« Journée Patrimoine Normand »
à partir de 39.80 €

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 1er 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 « théâtralisée » au Château de Crèvecœur

Durée de la visite théâtralisée : 45 minutes - 1h30 sur place - Tarif : 7.50 €/personne (dégustation comprise)

Vivez le Moyen-Âge d'une manière originale.
Vous êtes en 1468 ! Jeanne de Thibouville vous présente avec fierté son domaine : ferme, colombier, chapelle, logis.
Elle vous confie ses secrets pour être une bonne épouse et une maîtresse de maison accomplie. Dans le Jardin des Simples, elle vous révèle ses remèdes magiques pour soigner petits maux et grandes fièvres. Pour terminer la visite, Jeanne vous invite à une dégustation d'Hypocras ou de jus de pomme

12h30 - 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
23.30 €/personne - boissons comprises

Apéritif : Kir vin blanc
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 : Cidre fermier et café

MENU NORMAND
29.80 €/personne - boissons comprises

Apéritif : Kir vin blanc
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 : Cidre fermier et café

14h30 - Visite de « Calvados Experience » - site unique en France

Durée : 45 minutes - 1h30 sur place - tarif : 9.00 €/personne

Calvados Experience est un site unique où le visiteur découvre le Calvados à travers différents espaces thématiques, ludiques et scénographiés, de son histoire jusqu'au plaisir de la dégustation.
Un parcours sur près de 3 000 m² permet au visiteur de comprendre, à travers les époques, les lieux emblématiques, la gastronomie, l'évolution du Calvados depuis ses terres natales, jusqu'à la conquête internationale.

16h00 - Visite libre (Honfleur, Trouville, Deauville, Lisieux …)

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

Base Menu Bistrot *(boissons comprises)* : 39.80 € TTC/personne

Base Menu Normand *(boissons comprises)* : 46.30 € TTC/personne

Important : le règlement est à prévoir pour chaque prestataire :
Le Château de Crèvecœur, les Tonneaux du Père Magloire et Calvados Experience

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 évènement 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.