
Hôtel ■ Restaurant



Stéphane ■ Nougier



2 place de l'Église
23290 FURSAC

Tel : + 33 (0)5 55 63 60 56

www.hotelnougier.fr --- contact@hotelnougier.fr

Passez la porte de cet établissement de charme
et venez découvrir l'univers de Stéphane Nougier et de toute son équipe

IDÉALEMENT SITUÉ
10 MIN DE L'ACCÈS A20, DE BESSINES-SUR-GARTEMPE ET DE LA SOUTERRAINE,
À 30 MIN SEULEMENT DE GUÉRET ET 40 MIN DE LIMOGES

Stéphane Nougier, troisième génération de cet établissement,
Bib Gourmand Michelin depuis 2007, titre de Maître Restaurateur depuis 2013 et
« Table Distinguée » des Logis depuis 2015.

Offre unique en restauration en Limousin, la cuisine présente des plats gourmands
et soignés qui honorent le terroir tout en alliant modernité et créativité.

Au centre du Bourg, face à l'église, l'Hôtel Nougier *** propose un accueil
personnalisé et un service exceptionnel! La décoration très contemporaine garde
le charme d'une maison qui a fêté ses 60 ans en juillet dernier et qui a su évoluer
au fil du temps pour mieux répondre à vos attentes.

Les 10 chambres de l'hôtel ont été entièrement rénovées dans un confort
moderne



CONTACT

Stéphane NOUGIER

2 place de l'Eglise
23290 FURSAC

Tel : + 33 (0)5 55 63 60 56

www.hotelnougier.fr
contact@hotelnougier.fr

Devis sur demande

Salon Privatif / Salle de réunion



Location salle à
partir de
70 €



Location ½ journée : 70€

Location Journée entière : 120€

A disposition : paperboard, bloc, stylo, eau minérale

Pause Café (hors JE) : 3,50€/pers.

Café d'accueil : 1,50€/pers.

*Les prix sont TTC et s'entendent par jour.
N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples renseignements.*

FORFAITS SEMINAIRES - JOURNEES D'ETUDE

FORFAITS JOURNÉE D'ÉTUDE

LA SALLE DE RÉUNION

Inclus

- WIFI, bloc et stylo, eau minérale et paperboard

En option

- Ecran et vidéo projecteur
- Sur demande*

49 €
par
Personne

CAFÉ D'ACCUEIL

UNE PAUSE CAFÉ MATIN

- Boissons chaudes & Jus de fruits
- Assortiment de Viennoiseries

UN DÉJEUNER

- Déjeuner boissons incluses

UNE PAUSE CAFÉ APRÈS-MIDI

- Boissons chaudes & Jus de fruits
- Assortiment de Cake Maison



FORFAITS SEMINAIRES RÉSIDENTIELS :

Devis sur demande en fonction du type de chambre

Comprenant :

- 1 café d'accueil,
- 2 pauses café,
- 2 repas,
- chambre et petit-déjeuner,
- location de salle

FORFAITS SEMINAIRES SEMI-RÉSIDENTIELS :

Devis sur demande en fonction du type de chambre

Comprenant :

- 1 café d'accueil,
- 2 pauses café,
- 1 repas,
- chambre et petit déjeuner,
- location de la salle



HÉBERGEMENT

Nous vous proposons pour votre hébergement sur site plusieurs types de chambre :

Les Chambres confort

Les chambres « confort » vous offrent en toute simplicité, charme et quiétude. Elles sont équipées d'une literie confortable (lit double ou lits jumeaux), bureau, écran plat (TNT/CanalSat/BeInSports), toilettes et salle de bain avec douche italienne.

Prix Rack*

91€

La chambre

Les Chambres Supérieures

Les chambres « supérieures » sont moderne et spacieuse, équipées d'un espace salon dédié, un bureau, une literie confortable, écran plat (TNT/CanalSat/BeInSports), belle salle de bain avec douche à l'italienne, sèche-cheveux et toilettes indépendantes.

Prix Rack*

114€

La chambre

La Chambre triple

La Chambre Triple dispose, en particulier, d'un lit double et d'un lit simple, toilettes, salle de bain avec douche italienne, écran plat (TNT/CanalSat/BeInSports), bureau.

Prix Rack*

112€ confort

132€ supérieure

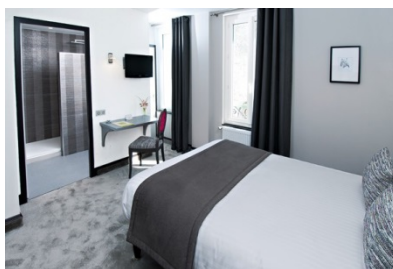
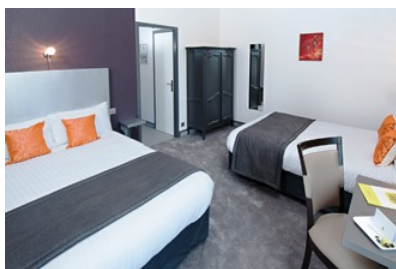
La Chambre familiale

La Chambre familiale est décorée avec une élégante simplicité. Elle est équipée de deux lits doubles, toilettes et salle de bain avec douche italienne, écran plat (TNT/CanalSat/BeInSports), bureau.

Prix Rack*

117€

La chambre



Toutes les chambres sont pourvues de téléphone, bureau et chaise, connexion wifi.

Prix Rack* : Prix maximum par chambre.

- Petit déjeuner buffet : 10€
- Animaux : 6€
- Parking privé : 5€

RESTAURATION

Stéphane Nougier, troisième génération de cet Hôtel-Restaurant, détient un Bib Gourmand Michelin depuis 2007, le titre de Maître Restaurateur depuis 2013, et s'est vu remettre la nouvelle distinction des Logis

« Table Distinguée »

La cuisine présente des plats gourmands et soignés qui honorent le terroir tout en alliant modernité et créativité.

Du mardi soir au dimanche midi

Déjeuner de 12h15 à 13h45

Dîner de 19h30 à 21h

Capacité : 40 personnes

(Possibilité de salle privative pour vos déjeuners d'affaires)

Repas inclus si forfait journée étude , forfait semi-résidentiel ou résidentiel

Le choix des plats pour l'élaboration des menus devra être fait avant l'arrivée du groupe, en précisant le nombre exact de couverts et un choix unique pour l'ensemble des convives.

**Le Chef ne travaillant que des produits frais et de saison, certains plats pourraient être modifiés en fonction de son marché.*



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

La réception du 1^{er} acompte valide définitivement l'engagement réciproque du contrat et implique automatiquement l'adhésion aux présentes conditions, quand bien même, celles-ci n'auraient pas été signées.

1 – FACTURATION

Le prix facturé de l'hôtel au client est celui dont il sera convenu au jour de la conclusion du contrat, majoré du coût des prestations non prévues initialement, mais effectivement réalisées par l'hôtel à la requête du client, dont la demande fera l'objet d'un bon de commande signé.

2 – GARANTIE DU NOMBRE DE COUVERTS

Le nombre définitif de couverts devra être communiqué, par écrit, à l'hôtel 5 jours avant le début de la réception. Ce chiffre servira de base pour les repas et la facturation.

3 – GARANTIE D'HEBERGEMENT

Le nombre définitif de chambres devra être communiqué, par écrit, à l'hôtel, 8 jours avant l'arrivée des participants. Ce chiffre servira de base pour la facturation.

La rooming list devra faire apparaître le nom des clients et la catégorie de chambre souhaitée pour chaque participant. Tout changement de réservation devra être signalé par écrit.

Les chambres pourront être prises vers 16h00 et libérées le jour du départ après le petit déjeuner au plus tard 10h.

4 – MODALITE DE PAIEMENT

Toute option ne sera confirmée qu'après versement d'un premier acompte correspondant à 30% du montant total estimé, sur présentation d'une facture proforma.

Le solde du montant de la facture globale sera à régler à J +30 jours fin de manifestation.

Les règlements devront être effectués par chèque, virement bancaire ou carte de crédit. Les autres règlements tels que traites ou LCR ne sont pas acceptés.

Les dépenses engagées par les participants, non réglées à leur départ, seront facturées à l'organisateur de la manifestation.

5 – ORGANISATION

Les prestations annexes : transports, décorations, animations et tous intervenants externes devront être indiqués à l'hôtel dans le contrat et respecter les règles usuelles des normes de sécurité.

Les locaux devront être restitués dans leur état initial.

Dès la fin du contrat, le client fera retirer, à ses frais, les divers matériels, effets, documentations et équipements n'appartenant pas à l'hôtel.

N.B. : L'hôtel ne pourra en aucun cas être tenu responsable de la disparition éventuelle d'objets laissés dans la salle pendant ou après la manifestation, dès lors que celle-ci n'aurait pas été fermée à clef.

6 – RESPONSABILITE

Toute détérioration, disparition de matériel subies par l'hôtel et commis par les participants pendant une manifestation seront facturées au client organisateur.

N.B. : en cas de litige, nous considérons implicitement que le client est lui-même couvert par son assurance responsabilité civile ou professionnelle.

7 – SACEM

Le client apporteur d'une animation musicale, fait son affaire, avec l'animateur, des obligations de déclaration auprès de la SACEM, au titre des droits d'auteurs nés de toute prestation musicale ayant pris place lors de l'exécution du contrat.

8 – ANNULATION DU CONTRAT

8 - 1 L'hôtel se réserve le droit de résilier unilatéralement le contrat en l'absence de règlement par le client de tout ou partie des acomptes stipulés à l'article « 4 – Modalités de paiement », sans préjudice du droit de l'hôtel de rechercher par toutes les voies de droit le paiement des sommes échues ou à échoir ainsi que l'indemnisation du préjudice subi.

8 – 2 L'hôtel est exonéré de toute responsabilité dans la non exécution partielle ou totale du contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un fait de force majeure tel que, par exemple : grèves totales ou partielles, lock-out, inondations, incendies, attentats, ou autres sinistres et interdictions.

8 – 3 La résiliation unilatérale du contrat par le client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible s'élevant à 30% du prix convenu à J -30 jours; ce taux s'élèvera à 80% lorsque la résiliation interviendra à J - 12 jours avant la date d'exécution du contrat.

L'éventuel report du contrat ne pourra exonérer le client de ses obligations ; en tout état de cause, les acomptes versés par le client resteront acquis à l'hôtel en compensation du préjudice d'exploitation.

9 – COMPETENCES

Tous litiges ou contestations relatives à l'interprétation ou à l'exécution du présent contrat relèvent de la compétence du Tribunal du lieu de situation des hôtels, à savoir Guéret.