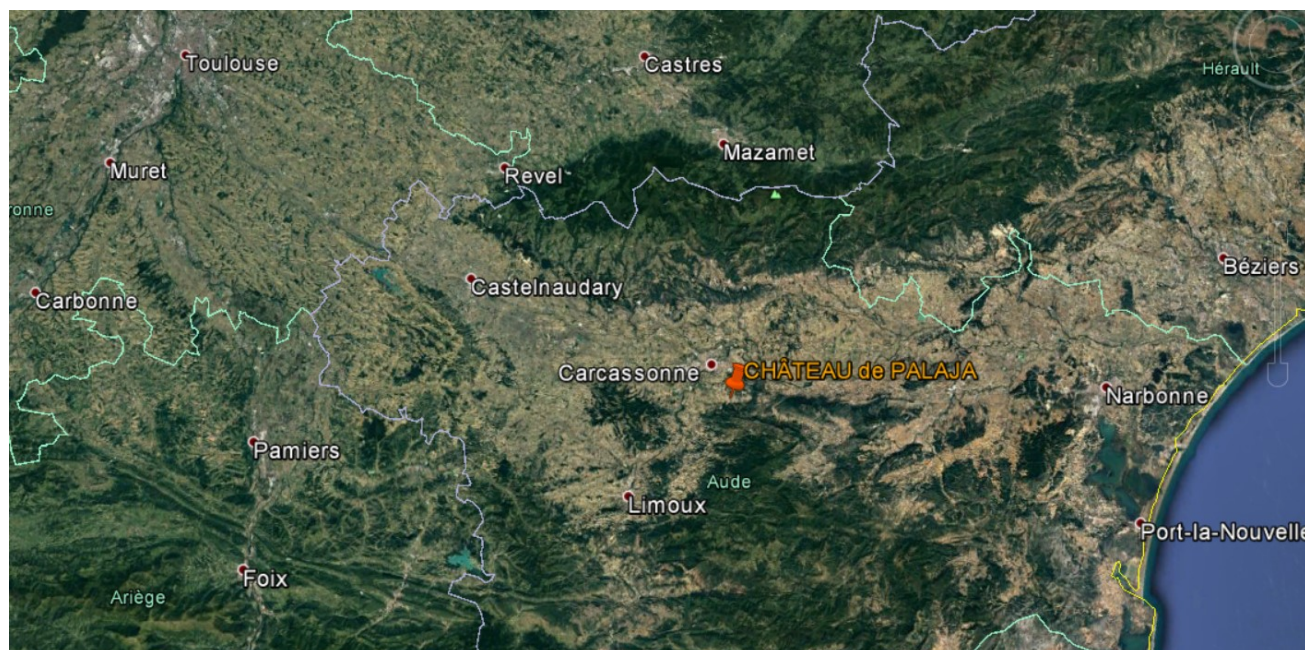
Catherine REMY

Tél : + 33 (0)6 63 69 88 32

contact@chateau-palaja.fr

ADRESSE

7 rue Barri del Castel 11570 Palaja



www.chateau-palaja.fr



CONTRAT CONDITIONS GENERALES DE VENTE (1)

1 – OBJET Le présent Contrat est proposé par la SARL Château de Palaja dont le siège social est 7 rue Barri del Castel 11570 Palaja ci nommée Château de Palaja. Il est conclu entre Château de Palaja, représenté par sa gérante Catherine REMY Et _____ désigné ci-après « le Locataire ».

2 – LOCAUX Les locaux concernés par la location incluent la salle de réunion en rez-de-chaussée ainsi que le WC, la terrasse et le jardin. Dans le cas d'un séminaire résidentiel ou semi résidentiel, la location inclue les chambres et l'accès gratuit aux services (salle petite déjeuner et boissons chaudes illimitées, sauna, piscine extérieure, salle fitness et bibliothèque BD).

3 – DUREE La location débute le ____ / ____ / ____ , à ____ h ____ Elle prend fin le ____ / ____ / ____ , à ____ h ____ Le transfert de responsabilité s'effectue à la date et l'heure fixée ci-dessus. Le locataire est tenu de se présenter 15 minutes avant l'heure de début de location pour procéder à l'état des lieux d'entrée. La salle doit être vidée et rendue dans son état initial à la date et l'heure de fin de location fixée ci-dessus. Le locataire est tenu de rester 15 minutes après la fin de location pour procéder à l'état des lieux de sortie.

4 – CESSION, SOUS LOCATION Le titre de location est nominatif et ne peut être cédé à un tiers. Toute sous-location est interdite.

5 – OBLIGATIONS Le Château de Palaja s'engage à mettre à disposition des locaux pouvant accueillir l'évènement organisé par le Locataire, dans la limite de 30 personnes et ce, pour des raisons de sécurité. En cas d'accident, la responsabilité de Château de Palaja ne pourra être engagée si le nombre de personnes est supérieur à la capacité de la salle. Château de Palaja s'engage à fournir un local utilisable et chauffé durant toute la durée de la location

6 – FACTURATION Le prix facturé de l'hôtel au client est celui dont il sera convenu au 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.

7 – GARANTIE DU NOMBRE DE COUVERTS Le nombre définitif de couverts devra être communiqué, par écrit, à l'hôtel 8 jours avant le début de la réception. Ce chiffre servira de base pour les repas et la facturation.

8 – GARANTIE D'HEBERGEMENT Le nombre définitif de chambres devra être communiqué, par écrit, à l'hôtel, 8 jours avant l'arrivée des participants. Ce chiffre servira de base pour la facturation. La rooming list devra faire apparaître le nom des clients et la catégorie de chambre souhaitée pour chaque participant. Tout changement de réservation devra être signalé par écrit. Les chambres pourront être prises vers 16h00 et libérées le jour du départ après le petit déjeuner.

9 – MODALITE DE PAIEMENT Toute option ne sera confirmée qu'après versement d'un premier acompte correspondant à 30% du montant total estimé, sur présentation d'une facture pro forma. Le solde du montant de la facture globale sera à régler à J -8 jours début de de manifestation. Les règlements devront être effectués par chèque, virement bancaire ou carte de crédit. Les autres règlements tels que traites ou LCR ne sont pas acceptés. Les dépenses engagées par les participants, non réglées à leur départ, seront facturées à l'organisateur de la manifestation.

Coordonnées bancaires :

SARL CHATEAU DE PALAJA, MME REMY CATHERINE 7 RUE BARRI DEL CASTEL 11570 PALAJA

Domiciliation : BPS CARCASSONNE MARTY

RIB : 16607 00041 68021445305 92 IBAN : FR76 1660 7000 4168 0214 4530 592

BIC : CCBPFRPPPPG

Une facture sera éditée sous 12 jours ouvrables après réception du total du règlement.



CONTRAT CONDITIONS GENERALES DE VENTE (2)

10 – ORGANISATION Les prestations annexes : transports, décorations, animations et tous intervenants externes devront être indiqués à l'hôtel dans le contrat et respecter les règles usuelles des normes de sécurité. Les locaux 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. N.B. : L'hôtel ne pourra en aucun cas être tenu responsable de la disparition éventuelle d'objets laissés dans la salle pendant ou après la manifestation, dès lors que celle-ci n'aurait pas été fermée à clef.

11 – RESPONSABILITE Toute détérioration, disparition de matériel subies par l'hôtel et commis par les participants pendant une manifestation seront facturées au client organisateur. N.B. : en cas de litige, nous considérons implicitement que le client est lui-même couvert par son assurance responsabilité civile ou professionnelle.

12 – REGLEMENT INTERIEUR Le locataire s'engage à respecter le règlement intérieur affiché dans le hall d'accueil, en particulier : Conformément à la loi, il est interdit de fumer à l'intérieur des locaux. Il veille à respecter les éco-pratiques simples du lieu, économie d'énergie, d'eau etc. En aucun cas, le mobilier ne doit sortir de l'enceinte de la propriété. Il est demandé aux utilisateurs de la salle d'éviter toutes nuisances sonores.

13 – SACEM Le client apporteur d'une animation musicale, fait son affaire, avec l'animateur, des obligations de déclaration auprès de la SACEM, au titre des droits d'auteurs nés de toute prestation musicale ayant pris place lors de l'exécution du contrat.

14 – ANNULATION DU CONTRAT

14 - 1 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 « 9 – MODALITES 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.

14 – 2 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.

14 – 3 La résiliation unilatérale du contrat par le client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible s'élevant à 30% du prix convenu à J -30 jours; ce taux s'élèvera à 80% lorsque la résiliation interviendra à J – 15; ce taux s'élèvera à 100% lorsque la résiliation interviendra à J - 8 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.

15 – COMPETENCES Tous litiges ou contestations relatives à l'interprétation ou à l'exécution du présent contrat relèvent de la compétence du Tribunal du lieu de situation des hôtels, à savoir Carcassonne.

Fait à _____ Le ____ / ____ / ____

La direction Château de Palaja

Lu et approuvé (le Locataire)