



LE CHÂTEAU DU PIN

*Mariage*



2021

*Le Château du Pin, lieu événementiel pour vos mariages,  
séminaires et autres célébrations.*

LE CHÂTEAU DU PIN

600 Chemin de la Ronze  
69480 MORANCE

CHRISTIAN BENAGES  
Tél. 06 60 99 64 42

[contact@lechateaudupin.fr](mailto:contact@lechateaudupin.fr)  
[www.lechateaudupin.fr](http://www.lechateaudupin.fr)

# Le château du pin

Un lieu magique pour un séjour exceptionnel



Dans un parc de 2 hectares boisés, avec une vue exceptionnelle sur le beaujolais, les Alpes et le Mont-Blanc, venez découvrir ce que les mots « unique » et « dépaysement » signifient à moins de 30 mn de Lyon.

Christian BENAGES, professionnel dans la réception depuis maintenant 35 ans, Christophe PERRIER, son adjoint en salle et Sébastien LEBORGNE, son chef, vous recevront dans un établissement dont la renommée est incontestable.

Ce lieu unique vous offre trois salles modulables d'une capacité de 50 à 150 personnes, avec leurs terrasses et parkings privés.

Notre professionnalisme ainsi que nos prestations vous enchanteront, notre cuisine vous séduira à travers sa générosité et sa créativité, à base de produits frais locaux et de plats faits maison.

Une équipe à votre service pour que votre mariage soit une parfaite réussite et même plus. Authenticité, convivialité et sérieux sont nos valeurs.



# Tarifs



## Nos Menus

### Menu La Chanas

Apéritif , Viande, Fromage et Dessert

Du 1er Octobre au 30 Avril et tous les Vendredi de l'année

60 €

Du 1er Mai au 30 Septembre

70 €

### Menu des croisades

Apéritif , Viande, Fromage et Dessert

Du 1er Octobre au 30 Avril et tous les Vendredi de l'année

80 €

Du 1er Mai au 30 Septembre

90 €

### Menu des pierres dorées

Apéritif, Poisson, Viande, Fromage et Dessert

Du 1er Octobre au 30 Avril et tous les Vendredi de l'année

100 €

Du 1er Mai au 30 Septembre

110 €

### Menu Enfant

Charcuterie, pilons de poulet, frites maisons, glace et boissons

25 €

Pilons de poulet, frites maison, glace et boissons

20 €

Buffet apéritif enfants (coca, jus d'orange, belin, chips...)

OFFERT

### Dessert

Pièce Montée macarons ou choux, 2 par personne

3,50 €/pers.

## Boissons

*Apéritif, eaux minérales, café, thé et infusion à volonté dans tous les menus*

Champagne, la bouteille

40 €

Vins (consultez nous pour la carte direct propriétaire)

15 à 95 €

Droit de bouchon Champagne ou vin

OFFERT

Trou Normand

8 €

Vin d'honneur (pour les personnes non présentes au repas)

15 €/20 €  
selon la formule

# Tarifs location



|   |         |
|---|---------|
| Location du 1 <sup>er</sup> mai au 30 septembre | 2 900 € |
| Location du 1 <sup>er</sup> octobre au 30 avril | 2 400 € |
| Location brunch du dimanche                     | 500 €   |

## Animation

*Sonorisation jusqu'à 4 heures*

|   |       |
|---|-------|
| Mai à Septembre                           | 650 € |
| Octobre à Avril                           | 600 € |
| Heure supplémentaire à partir de 4 heures | 100 € |

## Service

|   |               |
|---|---------------|
| Forfait supplément service/nettoyage après 2h00 | 150 €         |
| Housse de chaise toute l'année                  | 3,50 €/chaise |

## Déjeuner du Dimanche midi

|   |            |
|---|------------|
| Brunch sous forme de buffet froid<br>Boissons comprises | 30 €/pers. |
|---|------------|

## Déjeuner traditionnel

|   |            |
|---|------------|
| Salades, rôti devant vous avec au choix :<br>Porcelet, Agneau, Veau ou Bœuf<br>Boissons comprises | 40 €/pers. |
|---|------------|



## Cocktail Apéritif

Inclus dans tous nos menus

**Kir pétillant et Cocktail maison**  
(alcool de pomme verte, orange et curaçao)

**Jus de fruits et coca-cola,**  
**gratons et olives**



## Les petites bouchées du Château du Pin

12 pièces minimum par personne.

Possibilité d'intervertir entre les deux premières formules

### Autour du monde

ou

### Les Gones

ou

### Le Gourmand

supplément 5€/pers

Gambas marinées  
Accras de morue  
Nems et Samoussa  
Feuilles de vigne  
Tortilla espagnole  
Jambon Serrano  
Boudin antillais  
Poêlée de chipirons  
Crevette cocktail  
Gaspacho valencia  
Pain bagnat

Verrine des canuts  
Pied de veau et boudin  
Bouchée bressane  
Saucisson lyonnais  
à la béchamel  
Ravioles de Romans  
Gougère au St-Marcellin  
Quenelle de brochet  
Œuf de caille et tomate  
Wraps aux légumes  
Tartare de bœuf  
Beignets de crevettes  
Roulé de magret fumé

Gourmandin de foie gras  
Pain norvégien au saumon  
Chair de tourteaux aux  
écrevisses  
Tartare de bœuf charolais  
Tataki de thon au sésame  
Wraps au jambon truffé  
Poêlée de pétoncles  
Brochette de volaille  
Bouchée d'escargot  
Beignets de crevettes  
Mini Burger  
Brochette d'agneau

Si vous le souhaitez, un atelier plancha pour le poisson  
et la viande est disponible ainsi qu'un stand de découpe de Jambon Serrano

# MENU LA CHANAS

60/70 EUROS (selon la saison)

---

## APÉRITIF



### MISE EN BOUCHE

**Terrine de foie gras maison,**  
pain grillé et sa confiture de figues

ou

**Saumon fumé maison**  
salade, pain de mie et crème de ciboulette



### PLATS

**Rosace de magret de canard**

ou

**Filet de bœuf poêlé**

ou

**Suprême de pintade fermière rôtie**

ou

**Pavé de veau**

*Sauces au choix*

Champignons, marchand de vin, fruits rouges, roquefort ou Porto et foie gras

*Tous nos plats sont servis avec deux accompagnements de votre choix*

Poêlée de légumes (navet, haricot plat, poivron, carotte), écrasé de pomme de terre aux champignons, gratin dauphinois ou soufflé d'épinards et artichauts



### FROMAGE

**Demi Saint Marcellin affiné, salade et noix**  
**Fromage blanc en faisselle et son coulis de fruits rouges**  
**Sélection de fromages affinés**



### DESSERT

**Gâteau des Mariés et assiette Gourmande**  
(Chocolat praliné, bavaois framboise, smoothies pêche, tartelette citron et sorbet cassis)

# MENU DES CROISADES

80/90 EUROS (selon la saison)

---

## APÉRITIF



## ENTRÉE

**Terrine de foie gras maison,**  
pain grillé et sa confiture de figues

ou

**Aumônière de saumon fumé par nos soins,**  
rillettes, œufs de lompe et sa salade

ou

### Salade du Château

(Tomate, œuf de caille, magret fumé, toast de foie gras et de saumon)



## PLATS

**Rosace de magret de canard**

ou

**Filet de bœuf poêlé**

ou

**Suprême de pintade fermière rôtie**

ou

**Pavé de veau**

*Sauces au choix*

Champignons, marchand de vin, fruits rouges, roquefort ou Porto et foie gras

*Tous nos plats sont servis avec deux accompagnements de votre choix*

Poêlée de légumes (navet, haricot plat, poivron, carotte), écrasé de pomme de terre aux champignons, gratin dauphinois ou soufflé d'épinards et artichauts



## FROMAGE

**Demi Saint Marcellin affiné, salade et noix**  
**Fromage blanc en faisselle et son coulis de fruits rouges**  
**Sélection de fromages affinés**



## DESSERT

**Gâteau des Mariés et assiette Gourmande**  
(Chocolat praliné, bavarois framboise, smoothies pêche, tartelette citron et sorbet cassis)

# MENU DES PIERRES DORÉES

100/110 EUROS (selon la saison)

---

## APÉRITIF

### ENTRÉE

**Terrine de foie gras maison,**  
pain grillé et sa confiture de figues

ou

**Aumônière de saumon fumé par nos soins,**  
rillettes, œufs de lompe et sa salade

ou

**Salade du Château**

(Tomate, œuf de caille, magret fumé, toast de foie gras et de saumon)

### POISSON

**Filet de truite**

fine julienne de légumes, crème acidulée

ou

**Filet de daurade royale et sa piperade**

parfumée aux olives noires

ou

**Brochette de St-Jacques, lotte et gambas**

*Sauces au choix*

Coulis d'étrilles (écrevisses de l'atlantique) ou sauce au champagne

*Accompagnement au choix*

Flan de poireaux et courgettes ou riz noir vénéré (Vallée du Po)

### VIANDE

**Rosace de magret de canard**

ou

**Filet de bœuf poêlé**

ou

**Suprême de pintade fermière rôtie**

ou

**Pavé de veau**

*Sauces au choix*

Champignons, marchand de vin, fruits rouges, roquefort ou Porto et foie gras

*2 accompagnements au choix*

Poêlée de légumes (navet, haricot plat, poivron, carotte), écrasé de pomme de terre aux champignons,  
gratin dauphinois ou soufflé d'épinards et artichauts

### FROMAGE

**Demi Saint Marcellin affiné, salade et noix**

**Fromage blanc en faisselle et son coulis de fruits rouges**

**Sélection de fromages affinés**

### DESSERT

**Gâteau des Mariés et assiette Gourmande**

(Chocolat praliné, bavarois framboise, smoothies pêche,  
tartelette citron et sorbet cassis)



## BUFFET DU DIMANCHE

**30 Euros**

Salades variées de saison  
Plateau de charcuterie  
*(Rosette, jambon de montagne, jambon blanc et chorizo)*  
Saumon fumé maison et crevettes

Assortiment de fromages  
*(St-Marcellin, brie, chèvre et bleu)*  
Fromage blanc battu  
Mini moelleux au chocolat, flan pâtissier  
Ile flottante et salade de fruits frais

Vin rosé, blanc et rouge  
*(une bouteille pour 5 personnes)*  
Eaux minérales et café



ou

**40 Euros**

Salades variés de saison  
Saumon fumé maison et crevettes

### **Devant vous, avec notre rôti**

Au choix : Porcelet, agneau, cuisseau de veau  
Pomme de terre et tomate provençale

Assortiment de fromages  
St-Marcellin, brie, chèvre et bleu  
Fromage blanc

Mini moelleux au chocolat, flan pâtissier  
Ile flottante et salade de fruits frais

Vin rosé, blanc et rouge  
*(une bouteille pour 5 personnes)*  
Eaux minérales et café

# LOGEMENTS ET PETIT-DEJEUNER



Nous disposons de 5 suites et d'un gîte P.M.R (personne à mobilité réduite).  
Notre suite principale sera gracieusement mise à disposition pour nos mariés.

|  |            |
|--|------------|
| Location par chambre par personne  | 30 €       |
| Location suite Retour de croisades ( <b>OFFERTE</b> aux mariés)                                  | 150 €      |
| Petit-déjeuner continental (sans buffet du dimanche)   | 15 €/pers. |
| Petit-déjeuner classique (café, thé, jus d'orange et viennoiseries)<br>(avec buffet du dimanche) | 5 €/pers.  |

## Petit-déjeuner continental

Café, thé, infusion, lait, jus d'orange  
et jus de pomme  
Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins  
Beurre, pain de campagne et madeleines  
Corn flakes, Nutella, jambon blanc  
Fromage camembert, vache qui rit et babybel  
Confiture de cerise et de groseilles du Château  
Œuf à la coque/brouillés/plat  
Plateaux de charcuteries  
Muffins et salade de fruits frais



## Pour vos logements autour de chez nous



### Le Four à Pain de Morancé

726 route de Charnay 69480 MORANCE  
4 chambres et 15 places  
5 mn de chez nous  
Demandez ANNE au 06 52 88 70 44  
[le.four.a.pain.de.morance@gmail.com](mailto:le.four.a.pain.de.morance@gmail.com)

### L'hôtel B Complexe

37 Rue de l'Entreprise 69380 Lozanne  
7 chambres  
Demandez LIA au 04 72 54 13 23  
[jones@le-complexe.com](mailto:jones@le-complexe.com)

## ETABLISSEZ VOTRE PLAN DE LOGEMENT



| SUITE  | DETAILS                                       | NOM / PRENOM | PETIT DEJ | TOTAL |
|--|---|--------------|-----------|-------|
| CROISADES<br>Mariés  | 1 LIT DOUBLE                                  |              |           |       |
| LOUIS XIII<br>2 <sup>ème</sup> étage escalier<br>intérieur | 2 LITS DOUBLES<br>1 LIT UNE PLACE             |              |           |       |
| CHAMBRES   | DETAILS                                       | NOM / PRENOM | PETIT DEJ | TOTAL |
| ANNE DE<br>BALLARIN<br>En face mariés                      | 3 LITS DOUBLES<br>1 LIT UNE PLACE             |              |           |       |
| DE GARDE<br>2 <sup>ème</sup> étage escalier<br>intérieur   | 1 LIT DOUBLE                                  |              |           |       |
| PMR<br>Rez de chaussée<br>1 <sup>ère</sup> cours           | 1 LITS DOUBLE                                 |              |           |       |
| STARK<br>1 <sup>er</sup> étage<br>Côté séminaire           | 2 LITS DOUBLES<br>1 LIT SUPERPOSE<br>2 PLACES |              |           |       |
| LA CHANAS<br>Escalier extérieur<br>1 <sup>er</sup> étage   | 3 LITS DOUBLES                                |              |           |       |

# Nos à-côtés, nos atouts

## Nous mettons à votre disposition :



Tables rondes de 8 à 12 personnes,  
centres de table décoratifs  
Pour le dimanche, piscine  
et jacuzzi à disposition  
Deux terrains de pétanques ombragés  
Salle billard et salon de détente  
Réalisation de vos plans de tables  
sous forme de chevalet central et des menus  
(deux par table) le tout à votre couleur  
Fontaine de Champagne  
(servie avec votre champagne)  
Apéritif, fontaine et gâteau des mariés en  
extérieur, selon conditions climatiques  
Nous vous offrons les repas pour l'animateur  
et nos baby-sitters



Pour vos animations personnelles  
nous vous mettrons à disposition gracieusement  
grand-écran, vidéoprojecteur et ordinateur portable

## Les derniers détails

### Dégustation du repas

Après règlement des arrhes de  
réservation, repas offert pour les  
mariés  
Pour tout autre convive 50 € par  
personne tout compris

### Conditions de Règlement

1 500 € d'arrhes à la réservation et  
1 500 € d'arrhes lors de la dégustation

Prévue de novembre à mars précédant  
votre mariage  
Le solde le Dimanche le lendemain du  
Mariage.





## Des professionnels que nous vous recommandons Allez-y en toute confiance de notre part



### **Service Enfant**

Forfait 100 € par nounou pour 5 enfants (à voir selon les âges le nombre exact). Prise en charge totale de votre arrivée jusqu'à la fin du mariage.

Nos baby-sitters diplômées s'occuperont de tous vos enfants  
(Repas, toilettes, promenade, surveillance)

### **Animations inclus dans la prestation :**

Atelier de maquillage, coloriage, peinture sur plâtre, et vidéos avec les derniers dessins animés : Reine des Neiges, Roi Lion...

## **PHOTOGRAPHES**

### **D'CLIC PHOTO**

5 Avenue Charles de Gaulle à L'ARBRESLE  
Téléphone Céline : 04 74 26 76 93

### **REGARD EMOI**

857 Route de Lyon à ANSE  
Téléphone Anne-Marie ou Jean-Marcel :  
04 74 67 02 86

## **DECORATION**

### **LES EMBELLIES D'AMELIE**

à VILLEFRANCHE SUR SAÔNE  
Décoration des tables et des salles  
Téléphone Amélie : 06 71 72 22 64

### **BRIGITTE DECO à CRAPONNE**

Décoration des tables, salles et location  
Téléphone Angélique : 06 23 77 79 32

## **FLEURISTES**

### **FLOREVER**

47 Rue François Peissel à CALUIRE  
Téléphone Sandrine : 04 78 08 25 37

### **LA GRANGE AUX FLEURS**

140 Route de Lyon à CIVRIEUX D'AZERGUES  
Téléphone Agnès : 04 78 69 14 98

## **DECORATION, FEUX D'ARTIFICES & LANTERNES**

### **COTI DECO**

46 Boulevard Emile Zola à OULLINS  
Téléphone Thierry : 04 37 41 64 76

### **FÊTE EN FOLIE**

30 Rue Jean Chazy  
à VILLEFRANCHE SUR SAÔNE  
Téléphone Monica : 04 74 02 84 97

## **BORNE SELFIES**

### **INFOVISION**

215 Chemin des Haies à MORANCE  
Téléphone Dimitri : 04 78 47 11 22

## **COIFFEUSE AU CHÂTEAU**

### **JADE HAIR**

Téléphone Audrey : 06 24 25 86 37

## **DRAGEES ET CHOCOLATS**

### **LES DRAGEES ET CHOCOLATS DE LIMAS**

1160 Route D'Anse à LIMAS  
Téléphone Elisabeth : 04 74 65 52 59

## **LOCATION TIREUSE A BIERE**

### **TERRE DE BIERES**

Parc Avenue 592 Boulevard Albert Camus  
à VILLEFRANCHE SUR SAÔNE  
Téléphone Laurence : 04 74 68 41 81

**S'il vous manque n'importe quel prestataire n'hésitez pas à nous  
contacter, nous pourrions toujours vous conseiller !**





# ETABLISSEZ VOTRE DEVIS



| DESIGNATION PRESTATION            | QUANTITE       | P.U TTC           | TOTAL |
|-----------------------------------|----------------|-------------------|-------|
| <b>Menu La Chanas</b>             |                | <b>60 ou 70</b>   |       |
| <b>Menu des Croisades</b>         |                | <b>80 ou 90</b>   |       |
| <b>Menu des Pierres Dorées</b>    |                | <b>100 ou 110</b> |       |
| <b>Menu Enfant</b>                |                | <b>20 ou 25</b>   |       |
| <b>Cocktail Le Gourmand</b>       |                | <b>Supp. 5</b>    |       |
|                                   |                |                   |       |
| <b>Vins et Champagne</b>          |                | <b>15 à 95</b>    |       |
| <b>Trou Normand</b>               |                | <b>8</b>          |       |
| <b>Vin d'honneur supp.</b>        |                | <b>15 ou 20</b>   |       |
|                                   |                |                   |       |
| <b>Pièce macarons ou choux</b>    |                | <b>3,50</b>       |       |
| <b>Housses de chaises</b>         |                | <b>3,50</b>       |       |
|                                   |                |                   |       |
| <b>Location Château Samedi</b>    |                | <b>2400/2900</b>  |       |
| <b>Location Château Dimanche</b>  |                | <b>500</b>        |       |
| <b>Supp. services après 2h</b>    | <b>FORFAIT</b> | <b>200</b>        |       |
|                                   |                |                   |       |
| <b>Animation DJ</b>               |                | <b>600 ou 650</b> |       |
|                                   |                |                   |       |
| <b>Buffet Dimanche</b>            |                | <b>30 ou 40</b>   |       |
|                                   |                |                   |       |
| <b>Logement par personne</b>      |                | <b>30</b>         |       |
| <b>Petit déjeuner classique</b>   |                | <b>5</b>          |       |
| <b>Petit déjeuner continental</b> |                | <b>15</b>         |       |
|                                   |                |                   |       |
| <b>Nounou, garde d'enfants</b>    |                | <b>100</b>        |       |
|                                   |                |                   |       |
| <b>Total Château</b>              |                |                   |       |
| <b>Total DJ</b>                   |                |                   |       |
| <b>Total Nounou</b>               |                |                   |       |
| <b>Total Global</b>               |                |                   |       |

SIGNATURE  
CLIENT

SIGNATURE  
LE CHÂTEAU DU PIN

# Conditions Générales de Vente

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par l'établissement : toute réservation implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions. Seules les clauses particulières des accords signés avec le client pourront compléter, préciser, voire déroger aux présentes conditions de vente.

## Tarifs

Les tarifs sont exprimés en euros TTC. Ils s'entendent par personne pour les prestations de repas. Pour la privatisation d'un salon ou des prestations annexes, les tarifs sont forfaitaires.

Les tarifs applicables sont ceux en vigueur au moment de la réservation.

Notre page « établissez votre devis » sert de base à la facturation après signature des deux parties.

Aucune contestation concernant le prix de la prestation ne pourra être prise en considération ultérieurement.

## Confirmation de réservation

Toute réservation n'est effective et confirmée qu'après réception des arrhes de 1 500 €, 1000 € ou 750 €, selon le nombre de convives, accompagnée du retour du devis ou de la proposition commerciale revêtu de la mention « bon pour accord ».

A défaut de réception des arrhes et de son parfait encaissement, l'établissement ne confirmera pas la réservation et ne garantit pas la prestation.

Un deuxième versement d'arrhes d'un nouveau montant de 1 500 €, 1 000 € ou 750 € vous sera demandé lors du repas de dégustation ou nous vous invitons, quelques mois avant le mariage.

## Confirmation du menu

La proposition commerciale ou le devis peut comporter un choix entre plusieurs menus.

Afin de pouvoir pleinement satisfaire le client, celui-ci doit indiquer son choix définitif au restaurant le jour du repas de dégustation.

Après ce délai, le restaurant ne pourra garantir le service de certains mets ou vins composant le menu.

Le client doit confirmer le nombre définitif de convives au plus tard 10 jours avant le déroulement de la prestation.

Pour toute modification jusqu'à la veille de la prestation, quel que soit le nombre de participants annulés ( dans une limite de 5 % du nombre initial ) nous ne facturerons que le nombre de personnes réellement présentes le jour de la prestation.

Pour toute annulation le jour même nous facturerons le nombre prévu la veille.

## Nombre de convives supérieur à celui prévu lors de la réservation

Si le nombre de convives est supérieur au nombre annoncé, il sera facturé un supplément sur la base unitaire indiquée dans la proposition commerciale ou le devis initial.

## Annulation par Le Château du Pin

Toute annulation par Le Château du Pin, et sauf cas de force majeure, entraîne le remboursement des sommes du double versées par le client au titre des arrhes à l'exclusion de toute autre indemnité.

Le Château du Pin pourra se dégager de ses obligations sans versement des arrhes et autre indemnité ou en suspendre l'exécution en cas de tout événement indépendant de sa volonté faisant obstacle à son fonctionnement normal,

tels que grèves totales ou partielles de fournisseurs, sous-traitants ou transporteurs, interruption des transports, de la fourniture d'énergie, de matières premières, ou en cas de fermeture administrative ou en cas de force majeure ( guerre, émeutes, manifestations, sinistres affectant les installations du restaurant, crise sanitaire...)

## Déroulement de la prestation

Le jour de la prestation, les convives doivent se présenter au restaurant à l'heure convenue. En cas de retard, le restaurant se réserve le droit de faire attendre les convives.

Aucune réclamation sur le déroulement de la prestation ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

## Prestations supplémentaires non incluses dans la proposition commerciale ou le devis

Toute prestation supplémentaire non incluse lors de la réservation – boissons, plats – fera l'objet d'une facturation complémentaire le jour même de la prestation.

## Responsabilité du client

Le client est responsable des dommages posés par ses convives lors du déroulement de la prestation. Il sera seul responsable de toutes pertes, casses et dégradations qui pourraient être causées par ses convives sur les biens et le matériel appartenant au Château du Pin ou ceux mis à disposition du client à titre de location.

Le Château du Pin décline toute responsabilité en cas de dégradation ou vol de valeurs, sacs à main, porte-documents, vêtements... appartenant aux convives ou de tout matériel entreposé dans ses salons.

## Modalité de règlement

La facture sera remise le jour même de la prestation et devra être réglée sur place à la fin de celle-ci, soit le samedi soir si vous n'avez pas de prestation le dimanche, soit le dimanche à votre départ après le petit-déjeuner ou le Buffet du midi.

Toute somme non payée à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable des pénalités de retard au taux égal à une fois et demie le taux d'intérêt légal.

Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les huit jours suivant la date d'envoi de la facture.

## Attribution de compétence

A défaut de règlement amiable de tout litige ou contestation concernant l'interprétation ou l'application des présentes conditions générales, seul seront compétente la juridiction de Villefranche sur Saône.

Je déclare avoir pris connaissance des présentes conditions générales.

Fait à ....., le .....

Mariage du .....

Pour ..... adultes et ..... enfants.

*Signatures :*