

MONA

VOTRE MARIAGE
À MONA



PLANIFICATEUR

AVANT LE JOUR J

À titre indicatif et non exhaustif

12 MOIS

- Commencez vos recherches pour une date, un lieu de cérémonie et de réception
- Faites un budget approximatif de votre mariage
- Dressez la liste de vos invités

10 MOIS

- Mettez-vous en quête de votre robe de mariée et costume

8 MOIS

- Réfléchissez à l'organisation de votre mariage en général
- Choisissez la robe de mariée, le costume, n'oubliez pas les accessoires, les chaussures et le coussin pour les alliances
- Procurez-vous les documents nécessaires pour le mariage civil et religieux auprès de vos communes d'origine

6 MOIS

- Réservez votre date de cérémonie à l'Etat Civil et à l'établissement religieux que vous aurez choisi
- Choisissez vos témoins de mariage et prévenez-les
- Commandez vos faire-parts et cartons d'invitations
- Réservez des chambres pour vos convives à un tarif préférentiel dans notre hôtel

5 MOIS

- Envoyez les faire-parts à vos invités
- Recherchez un orchestre ou un animateur pour la soirée
- Cherchez et comparez les différents photographes et vidéastes

4 MOIS

- Réfléchissez à votre voyage de noces et réservez une destination
- Rencontrez un fleuriste pour organiser toute la décoration florale

3 MOIS

- Recherchez un magasin et déposez-y une liste de mariage ou une agence de voyage si vous préférez que vos convives participent au projet d'un voyage
- Pensez à l'éventuelle location d'une voiture

2 MOIS

- Rencontrez votre coiffeur pour le choix de votre coiffure et n'oubliez pas le maquillage
- Recherchez une bijouterie et choisissez-y vos alliances

1 MOIS

- Prenez contact avec votre esthéticienne

2 SEMAINES

- Confirmez le nombre d'invités au repas
- Récupérez les alliances chez le bijoutier
- Réglez vos changements de nom et d'adresse
- Fêtez l'enterrement de vie de jeune fille/garçon

1 SEMAINE

- Portez vos chaussures neuves, cela vous évitera de désagréables surprises le jour de votre mariage

48 HEURES

- Allez dans un institut de beauté
- Réglez les derniers détails concernant le repas de noces

LA VEILLE

- N'oubliez pas de placer les alliances sur le coussin
 - Détendez-vous !
-



NOS FORFAITS

Valable dès 60 adultes

INCLUENT

VOTRE SALLE DE MARIAGE	Avec terrasse et vue panoramique sur le Lac Léman et les Alpes Pouvant accueillir jusqu'à 150 convives.
LE VERRE D'ACCUEIL	Servi durant 1h Accompagné d'un assortiment de 3 amuse-bouches par personne
LE MENU DE MARIAGE	Incluant la pièce montée classique - café et mignardises
LES VINS DE NOTRE SÉLECTION ET LES EAUX MINÉRALES	Servis durant le dîner
UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE	Servie avec le dessert
L'IMPRESSION PERSONNALISÉE	Des menus sur table
LA MISE A DISPOSITION	De la salle et du service jusqu'à 2 heures du matin*
LA CHAMBRE NUPTIALE AVEC BALCON ET VUE SUR LE LAC, PARKING ET PETIT-DEJEUNER INCLUS	Offerte aux mariés - prix préférentiels pour les invités
LA DÉGUSTATION DU MENU DE NOCES	Offerte aux mariés
TOUT LE MATERIEL TECHNIQUE	Dont vous auriez besoin et que nous avons à disposition (écran, beamer, microphones).
LE NAPPAGE DES TABLES ET DES CHAISES	Vous aurez le choix entre blanc et champagne

La journée de votre mariage sera inoubliable et pour qu'elle soit pleinement réussie, notre équipe de professionnels est à l'écoute de vos besoins et de vos envies.

* Prolongation possible jusqu'à 4h du matin au plus tard. Supplément de CHF 300.00.



LIEUX DE RECEPTION

Toutes nos salles et terrasses sont orientées plein sud, avec une vue majestueuse sur le lac Léman et les Alpes. Si vous souhaitez rejoindre l'hôtel en bateau, notre ponton privé est à votre disposition pour une arrivée féérique sur le lac.

POUR L'APERITIF

Nous vous accueillons au Living Room Bar, mêlant bois clair et luminaires originaux, vous pourrez savourer la vue sur le lac dans un cadre sophistiqué et chaleureux.

Par beau temps, nous vous proposons notre terrasse en plein air, le Sundeck. Vous profiterez d'un cadre exceptionnel permettant d'admirer de magnifiques couchers de soleil sur le lac et les montagnes !
Supplément de CHF 300.- pour la mise en place.

POUR LE REPAS

Le Bel-Horizon

Situé au premier étage de Mona, le restaurant Bel-Horizon est un endroit unique pour un mariage dans la région. Sa terrasse surplombe les quais fleuris de Montreux, avec le lac et les montagnes à perte de vue. Sa salle entièrement vitrée vous permet de profiter d'un panorama unique à chaque instant de votre mariage. C'est également dans cet espace avec une vue à couper le souffle, que vous pourrez prendre votre petit-déjeuner. Conditions spécifiques liées à cet espace, salle mise à disposition jusqu'à minuit au plus tard.

La Salle Piccard d'une capacité de 260 m², vous offre une terrasse à seulement 5 mètres du Lac. Cette salle climatisée et lumineuse aux grandes baies vitrées vous donne directement accès aux quais de Montreux et peut accueillir jusqu'à 150 convives.

Dès la fin du repas, la salle se transforme en piste de danse et notre installation de lumières LED apportera à ce lieu magique une ambiance festive jusqu'au bout de la nuit.

SALLE POUR LES ENFANTS

Pour les plus jeunes, il est possible de réserver un studio avec votre salle de mariage au prix de CHF 200.-

Divers jeux, livres et consoles sont mis à disposition, afin que tous s'amuse et se souviennent de ce moment !

Il est également possible de rajouter des lits d'enfants pour ceux qui piqueraient du nez !

(Service de babysitting à organiser par vos soins).

Apéritif

VERRE D'ACCUEIL (1 HEURE DE SERVICE)

Vin blanc, rosé, rouge de notre sélection Mona
Bières, jus de fruits et eaux minérales

Inclus

PROLONGATION DE L'APERITIF

Service de boissons par ½ heure supplémentaire

CHF 15. - /personne

3 AMUSE-BOUCHES À CHOIX PARMIS LA SÉLECTION CI-DESSOUS

Inclus

- ❖ Roulé de jambon, brisure de truffe comme un Croq'Monsieur
- ❖ Sashimi de saumon, fine omelette et mayo épicée
- ❖ Douceur de carotte au miel et épices, noix de cajou torréfiée
- ❖ Filet de truite de Chamby fumée par nos soins, pulpe de céleri et toast croustillant
- ❖ Gaspacho de petits pois et chantilly au piment d'Espelette
- ❖ Brochette de poulet yakitori à la cacahuète et sauce goma
- ❖ Gambas marinées à l'huile de noisette et citron vert, chantilly passion
- ❖ Sablé de Parmesan et sa mousse de tomates confites

AMUSE-BOUCHE SUPPLÉMENTAIRE

CHF 3. - /pièce

Repas de nocces

Forfait Junon - Déesse du mariage, à CHF 159.00 par personne

1^{ère} ENTRÉE

Ceviche de loup de mer, pulpe de fruits de saison acidulés,
Zeste de kumbawa et vinaigrette « électrique »
ou
Opéra de foie gras de canard et framboises
ou
Raviole al dente à la truffe blanche, bouillon de légumes réduit légèrement crémé,
Copeaux de truffe de saison et fines herbes

2^{ème} ENTRÉE

Filet d'omble chevalier en gravelax,
Aneth et tomates en différentes textures
ou
Filet de rouget juste saisi, bisque de homard,
Fine purée d'artichauts et pousses de Sakura
ou
Carpaccio de légumes de saison,
Déclinaison de couleurs et texture douce et croustillante

PLAT PRINCIPAL

Magret de canard fumé au Jack Daniel's, jus corsé,
Courgette cuite dans la longueur et purée de pommes de terre
ou
Filet mignon de porc d'Emmental nourri aux herbes, jus végétal,
Aubergine confite à l'huile d'olives et pommes de terre grenailles
ou
Risotto aquarello monté au consommé d'oignons,
Copeaux de boule de Belp

FROMAGES SUISSES (OPTIONNEL)	Sur assiette (3 sortes), accompagnés de chutney et fruits secs	Supp. CHF 10. - /personne
	Sur assiette (5 sortes), accompagnés de chutney et fruits secs	Supp. CHF 18. - /personne
GOURMANDISES (OPTIONNEL)	Buffet de desserts en complément à la pièce montée (3 pièces par personne)	Supp. CHF 10. - /personne
	Buffet complet (6 pièces par personne)	Supp. CHF 18. - /personne
DESSERT & CAFÉ	Pièce montée à choix parmi la sélection ci-dessous	Inclus
	❖ L'Exotique <i>Biscuit crème d'amande à la pistache, gelée de Pabana, compote de fruits exotiques, mousse coco, glaçage transparent or</i>	
	❖ Le Fraisier à la menthe <i>Biscuit dacquoise amande, mousse diplomate, insert à la fraise</i>	
	❖ Le Chocolat croquant <i>Biscuit choc, craquant praliné feuillantine, insert crémeux vanille et mousse chocolat noir Villars 66%, saveur agrumes</i>	
	❖ La Pyramide de macarons et sa déclinaison de saveurs	
	❖ La Fontaine de chocolat, corne d'abondance de fruits frais et assortiment de marshmallows	
	Café et mignardises	Inclus
DIGESTIFS (OPTIONNEL)	Chariot de digestifs (Grappa - Amaretto - Limoncello - Williamine - Abricotine)	Supp. CHF 12. - /personne

Nous vous prions de noter que tous les plats proposés dans ce support sont susceptibles de contenir des traces d'œuf, lactose, mollusque, gluten, fruits à coques, sulfites, crustacés, arachides, sésame, lupin, poisson, soja, céleri et moutarde.

MONA

Forfait Ishtar - Déesse de l'amour, à CHF 179.00 par personne

1^{ère} ENTRÉE

Cannelloni de saumon fumé,
Gel de citron vert et mélisse
ou
Pressé de foie gras de canard à la cerise,
Pain aux épices
ou
Barigoule de petits légumes,
Infusion au Martini

2^{ème} ENTRÉE

Filet de turbot snacké au beurre moussant,
Infusion d'écrevisses du lac, fine purée de pommes ratte
ou
Blanquette de lotte,
Risotto de puntalette, sauce homardine et petits légumes
ou
Consommé végétal, perles de tapioka et tartine croustillante

PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf sauce périgourdine,
Pommes nouvelles et légumes de saison
ou
Filet de veau arrosé au beurre moussant, servi rosé, jus court,
Pommes pont-neuf, artichaut rôti au lard de Colonnata
ou
Pressé de légumes confits, truffe noire,
Ratte du Touquet confites au beurre demi-sel et jus rose

FROMAGES SUISSES (OPTIONNEL)	Sur assiette (3 sortes) accompagnés de chutney et fruits secs Sur assiette (5 sortes) accompagnés de chutney et fruits secs	Supp. CHF 10. - /personne Supp. CHF 18. - /personne
GOURMANDISES (OPTIONNEL)	Buffet de desserts en complément à la pièce montée (3 pièces par personne) Buffet complet (6 pièces par personne)	Supp. CHF 10. - /personne Supp. CHF 18. - /personne
DESSERT & CAFÉ	Pièce montée à choix parmi la sélection ci-dessous	Inclus
	<ul style="list-style-type: none">❖ L'Exotique <i>Biscuit crème d'amande à la pistache, gelée de Pabana, compote de fruits exotiques, mousse coco, glaçage transparent or</i>❖ Le Fraisier à la menthe <i>Biscuit dacquoise amande, mousse diplomate, insert à la fraise</i>❖ Le Chocolat croquant <i>Biscuit choc, craquant praliné feuillantine, insert crémeux vanille et mousse chocolat noir Villars 66%, saveur agrumes</i>❖ La Pyramide de macarons et sa déclinaison de saveurs❖ La Fontaine de chocolat, corne d'abondance de fruits frais et assortiment de marshmallows	
	Café et mignardises	Inclus
DIGESTIFS (OPTIONNEL)	Chariot de digestifs (Grappa - Amaretto - Limoncello - Williamine - Abricotine)	Supp. CHF 12. - /personne

Nous vous prions de noter que tous les plats proposés dans ce support sont susceptibles de contenir des traces d'œuf, lactose, mollusque, gluten, fruits à coques, sulfites, crustacés, arachides, sésame, lupin, poisson, soja, céleri et moutarde.



Boissons

LES BOISSONS SERVIES DURANT LE REPAS

Vin rouge & blanc de notre sélection maison

1 flûte de champagne avec le dessert

Eau minérale plate & gazeuse

Tout changement de vin par rapport à la proposition initiale peut engendrer un supplément.

DROIT DE BOUCHON

Vin suisse, bouteille de 75cl

CHF 25.- /bouteille

Vin de provenance étrangère (France, Italie, Espagne...), bouteille de 75cl

CHF 30.- /bouteille

Champagne, bouteille de 75cl

CHF 50.- /bouteille

Alcool fort, bouteille de 75cl

CHF 70.- /bouteille

Forfaits spécifiques

	<i>Forfait Junon</i>	<i>Forfait Ishtar</i>
INVITÉ À LA DÉGUSTATION Du menu complet & des vins CHF 140.- /personne		CHF 120.- /personne
MENU SANS ALCOOL Menu du mariage incluant les boissons sans alcool uniquement	CHF 130.- /personne	CHF 150.- /personne
MENU PRESTATAIRE Menu du mariage incluant café et eaux minérales	CHF 65.- /personne	CHF 85.- /personne
MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)	CHF 25.- /personne	

Chicken nuggets avec frites

ou

Steak haché avec frites

ou

Pâtes du chef

Boule de glace

Boissons sans alcool incluses

Chambres

Pour vos invités, nous proposons des tarifs attractifs le soir de la réception* :

20% de rabais sur le tarif du jour

(*Sous réserve de disponibilité à la signature du contrat et hors Montreux Jazz Festival)

VUE LAC

Chambre individuelle

Chambre double

Petit-déjeuner (à CHF 26.- /personne)

Inclus

Le petit-déjeuner inclus dans le prix de la chambre est servi le week-end jusqu'à 10h30 dans notre Restaurant Bel-Horizon.

Taxe de séjour en addition

CHF 7.- /personne et par nuit

Heure de check-in

15h00

Heure de check-out

12h00

Ouverture du bal

BAR EPHEMERE PRIVATIF

Sélectionnez les boissons que vous souhaitez proposer à vos invités parmi la sélection ci-dessous.

Possibilité de déterminer une limite maximale de consommation (CHF 1'000.- / CHF 1'500.- / CHF 2'000.- / etc...), le minimum de consommation étant de CHF 500.- (montant facturé d'office pour la mise en place du bar éphémère dans la salle).

SELECTION

Jus de fruits CHF 5.50/verre (30cl)
Orange, pomme, pamplemousse

Eaux minérales CHF 5.80/bouteille
(50cl)

Sodas CHF 6.-/verre (30cl)
Coca Cola, Coca Cola Zéro,
Schweppes, Thé froid bio, Sprite,
Rivella, Fanta

Redbull CHF 8.- /pce (25cl)

Bières CHF 100.- /fût (8L)
ouvert
Eichhof, Lagunitas Blade (IPA)

Whisky
Ballantine's, CHF 12.-/verre (4cl)
Johnnie Walker Red Label CHF 12.-/verre (4cl)
Johnnie Walker Black Label CHF 16.-/verre (4cl)
Canadian Club CHF 16.-/verre (4cl)
Jack Daniel's CHF 16.-/verre (4cl)

Gin
Beefeater CHF 12.-/verre (4cl)
Bombay Sapphire CHF 12.-/verre (4cl)
Hendricks CHF 16.-/verre (4cl)

Vodka
Absolut (Suède) CHF 11.-/verre (4cl)
Xellent Swiss (Suisse) CHF 13.-/verre (4cl)
Belvedere (Pologne) CHF 13.-/verre (4cl)

Rhum

Havana Club 3 ans (blanc) CHF 11.-/verre (4cl)
Havana Club 7 ans (brun) CHF 15.-/verre (4cl)
Diplomatico CHF 18.-/verre (4cl)

Cognac & Armagnac
Rémy Martin V.S.O.P CHF 16.-/verre (4cl)
Grand Armagnac V.S.O.P CHF 13.-/verre (4cl)
Vieille Prune Morin CHF 9.- /verre (4cl)
Marc Morin CHF 9.-/verre (4cl)
Calvados Morin CHF 11.-/verre (4cl)

Eaux de vie
Grappa Brunello CHF 9.-/verre (4cl)
Williamine, Kirsch,
Abricotine Morand,
Pruneau, Framboise

Liqueurs CHF 9.-/verre (4cl)

Amaretto di Saronno
Cointreau
Bailey's Irish Cream
Malibu
Get 27
Jägermeister
Suze
Sake pruneaux / Yuzu
Limoncello Inga
Martini blanc

Champagne
Moutardier « Carte d'Or » (France) CHF 15.-/verre (10cl)
Prosecco « Menestrello » CHF 8.-/verre (10cl)

INFORMATION

L'animation musicale doit être interrompue à 01h30 et l'évènement doit impérativement prendre fin à 02h00.
Fumigènes, machines à fumée sont strictement interdits dans la salle.

Dans le cas d'une prolongation de l'horaire jusqu'à 4 heures du matin :

L'animation musicale doit être interrompue à 03h30 et l'évènement doit impérativement prendre fin à 04h00.



Prestataires

Les prestataires ci-dessous ont tous déjà travaillé à Mona et nous avons pu constater la qualité de leurs prestations. Il n'y a pas d'obligation de les sélectionner, cette liste est à votre disposition si besoin.

FLEURISTES

Aebi Fleurs à Clarens
Rue Gambetta 23, 1815 Clarens
021 964 61 22
www.aebifleurs.ch/

Les Fleuridées
Rue de l'Eglise Catholique 6, 1820
Montreux
021 963 01 01
www.fleuridees.ch
info@fleuridees.ch

Rieder-Fleurs
Route du Village 26, 1807 Blonay
021 944 30 88 / 021 943 15 54
www.rieder-fleurs.ch/rieder_fleurs_blonay
info@rieder-fleurs.ch

Osez-les fleurs
Rue du Simplon 46, 1800 Vevey
021 944 11 11
www.fleuriste-vevey.ch
info@osezlesfleurs.ch

Garden Centre de Noville
Jean Brönnimann SA
Route du Grand-Canal 8, 1845
Noville
021 967 20 20
www.gardencentre-noville.ch
info@gardencentre-noville.ch

DECORATION
JBTEVENTDECO
076 439 50 33
www.jbteventdeco.ch
jbteventdeco@gmail.com

Special Events Agency
Av. des Planches 20B, 1820
Montreux
+41 78 745 51 68
www.specialeventagency.com/
clients@specialeventagency.com

DJs & ANIMATION

DJ Ludo – Ludovic Verdier
079 689 40 37
www.djludo.com
info@djludo.com

DJerem – Jérémy Party
079 293 16 88
www.djerem.com
dj@djerem.com

DJ Guz – Erdal Guz
079 652 98 22
www.djguz.com
guz@djguz.com

Marcel & Marcello
079 704 80 66
079 197 23 04
www.marceletmarcello.com
info@marceletmarcello.ch

Vinz Roosso
078 752 70 31
www.vinzroosso.com
info@vinzroosso.com

Mariano Capona
Animation musicale & DJ
www.marianocapona.ch/d-j

MAGICIENS
Jan Himself
www.janhimself.com
jan@janhimself.com

Romuald le magicien
+33 6 16 33 10 25
www.romualdlemagicien.com
romualdbarbey@orange.fr

PHOTOGRAPHES & VIDEASTES

Look'art Studio – Luca Carmagnola
079 224 23 43
www.looka.ch
info@looka.ch

Ultimedia - Diego Carven
079 910 19 38
www.ultimedia.ch
diego.carven@ultimedia.ch

Cécilia Hofer
www.ceciliahofer.ch
info@ceciliahofer.ch

Jason Langenegger
079 267 40 89
www.jl-photo.ch
jasonlangenegger@hotmail.com

PHOTOBOOTH
EasyFlash
078 948 67 27
www.easyflash.ch

Red Monkeys - Yochen Patti
078 973 82 69
www.redmonkeys.ch
yochen@redmonkeys.ch

BABYSITTING
Croix-Rouge vaudoise
www.croixrougevaudoise.ch/prestations/baby-sitting/

PLACES DE PARKING
Commune de Montreux
Réservation de 5 places à CHF 100.-
www.montreux.ch



Conditions générales

Ces conditions générales de vente font partie intégrante du contrat d'événement fourni au client pour approbation et signature. Le contrat peut être modifié uniquement selon accord écrit entre les deux parties.

La durée de pré-réservation de la date est déterminée en fonction des demandes reçues.
La réservation de salle est considérée définitive uniquement à la réception du contrat et d'un versement d'acompte.

ARRHES & PAIEMENTS

A la signature	30 % du montant total estimé
1 mois avant l'arrivée	50 % du montant total estimé

La facture finale sera envoyée après la fin de l'événement. Le paiement du solde final doit être effectué dans les 30 jours suivant la date de la facture. Pour tout paiement effectué plus de 30 jours après la date de la facture, des frais administratifs seront facturés à un taux annuel de 5 % du montant total dû. Les tarifs cités dans le contrat incluent la TVA qui est actuellement en vigueur. En cas d'augmentation du taux de TVA après la conclusion du contrat, le montant supplémentaire sera à la charge du client.

NO SHOW ET	Les no-shows et annulations reçues moins de 7 jours avant l'arrivée seront facturés à
ANNULATIONS TARDIVES	100% du prix du séjour.

CONDITIONS D'ANNULATION	Le nombre de participants doit nous être reconfirmé au plus tard 2 semaines avant la
BANQUET	manifestation. Les annulations reçues moins d'une semaine avant l'arrivée seront facturées à 100 % du total estimé. Si le nombre réel de participants excède le nombre prévu, l'hôtel fera de son mieux afin de servir les invités supplémentaires (dans la mesure du possible). La facture finale inclura une charge pour les invités supplémentaires.

Annulation	Pénalité
De la signature, jusqu'à 1 mois avant la date d'arrivée	70 % du nombre de participants peut être annulé sans frais.
De 1 mois, jusqu'à 15 jours avant la date d'arrivée.	20 % du nombre de participants peut être annulé sans frais
De 15 jours, jusqu'à 3 jours avant la date d'arrivée.	2 participants peuvent être annulés sans frais.
Au-delà de 3 jours avant la date d'arrivée.	100% du montant total sera facturé

DISPOSITION DES SALLES DE RÉUNION, BANQUET ET SÉMINAIRE

Les salles sont mises à disposition des clients aux horaires mentionnés dans le présent contrat. Les salles doivent être libérées dès la fin de l'événement. Mona se réserve le droit exclusif d'allouer les salles de réunions, d'événements et les espaces de banquets. L'attribution des salles est faite selon le nombre attendu de participants. L'hôtel se réserve le droit de changer l'attribution après en avoir informé le client. L'attribution sera faite selon les besoins du groupe comme mentionné dans ce contrat. En cas de changement de mise en place demandé par le client moins de 7 jours avant l'évènement, l'hôtel facturera des frais de changements à un montant forfaitaire de CHF 500.-.

ÉVÈNEMENTS MUSICAUX ET NUISANCES SONORES

En cas de prestation musicale, Mona doit être prévenu par écrit au plus tard quatorze jours avant l'évènement. L'animation musicale doit s'arrêter à 1h30 et l'évènement doit prendre fin à 2h00 du matin. La musique diffusée ne doit pas dépasser 83 dB(A) à partir de minuit.

REPAS POUR PRESTATAIRES ET MUSICIENS

Les repas pris dans notre restaurant par des prestataires ou des musiciens seront ajoutés à la facture globale de l'évènement.

AFFICHE ET DÉCORATION

Des affiches, documents et décorations ne peuvent pas être affichés sur les murs, les portes ou les fenêtres des salles, à moins que l'hôtel ne l'ait accepté par écrit. Les affiches et autres documents doivent être placés tel que :

- La sécurité des individus ne soit pas mise en danger
- La visibilité des panneaux indiquant les sorties de secours ne soit pas entravée
- Les lumières de sécurité ne soient pas cachées ou rendues inefficaces
- Les sorties de secours ne soient ni fermées ou entravées
- Les systèmes de détection et d'extinction d'incendies ne soient pas cachés, ni leur efficacité ou leur accès réduit

RESPONSIBILITÉ

Mona décline toute responsabilité quant aux pertes que l'organisateur, ses invités ou collaborateurs pourraient subir durant leur séjour.

SECURITÉ

Selon la nature de l'évènement, Mona peut exiger l'engagement d'un agent de sécurité aux frais du client.

DOMMAGE

Tout dommage causé par le client ou par un participant qu'il avait mandaté, sera facturé.

LIEU DE JURIDICTION

L'accord entre en vigueur et sera exécuté à Montreux en Suisse et doit être interprété conformément aux lois suisses.

MONA

