

NAMUR  LIÈGE

**JMKARTING**  
HIGH PERFORMANCE  
\* SINCE 1998 \*

# EVENEMENTS ( & CATERING )

## TARIFS & CONDITIONS

<b>LUNDI &amp; MARDI</b>	1/2H	24,00 EUR par kart
Sauf jour férié et veille de jour férié	1H	46,00 EUR par kart
<b>DU MERCREDI AU DIMANCHE</b>	1/2H	27,00 EUR par kart
+ Jour férié et veille de jour férié	1H	52,00 EUR par kart
Endurance de 3H ou plus : 1/4H (essais) GRATUIT		

*Offres non cumulables avec d'autres réductions ou avantages.*

*Offres non cumulables avec la carte de membre.*

*Tous ces tarifs s'entendent TVA 6% comprise.*

*Sur réservation uniquement (\*).*

Les endurances sont organisables du lundi au samedi. Les dimanches, les endurances sont organisables à partir de 14h00.

En dehors de nos heures d'ouverture : Minimum 1h / 11 karts.

Toute organisation d'un événement tel que décrit ci-dessus implique :

- l'exclusivité de la piste
- un minimum forfaitaire de 11 karts / un maximum de 15 karts sur la piste
- la présence des pilotes 45 minutes avant le départ effectif de la course (ou des essais)

Matériel disponible :

- Karts Châssis Sodikart GT4R – Moteur Honda 9CV & 270cc
- Casques. Cagoules jetables. Combinaisons (carte d'identité en caution).

(\*) Vous pouvez effectuer votre demande de réservation :

- soit par mail : [info@jmkarting.com](mailto:info@jmkarting.com)
- soit via notre Site Internet : [www.jmkarting.com](http://www.jmkarting.com)  
Rubrique « Evénements / Créez votre événement »



## ORGANISATION & CONSEILS

### ESSAIS

Avant une endurance, nous vous conseillons d'effectuer des essais afin que chaque pilote puisse se familiariser avec la piste. Durées conseillées des essais :

- 1 h. ou 2 h. d'endurance / 2 à 3 pilotes par kart > de 15 à 20 minutes d'essais.
- + de 2 h. d'endurance / + de 3 pilotes par kart > de 15 à 30 minutes d'essais (ou + selon les cas).

Tarifs des essais : au prorata des tarifs indiqués pour les durées.

### RESPONSABLE D'UN GROUPE

Lors de la réservation d'une épreuve, un responsable du groupe sera désigné. Cette personne sera l'intermédiaire entre les pilotes et JMKARTING avant et pendant l'épreuve.

### CONFIRMATION & ACOMPTE

Toute réservation doit être confirmée par écrit (courrier, fax, e-mail) et sera effective à la réception d'un acompte de 50%.

### PAIEMENT DU SOLDE

Le responsable du groupe effectuera le paiement du solde (paiement collectif) avant le départ de l'épreuve auprès du Directeur (ou au représentant) de JMKARTING. Paiement collectif. Paiement par carte bancaire souhaité. Facilités de paiement : MisterCash / Bancontact, Visa / Eurocard.

### OPTIONS (à confirmer lors de la réservation)

3 coupes gravées	98,00 EUR HTVA (+21%)
3 bouteilles de mousseux	30,00 EUR HTVA (+21%)
3 bouteilles de champagne	120,00 EUR HTVA (+21%)
Médailles	4,00 EUR / pièce HTVA (+21%)

### ABANDON DE RECOURS & CARTE D'IDENTITE

Tous les pilotes doivent signer un "Abandon de recours" et présenter leur Carte d'identité avant l'épreuve.

Le responsable du groupe veillera à ce que toutes ces modalités administratives soient effectuées pour le jour de l'épreuve (Chaque "Abandon de recours" doit être dûment complété, signé et accompagné par la carte d'identité de chaque pilote). Pour rappel : JMKARTING décline toute responsabilité en cas d'accident.

### ARRIVEE DES PILOTES

Tous les pilotes doivent être présents au moins 45 minutes avant le début de l'épreuve afin :

- de vérifier les documents administratifs ("Abandon de recours" + Carte d'identité) ;
- d'assister au briefing ;
- que l'épreuve démarre à l'heure prévue.



## **BUFFETS FROIDS**

<b>BUFFET « CAMPAGNE »</b>	<b>BUFFET « ARDENNES »</b>	<b>BUFFET « ENTRE MER ET TERRE »</b>
19,00 EUR HTVA par convive (Minimum 15 couverts)	24,00 EUR HTVA par convive (Minimum 15 couverts)	31,00 EUR HTVA par convive (Minimum 15 couverts)
Rosbif Noix de jambon Porc braisé Viande fumée Rôti de dinde	Bœuf braisé Noix de jambon Terrine de saison Gigotins de volailles braisés	Hure de sole Saumon rose Brochette de scampis Verrines de crevettes
Tomates Concombres Céleri Carottes râpées Laitues variées Choux râpés Haricots verts	Tomates romaines Concombres aux jeunes oignons Céleri rave aux noix Carottes & choux blanc Salades folles Choux chinois aux pousses de bambous Haricots verts aux fèves rouges Champignons à l'huile de coriandre	Bœuf braisé Noix de jambon Dindonneau farci aux pistaches Terrine de saison Tranches de Porchetta
Pommes de terre Sauces & Pain	Pâtes & Pommes de terre Sauces & Pain	Tomates romaines Concombres aux jeunes oignons Céleri rave aux noix Carottes & choux blanc Salades folles au yaourt Choux chinois aux pousses de bambous Haricots verts aux fèves rouges Champignons à l'huile de coriandre
		Pâtes & Pommes de terre Sauces & Pain

*La composition des buffets peut être modifiée en fonction des saisons.*

### **REMARQUES IMPORTANTES**

Cette formule implique :

1. la disponibilité de notre traiteur (veuillez nous faire la demande de réservation suffisamment de temps à l'avance... nous vous confirmerons alors la possibilité d'organiser votre buffet) ;
2. le paiement complet, avant l'événement, pour le poste « Buffet » ;
3. le choix d'un seul « type » de buffet ;
4. un minimum de 15 couverts par groupe ;
5. 1/3 bouteille de vin par personne ;
6. le taux TVA en vigueur : 12%.

**Ces tarifs sont majorés de frais de transport (en camionnette frigorifique). Ces frais sont forfaitaires et s'élèvent à 50,00 EUR (TVAC).**



BUFFET SANDWICHES      Minimum 30 personnes  
Tarif : 10,00 EUR HTVA / personne

Variété de pains à garnir.

Jambon, viandes fumées, fromage et salades préparées (ex. : salade de thon, américain préparé, salade de crabe, salade de viande etc.). Beurre + garnitures.

BUFFET BARBECUE      Minimum 20 personnes  
Tarif : 25,00 EUR HTVA / personne

Pavé de bœuf, côte d'agneau, saucisse (ou merguez).

+ Pommes de terre, Crudités & Sauces.

+ 1 « Soft Drink » (Pepsi / Pepsi Max / 7UP au choix) ou 1 verre de vin.

Préparation du barbecue et cuisson : à charge des convives (tout le matériel est fourni). Uniquement disponible pendant la saison estivale.

#### PIZZAS (FEU DE BOIS) Prix TVAC

TM = Tomates + Mozzarella

Margherita	(TM)	12,50 EUR
Romana	(TM + Jambon)	13,50 EUR
Diavola	(TM + Champignons + Salami piquant)	15,00 EUR
4 Fromages	(Tomate + Mélange Fromages)	16,00 EUR
4 Saisons	(TM + Jambon + Artichaut + Champignons + Olives)	16,00 EUR
Jambon de Parme	(TM + Jambon de Parme)	16,50 EUR

PÂTES                      Minimum 10 personnes  
Prix TVAC

Spaghetti Bolognaise + Pain	14,00 EUR / personne
Spaghetti Bolognaise + Pain + 1/3 bouteille de vin	17,50 EUR / personne

BUFFET DESSERT              Minimum 25 personnes  
Tarif : 6,50 EUR HTVA / personne

Javanais, forêt noire, bavarois, tiramisu, crème anglaise, mousse au chocolat, flan aux œufs, crème brûlée, tarte « Tatin », salade de fruits frais.

\*      \*      \*

Nos buffets sont présentés en self service.  
Nous restons à votre entière disposition pour toute demande personnalisée.

CONFIRMATION ECRITE EXIGEE

