

Hôtel  
*Westminster*



## SEMINAIRES – BANQUETS

---

99 Chambres & Suites rénovées et modernes – 7 salles de réunion

Connexions Internet Wifi dans tout l'établissement

Restaurant et Bar ouverts sur des terrasses face à la mer



27 Promenade des Anglais  
06000 NICE  
France

[www.westminster-nice.com](http://www.westminster-nice.com)

☎ +33 (0)4 92 14 86 86 - 📠 +33 (0)4 93 82 45 35

### Service Commercial :

Directeur Commercial : Sylvie MOTHES +33 (0)4 92 14 86 07 –  
[sylvie.mothes@westminster-nice.com](mailto:sylvie.mothes@westminster-nice.com)

Assistante Commerciale : Stéphanie ABADIE +33 (0)4 92 14 86 68 –  
[stephanie.abadie@westminster-nice.com](mailto:stephanie.abadie@westminster-nice.com)

Hôtel  
*Westminster*



27 Promenade des Anglais - 06000 NICE

[www.westminster-nice.com](http://www.westminster-nice.com)

■ NOS SALONS	3
■ JOURNEES D'ETUDE & SEMINAIRES	4
Pauses café	5
Menus assis	6
Buffets	7-11
Cocktail déjeunatoire et dînatoire	12
■ BANQUETS & DÎNERS DE GALA	
Menu « Chagall »	13
Menu « Picasso »	14
Menu « Matisse »	15
Apéritif - Amuse-bouches	16
Canapés divers	17
Open-Bar	18
■ FORFAITS AVEC HEBERGEMENT	19-20
■ PROMOTIONS HIVER	20
■ CONDITIONS GENERALES DE VENTE	21

Tarifs nets en TTC par personne, valables du 01.11.10 au 28.12.11

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

# Hôtel Westminster

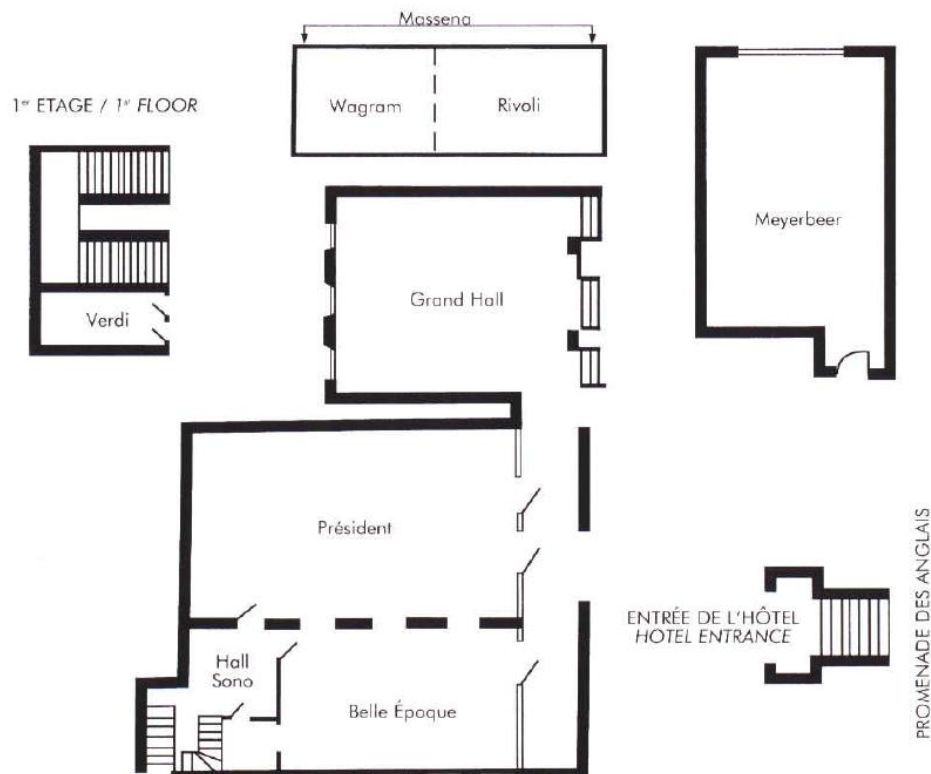


27 Promenade des Anglais - 06000 NICE

www.westminster-nice.com

## NOS SALONS

SALONS MEETING ROOMS	M <sup>2</sup> SQ FEET	HAUTEUR PLAFOND (M) HEIGHT CEILING (FEET)	ETAGE FLOOR	LUMIÈRE DU JOUR DAY- LIGHT	TABLE EN «U» «U» SHAPE	STYLE RECTANGLE BOARDROOM STYLE	STYLE CLASSE CLASSROOM STYLE	STYLE THÉÂTRE THEATER STYLE	BANQUET BANQUET	BUFFET BUFFET	COCKTAIL COCKTAIL
PRÉSIDENT	190 2045	7 23	0	-	51	60	96	190	180	120	200
BELLE ÉPOQUE	110 1185	7 23	0	x	30	36	45	100	100	80	120
RIVOLI	30 323	3 10	0	x	10	12	20	20	-	-	-
WAGRAM	20 215	3 10	0	x	10	12	10	20	-	-	-
MASSÉNA	50 540	3 10	0	x	27	30	20	45	40	40	40
MEYERBEER	30 323	3 10	0	x	10	12	20	20	12	12	25
VERDI	35 377	3 10	1	-	16	18	20	24	14	20	20



Tarifs nets en TTC par personne, valables du 01.11.10 au 28.12.11

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

Hôtel  
*Westminster*



27 Promenade des Anglais - 06000 NICE

[www.westminster-nice.com](http://www.westminster-nice.com)

## JOURNEES D'ETUDE & SEMINAIRES

---

A partir de 8 personnes, comprenant :

### SALLE DE REUNION EQUIPEE

Sous mains, crayons, bonbons, eaux minérales sur table, paper-boards, écran, vidéo-projecteur (sur réservation), ligne ADSL gratuite, connexion Wifi gratuite

Business Center à disposition



### PAUSE CAFE VIENNOISERIES LE MATIN



### DEJEUNER ASSIS OU BUFFET (A PARTIR DE 20 PERSONNES)



### PAUSE CAFE COMPOSEE L'APRES MIDI

**59€**

(du 1.11.11 au 28.12.11)

**65€**

(du 09.04 au 31.10.11)



Tarifs nets en TTC par personne, valables du 01.11.10 au 28.12.11

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

## PAUSES CAFE

Les pauses café comprennent boissons chaudes, jus de fruits, eaux minérales

5

### ■ LE MATIN

**Viennoiseries** : pains au chocolat, croissants, pains aux raisins

### ■ L'APRES MIDI

Thèmes au choix :

**New Yorkaise** Donuts au chocolat, Mini-cookies, Brownies, Brochettes de fruits

**London** Muffins citron, Muffins myrtilles, Biscuits à thé, Brochettes de fruits

**Florentine** Panetonne, Meringue, Florentins, Brochettes de fruits

**Niçoise** Bugnes, Tourtes de Blette, Oreillettes, Brochettes de fruits

**Friandises** Doots'party (donuts), Brochettes de bonbons, Sucettes chamalow, Brochettes de fruits

## MENUS ASSIS

Inclus dans le Forfait Journée d'Etude, à partir de 8 personnes. Vous pourrez composer votre menu ou vous laisser guider par notre chef. Certains plats sont susceptibles d'être modifiés selon les saisons.

6

Le menu comprend les boissons : 1 bouteille pour 3 personnes, blanc et rouge confondus, eau minérale et un café par personne

**Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives**

### ■ ENTREES

- Ravioles du pays au caviar d'aubergines et tomates grappe
- Ou Froissée de saumon fumé, émulsion de céleri mascarpone et salade folle
- Ou Carpaccio de secca d'Entrevaux, langue de tomate séchée, mesclun du Pays au balsamique
- Ou Croustillant de chèvre et poire williams, vinaigrette balsamique miel/noix, jeunes pousses de salade

### ■ PLATS

- Magret de canard rôti à la mandarine confite, cassolette de blé et carotte minestrone au cumin
- ou Carré d'agneau au sautoir, jus réduit au pistou, polenta aux olives du Pays
- ou Quasi de veau au Porto, pressée de potiron aux épices, légumes du moment
- ou Dos de saumon à la coriandre, « plancha » d'aubergine tartinée de sa pressée de céleri
- ou Filet de loup au beurre persillé, pressée de potiron aux amandes, riz aux trois couleurs

### ■ DESSERTS

- Riz au lait, velouté de fruit de saison, pétales d'amande
- ou Cheesecake à l'orange & cannelle, façon verrine
- ou Sabayon de poire épicée « façon Sangria »
- ou Fondant au chocolat, velouté de menthe fraîche
- ou Ile flottante à la mandarine Impériale / ou Grand Marnier

Tarifs nets en TTC par personne, valables du 01.11.10 au 28.12.11

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

Hôtel  
*Westminster*



27 Promenade des Anglais - 06000 NICE  
www.westminster-nice.com

## BUFFETS

---

Vous trouverez ci-joint nos menus à partir de 20 personnes.

Vous pourrez choisir un poisson dans la liste ci-dessous pour remplacer la viande dans votre menu.

Froissé de saumon

Filet de Loup, vierge de tomate

Brochette de crevettes persillées

Filet de Dorade au pistou

Pavé de saumon

Seul notre Buffet de la mer est déjà composé d'un poisson, que nous pouvons remplacer par une Daube de bœuf.

Chaque menu comprend également vin (1 bouteille pour 3 personnes), Eaux minérales & café filtre.

7

Tarifs nets en TTC par personne, valables du 01.11.10 au 28.12.11

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

## BUFFET DE LA MER

---

### ■ ENTREES

Verrine de crevettes et avocat, Emulsion cocktail, Œufs de Lump aux deux couleurs

Plateau de saumon fumé Norvégien

Accras de morue et ananas en brochette

Salade de fruits de mer au gingembre et coriandre

Légumes croquants à la menthe et noix de cajou

Méli mélo de légumes fraîchement coupés

### ■ PLATS

Mini gambas sautés au Wok

Légumes vapeur à la citronnelle, Riz Basmati

### ■ DESSERTS

Parfait macaron framboise, mikado chocolat

Tarte aux pommes Granny caramélisées

Crème brûlée au parfum cappuccino

Salade de fruits de saison à la cannelle

Café, Eaux Minérales, vin de Provence (1 Bouteille pour 3 personnes)

## BUFFET D'ETE

---

### ■ ENTREES

Panière de légumes primeurs du marché

Gaspacho de tomates au piment d'Espelette et fleur de céleri

Salade Mozzarella et tomates grappe au basilic et olives niçoises

Verrine de crevette au quinoa de mangue et gingembre, vinaigrette de menthe fraîche

Plateau de jambon de Parme et pétales de melon

### ■ PLATS

Brochette de veau rôti à l'ananas et Riz basmati aux amandes grillées parfumées coco

### ■ DESSERTS

Verrine de nougat au miel fraîcheur de framboise

Salade de fruits frais d'été

Verrine de fruits rouges façon Sangria

Tarte au citron meringuée de macarons

Café, Eaux Minérales, vin de Provence (1 Bouteille pour 3 personnes)

## BUFFET CAMPAGNARD

---

### ■ ENTREES

Verrine de chèvre aux noix et figues rôties au miel sur salade sauvage relevée framboise

Palette de charcuterie du haut pays

Salade de tomates grappe et dés de fêta sur caviar d'aubergine et courgettes au basilic

Tarte à l'oignon confit et olives niçoises

Méli mélo de légumes fraîchement coupés

### ■ PLATS

Sauté d'agneau à la provençale, Polenta gratinée et légumes de saison

### ■ DESSERTS

Verrine de crème de marron et poire williams, fleur de lait, croustillant spéculos

Tarte aux figes et noix de pécan

Savoureux carré chocolat aux trois couleurs

Salade d'orange aux fruits rouges

Café, Eaux Minérales, vin de Provence (1 Bouteille pour 3 personnes)

Tarifs nets en TTC par personne, valables du 01.11.10 au 28.12.11

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

## BUFFET EXOTIQUE

---

### ■ ENTREES

Verrine de crevettes et mangue sur pousses de soja au gingembre  
Verrine de canard à l'orange sur taboulé de légumes à la menthe  
Plateau de nems de poulet et acras de morue  
Salade fruits de mer à la citronnelle  
Tagliatelle de légumes à la coriandre

### ■ PLATS

Sauté de volaille ou de porc au caramel, légumes et champignons noirs au wok  
parfum curry

### ■ DESSERTS

Fondant chocolat des Caraïbes, bâton mikado  
Verrine de mascarpone au citron vert sur chutney de mangue rôtie  
Gâteau d'ananas au lait de coco  
Salade de fruits passion d'été

Café, Eaux Minérales, vin de Provence (1 Bouteille pour 3 personnes)

## COCKTAIL DEJEUNATOIRE & DÎNATOIRE

---

### 18 PIÈCES

12

Inclus dans le Forfait Journée d'Etude, à partir de 8 personnes. Certains plats sont susceptibles d'être modifiés selon les saisons.

Le menu comprend les boissons : 1 bouteille pour 3 personnes, blanc et rouge confondus, eau minérale et un café par personne

#### ■ FROID

Mini Pan Bagnat

Mini club sandwichs

Brochette de saint Jacques au basilic

Brochette de légumes de Provence ( courgettes, tomates, aubergines, artichauts)

Brochette crevettes et ananas

#### ■ CHAUD

Quiches aux poireaux

Manchons de Poulet Saveurs du Monde (Indien, Mexicain, ...)

Pissaladière

Pizza (jambon, fromage, tomates, champignons de Paris...)

Feuilletés divers (fromage, viande,...)

Accras de Morue (Sauces Tartare, Mayonnaise et Cocktail)

Nems

Petits farcis Niçois (courgettes, aubergines, poivrons,...)

#### ■ SUCRE

Assortiments sucrés (tartelettes aux fruits, pâtisseries....)

5 pièces

## BANQUETS & DÎNERS DE GALA

A partir de 10 personnes. Certains plats sont susceptibles d'être modifiés selon les saisons.  
Les menus comprennent les boissons : 1 bouteille pour 3 personnes, blanc et rouge confondus, eau minérale et un café par personne

**Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives**



### Menu « CHAGALL »

#### ■ ENTREES

Panière de chèvre rôti, ratatouille Niçoise au basilic

Ou Noix de Saint-Jacques poêlées et ravioles, marmelade de tomates au romarin

Ou Salade de saumon fumé à l'aneth, émulsion de céleri rave, chips vitelottes

#### ■ PLATS

Quasi de veau rôti, jus court au pistou, polenta d'olives Niçoises, légumes de saison

Ou Aiguillettes de volaille au parfum de Provence et tomates confites, riz basmati au beurre persillé

Ou Suprême de loup au beurre safrané, Tatin de légumes du pays, pommes fondantes

#### ■ DESSERTS

Fondant au chocolat Valrona, crème anglaise au spéculos

Ou Soupe de fruit de saison façon « Sangria »

Ou Ile flottante à la mandarine

**39€ -**

Café, Eaux Minérales, vin de Provence (1 Bouteille pour 3 personnes)

Tarifs nets en TTC par personne, valables du 01.11.10 au 28.12.11

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

## Menu « PICASSO »

---

### ■ ENTREES

- Filets de cailles rôties en salade, vinaigrette de figues, croustilles de Vitelottes  
Ou Rosace de saumon fumé, crêpe soufflée à l'émulsion de coriandre  
Ou Gambas snakées, tagliatelle de légumes, velouté au Noilly-Prat

### ■ PLATS

- Carré d'agneau rôti à la Marjolaine, pressée de pommes à l'huile d'olive, minestrone de légumes  
ou Ballottine de filet de sole au citron confit, fondue de fenouil au Sauternes  
ou Suprême de volaille au caviar d'aubergines, velouté de poivrons doux au cumin

### ■ DESSERTS

- Tarte tiède aux pommes Granny, crème anglaise au Baileys  
ou Tiramisu aux fruits rouges, tuile de citron vert  
ou La belle Helene revisitée

45 €

Café, Eaux Minérales, vin de Provence (1 Bouteille pour 3 personnes)

## Menu « MATISSE »

---

1 coupe de Champagne et 3 canapés salés froids

15

### ■ ENTREES

- Crottin de Chavignol à la fondue de figues confites, salade aux mendiants grillés  
ou Noix de St Jacques poêlées sur blinis de céleri et pétales de chorizo  
ou Tatin de poires épicées, foie gras de canard poêlé, jus court aux morilles

### ■ PLATS

- Mignons de veau déglacé au Porto, tian de légumes au caviar d'échalotes  
Ou Filet de rascasse, velouté au citron vert, pressée de patates douces au cumin,  
bouton d'artichaut poêlé.  
Ou Magret de canard poêlé, pont neuf de panisse et légumes de saison, jus court à l'orange

### ■ DESSERTS

- Verrine de mascarpone à l'abricot confit, pain aux épices  
Ou Moelleux au chocolat et cœur « Griottine » fraîcheur glacée, Madeleine  
Ou Crumble aux figues, glace yaourt

55 €

Café, Eaux Minérales, vin de Provence (1 Bouteille pour 3 personnes)

Tarifs nets en TTC par personne, valables du 01.11.10 au 28.12.11

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

## APERITIF - AMUSE-BOUCHES

### ■ CANAPES SALES

Accra de morue  
Pissaladière  
Pizza  
Brochette de tomate et mozzarella  
Nems  
Toast de saumon fumé  
Toast de jambon cru  
Toast au fromage blanc,  
concombre et ciboulette  
Croûton au fromage de chèvre  
Brochette ananas-crevette  
Mini croque monsieur  
Mini pan bagna  
Mini quiche Lorraine  
Feuilleté à la saucisse  
Petits farcis niçois  
Brochette de volaille Tandoori  
Toast de rouget à la Tapenade  
Crêpe soufflée au saumon fumé et  
citron vert  
Sucette de tomate cerise aux  
graines de sésame torréfiées  
Palet de polenta aux olives et  
tomates séchées provençales  
Gaspacho de tomate, émulsion  
céleri et coriandre

### ■ CANAPES SUCRES

Fondant caramel et poire  
Tartelette aux fruits rouges  
Brochette aux fruits frais  
Tartelette au citron  
Choux à la crème  
Truffe chocolat-noisettes  
Tartelette au chocolat  
Gâteau au chocolat  
Eclair au café  
Ile flottante de chamallow, crème  
Tagada  
Trio chocolat  
Macaron aux six parfums  
Verrine de figue en sabayon

**-1.60€ la pièce-**

## CANAPES DIVERS

---

### ■ CANAPES SALES

#### FROIDS

##### 1.90€ pièce :

Brochette de chèvre en robe de noix de pécan

Verrine de mousse d'avocat à l'Espelette et crevette croustillante

##### 2.20€ pièce :

Verrine de foie gras et pain d'épice

Moelleux au foie gras et figue

#### CHAUDS

##### 1.90€ pièce :

Verrine de poulet au cumin aux quatre légumes du pays niçois

Piquet de magret de canard, ananas déglacé au saké

##### 2.20€ pièce :

Brochette de gambas scintillante

Piquet de thon rôti à la mangue

### ■ CANAPES SUCRES

##### 1.90€ pièce :

Verrine de poire et marron glacé

Tiramisu aux framboises et fraîcheur de menthe

## OPEN BAR

Accompagnements: Olives, Chips, Biscuits salés

### ■ FORFAIT A:

Incluant Whisky, Pastis, Vin de Provence blanc, Bières, Martini, Gin, Vodka

une boisson par personne 9.50 €

deux boissons par personne 17.00 €

### ■ FORFAIT B :

Incluant Whisky, Pastis, Vin de Provence blanc, Bières, Martini, Gin, Vodka, CHAMPAGNE

une boisson par personne 12.00 €

deux boissons par personne 22.00 €

### ■ FORFAITS CANAPES :

Canapés à 1.60€ pièce

5 Canapés Froids salés par personne 8.50 €

10 Canapés par personne 16.00 €

(4 salés froids, 4 salés chauds, 2 sucrés)

15 Canapés par personne 24.00 €

(6 salés froids, 5 salés chauds, 4 sucrés)

Tarifs nets en TTC par personne, valables du 01.11.10 au 28.12.11

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

## FORFAITS AVEC HEBERGEMENT

Tarifs par personne par nuit

### ■ TARIFS AFFICHES

19

Du 1<sup>ER</sup> novembre 2010 au 08 avril 2011 & du 1<sup>er</sup> novembre au 28 décembre 2011

Forfait Semi-résidentiel Single 180.00 €  
comprenant une journée de travail, hébergement, petit déjeuner Buffet

Forfait Résidentiel Single 220.00 €  
comprenant une journée de travail, hébergement, petit déjeuner Buffet, un dîner

Forfait Semi-résidentiel Double 135.00 €  
comprenant une journée de travail, hébergement, petit déjeuner Buffet

Forfait Résidentiel Double 175.00 €  
comprenant une journée de travail, hébergement, petit déjeuner Buffet, un dîner

Du 9 avril 2011 au 31 octobre 2011 à partir de :

Forfait Semi-résidentiel Single 215.00 €  
comprenant une journée de travail, hébergement, petit déjeuner Buffet

Forfait Résidentiel Single 255.00 €  
comprenant une journée de travail, hébergement, petit déjeuner Buffet, un dîner

Forfait Semi-résidentiel Double 150.00 €  
comprenant une journée de travail, hébergement, petit déjeuner Buffet

Forfait Résidentiel Double 190.00 €  
comprenant une journée de travail, hébergement, petit déjeuner Buffet, un dîner

Tarifs nets en TTC par personne, valables du 01.11.10 au 28.12.11

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

# Hôtel Westminster



27 Promenade des Anglais - 06000 NICE  
www.westminster-nice.com

## ■ TARIFS PROMOTIONNELS HIVER 2011-2012

Du 1<sup>ER</sup> novembre au 28 décembre 2011 et du 1<sup>ER</sup> janvier au 29 février 2012

**Journée de travail/ personne** **43.00 €**  
comprenant un déjeuner 2 plats (plat + dessert) avec boissons, 2 pauses café, salle de réunion plénière

**Journée de travail/ personne** **49.00 €**  
comprenant un déjeuner 3 plats avec boissons, 2 pauses café, salle de réunion plénière

**Hébergement en chambre Double à usage individuel/ nuit** **95.00 €**  
Petit déjeuner Buffet inclus





## CONDITIONS GENERALES DE VENTES

### **Barème de Prix :**

Les tarifs des différentes prestations proposées par l'établissement sont exprimés en Euros, par personne, et sont nets.

Ils sont fonction du nombre de personnes, de la durée et de la date de séjour.

Une offre ou un devis tenant compte de ces différents paramètres est adressé au client sur simple demande.

Les tarifs en vigueur à la date d'établissement du devis ou de l'offre sont définitifs à compter de la réception de la garantie de réservation.

Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques ou de dispositions réglementaires, en l'absence de pré-paiement.

### **Garantie de réservation : les Arrhes**

30% du total TTC des prestations faisant l'objet de la réservation est requis pour que la réservation soit garantie, ainsi que la copie du contrat signé avec tampon de la société et paraphé sur chaque page.

A 90 jours de la manifestation : un deuxième versement d'arrhes de 30% du total TTC est requis.

A 30 jours de la manifestation : un troisième versement de 20% du total TTC est requis.

En période de gros congrès (Midem, Grand Prix de Monaco, Festival du Film,...), le pré-paiement total d'une manifestation sera demandé à titre de garantie de réservation.

### **Confirmation et Réservation :**

La réservation est confirmée dès réception de la confirmation écrite du client, accompagnée du premier versement du pré-paiement tel que défini ci-dessus. La confirmation de réservation signée du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions.

### **Heures supplémentaires :**

Des frais de personnel seront facturés sur la base des tarifs en vigueur, par heure supplémentaire :

- au-delà de 18 heures pour un déjeuner, 30.49 EUR heure/serveur.

- au-delà de l'heure du matin pour un dîner de 40.40 EUR heure/serveur.

### **Assurance, Responsabilité :**

Le client ou à défaut l'organisateur - locataire, est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou ses invités pourraient provoquer au cours de la manifestation.

Il est conseillé au client-locataire de souscrire à ses frais une assurance couvrant tout dommage que pourraient subir les objets, effets ou matériels déposés par lui dans l'établissement. S'il s'agit d'objets de grande valeur, il doit prévoir un gardiennage à ses frais.

L'établissement décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature qu'ils soient (vol, dégradations, ...) et en particulier susceptibles d'atteindre les objets, effets ou matériels apportés par le client-locataire, à l'occasion de la manifestation objet de la réservation.

### **Règlement des extras :**

Tous les extras (bar, téléphone,...) doivent être réglés, au moment du départ par chacun des participants. A défaut de ce règlement, ces sommes seront directement facturées au client-locataire qui est solidairement responsable de leur paiement.

### **Espace non fumeurs :**

En application de la loi du 10 janvier 1991, relative à l'interdiction de fumer dans les locaux affectés à un usage collectif, le client-locataire est informé que les salles de réunion sont des zones « non fumeurs ». Il assume la responsabilité de faire respecter cette interdiction par ses invités.

### **Exposition, Décoration :**

Les expositions dans les parties publiques de l'hôtel sont soumises à approbation préalable. Toute installation effectuée par le client devra être conforme aux prescriptions de sécurité en vigueur. Le client s'engage à remettre en leur état original et à ses frais, les lieux qui auraient été occupés. Le montage et démontage doivent être effectués dans les deux heures précédant ou suivant la manifestation. Passé ce délai, l'hôtel facture une journée supplémentaire de location de la salle aux conditions tarifaires stipulées dans le contrat d'origine lié à l'organisation de cette manifestation.

### **Droit de Sacem :**

Ils sont à la charge du client pour toute animation musicale. Il appartient de prendre contact avec la Sacem pour effectuer la déclaration de règlement.

Un justificatif sera demandé par l'établissement.

### **Modifications de Réservations :**

Toute modification (nombre, dates, etc...) de la réservation initiale garantie doit être stipulée par écrit par le client, précisant les nouvelles demandes et être suivies d'une acceptation expresse, par écrit, de l'établissement.

### **CONDITIONS D'ANNULATION :**

#### **Hébergement :**

Les arrhes payées restent acquises.

De J-60 à J-45 : 20% de réduction autorisée sans pénalités sur le volume réservé

De J-45 à J-30 : 10% de réduction autorisée sans pénalités

De J-30 à J-15 : 5% de réduction autorisée sans pénalités

De J-60 à J-15, au-delà des réductions autorisées, toute annulation entraînera la facturation sur la base chambre de chaque nuitée réservée et ceci pour la durée de séjour réservée.

De J-02 à J, l'intégralité des prestations réservées et annulées seront facturées et ceci pour la durée de séjour réservée.

#### **Restauration :**

Le nombre de repas à servir doit être confirmé au plus tard 2 jours avant la date de la manifestation. Ce nombre sera retenu comme base de facturation.

#### **MODALITES DE REGLEMENT :**

Toute facturation d'un montant inférieur à 762.25 EUR devra être réglée intégralement, au comptant, au moment du départ du client.

Le règlement du solde doit intervenir à réception de facture.

En cas de dépassement du délai de paiement indiqué sur la facture, l'Hôtel se réserve le droit d'appliquer des pénalités de retard au taux de une fois et demi le taux d'intérêt légal, calculé au prorata temporis sur le montant total hors taxes de la facture concernée.

#### **Réclamations, Contestations :**

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en considération que si elle est formulée par écrit et adressée à la direction de l'établissement dans

un délai maximum de 8 jours après la fin de la manifestation

#### **Litiges :**

En cas de litiges, attribution de compétence est faite aux tribunaux du lieu de résidence de l'établissement.

Hôtel  
*Westminster*



27 Promenade des Anglais - 06000 NICE  
[www.westminster-nice.com](http://www.westminster-nice.com)

## NOTES

---

