

« Journée en Pays-d'Auge »

Spécial groupes 2019 - à partir de 41.10 €

Date d'édition : 31/07/18 - Document non contractuel. Cette offre promotionnelle ne s'applique qu'aux groupes de 20 personnes minimum. Ce prix ne comprend pas le transport, les dépenses personnelles et l'assurance voyage. Une gratuité chauffeur est comprise. Une gratuité accompagnateur pour 40 personnes. Les prix indiqués sont TTC et valables du 1^{er} janvier 2019 jusqu'au 31 décembre 2019 inclus. Les menus peuvent être sujets à modification tant dans leur contenu que dans leur tarification et selon arrivage et cours du marché. Les réservations sont confirmées à réception d'un règlement de 30% à titre d'arrhes uniquement sur la partie restaurant. Le nombre de participants doit être confirmé 48 heures à l'avance.

10h30 - Visite guidée du Manoir des Evêques à Canapville

Durée de la visite guidée : 0h45 - Tarif de la visite : 5.00 €/personne

Le Manoir de Canapville XIII-XVe siècles, dit « des Evêques de Lisieux », classé Monument Historique et habité par ses propriétaires, est l'un des mieux conservés et des plus pittoresques du Pays-d'Auge.



12h00 - Déjeuner aux Tonneaux du Père Magloire à Pont-l'Evêque

Plongez dans l'ambiance folklorique d'un concept unique en Normandie où les spécialités du terroir sont servies à l'intérieur d'anciens tonneaux à Calvados. Dépaysement garanti !

MENU BISTROT

24.20 €/personne - boissons comprises

Apéritif : Kir normand

Pain de poisson ou Quiche normande

(pommes, lardons, camembert, cidre et crème fraîche)

Jambon grillé au cidre ou Emincé de volaille à la crème

Tarte normande ou Fromage blanc au confit de cidre

Boissons : Vin rouge et café



MENU NORMAND

30.70 €/personne - boissons comprises

Apéritif : Kir normand

Terrine de boudin noir aux pommes

Mijoté de bœuf façon grand-mère

Croustillant de Pont-l'Evêque

Crumble fromage blanc et caramel beurre salé

Boissons : Vin rouge et café

14h30 - Visite des « Calvados Christian Drouin » à Coudray-Rabut

Durée de la visite : 1h00 - Tarif de la visite : 2.90 €/personne (dégustation comprise)



Visite d'une distillerie familiale et artisanale, dans un ensemble de bâtiments en colombages, typiques de l'architecture augeronne du XVIIème siècle.

Le Domaine des Calvados Christian Drouin est réputé pour son équipement artisanal (presse, alambics à repasse, vieux foudres ...), son verger conservatoire où sont préservées les meilleures variétés ancestrales de pommes augeronnes, la qualité exceptionnelle de ses produits dont une gamme unique de millésimes.

A l'issue de cette visite, vous apprendrez l'art de la dégustation.

16h30 - Promenade en bateau avec Les Vedettes Cauchois à Honfleur

Durée de la promenade commentée : 1h30 - Tarif de la visite : 9.00 €/personne

Venez découvrir l'estuaire de la Seine avec passage du sas-écluse, du radar, du port de commerce et des quais en Seine. Passage sous le Pont de Normandie et vue du Viaduc de Tancarville. Vue du Havre et de Port 2000, la réserve naturelle, la plage du Butin, Vasouy, Pennedepie et les hauteurs de la ville.



Tarifs de la journée en 2019 (groupe à partir de 20 personnes)

Base Menu Bistrot (boissons comprises) : 41.10 € TTC/personne

Base Menu Normand (boissons comprises) : 47.60 € TTC/personne

Important : le règlement est à prévoir pour chaque prestataire :

Le Manoir des Evêques, les Tonneaux du Père Magloire, les Calvados Christian Drouin et les Vedettes Cauchois

Contact groupes : Christine - 02.31.65.28.88

commercial@lestonneauxmagloire.com / www.restaurantsnormandie.com

LES CONDITIONS GENERALES DE VENTE - 2019

Sarl Le Bistrot Normand – Restaurant « Les Tonneaux du Père Magloire »

1/ Applications

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par l'établissement.

Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion entière et sans réserves aux présentes conditions.

2/ Prix

Les tarifs sont exprimés en euros, et s'entendent par personne.

Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques. Les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la réalisation de la prestation.

Il appartient au Client d'apprécier avant 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.

3/ Confirmation de réservation

La réservation sera effective et confirmée après réception de l'acompte demandé (30% du montant total de la facture).

La direction de réserve le droit de demander la totalité de la prestation en prépaiement.

A défaut de la réception de l'acompte demandé, l'établissement ne confirme pas la réservation et ne garantit pas la prestation.

4/ Déroulement

Le Client doit nous confirmer le nombre définitif de personnes ainsi que le choix du menu.

Pour des raisons de service et de satisfaction de notre clientèle, le menu choisi est identique pour tous les convives.

Ce menu doit nous parvenir 7 jours maximum avant la prestation.

Si le menu n'est pas parvenu au Service Commerciale après ce délai, celui-ci ne pourra garantir de pouvoir assurer certains plats le composant.

Le jour de la prestation, le groupe doit se présenter au restaurant à l'heure et avec le nombre de personnes convenues.

En cas de retard, le restaurant se réserve le droit de faire attendre le groupe. Si ce retard est supérieur à 1 heure, la réservation ne sera plus garantie.

En cas de modification du nombre de personnes, le restaurant se réserve le droit de facturer le nombre de personnes annoncées lors de la réservation.

5/ Gratuités

Nous accordons une gratuité au chauffeur du car et une gratuité sur la base de 40 personnes payantes.

6/ Boissons

Le Client ne pourra apporter de l'extérieur, quelque boisson ou nourriture que ce soit, sans avoir obtenu une dérogation exceptionnelle de la Direction.

Celle-ci se réserve de lui imposer, dans ce cas, un droit de bouchon.

7/ Extras

Tous les extras doivent être réglés, sauf avis contraire du Client, sur place par chacun des participants. A défaut de règlement par les participants, ces sommes seront directement facturées au Client qui est solidairement responsable de leur paiement.

8/ Annulations

Annulation totale :

En cas de désistement 10 jours ou plus avant la date de la prestation, aucune pénalité ne sera retenue.

50% du prix TTC sera exigé en cas d'annulation entre 10 et 3 jours avant la date de la prestation.

75% du prix TTC sera exigé en cas d'annulation 48 heures avant la date de la prestation.

La totalité du prix TTC sera exigé en cas d'annulation le jour même.

Les « no shows » (prestations commandées non annulées) seront facturés au Client sur la base de la totalité de la prestation.

Annulation partielle :

Réduction du nombre de personnes initialement prévu :

Si ce nombre est inférieur à 10%, il n'y a pas de pénalités.

A partir de 10%, la totalité des réservations initialement prévue est due.

9/ Modalités de règlement

Paiement de la prestation :

Le restaurant exige un acompte lors de la réservation de 30% du montant total.

Le solde doit être réglé le jour de la prestation.

En cas de règlement anticipé du solde, le client ne peut demander le remboursement de la différence suite à une diminution du nombre de convives.

Paiement par Voucher ou bons d'échange :

(Ce moyen de paiement n'est applicable qu'aux entreprises ayant un contrat avec le restaurant).

Le guide ou tour leader du groupe remettra au restaurant un voucher ou bon d'échange correspondant à la commande, aucune modification de ce voucher ne sera acceptée sans accord préalable, tous les extras devront être réglés sur place.

La facturation de la prestation sera faite le jour même par le service comptabilité, et devra être réglée à réception de la facture. Pour tout retard de règlement, les sommes dues porteront de plein droit intérêt à un taux égal à 1,5 fois le taux de l'intérêt légal en vigueur à compter de la date d'échéance sans qu'aucune mise en demeure ne soit nécessaire.

Le cas de force majeure a pour effet de suspendre l'exécution des obligations contractuelles du service commercial.

Est un cas de force majeure tout événement indépendant de la volonté du service commercial ou du restaurant dans lequel la prestation doit avoir lieu et faisant obstacle à son fonctionnement normal. Constituent notamment des cas de force majeure les grèves totales ou partielles entravant la bonne marche du service commercial ou du restaurant dans lequel la prestation doit avoir lieu ou celle de l'un de ses fournisseurs, sous-traitants ou transporteurs ainsi que l'interruption des transports, de la fourniture d'énergie, de matières premières.

10/ Assurances

La Sarl Le Bistrot Normand n'est pas responsable des effets et matériels entreposés dans les salles. Pour les effets et matériels appartenant aux clients, il sera renoncé à tout recours de la part du Client et de ses assureurs à l'encontre du Bistrot Normand. Il est entendu que le Client devra faire son affaire personnelle des assurances concernant son propre matériel et de l'Assurance Responsabilité Civile le concernant, ainsi que celle concernant ses propres personnels, participants ou invités. A noter également que le Client sera responsable de tous dégâts causés par ses personnels, participants ou invités, aux matériels et installations du Bistrot Normand.

11/ Responsabilités

En aucun cas, la Sarl Le Bistrot Normand ne peut être tenue responsable du fait de circonstances de force majeure, du cas fortuit ou du fait du tiers, interdisant, modifiant ou entraînant la mauvaise exécution des prestations contractuelles, y compris par le fait du Client lui-même.

Pour toutes les constatations relatives aux ventes réalisées par le restaurant et à l'application ou à l'interprétation des présentes conditions générales, seul sera compétent le Tribunal de Commerce de LISIEUX.