

LE MERIDIEN NOUMEA  
T +(687) 265 037

stephanie.buchart@lemeridien.com  
www.lemeridiennoumea.com/fr



*Le* MERIDIEN

BANQUET + EVENEMENTS 2017

# SOMMAIRE

ESPACE BANQUET	3
BUFFETS	6
MENUS	12
COCKTAILS	15
BOISSONS	19
THEMES	21
DECORATION & ANIMATION	23
RESTAURANTS	25
CONDITIONS GENERALES	26

# ESPACE BANQUET

## 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.

Défiez 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. 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 activité de team-building ou un dîner de gala,

Le Méridien Nouméa vous propose l'une de ses cinq salons.

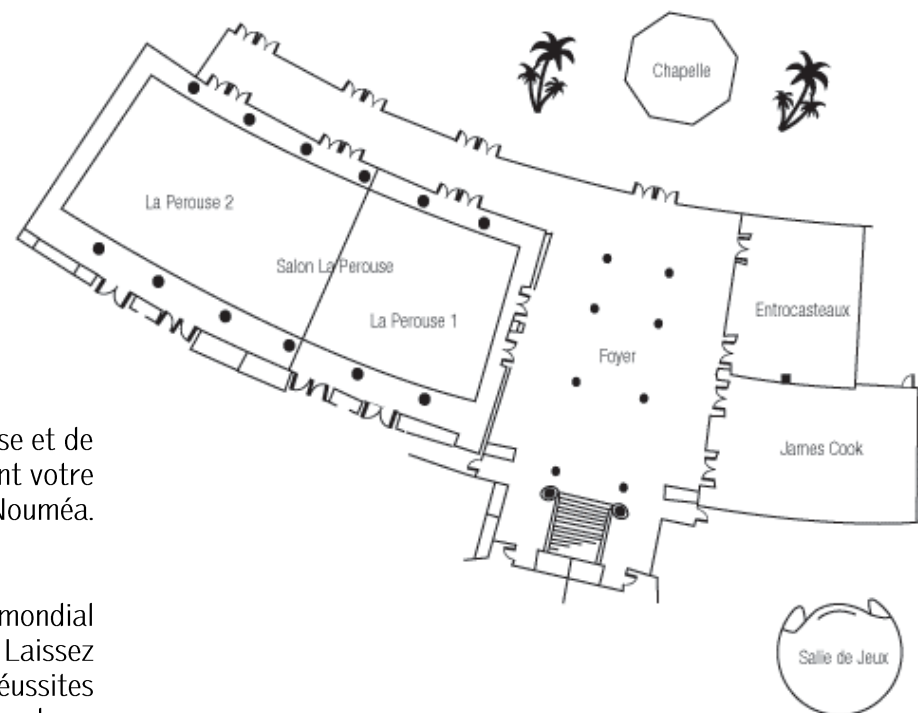
Le salon Lapérouse est parfait pour les dîners dansants, et peut se diviser en deux sections pour répondre aux attentes particulières. Ses grandes baies vitrées offrent une superbe vue sur les jardins.

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.



*Le* **MERIDIEN**

# ESPACE BANQUET

## CAPACITE ET DIMENSIONS

NOM DE SALLE	Foyer	Lapérouse 1	Lapérouse 2	Lapérouse 1+2	James Cook	Entrecasteaux	Salle de jeux	Fare	Chapelle	Bougainville
CABARET	-	49	91	182	35	28	-	-	21	18
MENU A L'ASSIETTE	-	100	180	300	60	40	20	180	30	50
BUFFET	-	60	130	250	40	30	-	120	-	30
MENU A L'ASSIETTE + PISTE DE DANSE	-	60	120	260	40	-	-	140	-	-
BUFFET + PISTE DE DANSE	-	50	110	250	-	-	-	120	-	-
COCKTAIL	200	150	200	400	55	40	-	180	40	50
SUPERFICIE EN M <sup>2</sup>	158	147	284	431	120	77	84	-	-80	96
DIMENSION LxI (M)		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	2,3	2,3	-	-	-	-

# ESPACE BANQUET

TARIFS exprimés en CFP

NOM DE SALLE	Lapérouse 1	Lapérouse 2	Lapérouse 1+2	James Cook	Entrecasteaux	Salle de Jeux	Chapelle	Bougainville	Bougainville 1, 2 ou 3
TARIF 1/2 JOURNÉE 8H - 13H OU 13H - 18H	55 000	65 000	80 000	45 000	40 000	50 000	45 000	30 000	15 000
TARIF JOURNÉE COMPLÈTE 8H - 18H	70 000	80 000	110 000	60 000	55 000	80 000	60 000	40 000	30 000
TARIF SOIRÉE 18H - 3H	80 000	90 000	150 000	70 000	65 000	90 000	70 000	50 000	-
TARIF 24H/24	160 000	180 000	275 000	135 000	105 000	-	135 000	80 000	60 000

LE FARE, de 19h00 à 02h00

110 000 CFP

*Le* MERIDIEN

# FORFAITS BUFFET

## FORFAIT SANTAL OU BANIAN

9 990 CFP par personne

Ce forfait comprend :

- ✓ Votre apéritif d'1h00 comprenant : softs, jus de fruits, vins sélection Le Méridien blanc et rouge, bières, alcools internationaux, mélange salé et olives
- ✓ Buffet Santal, Banian ou Niaouli
- ✓ 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 OU couvre chaise blanc

## FORFAIT KAORI

10 490 CFP par personne

Ce forfait comprend :

- ✓ Votre apéritif d'1h00 comprenant : softs, jus de fruits, vins sélection Le Méridien blanc et rouge, bières, alcools internationaux, mélange salé et olives
- ✓ Buffet Kaori
- ✓ 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 OU couvre chaise blanc

## FORFAIT BAMBOU

10 890 CFP par personne

Ce forfait comprend :

- ✓ Votre apéritif d'1h00 comprenant : softs, jus de fruits, vins sélection Le Méridien blanc et rouge, bières, alcools internationaux, mélange salé et olives
- ✓ Buffet Bambou
- ✓ 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 OU couvre chaise blanc

## FORFAIT GAIAC

12 190 CFP par personne

Ce forfait comprend :

- ✓ Votre apéritif d'1h00 comprenant : softs, jus de fruits, vins sélection Le Méridien blanc et rouge, bières, alcools internationaux, mélange salé et olives
- ✓ Buffet Gaïac
- ✓ 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 OU couvre chaise blanc

## OPTIONS DISPONIBLES

### VINS

- ❖ Choix de la sélection
  - Sélection Supérieure : + 400 CFP par pers
  - Sélection Deluxe : + 800 CFP par pers

### ❖ Choix du quota

1 bouteille de vin pour 2 personnes au lieu de 3 pers :

- Sélection Le Méridien : + 600 CFP par personne
- Sélection Supérieure : + 900 CFP par personne
- Sélection Deluxe : + 1100 CFP par personne

### APERITIF

- ❖ Choix de la durée : + 30 minutes de bar ouvert  
+ 1 000 CFP / pers

### ❖ Amuse-bouche

3 canapés par personne de la sélection Tentation  
+ 660 CFP / personne

*Le* **MERIDIEN**

# LES BUFFETS

Disponibles dès 50 personnes

## BUFFET SANTAL

### BUFFET FROID

- Cascade de crevettes et crabes (excepté en décembre et janvier)
- Miroir de poissons fumés par nos soins
- Assortiment de terrines et charcuterie du pays
- Pain marmite
- Salade de patates douces 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 au combawa
- Salade de cerf
- Accompagnement de sauces, vinaigrette, wasabi, moutarde

### BUFFET CHAUD

- Bougna en feuille de bananier (poulet ou poisson)
- Poulet fafa, coco curry 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, au choix

- Cuissot de porc fumé et rôti au miel de niaouli, sauce porto  
OU
- Grosse pièce du lagon grillée (selon arrivage)  
OU
- Gigue de cerf

### DESSERTS

- Poé de banane
- Salade de fruits exotiques
- Crème caramel
- Riz au lait de noix de coco
- Tarte au chocolat et à la banane
- Entremet cocktail exotique et citron vert

*Le* **MERIDIEN**

# LES BUFFETS

Disponibles dès 50 personnes

## BUFFET BANIAN

### BUFFET FROID

- Eventail de sashimis de thon
- Assortiment de terrines et ballottines de poissons
- Miroir de charcuterie (saucissons, terrines, jambons)
- Carpaccio de bœuf aux câpres et vieux Parmesan
- Buisson de crevettes
- Salade de boudin créole aux pommes rôties et oignons confits
- Salade de tagliatelles à l'encre de seiche et calamars au curry
- Salade de poulpes à l'ananas rôti aux quatre épices
- Salade César, poulet au parfum d'Asie
- Accompagnement de sauces, vinaigrette, wasabi, moutarde

### BUFFET CHAUD

- Médaille de loche bleue au coulis de carotte orange anisé
- Contre-filet de bœuf au poivre vert
- Suprême de volaille à la crème de poireaux coco curry
- Duo de carottes navets sautés au miel romarin
- Riz aux champignons
- Gratin de pommes de terre au lard



### A LA TRANCHE, au choix

- Cuissot de porc fumé et rôti au miel de niaouli, sauce porto OU
- Grosse pièce du lagon grillée (selon arrivage) OU
- Gigue de cerf

### DESSERTS

- Tarte fine aux pommes
- Fondant au chocolat
- Crème caramel aux fruits de saison
- Iles flottantes aux pralines et caramel
- Mousse au chocolat pur caraïbe
- Crème brûlée à la vanille du Caillou

Le MERIDIEN



# LES BUFFETS

Disponibles dès 50 personnes

## BUFFET KAORI

### BUFFET FROID

- Cascade de crevettes
- Miroir de poissons fumés par nos soins
- Assortiment de charcuterie et terrines
- Sashimis de thon jaune et tazar
- Salade de crevettes à l'ananas
- Carpaccio de canard au poivre de Séchouan et vinaigrette framboise
- Miroir de terrines et ballottines de poissons
- Salade de tagliatelles et calamars sautés au curry
- Salade de tomates, mozzarella et basilic
- Bavarois d'avocat au surimi et coulis de tomate épicé
- César salade aux crevettes poêlées aux épices
- Accompagnement de sauce, vinaigrette, wasabi, moutarde

### BUFFET CHAUD

- Noix d'entrecôte rôtie aux petits oignons
- Suprême de volaille, sauce saté
- Noisette de saumon à la crème d'asperge gingembre
- Gratin de pommes de terre au bleu
- Tian de légumes à la fleur de thym
- Riz sauté aux petits légumes



### A LA TRANCHE, *au choix*

- Cuisse de porc rôtie au miel de niaouli, sauce au vieux porto  
[OU](#)
- Grosse pièce du lagon grillée (selon arrivage)  
[OU](#)
- Gigot de cerf  
[OU](#)
- Gigot d'agneau rôti au thym

### 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 grillotine et pistache
- Tarte Tatin à l'essence de vanille

*Le* **MERIDIEN**

# LES BUFFETS

Disponibles dès 50 personnes

## BUFFET BAMBOU

### BUFFET FROID

- Buisson de crevettes du pays
- Plateaux de sashimis
- Pâté en croûte au cerf et foie gras
- Médaille de saumon froid aux graines de fenouil
- Cake au saumon, ricotta, épinards et artichauts
- Miroir de poissons fumés par nos soins
- Rillettes de thon aux câpres et ses gressins
- Shooter de carotte ananas réglisse
- Assortiment de charcuterie
- Salade de cerf
- Emincé de pommes de terre et poulpes à la catalane
- Salade de farfalles à la feta et saumon fumé, pesto menthe basilic, tomates cerise
- Salade de fruits de mer au pistou et à la roquette
- Brie en feuille de bananier aux fruits secs
- Accompagnement de sauces, vinaigrette, wasabi, moutarde

### BUFFET CHAUD

- Médaille de veau, jus au balsamique
- Dos de cerf rôti, sauce miel moutarde
- Rôti de porc façon Orloff aux pruneaux
- Noisette de mahi mahi, grenobloise à la niçoise, fondue de tétragone
- Gnocchis poêlés au pesto rouge et jambon de pays
- Asperges et haricots verts aux girolles
- Riz au piment doux et au safran



### A LA TRANCHE, *au choix*

- Cuisse de porc rôtie au miel de niaouli, sauce au vieux porto  
[OU](#)
- Grosse pièce du lagon (selon arrivage)  
[OU](#)
- Gigot de cerf  
[OU](#)
- Gigot d'agneau rôti au thym  
[OU](#)
- Train de côte de bœuf, sauce vigneronne

### DESSERTS

- Mousse au chocolat au lait
- Tarte aux fraises ou framboises (selon saison), fine crème à la pistache
- Brownie à l'orange confite
- Crème brûlée myrtille
- Salade de fruits exotiques
- Iles flottantes au caramel et à la vanille
- Tarte aux abricots et aux amandes
- Opéra

*Le* MERIDIEN

# LES BUFFETS

Disponibles dès 50 personnes

## BUFFET GAIAC

### BUFFET FROID

- Sashimis de thon jaune
- Eventail de saumon fumé
- Eventail de viandes froides
- Shooter de gaspacho à la mangue
- Miroir de charcuterie fine
- Cascade de fruits de mer (crevettes, moules, bulots, palourdes)
- Rillettes de thon aux câpres et olives noires
- Station de tartare de bœuf à faire soi-même
- Salade de canard et haricots rouges et oignons confits
- Salade d'endives et pommes de terre aux gésiers
- Emincé de poulpe et pommes de terre au paprika
- Salade cœurs de palmier et Saint-Jacques rôties aux graines de fenouil
- Crevettes panées aux herbes
- Terrine et ballottine de poisson à la tranche

### BUFFET CHAUD

- Le cœur du faux filet et sa sauce aux morilles
- Vivaneau (selon saison) grillé sauce vierge à la vanille du Caillou
- Dos de saumon en croûte de betterave anisée et jus d'asperge
- Noix de gigot d'agneau sauce nipponne
- Riz aux moules safranées
- Carottes et navets glacés au miel de romarin
- Gratin de pommes de terre au beaufort



### A LA TRANCHE, au choix

- Cuisse de porc rôtie au miel de niaouli, sauce au vieux porto ou
- Grosse pièce du lagon (selon arrivage) ou
- Gigue de cerf ou
- Gigot d'agneau rôti an thym ou
- Train de côte de bœuf, sauce vigneronne

### DESSERTS

- Opéra
- Douceur framboise à la pistache
- Crème brûlée à la vanille de Karikoué
- Tiramisu
- Paradis exotique et papaye confite à la vanille de Lifou
- Entremets fruits rouges

*Le* **MERIDIEN**

# FORFAITS MENU

## FORFAIT LAGON

9 790 CFP par personne

Ce forfait comprend :

- ✓ Votre apéritif d'1h00 comprenant : softs, jus de fruits, vins sélection Le Méridien blanc et rouge, bières, alcools internationaux, mélange salé et olives
- ✓ Menu Lagon
- ✓ 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 OU couvre chaise blanc

## FORFAIT CORAIL

10 090 CFP par personne

Ce forfait comprend :

- ✓ Votre apéritif d'1h00 comprenant : softs, jus de fruits, vins sélection Le Méridien blanc et rouge, bières, alcools internationaux, mélange salé et olives
- ✓ Menu Corail
- ✓ 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 OU couvre chaise blanc

## FORFAIT NAUTILE

10 790 CFP par personne

Ce forfait comprend :

- ✓ Votre apéritif d'1h00 comprenant : softs, jus de fruits, vins sélection Le Méridien blanc et rouge, bières, alcools internationaux, mélange salé et olives
- ✓ Menu Nautile
- ✓ 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 OU couvre chaise blanc

## FORFAIT RECIF

11 590 CFP par personne

Ce forfait comprend :

- ✓ Votre apéritif d'1h00 comprenant : softs, jus de fruits, vins sélection Le Méridien blanc et rouge, bières, alcools internationaux, mélange salé et olives
- ✓ Menu Récif
- ✓ 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 OU couvre chaise blanc

## OPTIONS DISPONIBLES

### VINS

- ❖ Choix de la sélection
  - Sélection Supérieure : + 400 CFP par pers
  - Sélection Deluxe : + 800 CFP par pers

### ❖ Choix du quota

- 1 bouteille de vin pour 2 personnes au lieu de 3 pers :
- Sélection Le Méridien : + 600 CFP par personne
  - Sélection Supérieure : + 900 CFP par personne
  - Sélection Deluxe : + 1 100 CFP par personne

### APERITIF

- ❖ Choix de la durée : + 30 minutes de bar ouvert + 1 000 CFP / pers

### ❖ Amuse-bouche

- 3 canapés par personne de la sélection Tentation + 660 CFP / personne

*Le* MERIDIEN

# LES MENUS

## MENU LAGON

5 000CFP

### ENTREE

Tartare de thon jaune, crème d'avocat et citron vert

[OU](#)  
Carpaccio de bœuf, zeste de pamplemousse confit, tuiles aux sésames

[OU](#)  
Ceviche de perroquet aux agrumes et ses condiments

[OU](#)  
Crème de patates douces au lard et son clafoutis d'escargots

[OU](#)  
Crème de butternut, melba de pain et craquant de lard

### PLAT

Poisson du lagon snacké, tagliatelle à l'encre de seiche, jus de coquillage

[OU](#)  
Suprême de volaille, crème coco citronnelle et ses légumes

[OU](#)  
Cuisse de canard confite, frite de polenta et ses champignons

[OU](#)  
Pavé de loche poché façon bouillabaisse et sa soupe de poisson

### DESSERT

Symphonie Chocolat et Café

[OU](#)  
Crème brûlée chocolat et Bailey's

[OU](#)  
Framboisier

[OU](#)  
Paradis exotique  
*papaye confite, crumble coco, gelée passion mangue et crème légère vanille*

## MENU CORAIL

5 300CFP

### ENTREE

Tartare de crevette bleue autour de la betterave

[OU](#)  
Rouelle de volaille au basilic et pignon de pin, vinaigrette jus de viande

[OU](#)  
Poisson du lagon poché, tartare de courgette et poivrons, coulis de piquillos

[OU](#)  
Velouté Dubarry, tartine de légumes croquants et œufs de lump

### PLAT

Dos de cerf rôti aux épices, polenta crémeuse, sauce grand Veneur

[OU](#)  
Filet de pouate, risotto crémeux et son émulsion d'une bisque

[OU](#)  
Bavette d'ailou grillé, mousseline de pomme de terre et craquant pruneaux

[OU](#)  
Thon mi cuit aux aromates, mijoté de poireaux et ananas, vierge de légumes

### DESSERT

Douceur Framboises à la pistache

[OU](#)  
Duo chocolat noisette

[OU](#)  
Verrine tout exotique

[OU](#)  
Fraicheur chocolat menthe



*Le* **MERIDIEN**

# LES MENUS

## MENU NAUTILE

6 000CFP

### ENTREE

Gravlax de saumon aux écorces d'agrumes, salade de petits pois et citron vert

ou

Salade de soja papaye, magret de canard fumé et coulis de passion épicé

### PLAT

Pavé de filet de veau, gnocchis au basilic et asperges

ou

Carré d'agneau à l'oriental et ses petits légumes au curry

### DESSERT

Duo chocolat au lait et noisette, croquant au praliné

ou

Douceur framboise pistache

## MENU RECIF

6 800CFP

### ENTREE

Mi cuit de foie gras au pain d'épices, chutney d'ananas

### PLAT

Filet de bœuf, pommes de terre confites et champignons, sauce vin rouge

ou

Filet de pouate basse température autour de la patate douce, émulsion citronnelle

### DESSERT

Dôme fruits rouges, riz soufflé



*Le* **MERIDIEN**

# FORFAITS COCKTAILS

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 PIÈCES

Forfait à 5 130 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 gigote 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 PIÈCES

Forfait à 8 050 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 PIÈCES

Forfait à 11 150 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



Le MERIDIEN

# COCKTAILS

## CANAPES

### SELECTION TENTATION

220 CFP par canapé

#### CANAPES FROIDS

Ceinture de crabe au curry jaune • 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 • Roulade de filet de bœuf à la ricotta et huile de colza grillée • Pain perdu au bœuf en carpaccio, julienne de pomme Granny • Blinis, crème de saumon et œufs de lompe • Toast de pain de campagne au foie gras au cacao • Crevette légèrement poêlée à la vinaigrette mangue passion • Pavé de chèvre frais et son jambon de Parme • Mini toast de légumes à la mozzarella • Tataki de thon aux condiments asiatiques • Saumon fumé maison à la crème d'aneth citronnée • Mini mozzarella au pistou et tomate cerise • Stick de poulet grillé aux cacahuètes • Brochette de magret fumé et raisin noir • 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 • 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 • Wonton 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 cheesecake à la coco • Truffe au chocolat parfumé au Kalhua



*Le* MERIDIEN



# COCKTAILS

## CANAPES

### SELECTION DEGUSTATION

270 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 • Samoussa 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 aux champignons 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

### SELECTION GALA

320 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 sévruça, 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 • 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 lentilles jaunes, essence de combawa

#### 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

*Le* **MERIDIEN**

# COCKTAILS STATIONS



## STATIONS SALEES

Éventail de crudités, accompagné d'une fine crème au raifort et à l'aneth	420
Jambon à l'os fumé et braisé au miel de niaouli	100 pers min - 490
Gigue de cerf marinée aux baies de genièvres, accompagnée de pain toasté, sauce façon poivrade	30 pers min - 530
Shawarma de volaille au citron et à la coriandre, accompagné de pain pita, sauce tahiné, tomate, oignon et salade	50 pers min - 530
Train de côtes de bœuf accompagné d'une sauce au vieux Hermitage	50 pers min - 530
Cochon de lait farci aux mendiants accompagné d'une sauce au vieux madère	100 pers min - 690
Assortiments de charcuterie et terrines accompagné de cornichon, beurre fin et pain de campagne toasté	710
Gigot d'agneau rôti en persillade accompagné de pain pita, moutarde, harissa et crème de sésame	30 pers min - 800
Foie gras de canard confit à l'ancienne accompagné de pain de campagne toasté, fleur de sel et poivre du moulin	1 680
Saumon fumé par nos soins accompagné de toasts, fine crème à l'aneth, citron et beurre fondu	50 pers min - 820
Saumon mariné en gravelax accompagné de toasts, beurre fondu noisette et citron	20 pers min - 820
Assortiments de sashimis accompagné de sauce wasabi et soja	820
Crevettes du pays flambées au pastis - 3 pièces /personne	820
Raviole de noix de Saint-Jacques accompagnée de beurre de thym et tomate confite à la coriandre	820
Le banc de l'écailler (3 huîtres/personne) accompagné de pain de seigle, beurre fin, vinaigre à l'échalote et citron	20 pers min - 1 490
Plateau de fromages accompagné de pain de campagne toasté aux abricot, raisins et noix	20 pers min - 1 450

*Le* **MERIDIEN**

## STATIONS SUCREES

Banane flambée au rhum	740
Crêpes Suzette (3 pièces par personne)	750

# BOISSONS

OPEN BAR - Pour votre apéritif ou votre cocktail



**OPEN BAR SANS ALCOOL** 1h : 1 200 CFP par personne  
1h30 : 1 500 CFP par personne  
2h00 : 2 000 CFP par personne  
Heure supplémentaire : 800 CFP par personne  
COMPOSITION : Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Schweppes, Perrier, eau minérale, jus de fruits, mélange salé et olives

**OPEN BAR CLASSIQUE** 1h : 1 600 CFP par personne  
1h30 : 2 100 CFP par personne  
2h00 : 2 800 CFP par personne  
Heure supplémentaire : 1 200 CFP par personne

COMPOSITION : Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Schweppes, Perrier, eau minérale, jus de fruits, vins blanc et rouge sélection Le Méridien\*, bières, mélange salé et olives

**OPEN BAR SUPERIEUR** 1h : 2 400 CFP par personne  
1h30 : 3 400 CFP par personne  
2h00 : 4 200 CFP par personne  
Heure supplémentaire : 1 800 CFP par personne

COMPOSITION : Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Schweppes, Perrier, eau minérale, jus de fruits, vins blanc et rouge sélection Le Méridien, bières, Whiskys Johnny Walker Red Label, J&B, Ricard, vodka Smirnoff, Martini blanc et rouge, gin Bombay, Rhum Bacardi, mélange salé et olives

*Le* **MERIDIEN**

# BOISSONS

FORFAITS – Pour accompagner votre repas



## FORFAIT DEJEUNER OU DINER

1 790 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 Le Méridien Frédéric THOMAS : 6 000 CFP
- ✓ Champagne Laurent Perrier Brut : 15 000 CFP
- ✓ Champagne Moët & Chandon Brut : 15 200 CFP

### PUNCH D'ACCUEIL

- ✓ Punch d'accueil avec alcool à 1 150 CFP par personne
- ✓ Punch d'accueil sans alcool à 750 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, La différence sera déduite 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

*Le* **MERIDIEN**

# THEMES

Pour notre salon LAPEROUSSE

## 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, carré bleus 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



Le MERIDIEN

# THEMES

Pour notre salon LAPEROUSSE

## SOIREE CIRQUE

Immisciez-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 noire, 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



*Le* **MERIDIEN**

# DECORATION & ANIMATION

## 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, couvres chaises blancs et nœuds bleus.

**1001 NUITS** : Nappe noire, chandelier noir, serviettes rouges en éventail, couvres 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, couvres chaises blancs et nœuds rouges.

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

**LATINO** : Nappe carrée noire, napperon latino, serviettes multicolores en éventail, couvres 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, couvres chaises noirs et nœuds multicolores.

**NOIR ET BLANC** : Nappes noires, serviettes blanches pliées en éventail, napperons blancs, couvre chaises blancs et nœuds noirs ou l'inverse. Panachage possible.

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

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



*Le* **MERIDIEN**

# DECORATION & ANIMATION



Le MERIDIEN

## ANIMATIONS

### DISC JOCKEY

A partir de 90 000 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*  
Dances 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

*Et bien d'autres possibilités selon vos envies.  
N'hésitez pas à nous consulter*

### 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 : 20 000 CFP  
De 51 à 100 Personnes : 40 000 CFP  
101 à 150 Personnes : 60 000 CFP  
151 à 200 Personnes : 75 000 CFP  
201 à 250 Personnes : 95 000 CFP  
Plus de 250 personnes: nous consulter

\* hors réunions - séminaires



# RESTAURANTS



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

#### Horaires d'ouverture

- ✓ Petit-déjeuner 6:00 à 10:00
- ✓ Dîner 19:00 à 21:30

#### Petit déjeuner, buffet américain :

- En semaine 3.500 CFP
- En week-end 4.300 CFP

#### Dîner

Jeudi au Samedi – Buffet Fruits de mer 7 900CFP\*  
Dimanche et Lundi – A la carte  
Fermé les mardis et mercredis

\* tarif par adulte - hors boissons



Le restaurant gourmet est le lieu parfait pour réveiller vos papilles dans un cadre élégant et intime. C'est le lieu idéal pour vos déjeuners d'affaires et vos dîners romantiques

#### Horaires d'ouverture

- ✓ Déjeuner 11:30 à 14 :00
- ✓ Dîner 19:00 à 21:30

Menu Déjeuner à choix multiples  
Du mardi au vendredi: 5 100CFP

#### Dîner

Du mardi au samedi : A la carte

\* tarif par adulte - hors boissons



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 : 14:30 à 17:00

Menu Barbecue: 5 700 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

*Le* **MERIDIEN**

# CONDITIONS GÉNÉRALES

## DEFINITION

- L'expression « L'HÔTEL » 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

## 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 le 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.

# CONDITIONS GÉNÉRALES

## RESPONSABILITE ET ASSURANCES

- L'hôtel n'assurera 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.

## 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 mœurs 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, entre 90 et 30 jours avant la date de la manifestation.
  - 45 % du montant global de la manifestation, entre 29 et 7 jours avant la date de la manifestation.
  - 65 % du montant global de la manifestation, entre 6 jours et 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