



EVENEMENTS (& CATERING)

TARIFS & CONDITIONS

| | | |
|---|------|--------------------|
| LUNDI & MARDI | 1/2H | 26,00 EUR par kart |
| Sauf jour férié et veille de jour férié | 1H | 48,00 EUR par kart |
| DU MERCREDI AU DIMANCHE | 1/2H | 28,00 EUR par kart |
| + Jour férié et veille de jour férié | 1H | 54,00 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
- soit via notre Site Internet : www.jmkarting.com
Rubrique « Evénements / Créez votre événement »



ORGANISATION & CONSEILS

ESSAIS

Pour tout événement, nous vous conseillons d'effectuer des essais afin que chaque pilote puisse se familiariser avec la piste. Tarifs des essais : au prorata des tarifs indiqués pour les événements.

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 « PODIUM » (à confirmer lors de la réservation)

| | |
|---------------------------|------------------------------|
| 3 coupes gravées | 128,00 EUR HTVA (+21%) |
| 3 bouteilles de mousseux | 39,00 EUR HTVA (+21%) |
| 3 bouteilles de champagne | 125,00 EUR HTVA (+21%) |
| Médailles | 5,00 EUR / pièce HTVA (+21%) |

OPTION LESTE (à confirmer lors de la réservation)

Sur réservation exclusivement.

| | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| Pour tout événement de moins de 2h30 | Forfait : 30,00 EUR (TVAC) |
| Pour tout événement de 2h30 ou plus | Gratuit |

L'organisateur est responsable des lestes mis à sa disposition pendant l'événement.

Une caution de 50,00 EUR est à remettre à notre responsable sur place ; cette caution est restituée à la fin de l'événement lors de la restitution de tous les lestes.

ABANDON DE RECOURS & CARTE D'IDENTITE

Tous les pilotes doivent signer un "Abandon de recours" (un document "Abandon de recours" par pilote) et présenter leur Carte d'identité avant l'épreuve. Rappel : JMKARTING décline toute responsabilité en cas d'accident.

Taille minimale : 1m55.

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

| BUFFET « CAMPAGNE » | BUFFET « ARDENNES » | BUFFET « ENTRE MER ET TERRE » |
|--|--|--|
| 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

