

# LE MERIDIEN NOUMEA

REUNIONS  
CONFERENCES  
BANQUETS  
EVENEMENTS  
**2013**



*Le* **MERIDIEN**

POINTE MAGNIN, BP 1915  
98846 NOUMEA  
T +687 265 037  
F +687 265 003  
[amelie.moulin@lemeridien.com](mailto:amelie.moulin@lemeridien.com)

ESPACE BANQUET	3
PAUSES CAFE – PETIT DEJEUNER	8
BUFFETS	9
MENUS	17
COCKTAILS	19
BOISSONS	25
DECORATION & ANIMATIONS	27
RESTAURANTS	31
NOS REFERENCES	32
CONDITIONS GENERALES	33

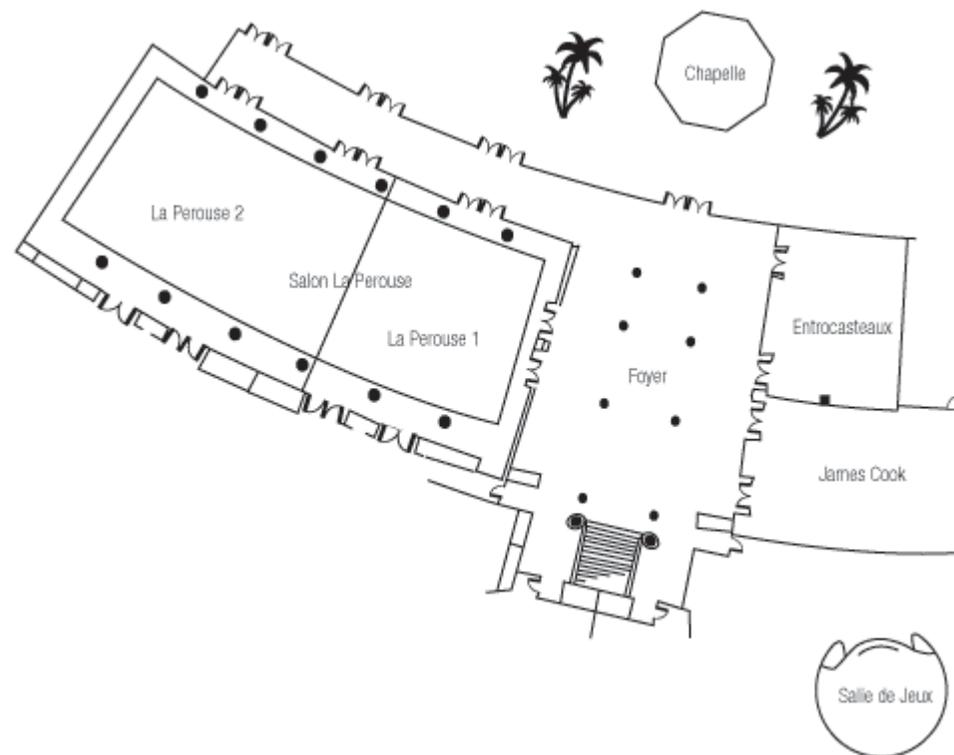
## SITUATION

Inspirez de nouveaux modes de réflexion. Un mélange subtil de raffinement à la française et de chaleur mélanésienne, où la culture, les arts, la gastronomie et la musique amplifient votre expérience: voilà ce qu'est l'hôtel Le Méridien Nouméa. Défiiez vos collègues lors d'une régata à la voile dans notre lagon inscrit au patrimoine mondial ou découvrez les saveurs de France avec un rallye dans les rues vibrantes de Nouméa. Quand vient le temps de travailler, laissez vos idées et votre créativité s'épanouir dans nos salles de conférence, puis fêtez vos réussites lors d'un événement en bord de plage.

Que vous souhaitiez organiser une réunion en grand ou petit comité ou un mariage de rêve, Le Méridien Nouméa vous propose l'une de ses cinq salles de réunions. Le salon Lapérouse est parfait pour les dîners de gala, les mariages et les conférences et peut se diviser en deux sections pour répondre aux attentes particulières. Ses grandes baies vitrées offrent une superbe vue sur les jardins.

Une profusion de lumière naturelle ajoute au charme du salon Entrecasteaux qui confère une ambiance agréable à votre événement d'affaires ou votre soirée spéciale. Tranquillité et intimité sont les maîtres mots au Salon James Cook.

La Chapelle, idéale pour les cocktails en petit comité, offre des vues sur les jardins et sur la mer. Enfin, La Salle de Jeux, notre salon VIP, est un lieu parfait pour les formations professionnelles ou les conseils d'administration. Les pauses-café pourront se dérouler sur la terrasse du jardin.



## FORAITS & PACKAGES

### FORFAIT SEMINAIRE

**Journée complète - Forfait à 7 800 CFP/ personne**

Cette offre comprend :

**La location de la salle** de 8h à 17h avec :

La mise en place désirée

**Deux pauses café** (matin et après-midi) avec café, thés, jus de fruit et eau minérale.

**Le déjeuner** incluant les boissons

**Demi-journée - Forfait à 6 500 CFP/ personne**

Cette offre comprend :

**La location de la salle** de 8h à 12h ou de 13h à 17h avec :

La mise en place désirée

**Une pause café** (matin ou après-midi) avec café, thés, jus de fruit et eau minérale.

**Le déjeuner** incluant les boissons

De 10 personnes à 30 personnes

**Le déjeuner au Faré** incluant :

La formule Barbecue (grillades et accompagnements à volonté)

Une boisson hygiénique (soft, jus de fruits)

Un café / thé ou infusion par personne

De 30 personnes à 200 personnes

**Le déjeuner « Light Lunch » au restaurant le Sextant** incluant :

Le buffet sandwich ou le buffet froid\*

Une heure de boissons sans alcool (softs, jus de fruits)

Un café / thé ou infusion par personne

\*(à partir de 50 personnes)

### SALLE DE JEUX

Maximum 20 personnes

Forfait à 100 000 CFP pour la journée complète

Forfait à 70 000 CFP pour la demi journée

Cette offre comprend :

**La location de salle** avec :

Bloc notes et stylos Le Méridien

Verres et demi-bouteilles d'eau individuelles

Bonbons

Canapés en cuir et tables basses, ordinateur et écran plasma intégrés

**2 pauses café** Tentation\* en journée complète

**1 pause café** Tentation\* en 1/2 journée

\*voir détail page 11



# ESPACE BANQUET

## CAPACITE ET DIMENSIONS

Nom de salle	Foyer	Lapérouse 1	Lapérouse 2	Lapérouse 1+2	James Cook	Entrecasteaux	Salle de jeux	Fare	Chapelle
 Théâtre	-	130	250	380	80	60	-	-	35
 Ecole	-	78	108	190	60	48	-	-	18
 U	-	45	57	-	36	25	-	-	15
 Conférence	-	30	48	-	30	25	20	-	20
 Cabaret	-	56	112	182	35	21	-	-	21
 Banquet Menu	-	100	180	300	60	40	20	170	30
 Banquet Buffet	-	60	130	250	30	30	-	150	-
 Banquet Menu + Piste de danse	-	80	120	260	40	-	-	140	-
 Banquet Buffet + Piste de danse	-	50	110	220	-	-	-	120	-
 Réception	200	150	200	400	55	40	-	180	40
Superficie en m2	303	147	284	431	120	77	84	-	-
Dimension Lxl (m)	18 x 8,8	9,2 x 16	17,8 x 16	27 x 16	13,8 x 8,7	7,6 x 10,2	-	-	-
Hauteur	3,2	3,2	3,2	3,2	2,3	2,3	-	-	-

## TARIFS

Nom de salle	Foyer	Lapérouse 1	Lapérouse 2	Lapérouse 1+2	James Cook	Entrecasteaux	Salle de jeux	Fare	Chapelle
Tarif ½ Journée 8h – 13h ou 13h – 18h (CFP)	-	55 000	65 000	80 000	45 000	40 000	60 000	-	45 000
Tarif journée complète 8h – 18h (CFP)	-	70 000	80 000	110 000	60 000	55 000	80 000	-	60 000
Tarif Soirée 18h - 3h (CFP)	-	80 000	90 000	150 000	70 000	65 000	90 000	1 à 50 personnes: 60 000 51 à 100 personnes: 85 000 De 101 à 250 personnes: 110 000 Plus de 250 personnes: 150 000	70 000
Tarif 24h/24 (CFP)	-	160 000	180 000	275 000	135 000	105 000	-	-	135 000

## MISE EN PLACE

TOUTES LES MISES EN PLACE COMPRENNENT  
SELON VOS BESOINS:

Tables pour vos intervenants  
Pupitre  
Estrade dans le salon Lapérouse  
Ecran et vidéoprojecteur  
Microphone\*  
Paper Board et ses stylos

\*Le salon Lapérouse utilisé en entier requiert les services d'un prestataire extérieur

TOUTES LES MISES EN PLACE SAUF LE STYLE

THEATRE COMPRENNENT :

Bloc notes et stylos Méridien  
Verres et demi bouteilles d'eau individuelles  
Délices à la menthe

## MATERIEL DE CONFERENCE

### VIDEOPROJECTEUR

Le 1er vidéoprojecteur est offert.

Pour un 2e vidéoprojecteur par journée : 20 000 CFP

### AUTRES SERVICES

Nous pouvons également vous proposer sur demande, d'autres services tels que jeux de lumières, traduction simultanée, vidéoprojecteur, écran, ordinateur, fax, imprimante, micros, etc... un service d'hôtesse pour l'accueil de vos invités, un photographe pour immortaliser vos soirées, et bien d'autres choses encore. N'hésitez pas à nous faire part de vos besoins.



## PAUSES CAFÉ



### PAUSE CAFÉ PRONTO

Forfait à 900 CFP par personne  
Ce forfait comprend :  
Café, thé, jus de fruits, eau minérale

### PAUSE CAFÉ TENTATION

Forfait à 1 300 CFP par personne  
Ce forfait comprend :  
Café, thé, jus de fruits, eau minérale et assortiment de viennoiseries le matin, cookies l'après midi.

### PAUSE CAFÉ VITAMINEE

Forfait à 1 400 CFP par personne  
Ce forfait comprend :  
Café, thé, Cocktail de fruit frais, eau minérale, brochettes de fruits

### PAUSE CAFÉ PERMANENTE

Forfait à 2 300 CFP par personne  
Ce forfait comprend :  
Café, thé, jus de fruits, eau minérale et assortiment de viennoiseries le matin, cookies l'après midi.



### PAUSE CAFÉ AFFAIRES

#### Servie à table

Forfait à 2 200 CFP par personne  
Ce forfait comprend :  
Café, thé, jus de fruits, eau minérale, fruits tranchés et assortiment de viennoiseries le matin, cookies l'après midi.

## PETIT DÉJEUNER

### PETIT DÉJEUNER AMERICAIN

Le petit déjeuner buffet est servi dans notre restaurant Le Sextant  
3 300 CFP en semaine par personne  
4 100 CFP en week-end par personne

#### BOISSONS

Café, décaféiné, thé, Chocolat, Cappuccino, Espresso, lait demi écrémé, jus d'orange, jus de pamplemousse, jus d'ananas, jus de fruit exotique, jus de tomate.

#### ASSORTIMENTS DE PAINS ET VIENNOISERIES

Baguette, pain de mie, pain de mie complet  
Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, petits pains.

#### ACCOMPAGNEMENTS

Confitures assorties, miel, beurre doux, assortiment de fruits tranchés, de fruits secs, de fruits au sirop et salade de fruits

#### FROID

Sélection de céréales, sélection de yaourts natures et aux fruits, Assortiment de charcuteries fines, crudités, assortiment de fromages.

#### CHAUD

Œufs brouillés, bacon, légumes grillés, pancakes, saucisses de volaille et de viande, pommes de terre rissolées  
Station omelette avec assortiment de garnitures  
Le week-end : station de jambon à l'os braisé au miel.

#### ASIATIQUE

Soupe miso, Riz, Omelette japonaise

Notes:

## BUFFETS SANDWICHES Minimum 10 personnes

### BUFFET ALIZÉ

4 000 CFP par personne

#### SANDWICHES

Pizza Reine • Club sandwich au poulet rôti • Mini-cheeseburger

#### BUFFET

Coleslaw • Salsa de maïs, avocat et oignon rouge

#### DESSERTS

Brownies • Mini cheese cake à la coco • Macaron au café • Assortiment de fruits frais tranchés



### BUFFET BISE

4 000 CFP par personne

#### SANDWICHES

Open sandwich au saumon fumé • Panini au magret fume, compote d'oignon et vinaigre balsamique, cheddar • Quiche aux légumes

#### BUFFET

Cannelloni froide de poisson aux pignons de pin et aubergines • Salade façon César • Sélection de charcuteries

#### DESSERTS

Tarte au chocolat pur caraïbe • Mini chou à la crème chantilly • Salade de fruits frais • Mini financier

### BUFFET GRAIN BLANC

4 000 CFP par personne

#### SANDWICHES

Rouleau de printemps aux crevettes • Panini de poulet sauce teriyaki • Samossa de bœuf pimenté

#### BUFFET

Sauté de crevette, parfum d'orient • Salade de pousse de bambou et de soja à l'asiatique • Sashimi de thon, sauce soja et wasabi

#### DESSERTS

Mini crème brûlée à la vanille • Mini éclair au chocolat • Tartelette aux fruits exotiques • Soupe de fruits à la cannelle

### BUFFET MISTRAL

4 000 CFP par personne

#### SANDWICHES

Focaccia de thon frais à la coriandre • Panini de jambon de Parme, pesto et roquette • Navette briochée, fromage frais, légumes grillés relevés au piment d'Espelette

#### BUFFET

Carpaccio de bœuf à l'italienne, copeaux de parmesan • Salade façon Riviera (aubergines, tomates, concombres, olives noires) • Sharwarma de volaille au citron et à la coriandre, pain pita, sauce yaourt à la menthe

#### DESSERTS

Tartelette aux fruits de la passion • Soupe de fruits rouges fine crème à la menthe poivrée • Duo chocolat et noisette • Tiramisu

Notes:

## BUFFETS FROIDS A partir de 50 personnes

### BUFFET BON APPETIT

3 600 CFP par personne

#### BUFFET FROID

Choix de salade et crudités • Emincé de tomate, mozzarella et basilic • Duo de tazar et thon jaune au lait de coco • Salade de tagliatelle et volaille au curry des indes • Sashimi • Accompagnement de sauce et vinaigrette • Plateau de charcuterie et terrines • Moule en marinère de légumes • Marlin mariné à l'aneth

#### BUFFET DE DESSERTS

Mousse au chocolat noir • Salade de fruits rafraîchis au basilic • Assortiment de tartes • Pêché mignon au caramel

### BUFFET DOLCE VITA

3 600 CFP par personne

#### BUFFET FROID

Choix de salade et crudités • Salade de penne et crevette au basilic • Salade de taboulé aux raisins et menthe poivrée • Carpaccio de bœuf au vieux parmesan • Mixed grill de courgette et aubergine en salade • Accompagnement de sauce et vinaigrette • Miroir de viande froide • Poisson du lagon fumé par nos soins • Assortiment de fromage

#### BUFFET DE DESSERTS

Délice au chocolat pur caraïbe • Mille feuilles aux fruits de la passion et noix de coco • Ananas rafraîchi au Get 27 et à la badiane • Crème brûlée à la vanille

### BUFFET TIRE-BOUCHON

3 600 CFP par personne

#### BUFFET FROID

Choix de salade et crudités • Salade de couscous et agneau confit aux fruits secs • Salade César au poulet • Fraîcheur Niçoise au fromage de chèvre, tomate au basilic • Pizza au fromage • Plateau de charcuterie et terrines • Salade tahitienne • Salade de courgettes aux moules et aux palourdes • Accompagnement de sauce et vinaigrette

#### BUFFET DE DESSERTS

Iles flottantes au caramel de pomme liane au lait de coco • Assortiment de fruits frais tranchés • Assortiment de tartes • Croquant brésilien

Notes:

## BUFFETS FROIDS A partir de 50 personnes

### BUFFET MARMITON

3 600 CFP par personne

#### BUFFET FROID

Choix de salade et crudités • Salade de vermicelle et poulet grillé au combawa • Duo de thon mariné au lait de coco et citron vert • Carpaccio de bœuf au vieux parmesan • Pizza au fromage • Plateau de charcuterie et terrines • Quiche lorraine • Salade de crevette à l'ananas et à la coriandre • Poisson du lagon en terrine • Accompagnement de sauce et vinaigrette

#### BUFFET DE DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Lifou • Soupe de fruits parfumée à la cannelle • Assortiment de tartes • Croquant au chocolat et à la noisette

### BUFFET CORDON BLEU

3 600 CFP par personne

#### BUFFET FROID

Choix de salade et crudités • Salade de riz au poulet épicé et à l'ananas • Salade de crevette et papaye verte, vinaigrette à la passion • Salade de porc en aigre-doux et gingembre • Pissaladière à la fleur de thym • Plateau de charcuterie et terrines • Salade de troquas et achards de légumes • Salade de tofu et choux pommé, saveurs asiatiques • Accompagnement de sauce et vinaigrette

#### BUFFET DE DESSERTS

Mousse au chocolat blanc • Assortiment de fruits frais tranchés • Assortiment de tartes • Cheese cake à la passion

### BUFFET PECHE MIGNON

3 600 CFP par personne

#### BUFFET FROID

Choix de salade et crudités • Salade de palourde au lard fumé • Salade de bœuf façon Thai • Salade de crevette tandoori • Quiche aux poireaux • Mesclun de salade à la grecque • Salade de quinoa au citron vert et à la cive • Guacamole maison et chips de manioc (selon saison) • Accompagnement de sauce et vinaigrette

#### BUFFET DE DESSERTS

Tiramisu • Soupe de fruits rouges • Assortiment de tartes • Brownies au chocolat

Notes:

## BUFFETS « CLASSIQUES » minimum 50 personnes

### BUFFET CASSIA DE JAVA

4 600 CFP par personne

#### BUFFET FROID

Display de sushis et sashimis • Assortiment de terrines et ballottines de poissons • Miroir de charcuteries • Carpaccio de bœuf au vieux parmesan • Buisson de crevettes • Salade de penne au saumon fumé à chaud et artichauts grillés • Salade de feta, aubergines et olives noires • Emincé de tomates, mozzarella et basilic • Salade de haricots verts, magret de canard et copeaux de foie gras • Accompagnement de sauces, vinaigrette, wasabi, moutarde, etc...

#### BUFFET CHAUD

Médaillon de vivaneau sauce tortue • Noix d'entrecôte flambée au cognac et poivre noir • Suprême de volaille en croûte de beaufort, sauce au martini • Riz pilaf aux petits oignons et cèpes • Pommes de terre des vendangeurs • Gratin de concombres à la pancetta

#### A LA TRANCHE

Cuissot de porc fumé et rôti au miel de niaouli, sauce porto

#### DESSERTS

Tarte aux pommes flambées au calvados • Fondant au chocolat et fleur de lavande • Soupe de pêche rafraîchie au citron kékir • Iles flottantes au pralin et caramel • Mousse au chocolat pur caraïbe et gingembre confit • Crème brûlée à la vanille de Lifou

### BUFFET FRANGIPANIER

4 600 CFP par personne

#### BUFFET FROID

Cascade de crevettes et crabes • Miroir de poissons fumés par nos soins • Assortiment de terrines et charcuteries du pays • Pain marmite • Salade de patate douce et amandes au lard fumé • Salade de thon mariné au lait de coco et citron vert • Fago fago à la citrouille • Salade de vermicelle et poulet grillé à la combava • Salade kilawin (thon mariné) • Accompagnement de sauces, vinaigrette, wasabi, moutarde, etc...

#### BUFFET CHAUD

Bougna en feuille de bananier • Poulet fafa, lait de coco et tétragone • Civet de cerf aux petits oignons • Noisette de tazar au beurre de vanille • Croquettes de patate douce et banane poingo • Légumes sautés au wok à l'essence de gingembre • Riz à la noix de coco

#### A LA TRANCHE

Cuissot de porc fumé et rôti au miel de niaouli, sauce porto

#### DESSERTS

Poé de banane • Salade de fruits exotiques à la coriandre • Tarte façon Tatin à la mangue • Riz au lait de noix de coco • Tarte au chocolat et à la banane • Entremet cocktail exotique et citron vert

Notes:

## BUFFETS « CLASSIQUES » minimum 50 personnes

### BUFFET TIARE

5 200 CFP par personne

#### BUFFET FROID

Cascade de crevettes pochées au thé vert • Miroir de poisson du lagon fumé par nos soins • Display de charcuterie et terrine • Assortiment de sushi et sashimi • Carpaccio de canard au poivre de Séchuan • Miroir de terrine et ballottine de poissons • Salade de tagliatelle et fruits de mer au citron kéfir • Salade de tomate, mozzarella et basilic • Fraîcheur Niçoise au fromage de chèvre • Salade de riz au poulet tandoori et ananas • César salade aux crevettes poêlées aux épices • Accompagnement de sauce, vinaigrette, wasabi, moutarde...

#### BUFFET CHAUD

Noix d'entrecôte rôtie aux oignons • Brochette de volaille, sauce satay • Noisette de thon jaune au jus de ratatouille • Gratin de pomme de terre au fromage bleu • Mixed grill de légumes à la fleur de thym • Riz sauté aux petits légumes et nigelle

#### A LA TRANCHE

Cuissot de porc fumé et rôti au miel de niaouli, sauce porto

#### DESSERTS

Salade de fruits exotiques rafraîchie au basilic • Iles flottantes au caramel de pomme liane, crème légère à la noix de coco • Tarte aux abricots et aux amandes • Mousse au chocolat et pomme sautée à la cannelle • Délice au chocolat pur caraïbe • Crème brûlée au thé Earl gray et grillotine • Tarte Tatin à l'essence de vanille

### BUFFET ROSE DU DESERT

5 400 CFP par personne

#### BUFFET FROID

Miroir de saumon en Bellevue glacé aux herbes • Display de sushi et sashimi • Assortiment de charcuteries et terrines • Miroir de ballottine et terrine de poisson et fruits de mer • Cascade de crevettes • Display de poisson fumé par nos soins • Emincé de bœuf au vieux parmesan • Salade de crevettes, mangue et raisins secs • Salade d'endive et fromage bleu • Salade de porc en aigre doux et gingembre • Salade de linguinne, mini tomate, feta et artichaut grillé • Medley de haricot vert et foie gras de canard • Salade de couscous au piment doux et à l'agneau confit • Accompagnement de sauces, vinaigrette, wasabi, moutarde, • Brie de Meaux

#### BUFFET CHAUD

Suprême de volaille, fine crème de pomme à cidre • Médailon de veau à l'orange et à la coriandre • Sauté de bœuf façon Provençale aux olives de Nice • Dos de mérrou au beurre de basilic • Riz aux amandes et aux raisins • Pommes de terre des vendangeurs • Gratin d'aubergine à la ricotta

#### A LA TRANCHE – AU CHOIX

Gigot d'agneau en croûte de sel aux herbes • Gigue de cerf, sauce poivrade • Cuissot de porc rôti au miel de niaouli

#### DESSERTS

Opéra glacé à l'essence de café • Tarte blanc satin aux framboises • Entremet cocktail exotique • Ananas rafraîchi au Get 27 et à la badiane • Duo champagne et pêche • Mousse au chocolat et caramel • Eclair au thé vert et zestes de citron

Notes:

## BUFFETS « CLASSIQUES » minimum 50 personnes

### BUFFET FLAMBOYANT

5 600 CFP par personne

#### BUFFET FROID

Buisson de crevettes du pays • Display de sushi et sashimi • Miroir de terrine et ballottine de poissons et crustacés • Saumon en Bellevue, ses médaillons en gelée aux épices • Brochette hawaïenne • Miroir de poissons du lagon fumés par nos soins • Tomate antibois • Soupe froide de tomate à l'huile de basilic • Assortiment de charcuteries et terrines du pays • Salade de papaye verte, crabe de palétuvier, pistou à la coriandre • Salade de pommes de terre et cebette, croustillant de pancetta • Emince de jambon de Parme et melon au suc de vieux porto • Salade de penne au saumon fumé à chaud et cebette • Salade d'aubergines grillées, anchois et piment doux • Salade d'artichauts grillés, pétales de tomate et ricotta • Accompagnement de sauces, vinaigrette, wasabi, moutarde • Trio de camembert de Normandie • Accompagnement de sauces, vinaigrette, wasabi, moutarde,

#### BUFFET CHAUD

Cromesquis de filet de veau à la pancetta, beurre de basilic • Médaille de bœuf, jus de vieux porto • Rôti de porc façon orlon • Noisette de mahi mahi, grenobloise à la niçoise, fondue de tétragone • Pommes de terre rôties aux petits oignons et lard fumé • Poêlée de légumes verts, tomate confite à la coriandre • Riz aux piments doux et au safran

#### A LA TRANCHE – UNE STATION AU CHOIX :

Gigot d'agneau en croûte de sel aux herbes **OU** Koulibiac de saumon d'Écosse **OU** Train de côte de bœuf, sauce au vieux Hermitage

#### DESSERTS

Mousse au chocolat pur caraïbe et fleur de lavande • Tarte aux fraises, fine crème à la pistache • Pêché mignon au caramel à la fleur de sel • Crème brûlée à l'orange et à la cannelle • Duo chocolat au lait et noisettes du piémont • Salade de fruits exotiques rafraîchis au basilic • Iles flottantes au caramel de pomme liane, crème légère à la noix de coco • Tarte aux abricots et aux amandes

Notes:

## BUFFETS « CLASSIQUES » minimum 50 personnes

### BUFFET FRUITS DE MER

5 600 CFP par personne

#### BUFFET FROID

Display de sushi et sashimis • Assortiment de terrines et ballottines de poissons et crustacés • Carpaccio d'espardon à l'huile de lavande e thym citron • Cascade de crevette et crabe de palétuvier • Miroir de poisson fumé par nos soins • Salade de penne et saumon fumé à la ciboulette • Duo de tzar et thon jaune au lait de coco • Salade de moule au curry en marinère de légumes • Salade de crabe et papaye verte, pistou à la coriandre • Salade de crevette et ananas en tandoori • Accompagnement de sauce, vinaigrette, wasabi, moutarde

#### BUFFET CHAUD

Noisette de thon en aigre-doux • Médaillon d'espardon au jus de ratatouille • Brochette de fruits de mer au Sauternes • Riz pilaf à la citronnelle et gingembre • Chop soy de légumes au soja • Pomme de terre aux appétits

#### STATION

Loche saumonée en croûte de sel

#### DESSERTS

Tarte aux pommes flambée au calvados • Soupe de pêche rafraîchie au citron kéfir • Iles flottantes au lait de coco et caramel de pomme liane • Tarte à l'abricot et amande • Entremet cocktail exotique fondant au citron vert • Délice au chocolat pur caraïbe

Notes:

## FORFAITS BUFFETS

### FORFAIT CASSIA DE JAVA OU FORFAIT FRANGIPANIER

8 900 CFP par personne

Ce forfait comprend :

- Votre apéritif d'1h00 comprenant: softs, jus de fruits, vin sélection Le Méridien, blanc et rouge, bières, alcools internationaux, mélange salé et olives
- Buffet Cassia de Java ou Frangipanier
- Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 personnes
- Une bouteille d'eau minérale pour 3 personnes
- Café / Thé
- Centre de table floral

### FORFAIT TIARE

9 500 CFP par personne

Ce forfait comprend :

- Votre apéritif d'1h00 comprenant: softs, jus de fruits, vin sélection Le Méridien, blanc et rouge, bières, alcools internationaux, mélange salé et olives
- Buffet Tiaré
- Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 personnes
- Une bouteille d'eau minérale pour 3 personnes
- Café / Thé
- Centre de table floral

### FORFAIT ROSE DU DESERT

9 700 CFP par personne

Ce forfait comprend :

- Votre apéritif d'1h00 comprenant: softs, jus de fruits, vin sélection Le Méridien, blanc et rouge, bières, alcools internationaux, mélange salé et olives
- Buffet Rose du Désert
- Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 personnes
- Une bouteille d'eau minérale pour 3 personnes
- Café / Thé
- Centre de table floral

### FORFAIT FLAMBOYANT FORFAIT FRUITS DE MER

9 900 CFP par personne

Ce forfait comprend :

- Votre apéritif d'1h00 comprenant: softs, jus de fruits, vin sélection Le Méridien, blanc et rouge, bières, alcools internationaux, mélange salé et olives
- Buffet Flamboyant
- Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 personnes
- Une bouteille d'eau minérale pour 3 personnes
- Café / Thé
- Centre de table floral

#### OPTIONS DISPONIBLES :

##### BOISSONS REPAS:

Choix du vin:

- Sélection Supérieure: + 400 XPF par personne
- Sélection Deluxe: + 850 XPF par personne

Choix du quota:

- 1 bouteille de vin pour 2 personnes au lieu de 3 personnes:
- Sélection Le Méridien: + 600 XPF par personne
- Sélection Supérieure: + 750 XPF par personne
- Sélection Deluxe: + 2 000 XPF par personne

##### APERITIF:

Choix de la durée:

- 30 minutes supplémentaires pour le bar ouvert:
- +1 000 XPF par personne
- Amuse-bouche -3 canapés au choix par personne de la sélection «Tentation»:
- +630 XPF par personne

Notes:

## MENU AMELEE

4 200 CFP par personne

Tartare de thon jaune, coulis de concombres au curry des Indes

Suprême de volaille en croûte de beaufort, fondant de pommes de terre et poireaux

Tartelette au chocolat et à la banane, sorbet au cacao amer

OU

Cannellonis de jambon de Parme, crémeux à la ricotta, sirop de piment doux

Filet de brème au jus de ratatouille, fine semoule à l'anis, compotée de fruits secs

Crème brûlée au thé Earl Grey et grillotine

## MENU SIGNAL maximum 80 personnes

4 700 CFP par personne

Ravioles de noix de saint Jacques au beurre de thym, tomates confites à la coriandre

Gigot d'agneau en croûte de sel aux herbes, tian de légumes de Provence et écrasé de pommes de terre

Dôme au chocolat manjari, en duo à l'orange confite

## MENU MARE

6 300 CFP par personne

Foie gras de canard confit à l'ancienne, chutney de fruits des îles, son pain de campagne toasté

Velouté de potiron, crème légère à la truffe

Dos de truite de corail en aigre doux, purée de pommes de terre au basilic

Feuillantine de poire rôtie aux épices, crème glacée à la confiture de lait

## MENU TENIA maximum 80 personnes

4 700 CFP par personne

Raviole de crevettes à la crème de citronnelle, compotée de piment doux

Epaule d'agneau confit façon champvallou, jus à la fleur de thym

Dôme de chocolat manjari, en duo à l'orange confite

## MENU LIFOU

5 300 CFP par personne

Croustillant de crabe de palétuvier (selon la saison) au curry, suc de vinaigre balsamique

Dos de saumon d'Ecosse, sauce au single malt, étuvée d'artichauts et asperges vertes

Duo au chocolat au lait et noisettes du Piémont, croquant au praliné

## MENU OUEVA

5 900 CFP par personne

Petit pain soufflé de cigale de mer, fondue de poireaux, cappuccino de crustacés

Filet de bœuf en croûte de fromage bleu, jus au vieux porto, pommes de terre confites

Tarte sablée, chiboust au citron vert, compotée de framboises, jus de vanille

## MENU TIGA

6 300 CFP par personne

Fine gelée de crustacés au gingembre, essence de citron kéfir

Feuillantine de foie gras de canard au verjus, pommes rôties au poivre noir

Sorbet champagne et eau de rose

Selle d'agneau farcie façon méditerranéenne, poêlée de courgettes et piments doux

Croustillant d'ananas flambé au vieux rhum et aux épices, sorbet aux fruits exotiques

Notes:

## FORFAITS MENUS

### FORFAIT AMEEDÉ

8 500 CFP par personne

Ce forfait comprend:

- Votre apéritif d'1h00 comprenant: softs, jus de fruits, vin sélection Le Méridien, blanc et rouge, bières, alcools internationaux, mélange salé et olives
- Menu Amédée
- Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 personnes
- Une bouteille d'eau minérale pour 3 personnes
- Café / Thé
- Centre de table floral

### FORFAIT SIGNAL

### FORFAIT TENIA

9 000 CFP par personne

Ce forfait comprend:

- Votre apéritif d'1h00
- Menu Signal ou Ténia
- Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 pers
- Une bouteille d'eau minérale pour 3 pers
- Café / Thé
- Centre de table floral

### OPTIONS DISPONIBLES:

#### BOISSONS REPAS:

Choix du vin:

- Sélection Supérieure: + 400 XPF par personne
- Sélection Deluxe: + 850 XPF par personne

### FORFAIT LIFOU

9 600 CFP par personne

Ce forfait comprend:

- Votre apéritif d'1h00
- Menu Lifou
- Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 pers
- Une bouteille d'eau minérale pour 3 pers
- Café / Thé
- Centre de table floral

### FORFAIT OUVEA

10 200 CFP par personne

Ce forfait comprend:

- Votre apéritif d'1h00
- Menu Ouvéa
- Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 pers
- Une bouteille d'eau minérale pour 3 pers
- Café / Thé
- Centre de table floral

Choix du quota:

- 1 bouteille de vin pour 2 personnes au lieu de 3 personnes:
- Sélection Le Méridien: + 600 XPF par personne
- Sélection Supérieure: + 750 XPF par personne
- Sélection Deluxe: + 2 000 XPF par personne

### FORFAIT MARE

10 600 CFP par personne

Ce forfait comprend:

- Votre apéritif d'1h00
- Menu Maré
- Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 pers
- Une bouteille d'eau minérale pour 3 pers
- Café / Thé
- Centre de table floral

### FORFAIT TIGA

10 600 CFP par personne

Ce forfait comprend:

- Votre apéritif d'1h00
- Menu Tiga
- Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 pers
- Une bouteille d'eau minérale pour 3 pers
- Café / Thé
- Centre de table floral

#### APERITIF:

Choix de la durée:

- 30 minutes supplémentaires pour le bar ouvert: +1 000 XPF par personne
- Amuse-bouche -3 canapés au choix par personne de la sélection «Tentation»: +630 XPF par personne

Notes:

## FORFAITS - composés sur mesure selon vos besoins

Que vous souhaitiez un léger cocktail d'apéritif (1h à 1h30) ou un cocktail dînatoire (2h ou plus), nous adaptons nos offres à votre convenance.

Selon la durée du cocktail, nous vous conseillons:

**30 min** – 5 pièces

**1h** – 10 pièces et 1 station

**1h30** – 15 pièces et 2 stations

**2h et plus** – 20 pièces et 3 stations

### COCKTAIL TENTATION 10 PIECES

Forfait à 4 920 CFP par personne

Cette offre comprend:

Votre open bar d'1h00 avec: softs, jus de fruits, vin sélection le Méridien, blanc et rouge, bières, alcools internationaux, mélange salé et olives

10 canapés au choix parmi notre sélection Tentation\*

1 station de gigie de cerf marinée aux baies de genièvres, accompagnée de pain toasté, sauce façon poivrade

Supplément gamme Dégustation\*:  
+500 CFP par forfait

Supplément gamme Gala\*:  
+ 1 000 CFP par forfait

\*Détail des sélections pages suivantes

### COCKTAIL TENTATION 15 PIECES

Forfait à 7 770 CFP par personne

Cette offre comprend:

Votre open bar d'1h30 avec: softs, jus de fruits, vin sélection le Méridien, blanc et rouge, bières, alcools internationaux, mélange salé et olives

15 canapés au choix parmi notre sélection Tentation\*

Une station de crevettes du pays flambées au pastis

Une station de shawarma de volaille au citron et à la coriandre accompagné de pain pita, sauce tahiné, tomate, oignon et salade

Supplément gamme Dégustation\*:  
+750 CFP par forfait

Supplément gamme Gala\*:  
+ 1 500 CFP par forfait

### COCKTAIL TENTATION 20 PIECES

Forfait à 10 690 CFP par personne

Cette offre comprend:

Votre open bar d'2h00 avec: softs, jus de fruits, vin sélection le Méridien, blanc et rouge, bières, alcools internationaux, mélange salé et olives

20 canapés au choix parmi notre sélection Tentation\*

Une station de saumon fumé par nos soins accompagné de toasts, fine crème à l'aneth, citron et beurre fondu

Une station raviole de noix de saint jacques accompagnée de beurre de thym et tomate confite

Assortiment de charcuterie et terrine

Supplément gamme Dégustation\*:  
+1 000 CFP par forfait

Supplément gamme Gala\*:  
+ 2 000 CFP par forfait

Notes:

## CANAPES

### SELECTION TENTATION

210 CFP par canapé

#### CANAPES FROIDS

Ceinture de crabe au curry jaune (*excepté en décembre*) • Foie gras de canard au torchon sur son pain d'épice grillé • Crevette rôtie sur son lit d'herbes • Médaillon de saumon à la crème de ricotta • Crème de grenouille au cumin et fenouil • Roulade de filet de bœuf à la ricotta et huile de colza grillée • Pain perdu au bœuf carpaccio, julienne de pomme Granny • Blinis, crème de saumon et œufs de lump • Terrine de foie gras à la Manzana • Fine gelée de crabe de palétuvier (selon la saison) et sabayon de Muscat • Toast de pain de campagne au foie gras au cacao • Crevette légèrement poêlée à la vinaigrette mangue passion • Tomate cerise farcie au thon et tazar au lait de coco • Pavé de chèvre frais et son jambon de parme • Trésor de poisson blanc aux morilles • Cannelloni de rouget de ligne aux pignons de pin • Mini toast de légumes à la mozzarella •



Tataki de thon aux condiments asiatiques • Chou croquant, marmelade d'oignons et chou rouge • Saumon fumé maison à la crème d'aneth citronnée • Millefeuille de pain à la crème de mascarpone et tapenade d'olives • Mini mozzarella au pistou et tomate cerise • Stick de poulet grillé aux cacahuètes • Brochette de magret fumé et raisin noir • Crème de crevette au thé vert, coulis de mangue au Nuoc Mam • Roulade de Mahi-Mahi aux courgettes, vinaigrette au cacao • Effiloché d'endives, mousse de chèvre à l'huile de noisette • Tiramisu de tomate épicé, crème de moutarde au basilic • Fraîcheur Niçoise au chèvre frais • Petit supion farci à la crème de volaille légèrement relevée • Mini brochette de gouda au cumin • Gaspacho de concombre et pomme Granny • Fondue de poireaux aux noix de pécan, crème de bleu

#### CANAPES CHAUDS

Pizza au fromage • Mini quiche Lorraine • Gougère à la pancetta • Feuilleté au canard à l'orange • Allumette au beaufort • Croquette d'espadon aux graines de sésame • Accra de poisson et rougail de tomate • Croustillant de pruneau et lard fumé • Aileron de volaille à la coriandre • Pissaladière à la fleur de thym • Tartelette de poireaux aux noix, crème de chèvre épicé • Won ton de bossu au safran et piment d'Espelette • Mini feuilleté aux champignons et oignons confits • Petit chou fourré au braisé de bœuf à la cannelle

#### CANAPES SUCRES

Tartelette aux fruits exotiques • Mini chou à la crème chantilly • Tarte au chocolat pur caraïbe • Eclair au chocolat ou café • Mini Paris Brest • Financier aux griottes ou pistache • Tartelette au citron • Tartelette à la framboise • Croquant Brésilien au cacao amer • Macaron à la framboise • Mini cheese cake à la coco • Truffe au chocolat parfumé au Kalhua

Notes:

## CANAPES

### SELECTION DEGUSTATION

260 CFP par canapé



#### CANAPES FROIDS

Duo de saumon fumé et ses œufs • Feuille à feuille de tomate et mozzarella au basilic • Roulade de filet de bœuf à la ricotta et huile de colza grillée • Medley d'œuf de lump et tarama • Pressé d'omelette façon Riviera • Tartelette en duo de tazar et thon au lait de coco • Mini rouleaux de printemps aux crevettes • Coupelle de thon jaune en sashimi • Chiffonnade de jambon de parme et cebette

#### CANAPES CHAUDS

Croustillant de fruits de mer à la citronnelle • Wonton de porc et crevette • Samoussas de bœuf au curry • Tourte au poireau et saumon fumé • Feuillantine de fromage de chèvre au miel de niaouli • Feuilleté au canard à l'orange • Bruschetta façon Provençale • Cigarette au champignon et foie gras • Mini croque monsieur à la truite fumée et fenouil

#### CANAPES SUCRES

Tartelette au chocolat et banane • Moelleux à la noix de coco et chocolat • Tartelette à la fraise • Macaron à la pistache • Diamant au citron vert

Notes:

## CANAPES

### SELECTION GALA

310 CFP par canapé



#### CANAPES FROIDS

Cannellonis de saumon fumé à la ricotta  
• Foie gras de canard confit sur toast de campagne • Noix de saint jacques en gelée de single malt • Cuillère de sévruga, fine crème au citron vert • Fine gelée de crabe, graine de cumin, jus de curry vert  
• Fondant de chou-fleur, salpicons de langouste, fondant à la coriandre

#### CANAPES CHAUDS

Cromesquis de foie gras de canard aux grués de cacao, beurre de vanille • Croquant de crevette en tandoori, quelques feuilles de coriandre • Cuisse de grenouille en tempura, chutney de fruits exotiques • Pétoncle cuite en coquille, fine crème de pomme à cidre • Escargot en rougail de mangue verte, petit toast à l'ail • Wraps de volaille et lentille jaune, essence de combava

#### CANAPES SUCRES

Mini crème brûlée au thé Earl Grey et grillotine • Mini opéra • Feuille à feuille au chocolat et pistache • Duo de chocolat au lait et noisette du Piémont • Macaron à la rose et litchi • Panna cotta au café

Notes:

## STATIONS prix en CFP

### STATION SALEES

Éventail de crudités <i>accompagné d'une fine crème au raifort et à l'aneth</i>		410
Jambon à l'os fumé et braisé au miel de niaouli	100 pers min	480
Gigue de cerf marinée aux baies de genièvres <i>accompagnée de pain toasté, sauce façon poivrade</i>	30 pers min	520
Shawarma de volaille au citron et à la coriandre <i>accompagné de pain pita, sauce tahiné, tomate, oignon et salade</i>	50 pers min	520
Train de côte de bœuf <i>accompagné d'une sauce au vieux Hermitage</i>	50 pers min	520
Cochon de lait farci aux mendiants <i>accompagné d'une sauce au vieux madère</i>	100 pers min	670
Assortiments de charcuterie et terrine <i>accompagné de cornichon, beurre fin et pain de campagne toasté</i>		690
Gigot d'agneau rôti en persillade <i>accompagné de pain pita, moutarde, harissa et crème de sésame</i>	30 pers min	780
Foie gras de canard confit à l'ancienne <i>accompagné de pain de campagne toasté, fleur de sel et poivre du moulin</i>		1640



Notes:

## COCKTAILS

### STATION SALEES (suite)

Saumon fumé par nos soins <i>accompagné de toasts, fine crème à l'aneth, citron et beurre fondu</i>	50 pers min	800
Saumon mariné en gravlax <i>accompagné de toasts, beurre fondue noisette et citron</i>	20 pers min	800
Assortiments de sushi <i>accompagné de sauce wasabi et soja</i>		800
Crevettes du pays flambées au pastis - 3 pièces /personne		800
Raviole de noix de saint jacques <i>accompagnée de beurre de thym et tomate confite à la coriandre</i>		800
Le banc de l'écailler (3huîtres/personne) <i>accompagné de pain de seigle, beurre fin, vinaigre à l'échalote et citron</i>	20 pers min	1 450
Plateau de fromages <i>accompagné de pain de campagne toasté aux abricot, raisins et noix</i>	20 pers min	1 400

### STATIONS SUCREES

Banane flambée au rhum		720
Fruits exotiques	15 pers min	720
Crêpes Suzette (3 pièces par personne)	15 pers min	750
Fontaine au chocolat et assortiment de fruits et de bonbons	200 pers max	750



Notes:

## OPEN BAR – Pour votre apéritif ou votre cocktail

### OPEN BAR SANS ALCOOL

1h : 1 200 CFP par personne

1h30 : 1 400 CFP par personne

2h00 : 1 700 CFP par personne

Heure supplémentaire : 750 CFP par personne

Composition: Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Schweppes, Perrier, eau minérale, jus d'orange, jus de tomates, mélange salé et olives

### OPEN BAR CLASSIQUE

1h : 1 500 CFP par personne

1h30 : 2 000 CFP par personne

2h00 : 2 500 CFP par personne

Heure supplémentaire : 1 100 CFP par personne

Composition: Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Schweppes, Perrier, eau minérale, jus d'orange, jus de tomates, vin blanc et rouge sélection Le Méridien\*, bière Number One, bière Kronembourg, mélange salé et olives



### OPEN BAR SUPERIEUR

1h : 2 300 CFP par personne

1h30 : 3 300 CFP par personne

2h00 : 4 200 CFP par personne

Heure supplémentaire : 1 600 CFP par personne

Composition: Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Schweppes, Perrier, eau minérale, jus d'orange, jus de tomates, vin blanc et rouge sélection Le Méridien, bière Number One, bière Kronembourg, Johnny Walker Red Label, J&B, pastis Ricard, vodka Smirnoff, Martini blanc et rouge, gin Gordon's, mélange salé et olives

Notes:

## FORFAITS BOISSONS – Pour accompagner votre repas

### FORFAIT DEJEUNER OU DINER

1 700 CFP par personne

Une bouteille de vin rouge ou blanc sélection Le Méridien\* pour 3 personnes

Une bouteille d'eau minérale pour 3 personnes

Café, thé ou infusion par personne

#### SUPPLEMENT DISPONIBLE

Vins sélection Supérieure, supplément: **+400 CFP** par personne

Vins sélection Deluxe, supplément: **+800 CFP** par personne



### MAIS ENCORE...

#### CHAMPAGNES

Champagne sélection Méridien Frédéric THOMAS:  
5 800 CFP la bouteille

Champagne Laurent Perrier Brut:  
14 200 CFP la bouteille

Champagne Moët & Chandon Brut:  
14 800 CFP la bouteille

#### PUNCH D'ACCUEIL

Punch d'accueil avec alcool à 1 100 CFP par personne

Punch d'accueil sans alcool à 700 CFP par personne

#### BAR A LA CONSOMMATION

Il est possible d'ouvrir un bar et de facturer les boissons à l'unité. Déterminez un montant de crédit de consommation qui sera encaissé au préalable afin que les boissons soient servies à la demande et débitées du compte. Dans le cas où le montant des boissons consommées lors de la réception serait inférieur au montant du crédit, Le Méridien s'engage à déduire la différence sur le solde de votre facture.

Des montants minimum seront facturés selon le nombre de convives:

De 1 à 50 personnes:	min 25 000 CFP
De 51 à 100 personnes:	min 50 000 CFP
De 101 à 150 personnes:	min 75 000 CFP
De 151 à 200 personnes:	min 100 000 CFP

Notes:

## THEMES POUR NOTRE SALON LAPEROUSE

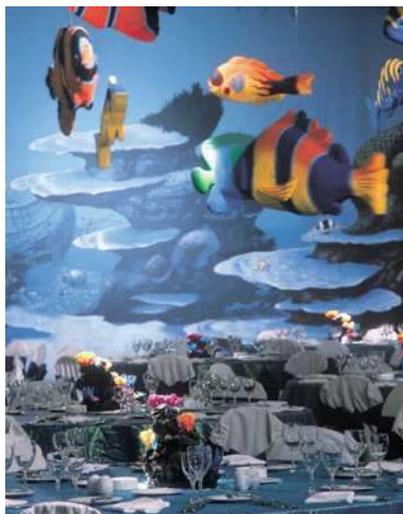
### SOIREE SOUS LA MER

Vous vous sentirez flotter au milieu des poissons clowns et des raies Manta comme si vous étiez au cœur de «La Résolution» le bateau englouti du capitaine Lapérouse.

Décoration complète du salon 200 000 CFP  
Décoration par table: 5 300 CFP

Nappe blanche, serviettes bleues ou jaunes en forme de poisson, couvres chaises blancs et nœuds bleus.

Décoration à la carte possible - nous contacter



### SOIREE LATINO

Dans un décor digne d'une hacienda mexicaine, cette soirée est le cadre idéal pour une ambiance chaleureuse au rythme des maracas.

Décoration complète du salon 120 000 CFP  
Décoration par table 5 300 CFP

Nappe carrées noires, napperon latino, serviettes multicolores en éventail, couvres chaises noirs et nœuds multicolores, centre de table chapeau mexicain et cactus.

Décoration à la carte possible - nous contacter



### SOIREE PARISIENNE

Vous vous croirez en plein cœur de Paris, entouré par les plus beaux monuments de la ville: la Tour Eiffel, l'Arc de Triomphe et ses Champs Elysées.

Décoration complète du salon 180 000 CFP  
Décoration par table 5 300 CFP

Nappe blanche, napperon bleu, carré rouge, serviettes blanches en éventail, couvres chaises blancs et nœuds bleus.

Décoration à la carte possible - nous contacter



## THEMES POUR NOTRE SALON LAPEROUSE

### SOIREE CIRQUE

Immiscez-vous dans ce monde d'artistes qui vous renverra à vos plus beaux souvenirs d'enfant.

Décoration complète du salon 140 000 CFP

Décoration par table 5 300 CFP

Nappe carrée noire, serviettes multicolores en éventail, couvres chaises noirs et nœuds multicolores, centre de table chapeaux et ballons, paillettes.

Décoration à la carte possible - nous contacter



### SOIREE 1001 NUITS

Un voyage immobile qui vous entraînera au pays magique de Shéhérazade.

Décoration complète du salon 180 000 CFP

Décoration par table 5 300 CFP

Nappe carrée orientale, serviettes rouges en éventail, couvres chaises blancs ou noirs et nœuds rouges, chandelier noir.

Décoration à la carte possible - nous contacter



### SOIREE CABARET

Vous passerez la soirée dans une ambiance festive et luxueuse qui vous emmènera dans un endroit complètement différent.

Décoration complète du salon 100 000 CFP

Décoration par table 5 300 CFP

Nappe noire, serviettes rouges en éventail ou chemise et nœud papillon, couvres chaises noirs et nœuds rouges.

Décoration à la carte possible - nous contacter



## DECORATION

**Location de tivolis** pour les jardins ou pour étendre l'espace couvert du Faré - A partir de 35 000 CFP

**Filets de lumière** pour éclairer la couronne du Faré – A partir de 25 000 CFP

## DECORATION DE TABLE

Forfait décoration de table: 5 300 CFP par table hors centre de table

8 500 CFP par table avec un centre de table

**SOUS LA MER:** Nappe blanche, serviettes bleues ou jaunes en forme de poisson, couvre chaises blancs et nœuds bleus.

**1001 NUITS:** Nappe carrée orientale, chandelier noir, serviettes rouges en éventail, couvre chaises blancs ou noirs et nœuds rouges.

**ROUGE PASSION:** Nappe blanche, carré rouge en centre de table, pétales de roses, serviettes rouges pliées en cœur, couvre chaises blancs et nœuds rouges.

**CABARET:** Nappe noire, serviettes rouges en éventail ou chemise et nœud papillon, couvre chaises noirs et nœuds rouges.

**LATINO:** Nappe carrée noire, napperon latino, serviette multicolore en éventail, couvre chaises noirs et nœuds multicolores, centre de table chapeau mexicain et cactus.

**PRESTIGE:** Nappe blanche, carré bordeaux en centre de table, chandelier, serviettes bordeaux pliées en éventail, chaises bordeaux.

**CIRQUE:** Nappe carrée noire, centre de table chapeaux et ballons, paillettes, serviettes multicolores en éventail, couvre chaises noirs et nœuds multicolores.

**NOIR ET BLANC:** Nappes noires, serviettes blanches pliées en éventail, napperons blancs, couvre chaises blancs et nœuds noirs

**OU:** Nappe blanche, serviettes noires pliées en éventail, napperons noirs, couvre chaises noirs et nœuds blancs.

Panachage possible.

**PARISIENNE:** Nappe blanche, napperon bleu, carré rouge, serviettes blanches en éventail, couvre chaises blancs et nœuds bleus.

Nous pouvons vous proposer une décoration personnalisée en fonction de vos envies.

Notes:

## ANIMATIONS

### DISC JOCKEY

A partir de 80 000 CFP (selon disponibilités)  
DJ à vos soins- 15 000 CFP (Frais de mise en place de la piste de danse)

### GROUPES DE DANSE ET DE MUSIQUE

WeCeCa: troupe de danse mélanésienne  
Danses polynésiennes avec danse du feu  
A partir de 70 000 CFP

Des prémices entraînants avec notre groupe de Jazz  
Un instant envoûtant avec notre duo de musique Soul  
Une invitation au mouvement avec notre troupe de musique brésilienne  
A partir de 60 000 CFP

### AUTRES ANIMATIONS

Feu d'artifice nous consulter  
(sous réserve d'accord administratif-2 mois de délais pour cette prestation)  
Châteaux gonflables, magicien...etc.  
Nous contacter

### VERSEMENT À LA SACENC

Jusqu'à 100 Personnes: 4 000 CFP  
De 101 à 200 Personnes: 8 000 CFP  
Plus de 200 Personnes: 12 000 CFP

### FORFAIT SECURITE OBLIGATOIRE\*

Jusqu'à 50 Personnes: 15 000 CFP  
De 51 à 150 Personnes: 30 000 CFP  
Plus de 150 Personnes: 45 000 CFP

\* hors réunions - séminaires



Notes:



Le Sextant vous propose un copieux buffet à l'heure du petit déjeuner.  
Pour le dîner, le Sextant vous accueille avec un grand buffet de poissons et fruits de mer.

#### Horaires d'ouverture

Petit-déjeuner 6:00 à 10:00  
Dîner 18:45 à 22:00

#### Les Buffets

Jeu-di au Sam-di – Buffet Fruits de mer 6 900 CFP\*  
Dimanche et Lundi – A la carte  
Fermé les mardi et mercredi

#### Petit déjeuner

Buffet Américain:  
3.300 CFP en semaine  
4.100 CFP en week-end



Le restaurant de l'hôtel est le lieu parfait pour réveiller vos papilles dans un cadre élégant et intime. Il est très prisé pour les déjeuners d'affaires et les dîners romantiques

#### Horaires d'ouverture

Déjeuner : 11:45 à 14:00  
Dîner : 19:00 à 21:30  
Fermé les samedis midi, dimanches et lundis

#### Menu Déjeuner à 4 900 CFP\* par personne

Menu à choix multiples:  
Entrée, plat et dessert



L'un des restaurants en bord de plage les plus courus de l'île. Vous pourrez y déguster une salade rafraîchissante ou des mets grillés au barbecue. Détendez-vous sur une chaise longue et sirotez un jus de fruits fraîchement pressés.

#### Horaires d'ouverture

Déjeuner  
en semaine: 11:30 à 14:00  
en week-end: 11:30 à 14:30  
Snack: 14:00 à 17:00

#### Menu Barbecue: 4 900 CFP\*

Notre menu Barbecue est composé de:  
L'entrée du jour  
Des grillades de poissons et viandes et leurs accompagnements à volonté  
Le dessert du jour

\* tarif par adulte - hors boissons

Notes:

## 2008

JAN – Murayama  
 MAR – Retire Invest  
 JUN – Sun Proceed  
 JUL – Signature Homes  
 AOUT – MET CASH  
 AOUT – International Wine & Foodsociety  
 SEPT – Inaba Business  
 OCT – Mitsuru Travel  
 NOV – Radio Network

## 2009

JAN – Advanced Materials  
 JAN – Narris Cosmetics  
 FEV - XEROX  
 FEV - I'm Creater  
 MAR – Texas Peak  
 JUN – Dae Han Insurance  
 SEPT - Carrier

## 2010

JAN – Asahikawa  
 MAR – Ambassador  
 AVR – SITA  
 MAI – Le Très Bon  
 SEPT –Towa  
 NOV – Conférence du Nickel

## 2011

FEV – ITM  
 MAR – Forum UE-PTOM  
 MAR – Conférence de la Pita  
 AVR – Oticon  
 MAI – METLIFE  
 AOUT-SEP – Jeux du Pacifique  
 OCT – Conférence Internationale de l'Aviation Civile

## 2012

FEV – Manpower Group Australia New Zealand  
 AVR - Harley Davidson  
 JUL - Consulat de Nouvelle-Zélande - Norfolk  
 AOUT - The Captain's choice tour  
 SEPT - Hot Events NZ  
 OCT - Coca-Cola  
 OCT - Off Site Connections Event Solutions  
 DEC - Asia Pacific Football Academy New Zealand  
 DEC – Good oils films

Notes:

## DEFINITION

- L'expression « L'HOTEL » s'entend du Méridien Nouméa, Pointe Magnin, B.P. 1915 - 98846 NOUMEA CEDEX.
- L'expression « LE CLIENT » s'entend du cocontractant de l'hôtel, que le dit client ait agi directement en son nom propre ou en tant que mandant par l'intermédiaire d'un mandataire.
- L'expression « LE CONTRAT » s'entend de la location consentie par l'hôtel, de certains des salles et salons dont il dispose, Pointe Magnin, Nouméa et/ou de toutes prestations de services convenues entre l'hôtel et le client.
- L'expression « BANQUETS » s'entend de toute location assortie d'une prestation alimentaire effectuée par l'hôtel (Ex : repas, cocktails, service de rafraîchissements, etc.).

## CONCLUSION DU CONTRAT

Le contrat ne devient définitif entre l'hôtel et le client que lorsque le client a retourné à l'hôtel les conditions générales et les conditions particulières du contrat dûment signé et portant la mention « Bon pour acceptation ».

## FACTURATION

Sous réserve de ce qui sera dit à l'article 4 des présentes, le prix facturé par l'hôtel au client est celui dont il aura été convenu au jour de la conclusion du contrat, majoré du coût des prestations non prévues initialement, effectivement effectuées par l'hôtel à la requête du client lors de l'exécution du contrat.

## FACTURATION DES BANQUETS

Le client s'engage à la conclusion du contrat sur la présence d'un nombre minimum garanti de convives au jour du banquet. Le client confirmera par écrit à la direction des banquets de l'hôtel, au plus tard 72 heures avant le banquet, le nombre de convives définitivement arrêté par lui, il est cependant expressément stipulé que le montant de la facture de l'hôtel ne pourra en aucun cas être inférieur au montant de facturation correspondant au nombre minimum garanti de convives auquel s'était engagé le client 72 heures avant la date prévue pour l'exécution du contrat, ainsi qu'il a été stipulé à l'alinéa précédent. Lorsque le nombre effectif des convives aura excédé le minimum garanti, il y aura lieu à une majoration de la facture au prorata de l'excédent de convives.

## PAIEMENT

- Le client acquittera 50 % du montant convenu au jour de la conclusion du contrat et 50 % quinze jours avant son exécution à titre d'acompte. Le solde du montant total restant dû sera payé à la réception de la facture de l'hôtel. L'hôtel se réserve le droit discrétionnaire de modifier périodiquement les tarifs de ses prestations, en fonction de l'évolution de la conjoncture économique.

Pénalité de retard : En cas de non paiement de la facture, une pénalité égale à une fois et demie le taux de l'intérêt légal sera appliquée à compter de la date de la facture à l'intégralité des sommes restant dues

Notes:

## ORGANISATION

- Sauf dérogation écrite préalablement émanant de la direction générale de l'hôtel, il est interdit au client d'assurer lui-même ou par un tiers étranger à l'hôtel, la fourniture de quelques boissons, aliments, tabacs, cigares, cigarettes, fleurs, plantes et arbres de décoration que ce soit. Toute fourniture extérieure doit être soumise à l'approbation de la direction.
- Tous les projets de décoration, installation technique, aménagement divers des salles et salons de l'hôtel, devront être conformes aux règlements et aux normes de sécurité en vigueur et préalablement approuvés par la direction générale de l'hôtel, étant précisé que l'approbation dont il s'agit est toujours exclusive de toute autorisation de tous percements de murs, sols et revêtements par quelque moyen que ce soit, ainsi que de toutes applications, collages, affichages supposant l'utilisation d'un produit collant sur les murs, plafonds ou sols des locaux de l'hôtel objet du contrat.
- Le client soumettra à l'approbation préalable de l'hôtel le choix qu'il se proposera éventuellement de faire pour son animation (orchestre, disc-jockey, groupe de danse, etc.).
- Sauf autorisation préalable de la direction générale de l'hôtel, il est interdit aux clients de faire quelque référence que ce soit aux / ou d'utiliser de quelque manière que ce soit les signes, sigles, logos dépendant de la dénomination du Méridien, de même que les photos prises dans les locaux lors de l'exécution du contrat.
- Dès l'expiration du contrat, le client fera retirer à ses frais les divers matériels, effets, documentations et équipements quels qu'ils soient, apportés à sa demande, dans les locaux de l'hôtel pour l'exécution du contrat.
- Dans le cas d'un changement substantiel du nombre de convives, nous nous réservons le droit de procéder à un changement de salon.

## RESPONSABILITE ET ASSURANCES

- L'hôtel n'assumera pas la responsabilité des vêtements et effets personnels (bagages, colis, bijoux et valeurs, etc.), pendant la durée de la manifestation.
- L'hôtel décline toute responsabilité en cas de vols ou de dégradations survenus dans les parkings.
- Hors le cas de faute dûment prouvée de l'hôtel ou de ses commettants, le client répondra seul de tous dommages corporels ou matériels quels qu'ils soient, survenus lors de l'exécution du contrat et le client souscrira à ses frais exclusifs telle(s) assurance(s) qu'il jugera nécessaire(s) à cet effet, cette clause incluant le gardiennage nocturne.
- Les dommages quels qu'ils soient, subis par l'hôtel ou ses commettants à raison de l'exécution du contrat seront notifiés au client par l'hôtel dans les 72 heures suivant l'expiration du contrat.

Hors faute dûment prouvée par l'hôtel ou de ses commettants, le client répondra seul de tous dommages quels qu'ils soient, subis par les matériels, effets, documentations et équipements quelconques, n'appartenant pas à l'hôtel et apportés à la demande du client pour l'exécution du contrat.

Notes:

## RESILIATION ANTICIPEE DU CONTRAT

- L'hôtel se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement sans préavis ni indemnité, tout contrat dont l'objet ou la cause s'avérerait incompatible avec la destination des lieux loués ou encore serait contraire aux bonnes moeurs ou risquerait de troubler l'ordre public.
- L'hôtel se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement le contrat sans préavis ni indemnité, après simple mise en demeure restée sans effet, en l'absence du règlement par le client de tout ou partie des acomptes stipulés à l'article « PAIEMENT » ci-dessus, sans préjudice du droit de l'hôtel de rechercher par toutes voies de droit le paiement des sommes échues ou à échoir ainsi que l'indemnisation du préjudice subi.
- Le Méridien Nouméa se réserve le droit de modifier le lieu de la manifestation en fonction du nombre de participants annoncés.
- L'hôtel est exonéré de toute responsabilité dans l'inexécution 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 ou autres sinistres.
- La résiliation unilatérale du contrat par le client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible s'élevant à :
  - 25 % du montant global de la manifestation, jusqu'à 30 jours avant la date de la manifestation.
  - 45 % du montant global de la manifestation, jusqu'à 7 jours avant la date de la manifestation.
  - 65 % du montant global de la manifestation, jusqu'à 48 heures avant la date de la manifestation.
  - 100 % du montant global de la manifestation, moins de 48 heures avant la date de la manifestation.

## COMPETENCE

Tous litiges ou différends nés de l'interprétation ou de l'exécution du contrat relèveront de la compétence exclusive des juridictions de Nouvelle-Calédonie.

## EXPOSITION - DECORATION

Les expositions dans les parties publiques de l'hôtel sont soumises à l'approbation préalable de l'hôtel.

Toute installation effectuée par le client devra être conforme aux prescriptions de sécurité en vigueur dans l'établissement recevant du public.

L'organisateur s'engage à remettre en leur état original et à ses frais, les lieux qui auront été occupés. Tout démontage doit être effectué dans les 24 heures suivant la manifestation.

L'organisateur s'engage à fournir les informations contenues dans l'article ci-dessous, ainsi que tout autre renseignement jugé nécessaire

Notes: