

ESPACE GOURMAND

Maison Ramel



Située à Dole dans le Jura depuis 1982, la Maison Ramel se compose d'une authentique **Boutique Gourmande** au centre ville de Dole, d'un **Marché Gourmand** sous les Halles de Dijon, d'un département **Traiteur Organisateur de Réceptions** sous le nom **Carré Gourmand** et aux portes de Dole un **Espace Gourmand** proposant :

- **Des salles de réceptions** modulables pour toutes vos réceptions privées et professionnelles de 15 à 200 personnes, variables selon la configuration de vos projets.
 - o Cocktail
 - o Repas dansant
 - o Buffet dîner
 - o Repas associatif
 - o Soirée à thème
 - o Repas de famille
 - o Mariage
- **Un restaurant** proposant des plats composés de produits de qualité, respectant les principes de l'équilibre alimentaire.
- **Des salles de travail** équipées pour vos séminaires de 8 à 100 personnes, variables selon la configuration de vos projets
- Un service **Traiteur Organisateur de Réceptions** sous l'enseigne **Carré Gourmand** se déplace dans les régions Bourgogne Franche-Comté pour les professionnels et particuliers.





Nos Espaces Séminaires

Contact Mathilde Fluchot-Ramel
2 Rue Pierre Vernier - Zone des Epenottes - 39100 Dole
03 84 72 62 79
espacegourmand@maisonramel.com

Situation À 2 km du centre ville - 2km de la gare de Dole - 10 minutes de l'aéroport de Tavaux
À 5 minutes de la sortie A36 « Dole Authume »
À 10 minutes de la sortie A39 « Dole Choisey »

Accès Un bâtiment de plein pied adapté aux personnes à mobilité réduite avec parking privé et gratuit accessible aux cars pour pouvoir mieux vous accueillir dans nos différents espaces.

Equipement Ecran blanc, paper board, papier avec crayons, vidéoprojecteur, climatisation, sonorisation, eau minérale individuelle et accès WIFI gratuit.

Capacité	Personnes en réunion				Personnes en repas assis	Debout
	Nom des espaces	m ²	En «U» 	Théâtre 	Rang de classe 	Table 1,40 x 1,20 
Sarriette	17	8	-	-	12	17
Basilic	19	8	-	-	12	19
Romarin	35	18	30	18	24	35
Basilic et Romarin	54	30	53	30	40	54
Marjolaine	60	20	60	26	56	60
Mélisse	140	-	-	-	84	140
Grande Salle	200	-	100	-	140	200
Terrasse	150	-	-	-	-	150

Restauration Des pauses revigorantes et légères pour un vrai moment de détente
Des repas variés et équilibrés en accord avec la saison, pouvant être pris
dans un espace privatif.



Nos atouts pour la réussite de votre séminaire

Un Accès facile et rapide

Un établissement neuf situé dans la Zone des Epenottes à Dole

À 2 km du Centre ville

À 5 minutes de la sortie A36 « Dole Authume » et 10 minutes de la sortie A39 « Dole Choisey »

A 2 km de la gare de Dole

A 10 minutes de l'aéroport de Tavaux

Un bâtiment de plein pied adapté *aux personnes à mobilité réduite*, climatisé et insonorisé, avec parking privé et gratuit, accessible aux cars pour pouvoir mieux vous accueillir dans nos différents espaces



Les 6 promesses majeures de l'Espace Gourmand

- *La disponibilité* et la réactivité d'un interlocuteur qualifié pour mener à bien votre projet
- *L'organisation « zéro souci »* : Des lieux agréables, confortables et parfaitement équipés pour se réunir en toute sérénité
- *Un laboratoire de production culinaire* en cours d'agrément CE, avec l'utilisation de produits frais de saison rigoureusement sélectionnés.
- *Un service de qualité* et le respect de nos engagements commerciaux.
- *Le bien être* : Un mobilier en adéquation avec vos besoins et actuel, la climatisation, l'insonorisation l'accès wifi et les parkings extérieurs privés gratuits.
- *Des réponses « haute couture »* pour satisfaire vos demandes sur mesure



Cinq espaces modulables à votre disposition

Nous vous proposons 5 salons avec des solutions d'agencement multiples pour des réunions dynamiques. Découvrez un univers de travail, où l'innovation et les technologies visent à gagner en efficacité :

- Salon Sarriette
- Salon Basilic
- Salon Romarin
- Salons Basilic & Romarin
- Salon Marjolaine
- Salon Mélisse
- Grande Salle (Salons Marjolaine + Mélisse)
- Terrasse

Un environnement de travail idéal

- Une journée de formation;
- Un séminaire;
- Une réunion;

A chaque projet, une solution ...

Nous sommes à vos côtés pour en assurer le plein succès ... Espace et confort, équipement et service, nos équipes ont à cœur de vous accompagner dans votre projet de A à Z.

Partenaire avec deux hôtels, nous pouvons vous réserver des chambres 2 ou 3 Etoiles à proximité de votre journée d'étude.

Une garantie supplémentaire de réussite à la carte.

Une restauration alliant plaisir et modernité

- Des pauses revigorantes et légères pour un vrai moment de détente
- Des repas variés et équilibrés en accord avec la saison, pouvant être pris *dans un espace privatif.*

Equipement standard disponible :

Pour l'organisation de votre réunion, l'Espace Gourmand met à votre disposition l'ensemble de ses équipements et services : *écran blanc, paper board, papier avec crayons, vidéoprojecteur, sonorisation, eau minérale individuelle et accès WIFI gratuit.*



Salon Basilic & Salon Sarriette

En petit comité studieux, le salon Basilic et le Salon Sarriette offrent le confort pour une journée de travail jusqu'à 12 personnes. Ces salles privatives sont des lieux de choix pour un moment de convivialité.

Equipement standard

Salon BASILIC

- Sous mains
- Stylo et Feuilles
- Ecran mural électrique
- Internet
- Lecteur DVD*
- Micro sans fil*
- Ecran blanc / Paper board
- Sonorisation*
- Téléphone
- Télévision*
- Vidéoprojecteur*
- Wi fi

* sur demande



Options sur facturation

Service photocopieur,
l'envoi de fax

Surface						
19 m ²	19	-	-	8 + 1	-	12

Equipement standard

Salon SARIETTE

- Sous mains
- Stylo et Feuilles
- Internet
- Lecteur DVD
- Ecran blanc / Paper board
- Téléphone
- Télévision murale
- Wi fi



Salon Romarin

Elle permet d'accueillir des groupes un peu plus importants.

Eclairée naturellement par un puits de lumière, son éclairage est facilement maîtrisable avec un système de rideau électrique occultant.

Le sol moquetté d'un camaïeu de rouge feutré, apporte confort et design !

Equipement standard

- Sous mains
- Stylo et Feuilles
- Ecran mural électrique
- Internet
- Lecteur DVD*
- Micro sans fil*
- Ecran blanc / Paper board
- Sonorisation*
- Téléphone
- Télévision*
- Vidéoprojecteur*
- Wi fi

* sur demande



Options sur facturation

Service photocopieur,
l'envoi de fax

Surface						
35 m ²	35	30 + 4	18 + 4	18 + 1	20	24



Salon Basilic & Romarin

Cette salle offre de nombreuses possibilités de configuration. Pouvant recevoir aussi bien des séminaires créatifs que des réunions de travail.

Equipée d'un vidéoprojecteur intégré et d'un écran blanc électrique, cette salle peut accueillir vos réunions jusqu'à 53 personnes.

Equipement standard







- Sous mains
- Stylo et Feuilles
- Ecran mural électrique
- Internet
- Lecteur DVD*
- Micro sans fil*
- Ecran blanc / Paper board
- Sonorisation*
- Téléphone
- Télévision*
- Vidéoprojecteur*
- Wi fi

* sur demande



Options sur facturation

Service photocopieur,
l'envoi de fax,
podium,
pupitre de discours

Surface						
54 m ²	54	53 + 4	30 + 4	30 + 2	32	40



Salon Marjolaine

La plus grande de toutes, pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes. Fonctionnelle, cette salle et d'une décoration soignée et agréable !

Equipée d'un vidéoprojecteur intégré haute résolution et d'un écran blanc électrique (3x2.25m).

Salle très lumineuse disposant d'une grande baie vitrée est occultable si besoin lors de vos projections.

Suivant disponibilités, vous pouvez également réaliser des sous commissions.

Equipement standard







- Sous mains
- Stylo et Feuilles
- Ecran mural électrique
- Internet
- Lecteur DVD*
- Micro sans fil*
- Ecran blanc / Paper board
- Sonorisation*
- Téléphone
- Télévision*
- Vidéoprojecteur*
- Wi fi

* sur demande



Options sur facturation

Service photocopieur,
l'envoi de fax,
podium,
pupitre de discours

Surface						
60 m ²	60	60 + 6	26 + 6	20 + 4	2 x 20	56



Grande Salle

(Accès à la salle à partir de 15h00 pour votre installation)

Pour vos discours / interventions orales / conférences

Dotée d'une cloison amovible elle s'ouvre sur notre salle Marjolaine.

Vous recherchez une salle pour un événement d'entreprise (remise de médailles, départ en retraite, remerciement, présentation, ...) le temps d'une soirée, nous pouvons accueillir jusqu'à 100 personnes assises ou 200 debout.

Pour finir cette soirée dans un esprit de convivialité, l'Espace Gourmand vous propose un cocktail *Clé en main*.

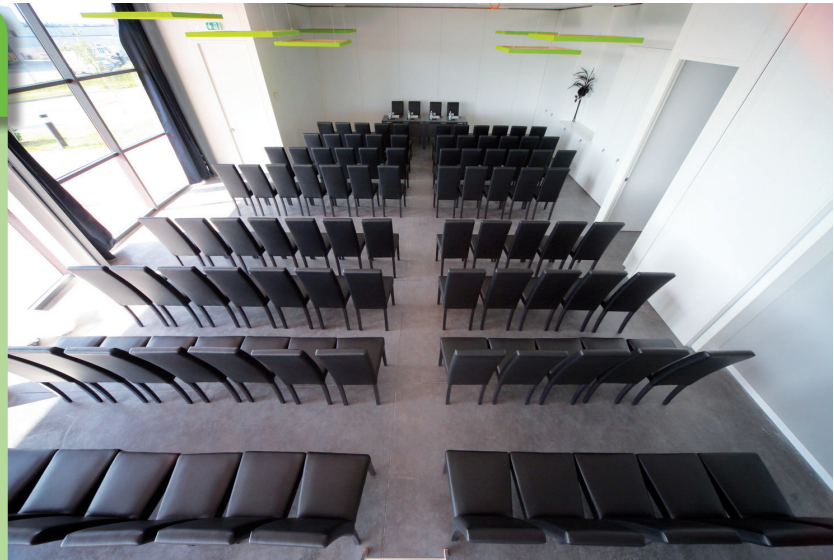
Espace d'exposition

L'Espace Gourmand propose pour vos événements, lancement de produits, showroom, défilé, exposition, un cadre parfaitement adapté à vos besoins, nos espaces cumulés offrent une superficie d'expositions de 270m² de plein pied. Une grande facilité d'accès, un parking privé, une luminosité naturelle pour la mise en valeur de vos produits.

Equipement standard







- Ecran murale électrique
- Internet
- Lecteur DVD*
- Micro sans fil*
- Paper board
- Podium pour celui déjà existant en fixe
- Sonorisation*
- Téléphone
- Télévision*
- Vidéoprojecteur*
- Wi fi

* sur demande



Options sur facturation

Service photocopieur,
l'envoi de fax,
podium,
pupitre de discours

Surface						
200 m ²	200	100 + 6	-	-	-	-



Timing « Type » d'une journée de travail

De 08h00 à 18h00

Mise à disposition d'une salle dans la configuration prévue

08h30 : Café d'accueil

Le café est servi à l'accueil des participants. Il est composé de boissons chaudes, de jus de fruits et de minis viennoiseries.

10h30 : Pause en matinée

Nous vous proposons un assortiment de boissons chaudes et fraîches accompagnées de fours moelleux.

12h30 : Déjeuner

Nos menus sont composés de produits de qualité respectant les principes de l'équilibre alimentaire sur la base d'une entrée, un plat et sa garniture, un dessert, vins (1 bouteille pour 4 personnes), eau minérale et café.

16h00 : Pause dans l'après midi

Nous vous proposons un assortiment de boissons chaudes et fraîches
L'après midi, la pause laisse place au sucré : ex : mignardises assorties, fruits frais, macarons.



Nos déjeuners de travail

Menu au choix et identique pour l'ensemble des participants servi en 1h00
Boissons comprises (eau + vin sur la base d'une bouteille pour 4 personnes)

Menu Allegro

Salade d'endives aux noix,
comté et chèvre chaud

Ou

Cocktail d'avocat pour des crevettes
aux agrumes, tuile croustillante

Ou

La terrine Pasteur en bocal, pain grillé

* * *

Pavé de saumon, crème de crustacée

Ou

Brochette de filets de cailles
et abricots moelleux

Ou

Roulé de volaille au parmesan,
jus rafraîchi à l'estragon

Menu Frivolo

Apéritif Maison et gougères

* * *

Millefeuille de gambas et saumon
sur son tartare de légumes

Ou

Religieuse de crabe et péquillos

Ou

Nougat de foie gras et volaille
et sa quenelle de compotée de figue

* * *

Filet mignon de porc au vin jaune
et sa chips de comté

Ou

Filet de flétan au savagnin

Ou

Caille désossée
sauce champignons

Servi avec le café

La traditionnelle crème brûlée en fine croûte dorée

Ou

La tarte truffée chocolat et son macaron citron

Ou

Carpaccio d'ananas frais rafraîchi d'un sorbet

Ou

Tarte impératrice fine aux poires

Ou

Café Gourmand



Cocktail déjeuner

Pour changer du repas de travail traditionnel, l'Espace Gourmand vous propose un déjeuner cocktail. Favorisant l'échange, les cocktails permettent d'offrir à vos participants une approche conviviale et de partir à la découverte de la gastronomie autour de pièces cocktail tant salées que sucrées présentées avec goût et à consommer du *bout des doigts*.

Familles

Brochettes froides
Tartelettes de crudités
Canapés fraîcheurs
Minis clubs toastés
Pipettes en folies
Tortillas
Verrines
Les Sucrés Salés

Exemple de pièces cocktail variable selon le marché

Tresse de saumon fumé et pomme
Parisienne carotte, céleri, maïs, radis
Gambas et beurre d'aneth
Volaille sauce barbecue
Rabasse de foie gras et sa pipette de macvin
Jambon et mozzarella
Tartare méditerranée
Amandine d'abricot et foie gras

Aumônières
Fours salés

Crevettes et petits légumes
Gougères, palmier, friand, ...

Brochettes de fruits frais
Macarons
Mignardises

Fraise, framboise, mûre rafraîchie d'une feuille de menthe
En folie
Assorties

L'envolée du chocolat, tarte aux pommes et vin jaune, tarte choco fruits rouges, tartelette aux fruits de saison, financier au citron, tartelette à la framboise et crème brûlée par-dessus, choco-moka, mini crumble aux fruits rouges...

Carolines fruitées
Babys religieuses

Fruit de la passion, myrtille, fraise
Café, chocolat, vanille

Cocktail de 20 pièces
Vin, jus de fruits, soft, eau minérale et café



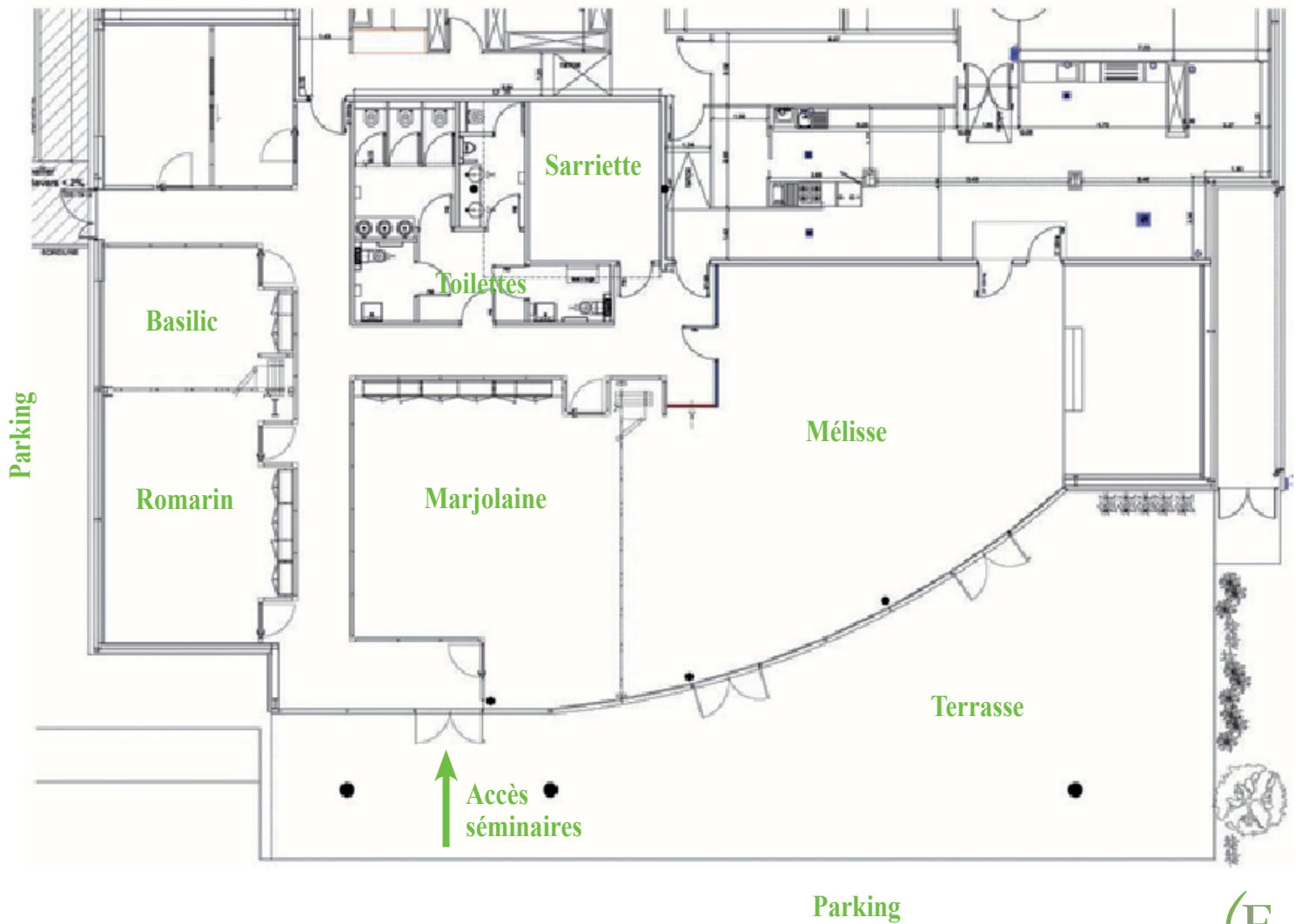
Nos Tarifs TTC/pers

	<i>Cocktail Déjeuner</i>	<i>Menu Allegro</i> par pers.	<i>Menu Frivolo</i> par pers.
Forfait Journée d'étude Salle de séminaire équipée * Un accueil café Deux pauses café Matin et après midi Déjeuner de travail Entrée / plat / dessert / café / boissons	45.00 Euros	50.00 Euros	55.00 Euros
<hr/>			
Réunion Réunion d'environ 2h + repas Pas de restriction de nombre de personnes sur le midi Le soir, minimum 15 personnes Entrée / plat / dessert /boissons	35.00 Euros	40.00 Euros	45.00 Euros
<hr/>			
Forfait Séminaire semi Résidentiel Une journée d'étude + Chambre avec petit déjeuner <i>Avec nos partenaires</i> Chambre dans un hôtel 2 étoiles (à 5 minutes à pied) OU dans un hôtel 3 étoiles (au centre de ville = 2km)		A Partir de 110.00 Euros	
<hr/>			
Forfait Séminaire Résidentiel Minimum 15 personnes Une journée d'étude + Diner gastronomique + Chambre avec petit déjeuner <i>Avec nos partenaires</i> Chambre dans un hôtel 2 étoiles (à 5 minutes à pied) OU dans un hôtel 3 étoiles (au centre de ville = 2km)		A Partir de 150.00 Euros	

* Une salle de séminaire vous sera attribuée en fonction de vos besoins selon la configuration souhaitée pour votre projet.



Plan général



Conditions Générales de Vente

Ces conditions s'appliquent à toutes les manifestations définies ci-dessus, sauf convention écrite particulière.

Réservation

Lors d'une réservation d'une salle auprès de l'Espace Gourmand, notre établissement effectue, si vous le souhaitez, une pré réservation appelée option. Cette option est une réservation avec une durée limitée qui donne au client un temps de réflexion sur sa réservation définitive. L'option n'engage ni le client, ni notre établissement et la date de levée de l'option vous sera spécifiée lors de votre réservation par une confirmation par mail avec un devis en pièce jointe ou par voie postale.

L'option ne deviendra définitive qu'après le versement d'un acompte dont le montant est spécifié sur le devis. Cette confirmation définitive implique l'adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de ventes.

Séminaire

Notre activité de séminaire est possible selon les prestations suivantes :

Journée d'étude

Location de la salle, matériel usuel, un café d'accueil, une pause par demi-journée, un repas 3 plats et boisson incluse.

Séminaire semi résidentiel 2**

Prestation d'une journée d'étude + une chambre individuelle et petit déjeuner en hôtel 2** chez notre partenaire 5 minutes à pied de notre établissement. A proximité : Restaurants pour le dîner à 5 minutes à pied de l'hôtel

Séminaire semi résidentiel 3***

Prestation d'une journée d'étude + une chambre individuelle et petit déjeuner en hôtel 3***chez notre partenaire en centre-ville 5 minutes en voiture. A proximité : Restaurants pour le dîner à 5 minutes à pied de l'hôtel .

Séminaire résidentiel 2 **

Prestation séminaire semi résidentiel 2** ET le repas du soir au sein de notre établissement (pour l'ensemble des participants avec un minimum de 15 pers) voir détail dans notre proposition OU un service de plateaux repas servis en chambre le soir est également possible.

Séminaire résidentiel 3 ***

Prestation séminaire semi résidentiel 3*** ET le repas du soir au sein de notre établissement (pour l'ensemble des participants avec un minimum de 15 pers) voir détail dans notre proposition OU un service de plateaux repas servis en chambre le soir est également possible.

Notre activité de séminaire dispose d'un accueil privatif (séparé de notre restaurant) avec 5 salles de séminaires d'une capacité d'accueil de 6 à 200 pers suivant les configurations. Toutes les salles permettent l'accueil des PMR et sont entièrement équipées des matériels courants suivants :

- Gratuitement :

Ecran et Vidéo Projection intégrée ; Sonorisation ; Ecran vidéo ; Paper Board et Tableau Blanc ; Wifi, avec accès internet, téléphone fixe en réception gratuit et payant pour émission d'appel hors France (accès par le standard) ; Mobilier de séminaire permettant toutes les configurations habituelles : Style théâtre, rang de classe, table de conférence, table en « U ». Sous mains, stylo, papier et bouteille d'eau individuelle. Un accueil physique et virtuel avec un fléchage à votre identité, un service commercial permanent facilitant les accès et tâches bureautiques (non inclus dans le prix de nos formules).

Nous ajoutons que nos salles sont modulables par un système de cloison amovible avec des propriétés performantes en terme d'acoustique.

- En option :

Photocopie(s), Fax...).

Prestations

Notre établissement aura le plaisir de vous accueillir pour vos séminaires du Lundi au Vendredi de 8h00 à 18h00.

Fermetures annuelles :

Nous consulter

Restauration Séminaire

Un nombre définitif de repas devra être donné, par écrit, au plus tard 10 jours ouvrables avant la prestation. Ce nombre sera retenu comme base de facturation. Les repas commandés mais non consommés seront facturés. Si le nombre de repas est supérieur à celui prévu, c'est le nombre de repas réellement servis qui sera facturé.

Certains produits frais pouvant être amenés à manquer pour des raisons d'approvisionnement, la Direction de l'établissement se réserve le droit de modifier le plat par un autre de qualité équivalente. La Direction s'engage à en informer le client dans les meilleurs délais.

Les vins qui accompagnent les différentes formules sont limités à 1 bouteille de vin pour 4 personnes.

Hébergement

Notre établissement ne possède pas d'hébergement. Il est donc entendu avec nos clients, que nos prestations d'hébergements et de petits déjeuners seront assurés par nos partenaires hôteliers sélectionnés par nos soins pour simplifier vos démarches. Nous ne pourrions être tenus pour responsable de tout dysfonctionnement correspondant aux activités assurées par nos partenaires hôteliers. En cas de non satisfaction des prestations hôtelières, il appartiendra donc au client de s'adresser voire de se retourner directement vers le prestataire hôtelier. Afin de vous satisfaire au mieux, une enquête de satisfaction sur l'ensemble des prestations offertes (prestations hôtelières y comprises) est effectuée auprès de nos clients afin de vérifier la qualité des services proposés.

Le nombre de chambres devra être mentionné lors de la réservation de la salle.

Toutes chambres retenues lors de la conclusion du contrat et non annulées 72 heures ouvrables auparavant seront facturées intégralement.

Les chambres sont disponibles à partir de 14h00 le jour de l'arrivée et doivent être libérées avant 11h00 le jour du départ.

Liste Nominative

En cas d'hébergement, la liste nominative des participants devra être adressée à notre établissement au plus tard 5 jours ouvrables avant la date d'arrivée.



Autre réunions

Notre activité dédiée aux professionnels permet également l'accueil de réunion de type conférence, colloque, congrès, show-room, défilé... couplés ou non à un service de restauration assis ou debout de type cocktail, ne pas hésiter à nous consulter.

Privatisation d'Espaces

Nous ajoutons que nos salles sont modulables permettant de répondre aux différentes configurations habituelles. Nos salles privatisées peuvent être allouées pour une réception, elles sont ouvertes selon les calendriers ci-dessous du lundi au vendredi tous les midis à partir de 2 pers et le soir pour un minimum de 15pers.

Pour la période de mi-octobre à mi-avril

	Midi	Soir
En semaine (du lundi au jeudi)	A partir de 2 pers	A partir de 15 pers
Le vendredi	A partir de 2 pers	A partir de 2 pers
Le Samedi	A partir de 2 pers	A partir de 15 pers
Le Dimanche	A partir de 15 pers	Fermé

Pour la période du mi-avril à mi-octobre

	Midi	Soir
En semaine (du lundi au jeudi)	A partir de 2 pers	A partir de 15 pers
Le vendredi	A partir de 2 pers	A partir de 2 pers
Le Samedi	A partir de 50 pers	A partir de 50pers
Le Dimanche	A partir de 15 pers	Fermé

Facturation

Toutes prestations complémentaires au devis acceptées, demandées par le client, feront l'objet d'une facturation supplémentaire.

Délais de règlement

Nos factures sont payables à 30 jours selon la date de l'émission de celles-ci. Toute réclamation devra être faite dans un délai de 5 jours à compter de la date de la facture.

Modalités de Calcul des Pénalités

Au cas où le paiement serait effectué après les 30 jours, date de facture, des pénalités pour retard de règlement seront dues. Elles représentent 3% du montant total par mois de retard. Tout mois entamé sera calculé au prorata. Tout incident de paiement rend immédiatement exigible la totalité des sommes dues.

Les crédits engagés par les participants et non réglés au départ seront facturés à l'organisateur de la manifestation.

Annulation du contrat

L'établissement se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement tout contrat dont l'objet

ou la cause s'avère incompatibles avec la destination des lieux, ou encore, est contraire aux bonnes mœurs ou risque de troubler l'ordre public.

L'établissement se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement le contrat en l'absence de règlement par le client de tout ou partie des acomptes stipulés dans le devis sans préjudice du droit de notre établissement de rechercher par toutes les voies de droit de paiement des sommes échues ou à échoir ainsi que l'indemnité du préjudice subi. La résiliation unilatérale du contrat par le client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible correspondant aux acomptes versés

si la résiliation intervient moins de 30 jours avant la date d'exécution du contrat. En tout état de cause, les acomptes versés par le client resteront acquis à notre établissement.

L'Espace Gourmand se réserve le droit d'annuler le contrat pour survenance d'un cas fortuit ou de force majeure.

Divers

Tous points de décoration, installations techniques, aménagement divers des salles et salons de l'établissement, devront être conformes aux règlements et aux normes de sécurité en vigueur et préalablement approuvé par écrit par la Direction de l'Espace Gourmand, étant précisé que l'approbation dont il s'agit est toujours exclue de tout percement des murs, sols et revêtement par quelque moyen que ce soit, ainsi que toutes applications, collages, affichages, supposant l'utilisation d'un produit collant sur les murs, plafonds ou sols des locaux de l'établissement. Toute détérioration, vol de matériel subis par l'établissement et commis par les participants pendant une manifestation seront facturés au client organisateur de cette manifestation. Toutes boissons, alcoolisées ou non, venant de l'extérieur et consommées dans l'enceinte de l'établissement sont formellement interdites.

Horaires de Service

Dans le cadre d'une réception nocturne, il est rappelé que l'horaire de fermeture de l'établissement est fixé à minuit.

- Heure supplémentaire de location de salle de jour : 50.00 € TTC au-delà de 18h00 sachant que toute heure commencée est due
- Heure supplémentaire de location de salle de nuit : 80.00 € TTC au-delà de minuit sachant que toute heure commencée est due
- Heure supplémentaire de dépassement de service facturée en plus selon devis.

Clause attributive de compétence

Pour toutes les contestations relatives à l'exécution du contrat ou à l'application et interprétation des présentes conditions générales de ventes, seul sera compétent, le Tribunal de commerce ou civil de l'arrondissement de Dole.

