

CONDITIONS GENERALES

Veuillez trouver ci-joint les Conditions Générales de l'hôtel qui font partie intégrante de l'offre. Nous vous demandons de bien vouloir nous les retourner **dûment signées pour confirmer les conditions préférentielles accordées à vos prochains participants.**

Procédure de Réservation

Il est entendu que les participants se chargeront de faire leurs propres réservations individuellement à travers notre site internet via le lien de réservation. Au moment de la prise de réservation, il en est de la responsabilité de chaque participant de nous remettre une carte de crédit pour que l'hôtel puisse garantir leur séjour. Les réservations garanties seront maintenues jusqu'à midi du lendemain de la date d'arrivée confirmée.

Annulation ou Réduction d'hébergement:

Les annulations et changements doivent être faits par écrit. Veuillez noter la politique suivante qui s'y applique :

100% facturées en cas de no-show ou annulation dans les 24 heures qui précèdent l'arrivée.

Méthode de Paiement

Les frais d'hébergement, des petits déjeuners ainsi que tout frais supplémentaire seront pris en charge individuellement ; la carte sera débitée du montant total du séjour. Toute annulation tardive ainsi que « no-show » seront facturés 100% au participant concerné.

Cartes de Crédit:

L'hôtel accepte les cartes American Express, VISA, Master Card, Diners Card et JCB pour paiement ou garantie de paiement. Les cartes de crédit sont soumises aux frais d'annulation mentionnées ci-dessus.

FORCE MAJEURE

A moins qu'il en soit empêché par force majeure, l'hôtel garantit ces obligations selon les conditions mentionnées par le contrat. Il est entendu que des événements tels que tremblements de terre, tsunamis, épidémies, et autres catastrophes naturelles, ainsi que incendie et guerre civile sont considérés en tant que force majeure.

PROPRIETE INTELLECTUELLE

La Société reconnaît que la marque de fabrique, de service, les logos et tout élément graphique appartenant à l'Hôtel (les "Marques") ou à ses infrastructures, sont la propriété intellectuelle de l'Hôtel et ne peuvent en aucun cas être utilisés par la Société sans l'accord écrit préalable du propriétaire de ces Marques. La Société, ainsi qu'aucune personne la représentant, ne doivent en aucune circonstance quelle qu'elle soit :

- (a) Vendre ou revendre toute chambre ou repas pré-réservés aux tarifs agréés à aucun tiers (y compris les tiers restreints) autre que ses clients et directement au travers de son compte
- (b) Divulguer, publier, promouvoir ou faire une quelconque référence, directement ou indirectement, à tout tarif inférieur aux tarifs de base, ou à tout matériel publicitaire et promotionnel de la Société, que ce soit en Suisse ou ailleurs.
- (c) Divulguer, publier, promouvoir ou vendre des tarifs sur Internet, ou sur tout autre site en ligne, ou par toute voie électronique, ou tout autre média et canal de publicité quel qu'il soit.
- (d) Divulguer, publier, promouvoir ou vendre des tarifs, produits, services ou élément similaires offerts par ou ayant lieu à l'Hôtel, sur tout canal de réseaux sociaux incluant mais non limité à Facebook, Google Plus, Twitter, **sans l'accord écrit préalable de l'Hôtel**

LITIGE

Tout litige ou opposition découlant de l'interprétation ou l'exécution de ce contrat dépendra exclusivement des compétences de l'Etat de Genève encadrées par les lois suisses.

RENOVATION

Le Mandarin Oriental de Genève est en politique de rénovation continue. Dans le cas où l'hôtel se trouverait en cours de rénovation, l'hôtel garantit que ceci n'interférera aucunement avec l'évènement.

CONFIRMATION

Pour pouvoir confirmer cette réservation, nous vous prions de bien réviser les Conditions Générales citées ci-dessus et de nous remettre le document dûment signé. A la réception de la copie signée ainsi que de l'acompte mentionné ci-dessus, cette réservation sera considérée comme confirmée et définitive ; tout changement devra être fait par écrit et approuvé par les deux parties. Nous vous remercions de votre intérêt et pour la confiance que vous témoignez au Mandarin Oriental de Genève et nous vous assurons que nous mettrons tout en œuvre pour garantir que votre évènement soit un succès.

Mandarin Oriental Geneva
Sandrine PERRIN
Senior Sales Manager

Accepté & Convenu par:

Restauration



Sous la supervision du Chef Nasser Jeffane, le **Café Calla** propose une cuisine d'influence suisse/française et saine, dont l'accent est mis sur la sélection de produits locaux de saison. En plus d'une nouvelle sélection de recettes équilibrées, nous vous faisons découvrir un large choix de boissons, incluant des cocktails sains faits-maison et une large variété de vins genevois. Avec son atmosphère élégante mais décontractée au bord du Rhône, le Café Calla est composé de 120 places assises, d'une terrasse à la parisienne et d'une Table du Chef pour 10 personnes, le tout agrémenté d'une cave à vins circulaire ne contenant pas moins de 1'500 bouteilles.

Horaires d'ouverture : tous les jours de 6h30 à 10h30, de 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h30.

TRAITEUR BY MANDARIN ORIENTAL

L'extraordinaire à votre porte !

Notre service traiteur est à votre disposition pour réaliser sur mesure tous vos événements. Qu'ils soient chez vous ou dans le lieu d'exception de votre choix, notre équipe vous fera vivre des moments uniques et inoubliables.

Notre offre culinaire va de la Méditerranée à l'Asie, en passant par l'Inde avec l'empreinte raffinée de notre restaurant Rasoi by Vineet.

N'hésitez pas à inviter les couleurs et senteurs de l'Orient avec notre cuisine étoilée à votre table.



Le restaurant gastronomique "Rasoi by Vineet" est l'une des attractions principales de la scène culinaire genevoise.

Le chef étoilé, Vineet Bhatia, spécialiste dans l'art de la cuisine indienne subtilement "évoluée" assure le maintien des saveurs traditionnelles indiennes.

Le restaurant offre un panel de couleurs vibrantes mêlant les rouges avec les violets afin de créer un authentique voyage à travers l'Inde et peut accueillir 51 convives. Une terrasse extérieure à la parisienne apporte un espace supplémentaire à nos clients pouvant être privatisée (pour 15 personnes).

La pièce centrale de ce restaurant joliment dessiné est un four tandoori dans lequel les chefs préparent de délicieux mets comme les pains indiens "naan".

Horaires d'ouverture : du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h.



Le MO Bar offre une expérience luxueuse et moderne à nos clients avec des espaces cosy de cuir et de velours, mêlant les couleurs chaudes comme le chocolat et le bleu foncé. Il est un lieu populaire idéal tant pour les réunions informelles que pour les tête-à-tête ainsi que pour les grandes occasions entre amis.

Horaires d'ouverture : tous les jours de 8h30 à 1h du matin.